



TABLE DE CUISSON

Notice d'installation et d'utilisation

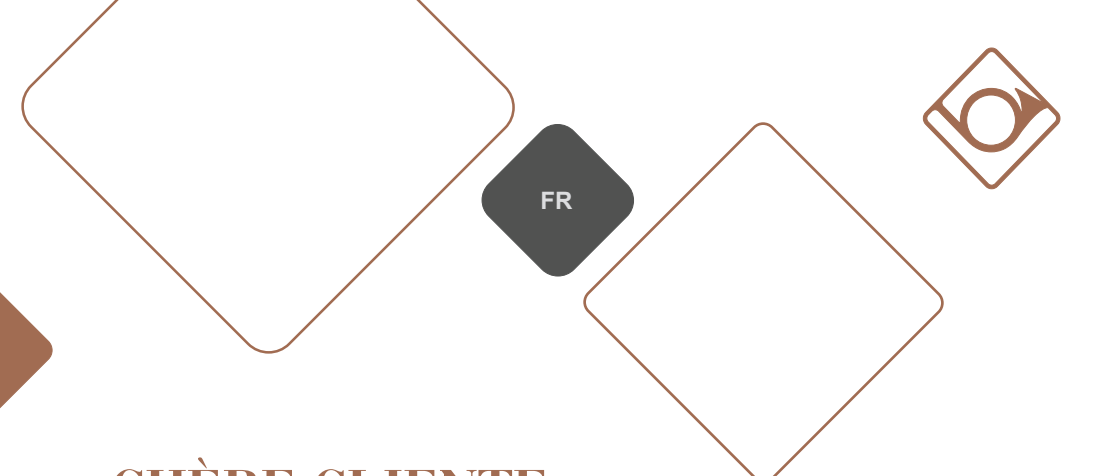
FR
EN
CZ
DE
ES
NL
PL
PT
SK
UK



CZ2100213_03 05/25

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



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

TABLE DES MATIÈRES

FR

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	4
• 1 ENVIRONNEMENT	7
• 2 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	8
• 3 INSTALLATION	9
CHOIX DE L'EMPLACEMENT	9
AVANT L'INSTALLATION	10
CONSEILS D'ENCASTREMENT.....	11
CAS D'ENCASTREMENT AU DESSUS D'UN TIROIR, D'UN RANGEMENT OU D'UN FOUR	11
CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN LAVE-VAISSELLE	13
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	14
RACCORDEMENT GAZ	15
CHANGEMENT DE GAZ	17
CARACTÉRISTIQUES GAZ	19
REPÉRAGE DES INJECTEURS	19
• 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	20
DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS	20
DESCRIPTION DE VOTRE BANDEAU	20
MISE EN MARCHÉ DES BRÛLEURS GAZ	21
RÉCIPIENTS ADAPTÉS POUR LES BRÛLEURS GAZ	22
MISE EN MARCHÉ DES FOYERS INDUCTION.....	23
SÉCURITÉ ENFANTS.....	23
CLEAN LOCK.....	23
DESCRIPTION DES COMMANDES	24
MISE EN MARCHÉ	24
ARRÊT	24
RÉGLAGE DE LA PUISSANCE	24
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE TOURNANTE	24
UTILISATION DE LA TOUCHE « ELAPSED TIME »	25
CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SÉCURITÉ INDUCTION	26
• 5 ENTRETIEN	28
• 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS.....	29
• 7 GUIDE DE CUISSON.....	30
TABLEAU DE CUISSON INDUCTION.....	30
TABLEAU DE CUISSON GAZ	31
• 8 QUELQUES CONSEILS.....	32
• 9 TABLEAU ECODESIGN.....	33
• 10 SERVICE APRÈS-VENTE	35

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

sont compatibles.

- La marque de conformité CE est apposée sur ces tables.
- L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située dans la pochette ou la plaque signalétique.
- N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.

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

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

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

 **MISE EN GARDE** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Risque d'incendie : Ne pas stocker d'objet sur les surfaces de cuisson.

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

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.

ATTENTION : Utiliser uniquement des systèmes de protection conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi pour une utilisation appropriée ou le système de protection intégré dans l'appareil. Le recours à des systèmes de protections inappropriées peut causer des accidents.

MISE EN GARDE : Cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

MISE EN GARDE : Risque d'incendie : Ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer 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.

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

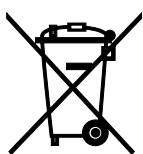
- éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie,
- ne pas toucher la surface de l'appareil,
- ne pas utiliser l'appareil.

• 1 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est

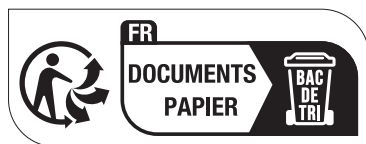


donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions,

conformément à la directive européenne 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.

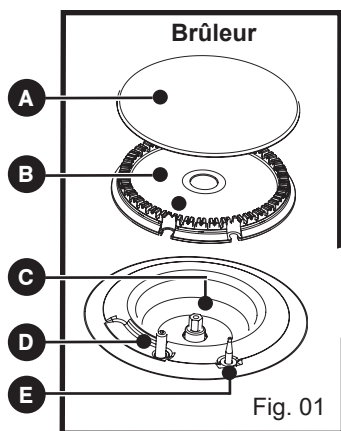
– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à trier !

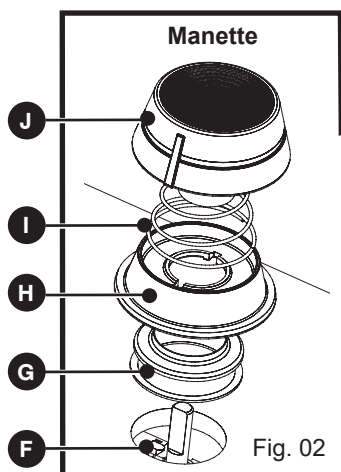
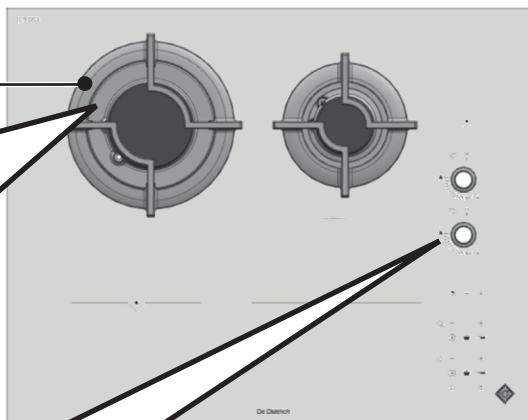


Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

.2 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



Grille support casserole



A Chapeau de brûleur

B Tête de brûleur

C Injecteur

D Bougie d'allumage

E Thermocouple
(modèle avec sécurité)

F Robinet

G Bague

H Embase

I Ressort

J Manette

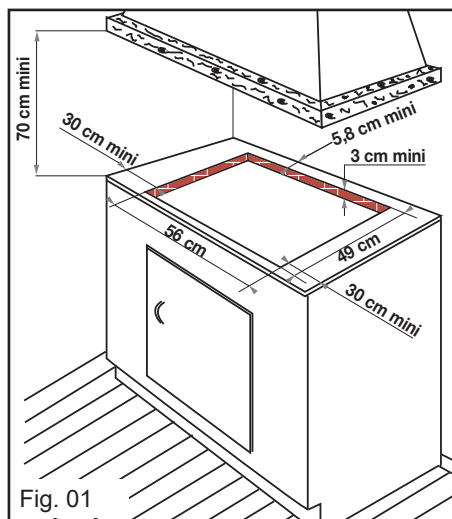


Conseil

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



.3 INSTALLATION



APPAREIL			
	Largeur	Profondeur	Épaisseur
Découpe meuble standard	56 cm	49 cm	suivant meuble
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	65 cm	51,5 cm	5 cm
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

CHOIX DE L'EMPLACEMENT

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

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

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

3 INSTALLATION

AVANT L'INSTALLATION

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

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

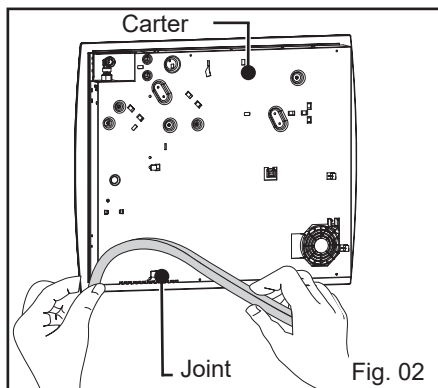
- Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, sur le pourtour extérieur du cadre. Ce joint assure l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.

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

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

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

- Raccordez votre appareil à l'installation gaz (voir paragraphe « **Raccordement gaz** »).



• 3 INSTALLATION

CONSEILS D'ENCASTREMENT

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

Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet suivant le dessin ci-dessus (Fig. 01).

– Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer. Ne pas utiliser de visseuse.

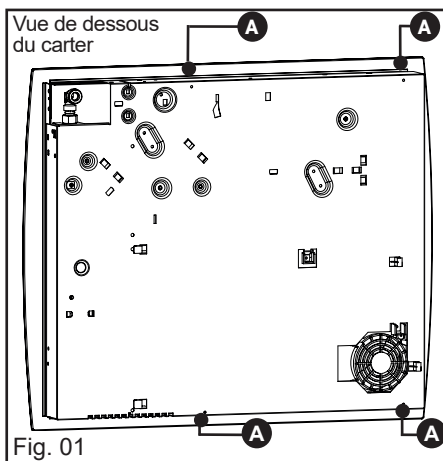


Fig. 01

A Trous de fixation

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

– Au-dessus d'un rangement ou d'un tiroir (Fig. 03).

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

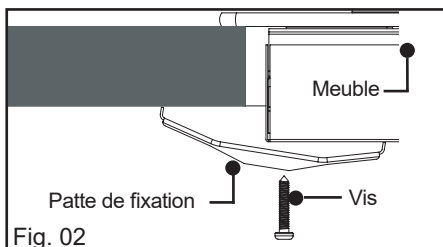
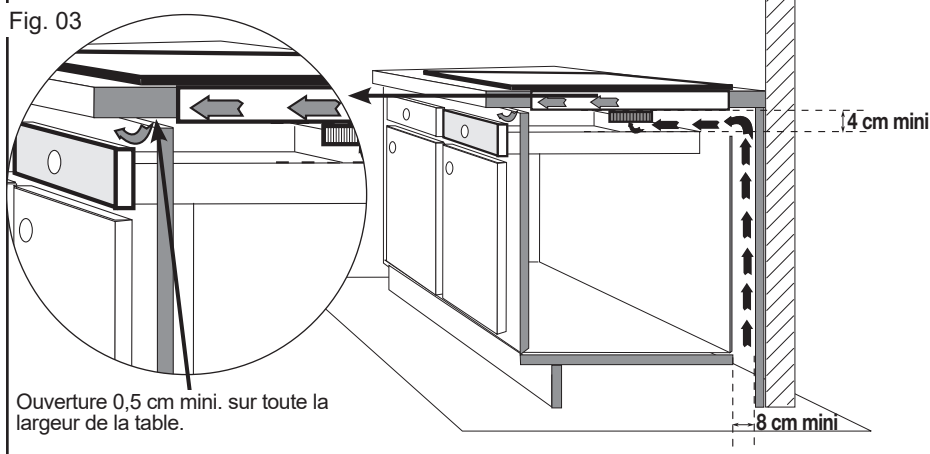


Fig. 02

Fig. 03



Ouverture 0,5 cm mini. sur toute la largeur de la table.

4 cm mini

8 cm mini

.3 INSTALLATION

CAS D'ENCASTREMENT AU DES-SUS D'UN TIROIR, D'UN RANGE-MENT OU D'UN FOUR (suite)

– Au-dessus d'un four (Fig. 01)

Celui-ci doit être impérativement en **position basse**. Il est impératif de disposer à l'avant d'une ouverture de 0,5 cm sur toute la largeur du meuble et à l'arrière du meuble d'une entrée d'air de 30 cm² minimum. Si le four n'est pas équipé d'une ventilation avec sortie d'air à l'avant, vous devez obligatoirement utiliser un kit d'isolation entre le four et la table (à commander auprès du revendeur).

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

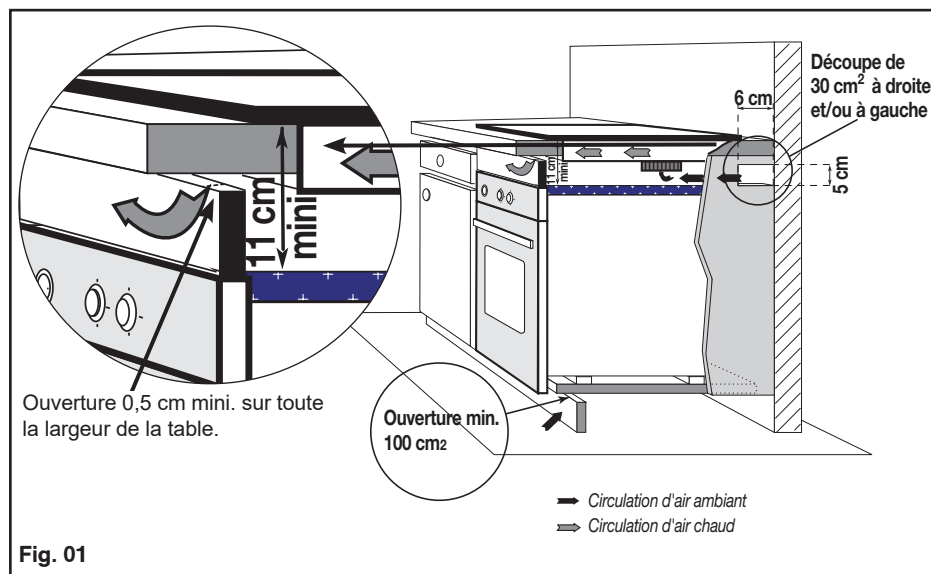


Fig. 01

•3 INSTALLATION

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

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

- La hauteur de votre plan de travail doit être supérieure ou égale à 90 cm.
- Vous devez recouvrir le dessus de votre lave-vaisselle d'une plaque d'isolation afin d'éviter que les particules provenant de l'isolation thermique de celui-ci, ne soient aspirées par les ventilateurs de la table. Cette plaque est disponible auprès de votre Service Après-Vente.
- Vous devez assurer une entrée d'air frais minimale, afin que le ventilateur de votre table puisse refroidir correctement les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur.

Nous suggérons à cet effet une découpe de 30 cm² à l'arrière d'un des côtés de la niche d'encastrement (Fig. 01).

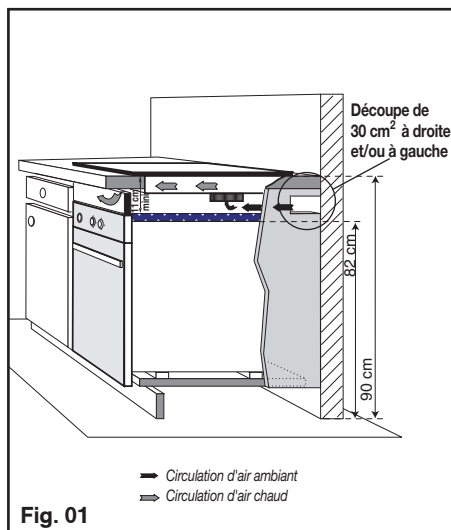


Fig. 01

•3 INSTALLATION

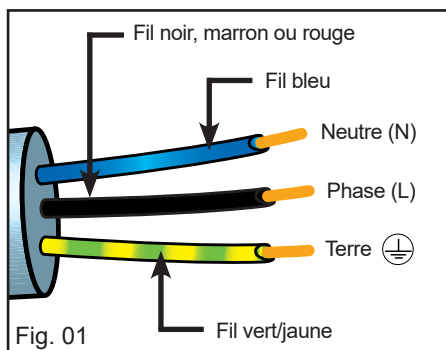
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

– L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne terre de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

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

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

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



ATTENTION

- Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre ⊕ de l'appareil et doit être relié à la borne de terre ⊕ de l'installation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas d'utilisation d'une table de cuisson qui ne serait pas reliée à la terre ou comportant une prise de terre défectueuse, la responsabilité du constructeur ne saurait être engagée en cas d'incident et de leurs conséquences éventuelles.

3 INSTALLATION

RACCORDEMENT GAZ

• Remarques préliminaires

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

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

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

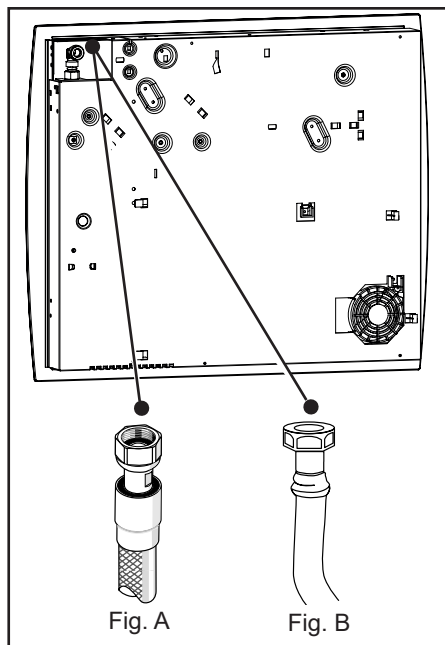
• Gaz distribué par canalisation gaz naturel, air propane, ou air butané

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

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

– **Raccordement avec un tube flexible métallique (inox) onduleux à embouts mécaniques vissables** (conforme à la norme NF D36-121) dont la durée de vie est illimitée (Fig. A).

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé à embouts mécaniques vissables (conforme à la norme NF D36-103) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. B).



⚠ ATTENTION

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

1 - Changez la rondelle d'étanchéité.

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

3 INSTALLATION

- **Gaz distribué par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane)**

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

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

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

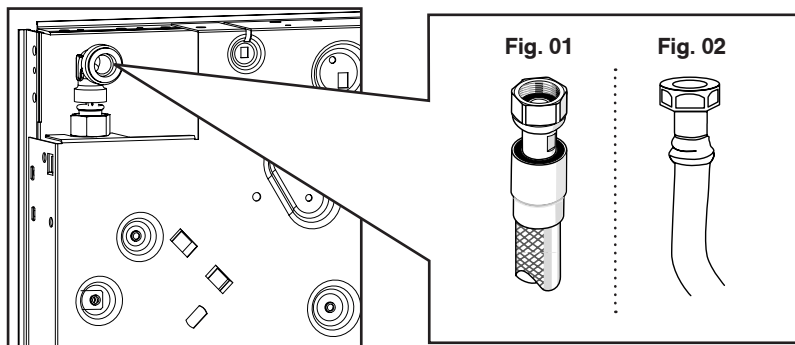
- **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé à embouts **mécaniques** vissables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. 02).



ATTENTION

Tous les 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 .



• 3 INSTALLATION

CHANGEMENT DE GAZ



ATTENTION

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



CONSEIL

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

À chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs
- Régler les ralentis des robinets.
- **Adaptez le raccordement gaz** : reportez vous au paragraphe **Raccordement gaz**.
- **Changez les injecteurs** en procédant comme suit :
 - Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
 - Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (Fig. 01).
 - Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :
 - Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
 - Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
 - Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 02).
 - Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 03).



ATTENTION

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

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



CONSEIL

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

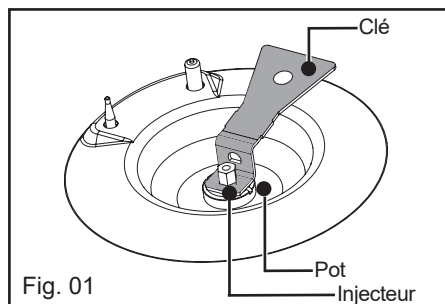


Fig. 01

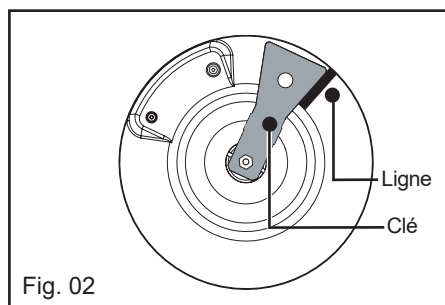


Fig. 02

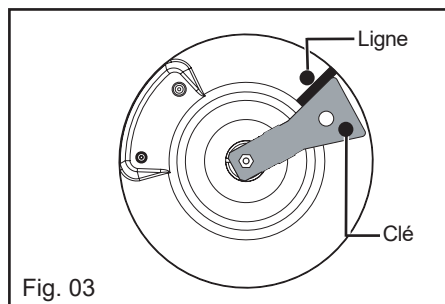


Fig. 03

3 INSTALLATION

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

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

• **Passage du gaz naturel en gaz butane/propane**

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

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

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

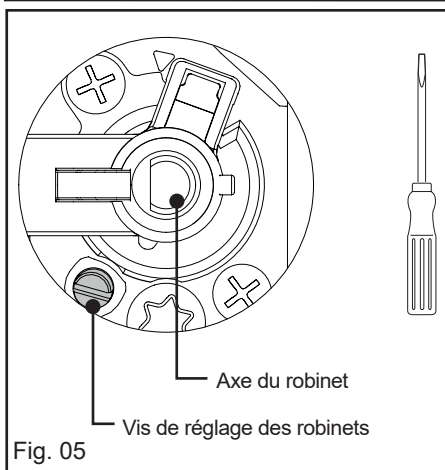
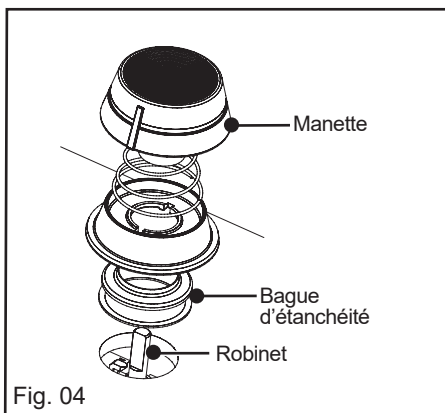
- Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (Fig. 05), à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

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

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

- Remontez la bague d'étanchéité et la manette.

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



.3 INSTALLATION

Caractéristiques gaz

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

Repérage des injecteurs

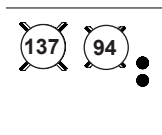
Le tableau ci-dessous indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé.

Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.

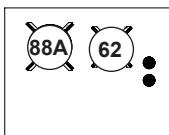


Exemple :
repère injecteur 94

Gaz Naturel



Gaz Butane/Propane



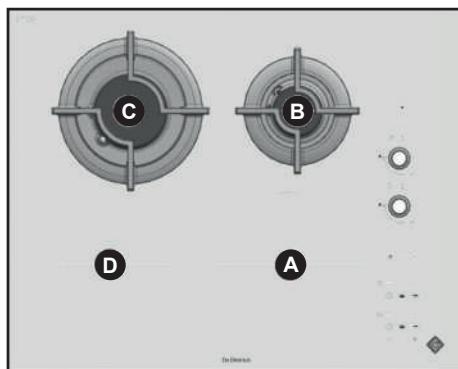
(1) Les puissances de chauffe sont données seulement à titre indicatif. Elles dépendent de la nature et de la forme du récipient.
Sous réserve de modifications.

Tension de fonctionnement :	220-240 V~50 Hz
Puissance électrique totale absorbée :	
- Modèle 2 foyers induction	3200 W (1)
Dimensions de la table :	
- Largeur	650 mm
- Profondeur	518 mm
Masse :	11,4 kg
Dimensions du caisson :	
- Largeur	549 mm
- Hauteur	59 mm
- Profondeur	470 mm

.4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Description de votre dessus

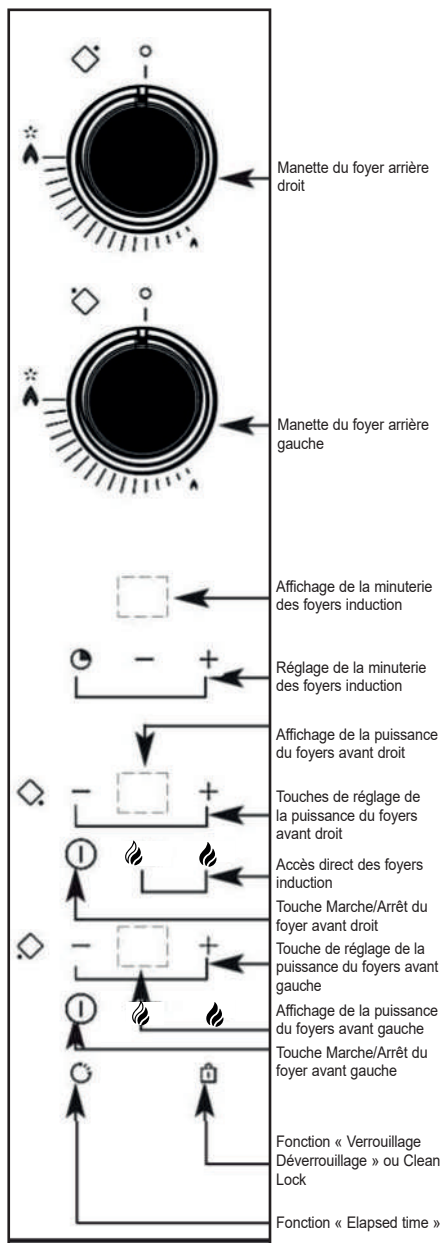
Modèle 2 feux gaz et 2 foyers induction



- A** Foyer induction Ø210 - 3100 W
- B** Brûleur semi-rapide 1,5 kW *
- C** Brûleur grand rapide 3,1 kW *
- D** Foyer induction Ø160 - 2200 W

* Puissances obtenues en gaz naturel G20

Description de votre bandeau



• 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

MISE EN MARCHÉ DES BRÛLEURS GAZ

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 « O » correspond à la fermeture du robinet.

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

Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

– Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  jusqu'à la position maximum .

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

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

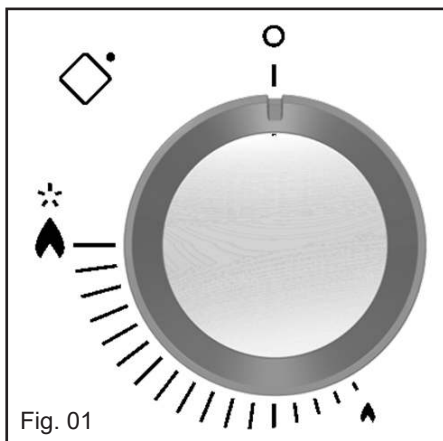


Fig. 01



CONSEIL

Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, ne forcez pas. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

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

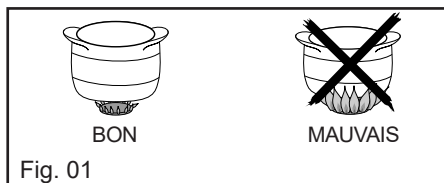
• 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

RÉCIPIENTS ADAPTÉS POUR LES BRÔLEURS GAZ

• Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?

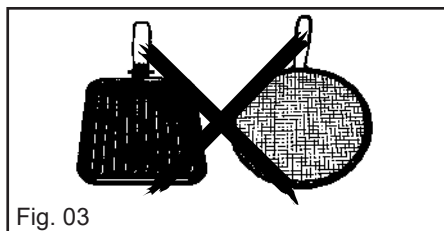
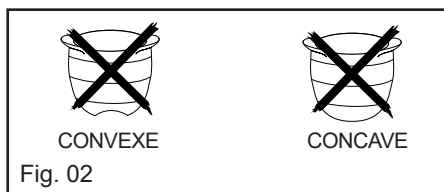
- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (Fig. 01).
- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe (Fig. 02).
- Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.
- N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement les manettes.
- N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.
- 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.

Grand brûleur grand rapide	Petit brûleur semi-rapide
18 à 28 cm	12 à 20 cm
Fritures, Ébullition	Sauces, Réchauffage



CONSEIL

- Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, 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).



Exemple :

Table 60 cm – 2 feux gaz

Puissance totale : 1,5 + 3,1 = 4,6 kW

4,6 kW × 2 = 9,2 m³/h de débit minimum

4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

MISE EN MARCHÉ DES FOYERS INDUCTION

Pour se servir d'une touche de fonction

Posez votre doigt bien droit et bien à plat sur la touche choisie jusqu'à ce que l'afficheur indique le nouveau réglage.

• Comment mettre en marche et ajuster la puissance ?

Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 50 W à 2800 W ou 3100 W (modèle 1 foyer induction) repérée de 1 à 15.

- **Appuyez** sur la touche  de mise en marche.
- **Choisissez** entre :
 - Un appui sur  sélectionne la position **bo** (Ébullition).
 - Un appui sur  sélectionne la position **7** (Mijotage).
 - Un appui sur **—** ou **+** fait varier la puissance suivant votre besoin.

La dernière commande est toujours prioritaire.

• Accès direct programmable sur l'un ou l'autre foyer

- Foyer éteint, **effectuez** un appui long sur la touche  puis appuyez sur la touche **+** jusqu'à la puissance désirée (exemple : puissance 5).

Validation automatique de la consigne au bout de 2 secondes sans action.

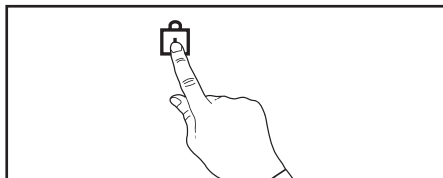


CONSEIL

- Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt appuyé plus longtemps sur la touche choisie.

SÉCURITÉ ENFANTS

• Verrouillage



Les commandes peuvent être verrouillées :

- soit à l'arrêt (nettoyage),
- soit pendant l'utilisation (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Toutefois, en position «verrouillage», pour des raisons de sécurité, la touche arrêt est prioritaire et coupe l'alimentation du foyer.

- **Appuyez** sur  pendant 3 à 4 secondes. L'afficheur **•** (point lumineux) apparaît et disparaît au bout de quelques secondes. Toute action sur les touches entraîne l'affichage du symbole verrouillage  7.

• Déverrouillage

- Appuyez sur  pendant 3 à 4 secondes. L'afficheur **•** (point lumineux) disparaît.

CLEAN LOCK

- Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.

Pour activer **Clean Lock** :

- Votre table doit être éteinte.
- Faites un **appui court** sur la touche . Un bip est émis.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le  et le point lumineux clignotant disparaît



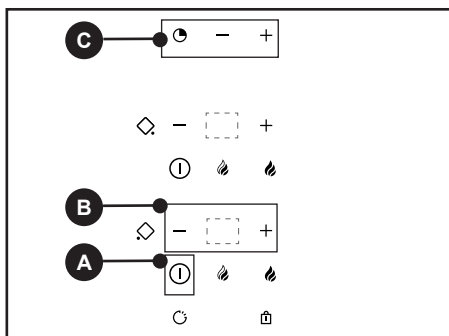
CONSEIL

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre SÉCURITÉ ENFANTS : DÉVERROUILLAGE).



.4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

DESCRIPTION DES COMMANDES



- A** Touches Marche/Arrêt
- B** Touches de puissance
- C** Touches de minuterie

MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche  de la zone à utiliser.

Un affichage **0** clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

ARRÊT

Appuyez sur la touche  de la zone utilisée ou sur la touche  de la puissance jusqu'à l'affichage **0**.

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche  ou  pour régler votre niveau de puissance de 1 à 15 (puissance maximum = 15).

Lors de la mise en marche, vous pouvez passer directement en puissance maximum en appuyant sur la touche .

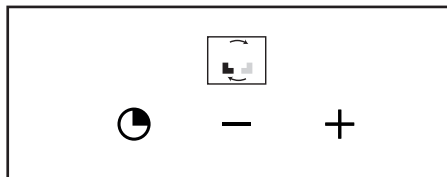


CONSEIL

L'utilisation en puissance maximale d'une zone de cuisson entraîne une auto-limitation de l'autre visible sur les afficheurs de puissance.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE TOURNANTE

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson à la fois.



Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Le symbole tournant de la minuterie peut être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement.

• Pour utiliser la minuterie :

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.
- Réglez la durée par appui sur  ou , un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manoeuvre.

La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.

En fin de cuisson, la zone s'éteint. La minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.

- Appuyez sur la touche  ou  de minuterie pour arrêter ce bip.

• Pour modifier les réglages de la minuterie :

Appuyez sur les touches  ou  de la minuterie.

• 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- **Pour arrêter la minuterie :**

- Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches **+** et **—** de la minuterie ou sur la touche **—** de la minuterie jusqu'à 0.

- **Pour modifier l'attribution de la minuterie :**

- Arrêtez la minuterie en cours.
- Par appuis successifs sur la touche , affectez-la à une nouvelle zone de cuisson en fonctionnement.

UTILISATION DE LA TOUCHE « ELAPSED TIME »

Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.

Pour utiliser cette fonction, faite un appui sur la touche . Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné.

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche  puis, dans les 5 secondes, appuyez sur **+** de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir.

L'affichage du temps devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparaît. Un bip est émis pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

Remarque : si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après appui sur . Passé ces 5 secondes, il vous sera possible de modifier votre temps de cuisson .

• 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SÉCURITÉ INDUCTION

• Quels sont les récipients les mieux adaptés :

– **Récipients en acier émaillé avec ou sans anti-adhérent** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande.

– **Récipients en fonte** : pour ne pas rayer la vitrocéramique, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

– **Récipients en inox adaptés à l'induction** : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casseroles, faitout, poêle, friteuse).

– **Récipients en aluminium à fond spécial** : vous choisirez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie).

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction. Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

– Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes. Un **H** s'affiche durant cette période. Évitez alors de toucher les zones concernées.

• Quels sont les matériaux incompatibles ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

• Le test récipient

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients. Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible, s'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable pour la cuisson à induction. Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

• Automatic-Stop

Automatic-Stop est une fonction de sécurité de votre table. Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

Puissance utilisée	Le foyer s'éteint automatiquement au bout de :
Comprise : - entre 1 et 7 - entre 8 et 11 Supérieure à 12	8 heures 2 heures 1 heure

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique AS et un bip sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage AS restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manœuvre.



4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SÉCURITÉ INDUCTION (suite)

• Précautions d'utilisation

– Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type Téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 9 ou sur la position 10, un court instant.

N'utilisez jamais la position 11 ou 12, vous risquez d'endommager vos récipients.

– Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

– Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent s'échauffer.



ATTENTION

La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

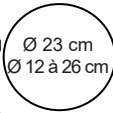
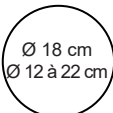
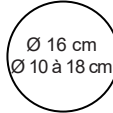
• Sécurité « électronique »

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

• Sécurité « casserole vide »

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe dûe à des casseroles vides.

Utilisez les zones de cuisson en fonction des récipients (suivant modèle)

Multi-récipients	Multi-récipients	Petits récipients
Cette zone de cuisson de 23 cm : – S'adapte automatiquement au récipient. – Délivre la puissance optimale. – Restitue une excellente répartition de chaleur. – Fournit une température de cuisson homogène et par conséquent, vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grand diamètre, des poissons de grande taille etc., ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront cuits de manière uniforme.	 Ø 23 cm Ø 12 à 26 cm  Ø 18 cm Ø 12 à 22 cm  Ø 21 cm Ø 12 à 24 cm	 Ø 16 cm Ø 10 à 18 cm Préparation douce (sauces, crèmes etc.). Préparation de petites quantités ou portions individuelles.



ATTENTION

– Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir « Encastrement »), les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode « Pyrolyse ».

En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex. : cartes de crédit, cassettes etc.).

À l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompes à insuline etc.) : votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.



.5 *ENTRETIEN*

ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN	COMMENT PROCÉDER ?	PRODUITS ET ACCESSOIRES À UTILISER
Des bougies et des injecteurs	En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table.	. Petite brosse à poils durs. . Épingle à nourrice
Des grilles et des brûleurs gaz	Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	. Crème à récurer douce. . Éponge sanitaire.
Des foyers induction	– Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. – Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique (exemple ci-contre).	. Éponge sanitaire. . Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Ceraclean).
Du dessus verre	– Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique	. Éponge sanitaire. . Produits spéciaux verre vitrocéramique



ATTENTION

- Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.
 - Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.
- L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.



CONSEIL

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



• 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS

DURANT L'UTILISATION

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
• Allumage des brûleurs : Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui des 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 la 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 que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas coincé. . Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 mètres. . 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. . Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
• Lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.	. 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.	. Évitez les courants d'air violents dans la pièce. . Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Caractéristiques gaz"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). • Vérifiez le bon réglage des vis de 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. • Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.
• La table dégage une odeur des premières cuissons.	. Faites chauffer chaque foyer induction pendant ½ heure avec une casserole pleine d'eau.
• Votre table émet un léger clic clac.	. C'est normal. Ce bruit est produit par la répartition de puissance entre les deux foyers induction.
• Les casseroles font du bruit lors de la cuisson sur les foyers induction.	• À forte puissance, ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour la table.
• Une série de petits  ou F7 s'affiche : les circuits électroniques se sont échauffés.	• Dysfonctionnement du ventilateur de refroidissement. • Eau ou objet sur le clavier de commande. Vérifiez les conditions d'encastrement. Si le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.

. 7 GUIDE DE CUISSON

PRÉPARATIONS													
FRIRE REPRISE D'ÉBULLITION													
CUIRE/DORER PORTER À ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS													
CUIRE/MIJOTER													
TENIR AU CHAUD													
PUISSANCE SUR ZONE DE CUISSON													
	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
SOUPES													
POISSONS													
SAUCES													
LÉGUMES													
VIANDES													
FRITURE													
VARIANTES													

Les puissances maximales sont réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.

.7 GUIDE DE CUISSON

TABLEAU DE CUISSON GAZ

	PRÉPARATIONS	TEMPS	GRAND RAPIDE	SEMI RAPIDE
SOUPES	Bouillons Potages épais	8-10 min	X	
POISSONS	Court-bouillon Grillés	8-10 min 8-10 min	X X	
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 min		X X
LÉGUMES	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 min 15-20 min	X X X X X	
VIANDES	Steak Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos	90 min 10-12 min 10 min	X X X X	
FRITURE	Frites Beignets		X X	
DESSERTS	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise Café (petite cafetière)	25 min 3-4 min 3-4 min 10 min		X X X



• 8 QUELQUES CONSEILS

Allumage avec sécurité gaz	. Maintenez la manette complètement enfoncée après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité. . En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette du brûleur choisi et maintenir en même temps l'appui sur la manette correspondante.
Utilisation des récipients	. Sur les foyers gaz ou électrique, utilisez toujours des récipients stables, à fond plat et résistant à la chaleur. . Utilisez un récipient adapté : la dimension du fond doit être égale ou supérieure au diamètre du foyer électrique.
Entretien général	. Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et pour garantir une flamme stable et régulière. . N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les brûleurs et les chapeaux de brûleurs avant leur remise en place. . Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.
Astuces	. Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements. . Mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie. . N'hésitez pas à arrêter la plaque électrique quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.



CONSEIL

– Dans tous les cas, pour de plus amples informations, lisez attentivement chaque page de la notice.



.9 *TABLEAU ECODESIGN*



Plaque signalétique/Manufacturer's nameplate/placa de indentificación/Placa de indentificación/Gerät angebrachten Schild/Tagharta segnaletica/Pà skillet/Pà märkskylten/ πλακέτα περιγραφής/Tabliczce znamionowej/Угробини štítku/Popisnom štítku/Identificatieplaatje/ Фирменной табличке

TYPE	EC (Wh/kg)*																EC* (Wh/kg)	EE (%)*							EE* (%)				
	E1000	E1500	E1500	E2000	R1200	R1500	R1800	R2300	R2500	I2000	I2200	I2800	I2800	I2800	X2800	I3100	X3600	L3600	L3600	AUX	SR	R	GR	UR	ZC	ZC	BFP		
AA1KRB																				NA	59,9	60,0	61,1					60,3	
AA1KRB																				NA	59,6	61,0	61,2					60,6	
AA1KRB																				NA	59,6	61,0	61,2					60,6	
AA1MSB																				NA	59,6	61,0						60,3	
AA1MSB																				NA	59,6	61,0						60,3	
AA1NSB																				NA	59,6	61,0	61,2					57,1	
AA1NSB																				NA	59,6	61,0	61,2					57,1	
AA1NVB																				NA	59,6	61,0	61,2					56,5	
AA1NVB																				NA	59,6	61,0	61,2					56,5	
AA2ESB	191,6																			191,6	NA	61,3	61,3					61,3	
AB1APB																				NA	60,1	62,4	62,0					61,5	
AB1ASB																				NA	59,6	61,0	61,2					60,6	
AB1AUB																				NA	59,9	61,0	59,8					60,2	
AB1AVB																				NA	57,9	61,5	65,5					61,6	
AB1DUB																				NA	59,9	61,0				53,2		58,0	
AB2DPB	191,6																			191,6	NA	63,3	63,3					63,3	
AB2DUB	191,6																			191,6	NA	61,3	61,3					61,3	
AB2DUB	191,6																			191,6	NA	61,3	61,3					61,3	
AB4ASB						177,3	183,4													180,4	59,6	61,2						60,4	
AB4AUB						177,3	183,4													180,4	59,9	59,8						59,9	
AD1HUB																				NA	59,2	59,1	58,7					59,0	
AD6CUB									200,7											185,0	59,2	58,7						59,0	
AP8BPB												194,7	194,7							194,7	60,1	62,0						61,1	
AP8BSB												194,7	194,7							194,7	59,6	61,2						60,4	
AQ6BSB												177,2	177,2							177,2	59,6	61,2						60,4	
ARRAUB											182,7						170,4			176,6	59,9	59,8						59,9	
ARRAVB											182,7						170,4			176,6	57,9	65,5						61,7	
AT8BSB												185,3	185,3							185,3	59,6	61,2						60,4	
BA1PTB																										63,7		63,7	
BD1GUB																				NA						54,7		54,7	
BD1PTB																										53,6		53,6	
CA1FPB																				60,1	62,0							61,1	
CA1FPE																				60,1	62,0							61,1	
CA1FQB																				60,4	59,2							59,8	
CA1FSB																				59,6	61,2							60,4	
CA1FUB																				59,9	59,8							59,9	
CA1FVB																				57,9	65,5							61,7	
EB1ADB																				NA	62,2	63,8	62,2					62,7	
EB2DDB	188,3																			NA	63,3	63,3						63,3	
FA1ASB																				NA	65,0	59,2	61,3					61,9	
FA2DDB	188,3																			188,3	NA	59,4	61,3					60,4	
HB1AGB																				NA	61,1	59,4	59,4					60,0	
KE1AAB																				NA	57,7	55,7	56,4					56,6	
KE1ABB																				NA	54,3	55,3	54,8					54,8	
KE1BAB																				NA	57,7	55,7				56,9		56,8	
KE1QBB																				NA	54,3	55,3						56,6	
KE2AAB		198,7																		198,7	NA	57,7	56,9					57,3	
KE2BAB		198,7																		198,7	NA	57,7						57,1	
KE2BBB		198,7																		198,7	NA	54,3	54,8					54,6	
KE2FBB		198,7																		198,7	NA	54,3						57,3	
KE5ANA		186,4	207,3	183,4	172,2																187,3								
KE5BNA		186,4	207,3	183,4	172,2																187,3								
K71ANA												192,8	198,0	198,0	195,1	180,0					192,8								
K71BNA												192,8	198,0								192,8								
K71DNA												192,8	198,0								192,8								
K71BNA												194,7	194,7	199,6	171,6						203,9	198,2							
K71BNA												194,7	194,7	199,6	171,6						190,2								
K71BNA												191,4	194,7								189,5								
K71BNA												206,7	177,2	177,2							179,0								
K71BNA												177,2	177,2								191,9	182,1							
K71BNA												177,3	177,2								175,4								
K71BNA												180,8	172,0	172,0							174,6								
K71BNA												177,2	172,0								182,3	177,2							
K71BNA												177,2	172,0								166,4	171,9							
K71BNA												177,2	172,0								181,5	176,9							
K71BNA												180,8	172,0	172,0							174,6								
K71BNA												179,9	179,9								171,9	177,2							
K71BNA												172,0	172,0								166,4	170,1							
K71BNA												172,0	172,0								185,7	185,7							
K71BNA												172,0	172,0								180,1	174,7							
K71BNA												194,7	194,7								194,7	NA	62,4					62,4	
K71BNA												180,0	180,0								180,0	NA	63,7					63,7	
K71BNA												180,0	180,0								NA	57,9	61,3	61,3				60,2	
K71BNA												NA	63,2	61,3							NA	63,2	61,3				54,3	59,6	
K71BNA												NA	63,3	61,3							NA	63,3	61,3				54,3	58,8	
K71BNA												NA	57,9	61,3							NA	57,9	61,3				54,3	57,8	

- FR * Suivant réglementation d'écoconception N°66/2014 du 14 janvier 2014, mesures réalisées suivant normes EN 30-2-2 et EN 60 350-2
- EN * As per ecodesign regulation No. 66/2014 of 14 January 2014, measurements taken as per standards EN 30-2-2 and

.9 TABLEAU ECODESIGN

		FR	EN	ES	PT	NL
E1000	1,5kW	e14,5cm				
E1500	1kW	e14,5cm	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica
E2000	2kW	e18cm				
R1200	1,2kW	e16,5cm				
R1500	1,5kW	e18cm				
R1800	1,8kW	e19,2cm	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halógeno
R2300	2,3kW	e22,2cm				
R2500	2,5kW	e22,2cm				
I2000	2kW	e16cm				
I2200	2,2kW	e16cm				
I2800	2,8kW	e18cm	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução
I3100	3,1kW	e21cm				
I3600	3,6kW	e28cm				
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	Queimador auxiliar	Bico auxiliar
SR	1,5kW	/	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Queimador semirápido	Bico semi-rápido
R	2,25kW	/	Brûleur rapide	High speed burner	Queimador rápido	Bico rápido
GR	3,1kW	/	Brûleur grand rapide	Super fast burner	Queimador grande rápido	Bico grande rápido
UR	3,5kW	/	Brûleur ultra rapide	Ultra fast burner	Queimador ultrarrápido	Bico ultra-rápido
2C	3,6kW	/	Brûleur double couronne	Double crown burner	Queimador doble corona	Queimador de coroa dupla
3C	3,6kW	/	Brûleur triple couronne	Triple ring burner	Queimador triple corona	Bico de coroa tripla
BFP	6,2kW	/	Brûleur forte puissance	High power burner	Queimador fuerte potencia	Bico de potência forte
NA			Not applicable	No aplicable	Não aplicável	Niet van toepassing

		DE	IT	DA	SV	RU
E1000	1,5kW	e14,5cm				
E1500	1kW	e14,5cm	Elektroplatte	Elplade	Elplatta	Электрическая диванитром
E2000	2kW	e18cm				
R1200	1,2kW	e16,5cm				
R1500	1,5kW	e18cm				
R1800	1,8kW	e19,2cm	Kochzone mit strahlungswärme	Fornello radiante	Varmeplade	Glaseramikplatta
R2300	2,3kW	e22,2cm				
R2500	2,5kW	e22,2cm				
I2000	2kW	e16cm				
I2200	2,2kW	e16cm				
I2800	2,8kW	e18cm	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta
I3100	3,1kW	e21cm				
I3600	3,6kW	e28cm				
Z3600	3,6kW	40x23cm	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktionstilberedning	Induktionshåll
AUX	0,85kW	/	Hilfsbrenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpsbrännare
SR	1,5kW	/	Mittelschneller brenner	Bruciatore semi-rapido	Mellemhurtig brænder	Medelsnabb brännare
R	2,25kW	/	Schnellbrenner	Bruciatore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare
GR	3,1kW	/	Hochleistungsbrenner	Bruciatore a alta potenza	Stor hurtigbrænder	Snabbbrännare
UR	3,5kW	/	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarapido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare
2C	3,6kW	/	Doppelkranzbrenner	Bruciatore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare
3C	3,6kW	/	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbel krone	Brännare med tredubbel krone
BFP	6,2kW	/	Brûleur forte puissance	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbel krone	Brännare med tredubbel krone
NA			Nicht anwendbar	Non applicable	Ikke relevant	Ej tilpasset

		EL	PL	CS	SK
E1000	1,5kW	e14,5cm			
E1500	1kW	e14,5cm	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna
E2000	2kW	e18cm			
R1200	1,2kW	e16,5cm			
R1500	1,5kW	e18cm			
R1800	1,8kW	e19,2cm	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole wyczeraczące	Radiantní zóna
R2300	2,3kW	e22,2cm			
R2500	2,5kW	e22,2cm			
I2000	2kW	e16cm			
I2200	2,2kW	e16cm			
I2800	2,8kW	e18cm	Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna
I3100	3,1kW	e21cm			
I3600	3,6kW	e28cm			
Z3600	3,6kW	40x23cm	Επιφάνεια επαγωγικής εστίας	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha
AUX	0,85kW	/	Βοηθητική εστία	Dodatkový palník	Pomocný hořák
SR	1,5kW	/	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palník 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	Palník ultra rychlý	Ultra rychlý hořák
2C	3,6kW	/	Εστία διπλής σπείρας	Palník z podvojným wlefcem	Dvojitá varná zóna
3C	3,6kW	/	Εστία τριπλής σπείρας	Palník s trojitým pletením	Hořák s trojitou korunou
BFP	6,2kW	/	Εστία δυνατότητας ισχύος	Palník o duzej mocy	Vysoce výkonný hořák
NA			Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se



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

- 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 la perdita di calore dovuta all'evaporazione.
- DA – Brug låg på beholderen, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varmen udsilper.
- SV – Använd lock på kokkäret så ofta som möjligt för att minska värmeårlust genom dunstning.
- EL – Τοποθετήστε το καπάκι πάνω από το σκεύος όσο το δυνατόν συχνότερα, ώστε να μειώσετε την απώλεια θερμότητας μέσω των εξατμήσεων.
- PL – Przykrywaj naczynie pokrywami, aby ograniczyć utratę ciepła poprzez wyparowanie.
- CS – Používejte co nejčastěji pokličky, 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.

• 10 SERVICE APRÈS-VENTE

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

NOTA :

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

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 (**Fig 01**).

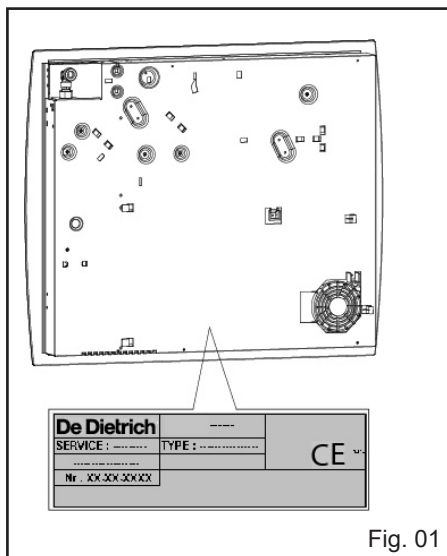


Fig. 01

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

09 69 39 34 34

Service gratuit
+ prix appel

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





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

TABLE OF CONTENTS

EN

SAFETY INSTRUCTIONS	4
• 1 ENVIRONMENT	7
• 2 DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	8
• 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE	9
CORRECT POSITIONING	9
BEFORE INSTALLING	10
TIPS FOR FLUSH MOUNTING	11
INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DRAWER, A CUPBOARD OR AN OVEN	11
INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DISHWASHER	13
ELECTRICAL CONNECTION	14
GAS CONNECTION	15
CHANGING THE GAS SUPPLY	17
GAS SETTINGS	19
IDENTIFYING THE INJECTORS	19
• 4 USING YOUR APPLIANCE	20
DESCRIPTION OF YOUR HOB	20
DESCRIPTION OF YOUR CONTROL PANEL	20
LIGHTING THE GAS BURNERS	21
COOKWARE SUITABLE FOR GAS BURNERS	22
TURNING ON THE INDUCTION ZONES	23
CHILD SAFETY	23
CLEAN LOCK	23
THE CONTROLS	24
POWERING ON	24
OFF	24
ADJUSTING THE POWER LEVEL	24
SETTING THE TIMER	24
USING THE “ELAPSED TIME” TOUCH CONTROL	25
INDUCTION-SAFE COOKWARE	26
• 5 DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	28
MAINTAINING YOUR APPLIANCE	28
• 6 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS	29
• 7 COOKING CHART	30
INDUCTION COOKING	30
GAS COOKING	31
• 8 A FEW TIPS	32
• 9 ECO DESIGN TABLE	33
• 10 AFTER SALES SERVICE	35

SAFETY INSTRUCTIONS

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.
- 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.
- Do not use steam cleaning appliances.
- The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.

⚠ 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 the 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



SAFETY INSTRUCTIONS

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.

- This hob has been designed for use by private persons in their homes.

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

- You should never leave cooking unattended.

- These hobs are designed exclusively for cooking drinks and foodstuffs and do not contain any asbestos-based parts.

- Never leave any or 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.).

- Disconnect your hob from both electrical and gas supplies before carrying out any maintenance operations.

- 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.

- If a knob is difficult to turn, call your installer immediately.

- 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.

- The conformity CE mark is applied to all these hobs.

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.

- 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).



SAFETY INSTRUCTIONS

– 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.

– To find your appliance's references easily, we recommend that you note them on the "After sales Service and Customer Relations" page (this page also explains where to find them on your appliance).

⚠ WARNING: If a crack appears in the surface of the glass, disconnect your appliance from the power supply to avoid electric shock.

⚠ 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.

– We do not recommend a safety device of hobs.

⚠ WARNING: Only use hob protections designed by the manufacturer of these cooking appliances or recommended by the manufacturer in the user guide included with the appliance. Use of unsuitable protections could cause accidents.

⚠ CAUTION: The cooking process should be provided under supervision. Also a short time cooking should be provided under constant supervision.

⚠ WARNING: In case of hotplate glass breakage:

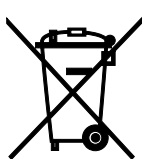
- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
- do not touch the appliance surface;
- do not use the appliance.

• 1 ENVIRONMENT

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,

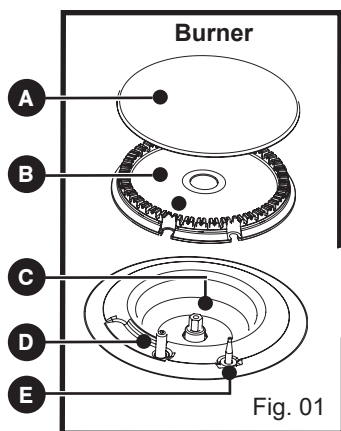


in European Union countries, used appliances must not be mixed with other waste. Appliance recycling organised by your manufacturer will thus be carried out in optimum conditions, in accordance with current European

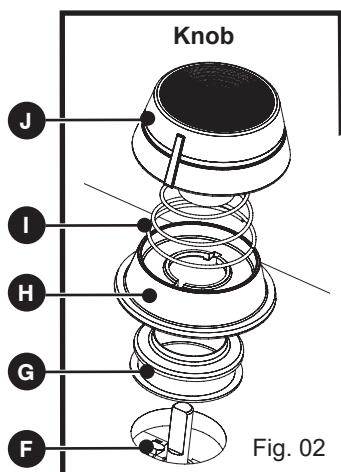
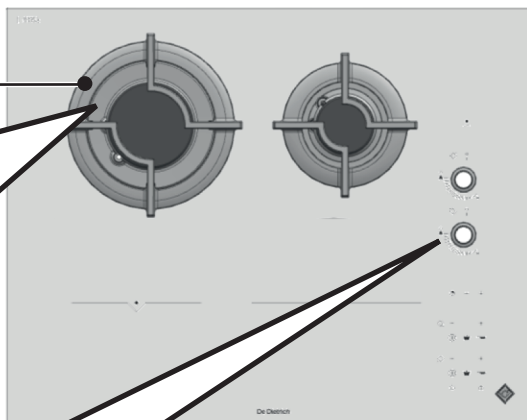
directive on waste electrical and electronic equipment. Consult your local authority or your retailer to find the dropoff points for used appliances nearest to your home.

– We thank you for your help in protecting the environment.

.2 DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE



Saucepan support grid



A Burner covers

B Burner head

C Injector

D Spark igniter

E Thermocouple
(model with safety device)

F Valve

G Ring

H Base

I Spring

J Knob

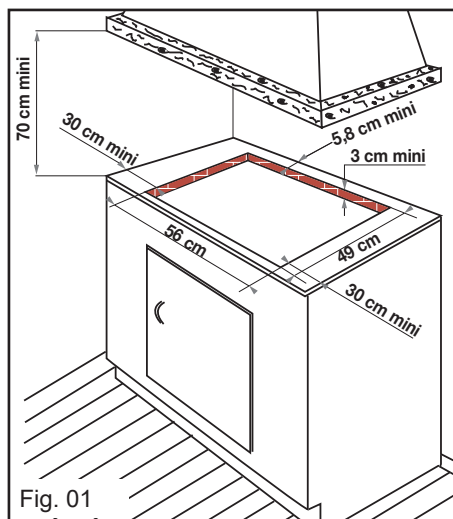


TIP

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



.3 INSTALLING YOUR APPLIANCE



APPLIANCE			
	Width	Depth	Thickness
For standard cabinet	56 cm	49 cm	Depending on cabinet
Total dimensions above the work top	65 cm	51,5 cm	5 cm
Total dimensions below the work top	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

CORRECT POSITIONING

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

To ensure that cooking utensils can be handled safely, a minimum of 30 cm either side of the hob should be kept free from any obstructions (cabinets or walls).

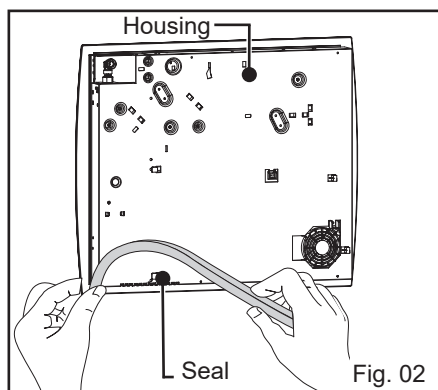
If a horizontal divider wall is positioned under the hob, it should be placed between 10 cm and 15 cm away from the top of the work top. In any event, do not store aerosol cans or containers under pressure in any compartment that may exist under the hob (See “**Safety Recommendations**” chapter).

• 3 *INSTALLING YOUR APPLIANCE*

BEFORE INSTALLING

your hob, and to ensure there are no leaks between the unit and the work surface, make sure that you use the sealant strip provided (Fig. 02).

- Remove the pan supports, the burner covers and burner heads, noting their positions.
- Turn the hob over and carefully place it on top of the opening in the cabinet so as not to damage the knobs and spark plugs.
- Glue the foam seal, supplied with the appliance, **to the outside edge of the frame**. This strip will ensure the join between the glass and the work surface is properly sealed.
- Place your hob in the opening of the support unit, carefully centring it in the cut-out.
- Reposition the pan supports, burner covers and burner heads.
- Connect the hob's power cable to your kitchen's electricity supply (see "**Electric connection**" section).
- Connect your appliance to the gas supply (see "**Gas connection**" section).



.3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

TIPS FOR FLUSH MOUNTING

- If you wish, you can immobilise the hob using the four mounting brackets delivered with a screw (Fig. 02) to attach them to the four corners of the housing. **You must use the holes provided for this purpose, according to the diagram above (Fig. 01).**
- **Tighten the screws until the fixing bracket starts to pull out of shape. Do not use a power screwdriver.**

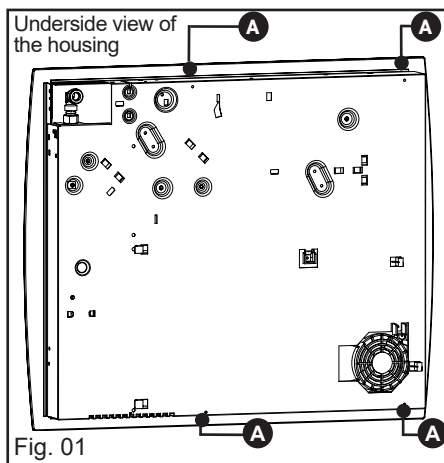


Fig. 01

A Fixing holes

INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DRAWER, A CUPBOARD OR AN OVEN

- **Above an empty cabinet or a drawer (Fig. 03).**

Leave a minimum ventilation space of 8 cm behind the cabinet, and a 0.5 cm gap along the whole width of the cabinet.

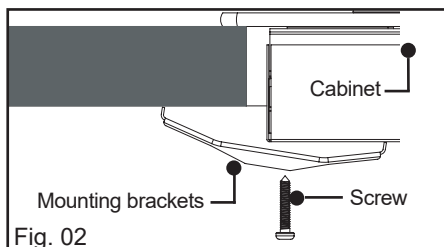
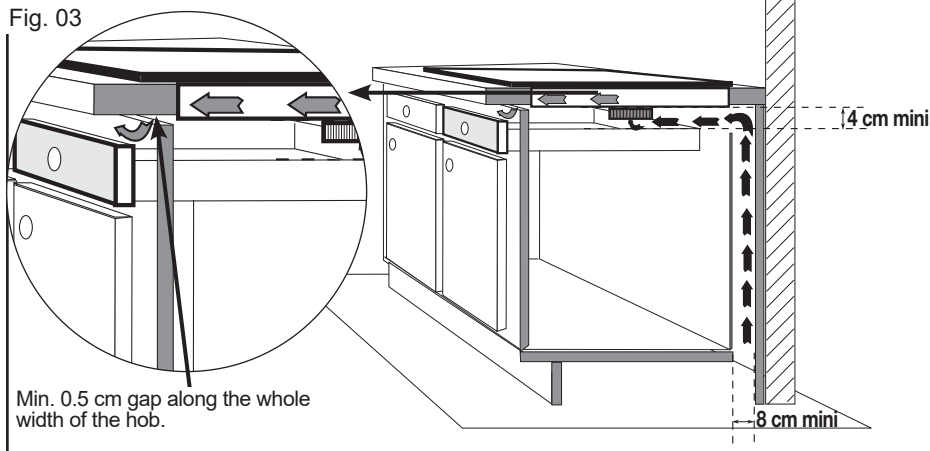


Fig. 02

Fig. 03



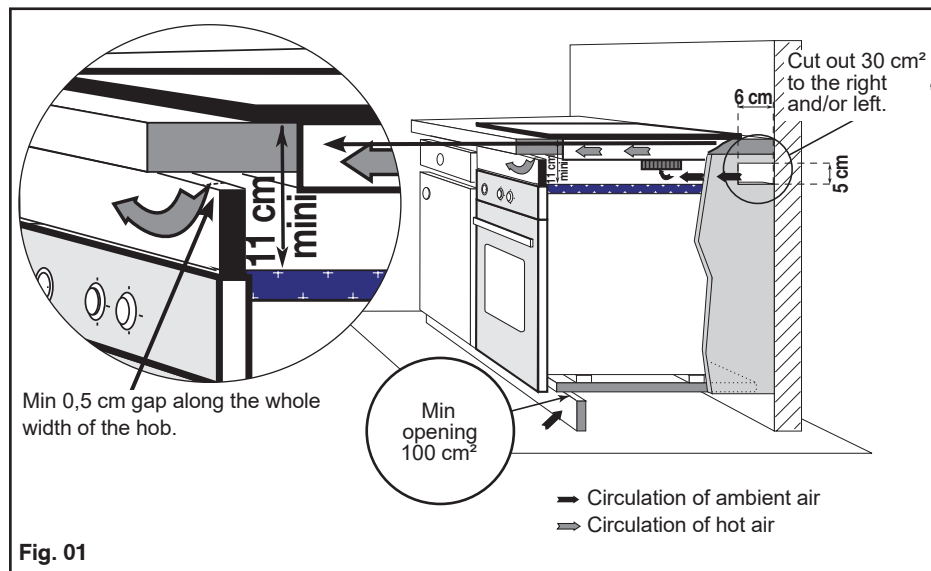
.3 *INSTALLING YOUR APPLIANCE*

INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DRAWER, A CUPBOARD OR AN OVEN (continued)

– Above an oven (Fig. 01)

The oven must be **low mounted**. At the front there must be a 0.5 cm opening around the width of the cabinet and an air inlet of 30 cm² minimum at the back of the unit. If the oven is not fitted with a ventilation system with an air outlet at the front, you must use an insulation kit between the oven and the hob (to be ordered from the distributor).

If the oven has a “pyrolysis” function, **NEVER** use the cooking hob during pyrolysis.



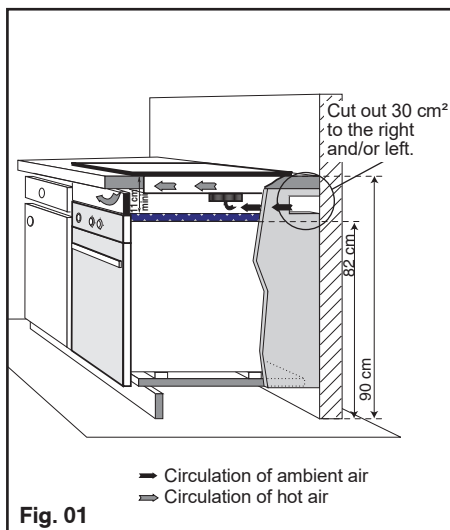
.3 *INSTALLING YOUR APPLIANCE*

INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DISHWASHER

The hob may be installed above a dishwasher providing that the following basic precautions are taken:

- The height of your work surface must be greater than or equal to 90 cm.
- You must cover the top of your dishwasher with an insulation plate to prevent the particles from its thermal insulation being sucked up by the hob's fans. This plate is available from your After-Sales Service Department.
- A minimum amount of fresh air must be let in, so that the hob's fan can adequately cool the electronic components inside.

We suggest cutting out a 30 cm² ventilation hole at the rear of one of the sides of the housing (Fig. 01).



.3 *INSTALLING YOUR APPLIANCE*

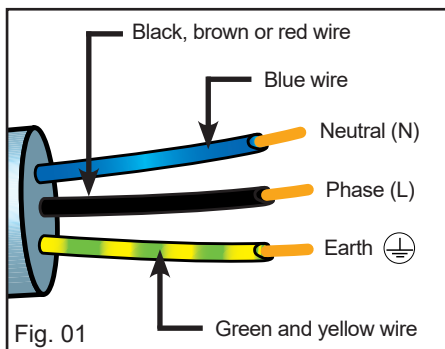
ELECTRICAL CONNECTION

– The oven 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 Volt network by means of a standardized IEC 60083 power socket or a singlepole cut-off device in compliance with installation regulations. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's ground terminal and must be connected to the installation's ground lead.

– The electrical plug must remain accessible after installation.

– Connect the wires to the electricity supply, taking note of the colour of each wire (Fig.01).

CROSS-SECTION OF CABLE TO BE USED	
	220-240 V~ 50 Hz
H05VVF cable	3 conductors including 1 ground wire
Cross-section of wires in mm ²	1,5
Fusible	16 A



CAUTION

- The safety wire (green and yellow) is connected to the appliance's earth terminal (⏏) and must be connected to the mains earth terminal (⏏).
- 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.
- If a cooking hob is used that is not connected to the ground or has a faulty ground electrode, the manufacturer's liability shall under no circumstances be incurred in the event of an incident or for any of its consequences.

.3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

GAS CONNECTION

• Preliminary remarks

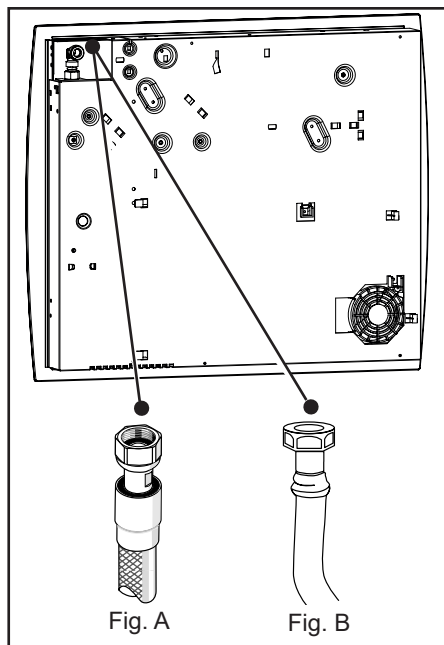
If your hob is installed above an oven or if there is a risk of the gas supply line overheating due to the proximity of other heating elements, a rigid pipe should be used for the gas supply. If a flexible hose or tube is used (as is the case with bottled butane), it must not come into contact with any moving parts or be positioned where it might become snagged.

The hob must be connected to the gas supply in accordance with the regulations in the country of installation.

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

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

- Use **rigid copper pipe** with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Connect directly to the elbow joint fitted on the appliance.
- Use a **flexible metal corrugated hose** (stainless steel) with **screw-on mechanical connectors** (compliant with standard NF D 36-121) with an unlimited guarantee (Fig. A).
- Use a **reinforced rubber hose** with **screw-on mechanical connectors** (compliant with standard NF D 36-1 03) with a 10-year guarantee (Fig. B).



CAUTION

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

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

.3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

- Gas supplied by tank or cylinder (butane/propane)

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

- **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.
- **Connection with a wavy metal hose** (stainless steel) with **screw-on mechanical connectors** (compliant with the NF D 36-125 standard) whose service life is unlimited (Fig. 01).
- **Connection with a reinforced rubber hose with screw-on mechanical connectors** (compliant with the NF D 36-112 standard) whose service life is 10 years (Fig. 02).



CAUTION

All soft pipes and hoses whose service life is limited must have a maximum length of two meters and must be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their service life (marked on the pipe). Regardless of the means of connection chosen, ensure that the connection is leaktight, after installation, with soapy water. In France, you must use a hose or a pipe bearing the stamp NF Gaz

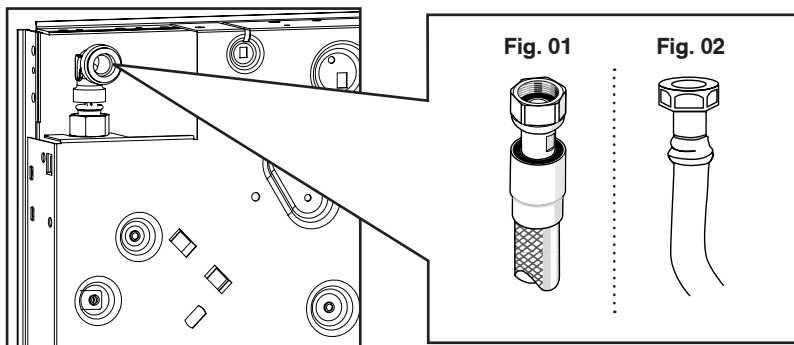


Fig. 01

Fig. 02

3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

CHANGING THE GAS SUPPLY



CAUTION

The default settings on your hob are for natural gas.

The injectors required for adapting the hob to a butane/propane supply can be found in the same plastic pocket as this guide.



TIP

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

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

- Adapt the gas connection
- Change the injectors
- Adjust the hob connections.
- **Adjust the gas connection:** refer to the “Gas connection” paragraph.
- **Change the injectors** proceeding as follows:
 - Remove the pan supports, heads and covers from all burners.
 - Using the tool provided, unscrew and remove the injectors located under each crucible (Fig. 01).
 - Replace with the new gas injectors; refer to the injector positioning markers and the gas settings table at the end of this chapter. The new injectors should be fitted as follows:
 - First, manually tighten as far as possible.
 - Then fully engage the key onto the injector.
 - Draw a line on the burner plate using a pencil, as shown in Fig. 02.
 - Turn the wrench clockwise until the line appears on the opposite side of the key (Fig. 03).



CAUTION

Exceeding this limit may damage the product.

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



TIP

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.

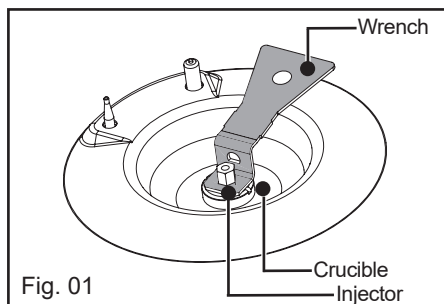


Fig. 01

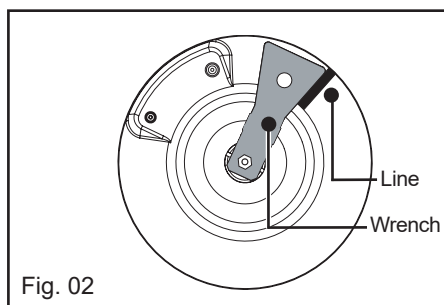


Fig. 02

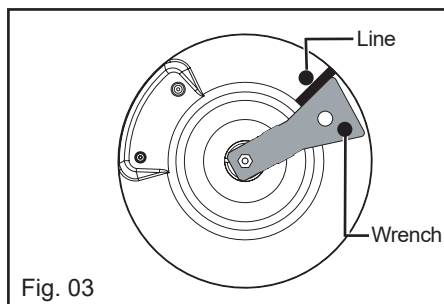


Fig. 03

3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

- **Adjust the burner power screws:** they are located under the knobs (Fig. 04).

- Proceed one tap at a time.
- Remove the knobs and the gaskets by pulling them up.

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

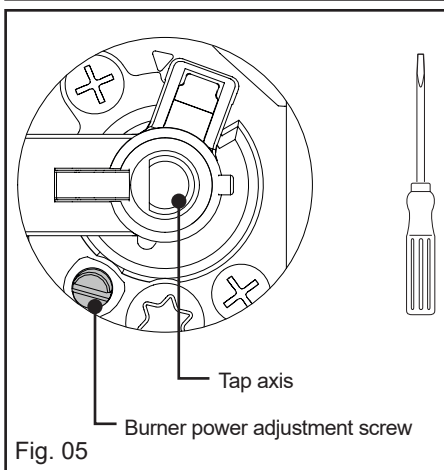
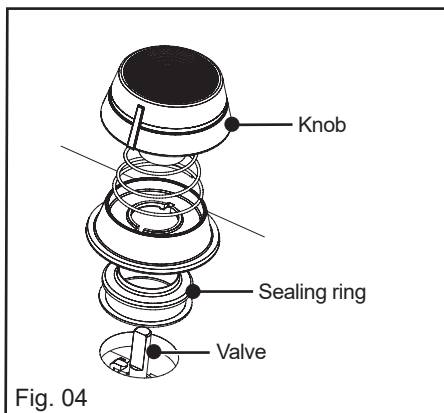
- With a small flat-head screwdriver, **screw in all the way** the brass (yellow) burner power screws (Fig. 05), **in a clockwise direction**.

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

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

- Unscrew the brass (yellow) burner power screws (Fig. 05), using a small flat-head screwdriver, **turn twice counter-clockwise**.

- Replace the knob.
- Light the burner in maximum heat mode, then turn down to reduced heat mode.
- Remove the knob again, then turn the burner power screw **clockwise** until it reaches the lowest possible setting that does not extinguish the flame.
- Replace the gasket and knob.
- Make several attempts to shift from the maximum flow rate to the minimum: **the flame should not go out**; if it does, unscrew the burner power screw so as to obtain good flame retention during these position switches.
- Replace the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.



.3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

Gas settings

Appliance intended to be installed in: FR cat: I12E+3+ CH - ES - IT - PT cat: I12H3+ CY - EE - PL cat: I12H3B/P LT cat: I2H	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	FR
Hourly rate below: 25 mbar at 15°C under 1013 mbar	Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Natural gas G20 20 mbar	Natural gas G25 25 mbar
HIGH SPEED BURNER				
Marking on injector	88A	88A	137	137
Nominal heat release rate (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Hourly rate (g/h)	229	225		
Hourly rate (l/h)			295	343
SEMI-FAST BURNER				
Marking on injector	62	62	94	94
Nominal heat release rate (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Hourly rate (g/h)	109	107		
Hourly rate (l/h)			143	166
60 CM HOB WITH 2 GAS BURNERS				
Total heat release rate (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Maximum rate (g/h)	338	332		
			438	509

Identifying the injectors

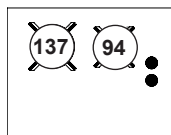
The table below shows where the injectors can be found on your appliance, according to the type of gas used.

The number is marked on each injector.

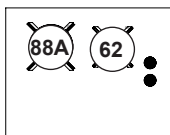


Example:
injector marking 94

**Natural
gas**



**Butane/Propane
gas**



Operating voltage:	220-240 V~50 Hz
Total absorbed electric power:	
- 2 induction zone model	3200 W (1)
Hob dimensions:	
- Width	650 mm
- Depth	518 mm
Weight:	11,4 kg
Dimensions of unit:	
- Width	549 mm
- Height	59 mm
- Depth	470 mm

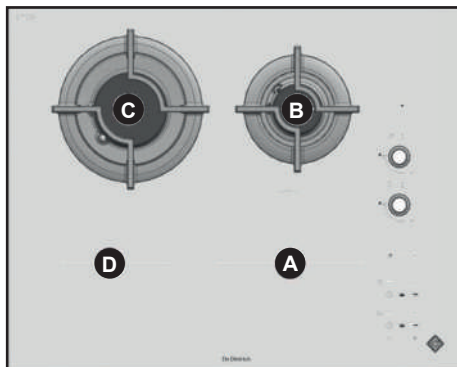
(1) The heating powers are only given by way of indication. It will depend on the type and shape of the cookware. Subject to modification.



.4 USING YOUR APPLIANCE

Description of your hob

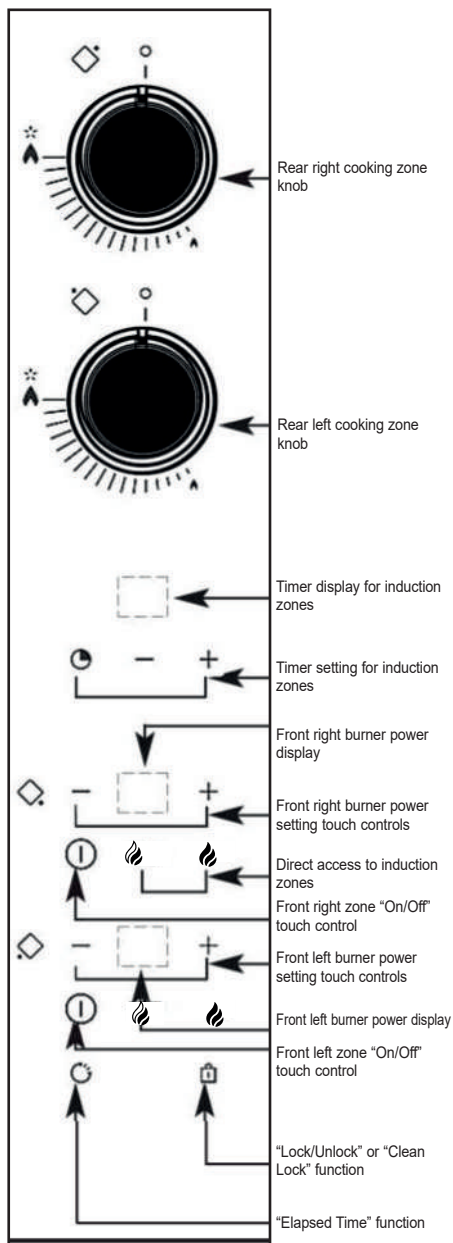
Model with 2 gas burners and 2 induction zones



- A** Induction cooking plate
Ø210 - 3100 W
- B** Semi-fast burner 1,5 kW *
- C** High speed burner 3,1 kW *
- D** Induction cooking plate
Ø160 - 2200 W

* Power obtained with natural gas G20

Description of your control panel



•4 USING YOUR APPLIANCE

LIGHTING THE GAS BURNERS

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

The "O" point corresponds to closing the tap.

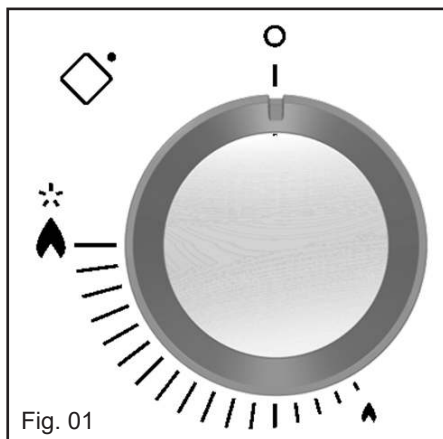
- Select the desired burner by referring to the symbols located near the knobs (e.g.  right back burner).

The control knobs on your hob have a built-in ignition system.

- To light a burner, press on the knob and turn it in a counter-clockwise direction , to the maximum setting .

- Keep the knob pressed in, which triggers a series of sparks, until the burner lights.

The settings for more moderate flame intensities are between the  symbol and the .



TIP

When a knob becomes difficult to turn, do not force it. Call your installer for an emergency visit. If a flame is accidentally extinguished, relight it as normal following the instructions above.

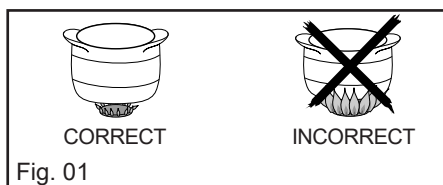
•4 USING YOUR APPLIANCE

COOKWARE SUITABLE FOR GAS BURNERS

• Which burner should you use for your pans?

- Adjust the ring of flames so that it does not extend beyond the edge of the pan (Fig. 01).
- Do not use cookware with a concave or convex bottom (Fig. 02).
- Do not leave empty cookware over an ignited gas burner.
- Do not use cookware that partial/y covers the knobs.
- Do not use cookware that goes over the edges of the cooking hob.
- Do not use heat regulators, toasters, griddle pans or stewpots with feet which sit on or touch the glass top.

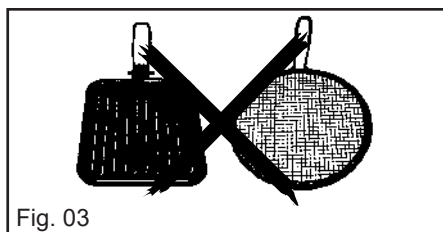
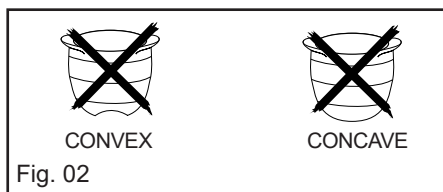
Large burner high speed	Small burner semi-fast
18 to 28 cm	12 to 20 cm
Frying, Boiling	Sauces, Reheating



TIP

- Ensure that all natural ventilation is used or install a mechanical ventilation device (mechanical/ ventilation hood).
- Intensive, prolonged use of the appliance may require additions/ventilation, for example by opening a window, or more effective ventilation, by increasing the power of any mechanical ventilation device (a minimum air flow of 2 m³/h per kW of gas power is required).

Example: 60 cm hob - 2 gas burners
Total Power: 1.5 + 3.1 = 4.6 kW
4.6 kW × 2 = 9.2 m³/ h minimum flow



• 4 USING YOUR APPLIANCE

TURNING ON THE INDUCTION ZONES

• To use a function touch control

Place your finger squarely on the chosen touch control until the display shows the new setting.

• How do I switch on and adjust the power?

Your hob has a heating power of 50 W to 2800 W or 3100 W (model with 1 induction zone). 1 is the lowest setting and 15 is the highest.

– **Press** ① touch control to switch the cooking plate on.

– **You can** either:

- Press  to select position **b0** (Boiling).
- Press  to select position **7** (Gentle

Simmer).

• Press **–** or **+** adjust the power as required.

The last command always has priority.

• Programmable direct access for either cooking zone

– With zone turned off, **press** and hold  touch control then press the **+** touch control until the desired power level is reached (example: power level 5).

This setting is automatically validated if nothing has been pressed for 2 seconds.

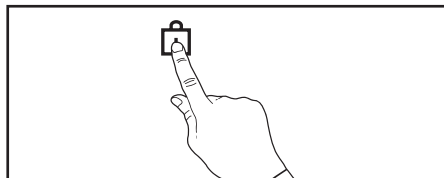


TIP

– To adjust the settings faster, keep your finger on the touch control for longer.

CHILD SAFETY

• Locking the hob



The controls may be locked:

- either when the hob is switched off (cleaning),
- or during use (the hob continues what it was doing and the settings displayed remain active).

However, for safety reasons, the off touch control will override the lock feature and cut off the power supply to the hob.

– **Press** and hold  for 3 to 4 seconds.

The display  (luminous dot) appears and disappears after a few seconds. If any of the touch controls are pressed whilst the hob is locked, the  **7** key symbol will be displayed.

• Unlocking

– **Press** and hold  for 3 to 4 seconds.

The display  (luminous dot) disappears.

CLEAN LOCK

– This function allows you to temporarily Lock your hob while cleaning.

To activate **Clean Lock**:

- Your hob must be turned off.
- **Briefly** press  touch control.

You will hear a beep and the indicator will start flashing.

- After a preset time, the lock will automatically disengage. A double beep sounds and the indicator goes out.



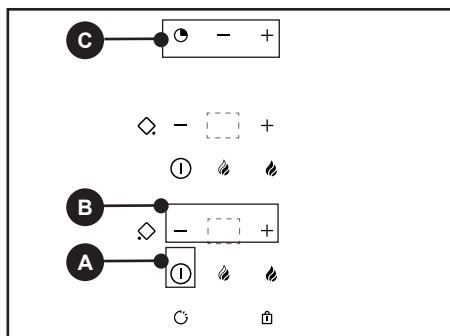
TIP

Remember to unlock your hob before reusing it (see “Child Safety: Unlocking”).



• 4 USING YOUR APPLIANCE

THE CONTROLS



A On/Off touch controls

B Power level touch controls

C Timer touch controls

POWERING ON

Press the ① touch control for the zone you want to use.

A flashing **O** display and a beep indicates that the zone is on. You can now set the power you require.

If you do not select a power level, the cooking zone will automatically switch off.

OFF

Press the ① touch control for the zone used or power — touch control until **O** is displayed.

ADJUSTING THE POWER LEVEL

Press — or + touch control to adjust your power level between 1 and 15 (maximum power = 15).

When the appliance is switched on, you can move directly to maximum power by pressing — touch control.

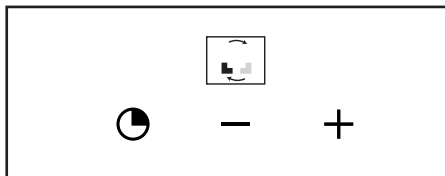


TIP

When using one cooking zone at maximum power, the other cooking zone will be automatically limited, as shown on the display.

SETTING THE TIMER

A timer is available for all the cooking zones but can only be used for one at a time.



With a series of presses of the ● touch control you can select the cooking zone to which you want the timer to apply. The timer can only be used for a plate that is already in use.

• To use the timer:

- Switch on the cooking zone and adjust the power level.
- Position the rotating symbol on this cooking zone.
- Adjust the time by pressing — or +. A dot will light up on the display to confirm your operation.

The timer starts counting only if the cooking zone is covered with an item of cookware.

When cooking is finished the zone switches off, the timer indicates **O**, and you are notified by a beeping sound.

- Press — or + touch control of the timer to stop the beep.

• To change the timer settings:

- Press the — or + timer touch controls.

• 4 USING YOUR APPLIANCE

- **To stop the timer:**

- For several seconds, press simultaneously on the button + or - of the timer or on the button of the timer until **O**.

- **To change the cooking plate to which the timer is applied:**

- Stop the current timer.

- By pressing the  touch control successively, assign a new operating cooking zone.

USING THE “ELAPSED TIME” TOUCH CONTROL

This function displays the time elapsed since the last time the power setting was adjusted for a given cooking zone.

To use this function, press  touch control.

The time that has passed flashes on the timer display for the chosen burner.

If you want cooking to end in a specific period, press  touch control then, in 5 seconds, press **+** on the timer to increase the cooking time that you wish to set. The time display becomes fixed for 3 seconds, then the remaining cooking time will appear. A beep will confirm your choice.

This function can be used with or without the timer.

Note: If a time is displayed on the timer, this time cannot be modified for 5 seconds after pressing . After these 5 seconds have elapsed, you can modify your cooking time.

4 USING YOUR APPLIANCE

INDUCTION-SAFE COOKWARE

• Which cookware is the most suitable?

You probably already have pans that are suitable for an induction hob.

– **Enamelled steel pans** with or without nonstick coating: casserole dishes, deep fryers, saucepans or griddle pans.

– **Cast-iron pans:** so as not to scratch the vitroceramic surface, avoid sliding pans over the hob surface, or choose a pan with an enamel-coated base.

– **Induction-safe stainless steel pans:** most stainless steel pans are suitable for induction cooking (saucepans, casserole dishes, frying pans and deep fryers).

– **Aluminium pans with special bases:** choose pans with flat, thick bottoms, which provide a more even cooking (the heat is distributed better).

Only glass, terra cotta, aluminium without a special finish on the bottom, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking. We recommend that you select cookware with a thick, flat bottom.

When you buy your cookware, make sure that this logo is on the package; it assures you that it is compatible with induction cooking.



To help you choose, a list of utensils is provided in this booklet.

– Residual heat indicator

After intensive use, the cooking area may remain hot for a few minutes.

A **H** will be displayed. Do not touch the zones concerned during this time.

• What type of pans must I not use?

GLASS, CERAMIC, EARTHENWARE, ALUMINIUM WITHOUT A SPECIAL BASE, COPPER AND CERTAIN NON-MAGNETIC STAINLESS STEEL COOKWARE.

• The “cookware” test

Thanks to its cutting edge technology, the hob is able to recognise most types of cookware. Place your pan on a cooking zone, for example at power level 4, if the display is normal, your pan is OK to use; if it flashes, your pan is not suitable for use on an induction hob. Even pans without a completely flat bottom can be used, as long as the bottom isn't too out of shape

• Automatic-stop

Automatic stop is a safety feature of your hob.

It is automatically activated if you forget to turn off the cooker:

Power level used	The cooking zone automatically turns off after:
Positioned: - between 1 et 7 - between 8 et 11 - above 12	8 hours 2 hours 1 hour

AS is shown on the display for the cooking zone concerned, and a beep sounds for about 2 minutes. **AS** will continue to be displayed until you press one of the touch controls for the cooking zone. A double beep will sound to confirm that a touch control has been pressed.



•4 USING YOUR APPLIANCE

INDUCTION-SAFE COOKWARE (continued)

• Precautions for use

- When using non-stick pans (such as Teflon) and little or no butter or oil, briefly preheat on position 9 or position 10. Never use position 11 or 12, as this may damage your pan.
- Never heat sealed cans as they may explode (this applies to any type of cooking).
- It is recommended to avoid placing metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface, as they may heat up.



NOTE

Objects not intended for cooking should never be placed on the hob. When cooking, never use aluminium foil and never place products wrapped in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and would permanently damage your appliance.

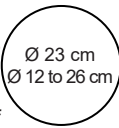
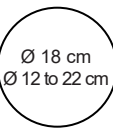
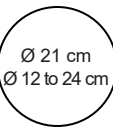
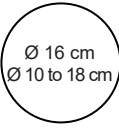
• “Electronic safety” feature

If the temperature in the electronic circuits becomes too high, the safety feature will automatically reduce the power delivered by the hob.

• “Empty saucepan” safety feature

Each heating zone is equipped with a safety device that constantly detects the temperature of the heating zone. Thus there is no risk of overheating caused by empty pans.

Use the correct cooking zone for the pan (depending on the model)

Multiple cookware	Gentle cooking	Small cookware
This 23 cm cooking zone: - Automatically adapts to the diameter of the cookware. - Delivers the optimum power level. - Ensures excellent distribution of heat. - Provides an even cooking temperature, so that whether you are cooking large pancakes, a large fish, etc. or large amounts of small foodstuffs, they will be cooked evenly. 	 	 (sauces, creams, etc.). Preparation of small amounts or individual portions.



NOTE

- If an oven is located below your hob (see “Flush mounting”), the hob’s thermal safety devices will make it impossible to use the hob and your oven’s pyrolysis function at the same time.

When using the induction hob, do not place objects that can be magnetised on the glass worktop (e.g. credit cards, cassettes, etc.)

Special warning for people with active implants (pacemakers, insulin pumps, etc.): your induction hob generates a magnetic field in the immediate area. We therefore recommend that you contact the manufacturer of your active implant to determine any possible incompatibilities.



.5 DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE

MAINTAINING YOUR APPLIANCE

MAINTENANCE	WHAT TO DO ?	PRODUCTS/ ACCESSORIES TO USE
The spark igniters and injectors	In the event that the spark plugs become soiled, clean them using a small, hardbristled brush (non-metallic). The gas injector is located in the depression in the centre of the burner. Be sure not to block the injector during cleaning, as this will affect hob performance. Use a safety pin to unblock the injector if necessary.	. Small, hard-bristled brush. . Safety pin.
The pan supports and gas burners	For tough stains, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.	. Gentle scouring cream. . Kitchen sponge.
Induction zones	- Clean with warm water and then wipe. - For tough stains, use products designed for vitroceramic glass (example opposite).	. Kitchen sponge. . Special vitroceramic glass products (e.g. Cera-clean).
The glass top	- Clean with warm water and then wipe. For tough stains, use special vitroceramic glass cleaning products.	. Kitchen sponge. . Special vitroceramic glass products.



NOTE

- Never clean your appliance while it is in use. Set all the electric and gas controls to zero.

If a crack appears in the surface of the glass, disconnect your appliance from the power supply to avoid electric shock. Contact the After-Sales Service department.



TIPS

- We recommend cleaning the hob fittings by hand rather than in a dishwasher.
- Do not use an abrasive sponge to clean your hob.
- Do not use a steam cleaner.



6 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

DURING OPERATION

YOU OBSERVE THAT:	ACTION TO BE TAKEN:
Lighting the burners: There is no sparking when the control knobs are pressed down.	- Check the electrical connection of your appliance - Check that the sparkers are clean. - Check that the burners are clean and in position. - If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted. - Check that the sealing rings have not come out of place.
When you press on a knob, there are sparks on all of the burners simultaneously.	This is normal. The lighter system is centralised, and all the burners spark at the same time.
There are sparks, but the burner does not light.	- Check that the gas inlet pipe has not been squashed. - Check that the gas inlet pipe tube is less than 2 m long. - Check that the main gas tap 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 control knob wide open for a few seconds so that the gas can get through. - Make sure the injector is not blocked up. If this is the case, clear it with a safety pin. - Light up your gas burner before putting a pan on it.
Upon ignition, the flames light up and then are extinguished once the knob is released.	- Press firmly down on the knobs and hold them down for a few seconds after the appearance of flames. - Check that the parts of the burner are correctly mounted. - Check that the gaskets under the control knobs are not out of position. - Avoid strong drafts in the room. - Light your burner before placing your saucepan on it.
In reduced heat mode, the burner goes out or the flames remain high.	- Avoid strong drafts in the room. - Check that the correct injectors have been fitted for the type of gas being used (see the markings on the injectors in the "Gas settings" section). Reminder: The default settings on the hob are for a mains gas supply (natural gas). - Check that the burner low power screws are properly set (See the "Changing the Gas Supply" chapter).
The flames are irregular or uneven.	- Check that the burners and injectors are clean and assembled correctly. - Check you have enough gas in your gas cylinders.
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	Operate each burner for half an hour with a saucepan full of water.
Your hob emits a slight clicking noise.	This is normal. This noise is caused by the distribution of power between the two induction zones.
The saucepans make a noise during cooking on the induction zones.	At high power level, this is normal with certain types of pans. There is no danger for the hob.
A series of short  or F7 is displayed.	The electronic circuits have overheated. Water or object on the control keypad Problem with the cooling fan. Check that it is built in correctly. If the fault persists, call the After Sales service.



.7 COOKING CHART

PREPARING													
		FRYING BRINGING TO THE BOIL			COOKING/BROWNING RETURNING TO THE BOIL BOILING LIGHT BROTHS			COOKING / SIMMERING				KEEP WARM	
COOKING ZONE POWER LEVEL		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPS	BROTHS												
	THICK SOUPS												
FISH	COURT-BOUILLON												
	FROZEN FISH												
SAUCES	THICK, FLOUR-BASED WITH BUTTER AND EGGS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)												
	CHICORY, SPINACH												
VEGETABLES	DRY VEGETABLES												
	BOILED POTATOES												
	BROWNED POTATOES												
	SAUTEED POTATOES												
	DEFROSTING OF VEGETABLES												
	THIN CUTS OF MEAT												
MEAT	PAN-FRIED STEAKS												
	GRILLED MEAT (CAST IRON GRILL)												
FRIED FOODS	FROZEN CHIPS												
	FRESH CHIPS												
OTHER	PRESSURE COOKER												
	COMPOTES												
	PANCAKES												
	CUSTARD												
	MELTED CHOCOLATE												
	JAMS												
	MILK												
	FRIED EGGS												
	PASTA												
	JARS OF BABY FOOD (BAIN MARIE)												
	RAGOÛTS												
	CREOLE RICE												
	RICE PUDDING												

The maximum power levels should be used only for frying and bringing rapidly to the boil

.7 COOKING CHART

GAS COOKING

	PREPARATIONS	TIME	HIGH SPEED	SEMI FAST
SOUPS	Bouillons Thick soups	8-10 min	X	
FISH	Court bouillon Barbecue	8-10 min 8-10 min	X X	
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 min		X X
VEGETABLES	Chicory, spinach Cooked peas Provencal tomatoes Fried potatoes Pasta	25-30 min 15-20 min	X X X X X	
MEAT	Steak Blanquette, Osso-bucco Sauteed poultry breasts Tournedos	90 min 10-12 min 10 min	X X X X	
FRYING	French fries Fritters		X X	
DESSERTS	Rice pudding Fruit compote Pancakes Chocolate Custard Coffee (small percolator)	25 min 3-4 min 3-4 min 10 min		X X X



• 8 *A FEW TIPS*

Lighting with gas safety feature	. Keep holding down the control knob for a few seconds after the flame has appeared in order to activate the safety system. . If there is a power failure, a burner can be lit by holding down the control knob and placing a lighted match against the burner.
Use of cookware	. The gas and electric hobs should only be used with stable, heat resistant cookware with flat bottoms. . Use cookware of a suitable size: the diameter of the bottom of the cookware should be equal to or greater than the diameter of the electric cooking zone.
General maintenance	. Clean the burners regularly: this is essential to keep them working correctly and to ensure a stable and even flame. . Do not forget the spark igniters. Thoroughly dry the burners and burner covers before replacing them. . Finish cleaning by wiping the glass worktop using a piece of absorbent paper to remove any traces of damp.
Tips	. Once water starts to boil, reduce the flame to prevent it boiling over. . Cover your saucepans with lids to save energy. . Try turning off an electric cooking zone a few minutes before the end of the cooking time.



TIP

– Always read the instruction booklet carefully for more detailed information.



9 ECO DESIGN TABLE

service : **type : AA1KRB** 220-240V ~ 50Hz  

Nr. 

CLASSE 3

Plaque signalétique/Manufacturer's nameplate/placa de indentificación/Placa de identificação/Gerät angebrachten Schild/Targhetta segnaletica/På skiltet/På märkskytlen/ πλακέτα περιγραφής/Tabliczce znamionowej/Výrobním štítku/Popisnom štítku/Identificatieplaatje/ Фирменной табличке

[illegible]

FR * Suivant réglementation d'écoconception N°66/2014 du 14 janvier 2014, mesures réalisées suivant normes EN 30-2-2 et EN 60 350-2

EN * As per ecodesign regulation No. 66/2014 of 14 January 2014, measurements taken as per standards EN 30-2-2 and EN 60 350-2

ES * Según reglamentación de ecodiseño N°66/2014 del 14 de enero de 2014, mediciones realizadas según normas EN 30-2-2 y EN 60 350-2

PT * Após a regulamentação da eco-concepção N.º 66/2014 de 14 de janeiro de 2014, foram realizadas medições seguindo as normas EN 30-2-2 e EN 60 350-2.

DE * Gemäß der Öko-Design-Verordnung Nr. 66/2014 vom 14. Januar 2014, Messungen entsprechend den Normen EN 30-2-2 und EN 60 350-2.

IT * In conformità al regolamento sulla progettazione ecocompatibile N°66/2014 del 14 gennaio 2014, misure realizzate secondo le norme EN 30-2-2 ed EN 60 350-2

DA * I henhold til reguleringen for miljøvenligt design nr. 66/2014 af 14. januar 2014, foranstaltninger gennemført i henhold til normerne EN

SV * Enligt förordning (EU) nr 66/2014 av den 14 januari 2014 om ekodesign; åtgärder utförda enligt normerna EN 30-2-2 och EN 60 350-2

* Σύμφωνα με τον κανονισμό οικολογικού σχεδιασμού Αρ. 66/2014 της 14ης Ιανουαρίου 2014, λήφθηκαν μέτρα με βάση τα πρότυπα EN 30-2-2 και EN 60350-2.

* V souladu s nařízením o úsporných zařízeních č. 66/2014 ze dne 14. ledna 2014, měření prováděno podle normy EN 30-3-3

* Podľa nariadenia o ekodizajne č. 66/2014 zo 14. januára 2014, merania vykonané v zmysle noriem EN

NL * Conform ecodesignrichtlijn 66/2014 van 14 januari 2014, metingen volgens EN 350-2 en EN 60 30-2-2.

ECO DESIGN TABLE

		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	Radioalbrander
R2300	2.3kW					
R2500	2.5kW					
I2000	2kW	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
I2200	2.2kW					
I2800	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	Semielbrander
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	Ultrassnelle brander
UR	3.5kW	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Quemador ultrarrápido	Quemador ultra-rápido	Ultrassnelle 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 driedubbele kroon
BFP	6.2kW	Brûleur forte puissance	High power burner	Quemador fuerte potencia	Bico de potência 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	Piastra elettrica	Eliplate	Eliplatta	Электроническая плита
E1500	1kW					
E2000	2kW					
R1200	1.2kW					
R1500	1.5kW					
R1800	1.8kW	Kochzone mit strahlungswärme	Formello radiante	Varmeplate	Glaskeramikplatta	Испускающая
R2300	2.3kW					
R2500	2.5kW					
I2000	2kW					
I2200	2.2kW					
I2800	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 induktionsilberedning	Induktionshåll	Индукционная варочная панель
AUX	0.85kW	Hilfsbrenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpbärrare	Вспомогательная конфорка
SR	1.5kW	Mittelschneller brenner	Bruciatore semi-rápido	Mellemhurtig brænder	Medelsnabb brännare	Полусредней скорости горения
R	2.25kW	Schnellbrenner	Bruciatore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare	Полная быстрой горения
GR	3.1kW	Hochschallender brenner	Bruciatore grande rapido	Stor hurtigbrænder	Madbrännare	Полная мощнейшей горения
UR	3.5kW	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarapido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
2C	3.6kW	Doppelflammbrenner	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	Trekröнад brännare	Трёхконтурная горелка
BFP	6.2kW	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekröнад brännare	Полная тройная конфорка
NA		Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ö 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 ακτινοβολού θερμότητας	Pole vitroceramice	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2300	2.3kW				
R2500	2.5kW				
I2000	2kW				
I2200	2.2kW				
I2800	2.8kW	Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
I3100	3.1kW				
X3600	3.6kW				
Z3600	3.6kW	Επίφάνεια επαγωγικής εστίας	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného varia
AUX	0.85kW	Βοηθητική εστία	Dodatkový palník	Pomocný hořák	Pomocný horák
SR	1.5kW	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rýchly horák
R	2.25kW	Εστία γρήγορης ταχύτητας	Palnik szybki	Hořák s vysokou rychlostí	Rýchly horák
GR	3.1kW	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duży szybko palnik	Extra rychlý hořák	Velmi rýchly horák
UR	3.5kW	Εστία ταχέως λειτουργίας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák	Extra rýchla varná zóna
2C	3.6kW	Εστία διπλής στέφανης	Palnik z podwójnym wieńcem	Dvojitý hořák	Dvojitá varná zóna
3C	3.6kW	Εστία τριπλής στέφανης	Palnik z potrójnym pierścieniem	Hořák s trojitou korunou	Horák s trojitou korunou
BFP	6.2kW	Εστία δυνατής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysoce výkonný hořák	Velmi výkonný horák
NA		Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se	Nehodí sa



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

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, use as 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 beholderen, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varme udsipper.
SV	— Använd lock på kokkärlat 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 των εξατμίσεων.
PL	— Przynajmniej czasami nakrywaj pokrętkę, aby ograniczyć utratę ciepła poprzez wyparowanie.
CS	— Používejte co nejčastěji pokličku, abyte minimalizovali ztrátu tepla způsobenou 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.

• 10 AFTER SALES SERVICE

SERVICING AND REPAIRS, FRANCE

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call more efficiently. This information can be found on the data plate (**Fig 01**).

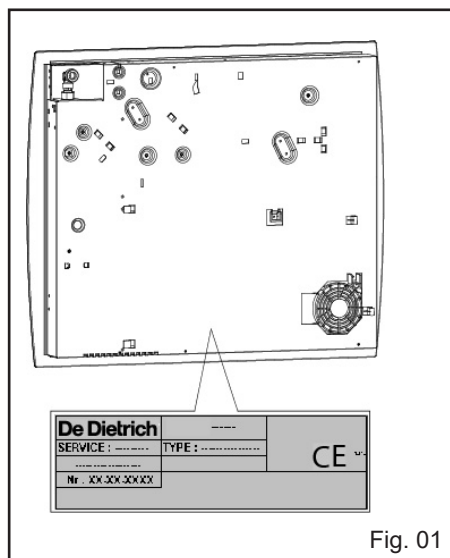


Fig. 01

NOTE :

- With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.



CZ



VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili produkt De Dietrich. Tato volba prozrazuje vaše vysoké nároky stejně jako váš vkus pro francouzské umění bydlení.

Výtvary společnosti De Dietrich, která je dědicem více než 300 let starého know-how, ztělesňují spojení designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění. Naše spotřebiče jsou vyrobeny z nejlepších materiálů a nabízejí dokonalé zpracování.

Jsmo si jisti, že tento vysoce kvalitní výrobek umožní milovníkům jídla projevit všechny jejich talenty.

Spotřebitelský servis společnosti De Dietrich je vám k dispozici, aby zodpověděl všechny vaše dotazy a návrhy a pomohl vám splnit vaše požadavky.

Je nám ctí být vaším novým partnerem v kuchyni a rádi bychom vám poděkovali za vaši podporu.
pro vaši důvěru.



Společnost De Dietrich se svými továrnami ve Francii, v Orléansu a ve Vendôme, neustále usiluje o dokonalost a udržuje výjimečné know-how při navrhování dokonale zpracovaných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je certifikováno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyráběny ve Francii.

Tato značka nejen zaručuje kvalitu a trvanlivost našich spotřebičů, ale také jejich sledovatelnost, která poskytuje jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ	4
• 1 PROSTŘEDÍ	7
• 2 POPIS VAŠEHO SPOTŘEBIČE	8
• 3 INSTALACE	9
VÝBĚR MÍSTA	9
PŘED INSTALACÍ	10
RADY PRO INSTALACI	11
PŘI MONTÁŽI NAD ZÁSUVKU, SKŘÍŇKU NEBO TROUBU	11
PRO INSTALACI NAD MYČKU NÁDOBÍ	13
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	14
PŘIPOJENÍ PLYNU	15
VÝMĚNA PLYNU	17
VLASTNOSTI PLYNU	19
umístění vstříkovačů	19
• 4 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	20
POPIS VAŠEHO VRCHOLU	20
POPIS VAŠÍ KAPELY	20
spuštění plynových hořáků	21
upravené komponenty pro plynové hořáky	22
ZAPÍNÁNÍ INDUKČNÍCH VARNÝCH DESEK	23
CHILDPROOFING	23
ČISTÝ ZÁMEK	23
POPIS OBJEDNÁVKY	24
ZAPNUTÍ	24
STOP	24
NASTAVENÍ VÝKONU	24
NASTAVENÍ ROTAČNÍHO ČASOVAČE	24
POUŽITÍ TLAČÍTKA "UPLYNULÝ ČAS"	25
VÝBĚR HRNCŮ - BEZPEČNOST INDUKCE	26
• 5 ÚDRŽBA	28
• 6 ZÁVAD A ŘEŠENÍ	29
• 7 PRŮVODCE VAŘENÍM	30
INDUKČNÍ VARNÝ STŮL	30
PLYNOVÝ VARNÝ STŮL	31
• 8 NĚKOLIK RAD	32
• 9 TABULKA EKODESIGNU	33
• 10 POPRODEJNÍ SERVIS	35

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY - POZORNĚ SI JE PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO DALŠÍ POUŽITÍ.

Tyto pokyny si můžete stáhnout z webových stránek značky.

- Tuto varnou desku jsme navrhli pro domácí použití.
- Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a používán pouze v dobře větraném prostoru. Před instalací a používáním spotřebiče se seznamte s touto příručkou.
- Vaření musí probíhat pod vaším dohledem.
- Tyto varné desky určené výhradně k vaření potravin a nápojů neobsahují žádné součásti na bázi azbestu.
- Tento spotřebič není připojen ke spalinovému systému. Musí být instalován a připojen v souladu s platnými předpisy. Zvláštní pozornost je třeba věnovat platným předpisům o větrání.
- Ve skříňce pod varnou deskou neskladujte ÚDRŽBOVÉ nebo PLAMENITÉ výrobky (rozprašovače nebo tlakové nádoby, stejně jako papíry, knihy s recepty atd.).
- Pokud používáte zásuvku pod stolem, nedoporučujeme do ní ukládat předměty citlivé na teplotu (plasty, papír, nádoby se spreji atd.).
- Před jakoukoli prací musí být váš stůl odpojen od elektrické sítě (elektřina a plyn).
- Při zapojování elektrických spotřebičů do blízké zásuvky dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do kontaktu s horkými místy.
- Spotřebič musí být možné odpojit od elektrické sítě, a to buď pomocí zástrčky v zásuvce, nebo zabudováním vypínače do pevných rozvodů v souladu s instalačními předpisy.
- Zástrčka musí být po instalaci přístupná.
- Pro jistotu nezapomeňte po použití zavřít regulační ventil plynu nebo ventil butanové/propanové lahve.
- Před instalací se ujistěte, že jsou splněny místní podmínky dodávky (druh plynu a tlak plynu) a nastavení spotřebiče.



BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

jsou kompatibilní.

- Tyto tabulky jsou opatřeny značkou shody CE.
 - Instalace je vyhrazena kvalifikovaným montážním pracovníkům a technikům.
 - Nepoužívejte parní čističe.
 - Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly předem poučeny o bezpečném používání spotřebiče a porozuměly souvisejícím rizikům. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
 - Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
 - Tato tabulka odpovídá normě EN 60335-2-6, pokud jde o vytápění nábytku, a třídě 3, pokud jde o instalaci (v souladu s normou EN 30-1-1).
 - Podmínky nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku v kapse nebo na typovém štítku.
 - Nepoužívejte nádobí, které přesahuje okraje varné desky.
- Abyste mohli v budoucnu snadno najít čísla dílů pro svůj spotřebič, doporučujeme vám, abyste si je poznamenali na stránce "Poprodejní servis a vztahy se spotřebiteli" (na této stránce se také dozvíte, kde je najdete na svém spotřebiči).
- Doporučujeme nepokládat na varnou desku kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože se mohou zahřát.
 - Po použití vypněte varnou desku pomocí jejího ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor páne.

 **VAROVÁNÍ:** pokud je povrch prasklý, odpojte spotřebič od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

 **VAROVÁNÍ:** spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dbejte na to, abyste se nedotýkali topných těles. Děti mladší 8 let by neměly být v dosahu, pokud nejsou pod neustálým dohledem.



BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

Nebezpečí požáru: Na varné plochy neukládejte žádné předměty.
VAROVÁNÍ: Proces vaření je třeba sledovat. Krátký proces vaření je třeba průběžně monitorovat.

UPOZORNĚNÍ: Vaření na varné desce s použitím tuku nebo oleje bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár.

UPOZORNĚNÍ: Používejte pouze ochranné systémy navržené výrobcem varného spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k obsluze pro vhodné použití nebo ochranný systém zabudovaný ve spotřebiči. Použití nevhodných ochranných systémů může způsobit nehody.

VAROVÁNÍ: Vaření na varné desce s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plamen pokličkou nebo protipožární přikrývkou.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nic neukládejte.

Chráníč stolu nedoporučujeme. UPOZORNĚNÍ: Používání plynového varného spotřebiče vede k produkci tepla, vlhkosti a zplodin hoření v místnosti, kde je instalován. Dbejte na to, aby byla kuchyně dobře větraná, zejména když je spotřebič v provozu: nechte otevřené přirozené větrací otvory nebo nainstalujte mechanické větrací zařízení (mechanický odsavač par). Intenzivní a dlouhodobé používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, například otevřením okna, nebo účinnější větrání, například zvýšením výkonu mechanické ventilace, pokud existuje.

UPOZORNĚNÍ: "Pokud se sklo varné desky rozbije :

- okamžitě vypněte všechny hořáky a součásti elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič od všech zdrojů energie,
- nedotýkejte se povrchu spotřebiče,
- spotřebič nepoužívejte.

• 1 PROSTŘEDÍ

RESPEKTOVÁNÍ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

– Obalové materiály tohoto spotřebiče lze recyklovat. Podílejte se na jejich recyklaci a pomozte chránit životní prostředí tím, že je odložíte do obecních kontejnerů určených k tomuto účelu.

– Váš spotřebič obsahuje také mnoho recyklovatelných materiálů. Je to

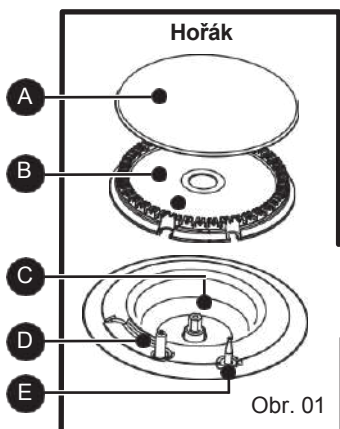


Toto logo označuje, že použité spotřebiče se nesmí míchat s jiným odpadem. Recyklace spotřebičů organizovaná vaším výrobcem tak bude probíhat za nejlepších možných podmínek,

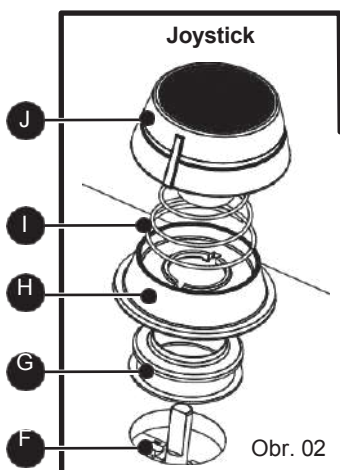
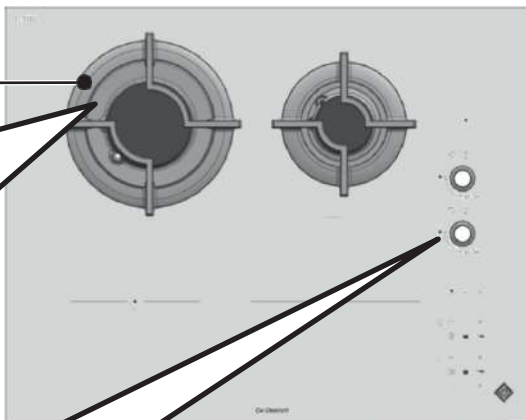
v souladu s platnou evropskou směrnicí o odpadních elektrických a elektronických zařízeních. Informace o nejbližších sběrných místech pro použitá zařízení získáte na místním úřadě nebo u prodejce.

– Děkujeme vám za pomoc při ochraně životního prostředí.

- 2 POPIS VAŠEHO SPOTŘEBIČE



Podpěrný stojan na pánve



A Víčko hořáku

B Hlava hořáku

C Vstřikovač

D Zapalovací svíčka

E Termočlánek
(bezpečnostní model)

F Klepněte na

G Kroužko vá

H základna

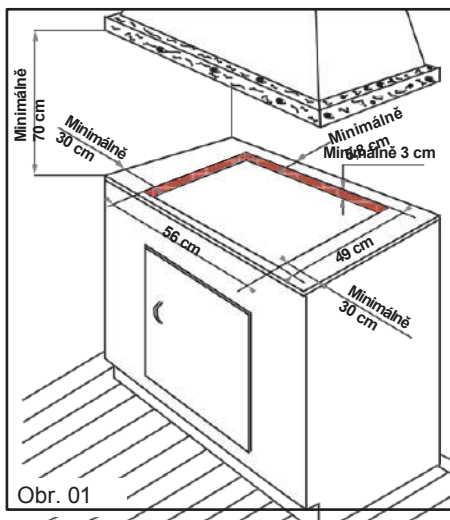
I Pružinov

J Ovládací páčka



Tato instalační a uživatelská příručka se vztahuje na několik modelů. Mezi detaily a vybavením vašeho spotřebiče a uvedenými popisy mohou být drobné rozdíly.

- 3 *INSTALACE*



PŘÍSTROJ

	Šířka	Hloubka	Tloušťka
Standardní výřez pro nábytek	56 cm	49 cm	podle nábytku
Celkové rozměry nad pracovní deskou	65 cm	51,5 cm	5 cm
Celkové rozměry nad pracovní deskou	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

VÝBĚR MÍSTA

Spotřebič musí být zapuštěn do horní části nábytku o tloušťce nejméně 3 cm, který je vyroben ze žáruvzdorného materiálu nebo je jím pokryt.

Abyste zabránili překážkám v provozu varného nádobí, nesmí být na obou stranách varné desky nábytek nebo stěny ve vzdálenosti menší než 30 cm od varné desky.

Pokud je pod stolem umístěna vodorovná přepážka, musí být umístěna mezi.

10 cm a 15 cm nad pracovní plochou. V žádném případě neukládejte rozprašovače nebo tlakové nádoby do prostoru, který může být pod stolem (viz oddíl

"Bezpečnostní pokyny").

- 3 *INSTALACE*

PŘED INSTALACÍ

spotřebiče a pro zajištění vodotěsnosti mezi skříňkou a pracovní deskou je nutné nalepit těsnění dodávané v sáčku (obr. 02).

- Vyjměte opěrné rošty pánve, kryty hořáků a hlavy hořáků a zopakujte jejich polohu.

- Otočte stůl a opatrně jej položte na otvor v nábytku, abyste nepoškodili ovládací prvky a zapalovací svíčky.

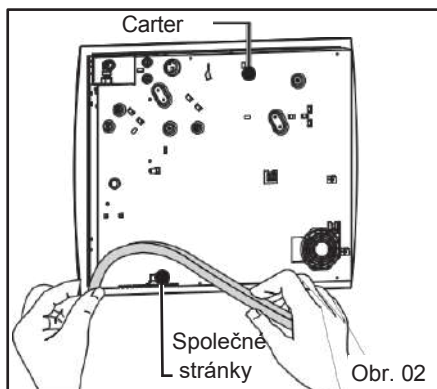
- Na vnější okraj rámu přilepte pěnové těsnění dodané se spotřebičem. Toto těsnění zajišťuje vodotěsnost mezi sklem a pracovní deskou.

- Umístěte varnou desku do otvoru v základně a dbejte na to, aby byla ve výřezu vystředěná.

- Vyměňte opěrné rošty pánve, klobouky a hlavy hořáků.

- Připojte napájecí kabel varné desky k elektrické síti v kuchyni (viz kapitola "**Elektrické připojení**").

- Připojte spotřebič k plynovému systému (viz kapitola "**Připojení plynového systému**").



Obr. 02

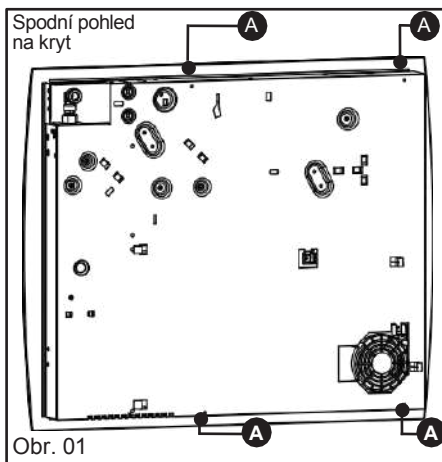
- 3 *INSTALACE*

RADY PRO INSTALACI

– Pokud si přejete, můžete stůl upevnit pomocí dodaných upevňovacích držáků se šrouby (obr. 02), které se připevňují do rohů skříňe.

K tomuto účelu je nutné použít otvory, jak je znázorněno na výše uvedeném obrázku (obr. 01).

– Jakmile se držák začne deformovat, přestaňte šroubovat. Nepoužívejte šroubovák.

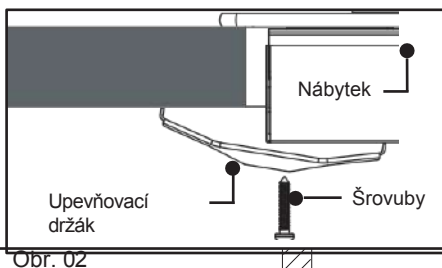


A Montážní otvory

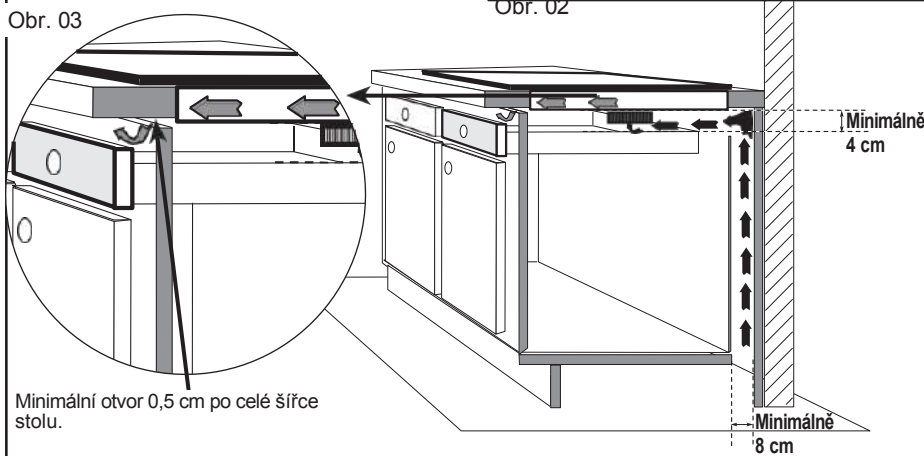
PŘIMONTÁŽI NAD ZÁSUVKU, SKŘÍŇKU NEBO TROUBU.

– Nad úložnou jednotkou nebo zásuvkou (obr. 03).

Je vyžadována minimální mezera 8 cm a otvor 0,5 cm po celé šířce jednotky.



Obr. 03



- 3 *INSTALACE*

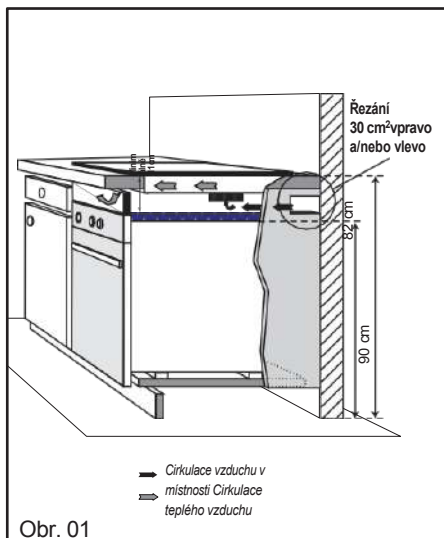
PRO INSTALACI NAD MYČKU NÁDOBÍ

Váš stůl lze instalovat do myčky nádobí, pokud jsou dodržena následující základní bezpečnostní opatření:

- Výška pracovní desky by měla být nejméně 90 cm.

- Horní část myčky byste měli zakrýt izolační deskou, abyste zabránili nasávání částic z tepelné izolace stolními ventilátory. Tuto desku lze zakoupit v poprodejním servisu.

- Musíte zajistit minimální přívod čerstvého vzduchu, aby ventilátor na stole mohl řádně ochlazovat elektronické komponenty uvnitř. Navrhujeme výřez o velikosti 30 cm² na zadní straně jedné strany výklenku (obr. 01).



- 3 *INSTALACE*

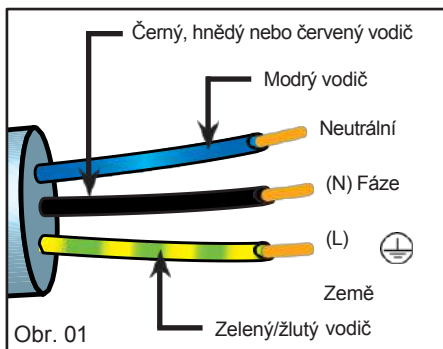
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

– Spotřebič musí být připojen pomocí standardního napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 ph+ 1 N+ zem), který musí být připojen k elektrické síti 220~240 V prostřednictvím standardní zásuvky IEC 60083 nebo všesměrového oddělovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy. Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen k zemnici svorce spotřebiče a musí být spojen s uzemněním instalace.

– Síťová zástrčka musí být přístupné po instalaci.

– Připojte vodiče k instalaci, přičemž dodržujte barvy vodičů (obr. 01).

PRŮŘEZ KABELU, KTERÝ SE MÁ POUŽÍT	
	220-240 V~ 50 Hz
Kabel H05VVF	3 vodiče, 1 pro uzemnění
Průřez vodiče v mm ² (mm ²)	1,5
Pojistka	16 A



POZOR

– Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen k zemnici svorce  spotřebiče a musí být připojen k zemnici svorce  instalace.

– Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

– Pokud používáte varnou desku, která není uzemněná nebo má vadné uzemnění, výrobce nenese odpovědnost za případné události nebo jejich následky.

- 3 *INSTALACE*

PŘIPOJENÍ PLYNU

• Předběžné poznámky

Pokud je varná deska nainstalována nad troubou nebo pokud je pravděpodobné, že se kvůli blízkosti jiných topných těles bude přípojka zahřívat, je nutné, aby byla přípojka provedena z pevné trubky.

Pokud je použita ohebná hadice nebo trubka (v případě butanu), nesmí přijít do styku s žádnou pohyblivou částí nábytku ani nesmí procházet žádným místem, které by mohlo být zablokováno.

Plynová přípojka musí být provedena v souladu s předpisy platnými ve vaší zemi. zemi instalace.

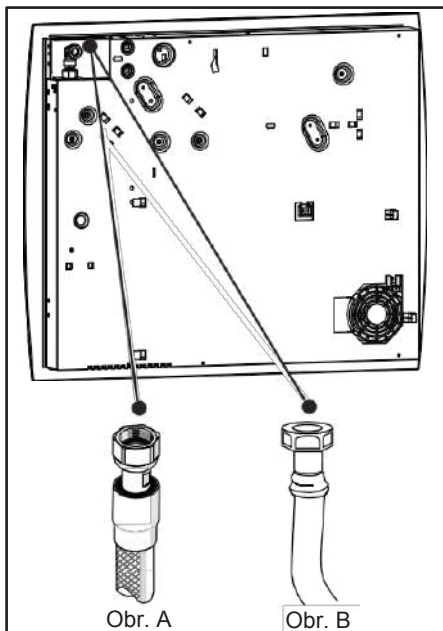
• Potrubní plyn - zemní plyn, propan vzduch nebo butan vzduch

V zájmu vlastní bezpečnosti musíte zvolit pouze jedno z následujících 3 připojení:

– **Připojení pomocí pevné měděné trubky** s mechanickými šroubovacími konci (standardní označení pro plyn G1/2). Připojení proveďte přímo na konec kolena namontovaného na spotřebiči.

– **Připojení pomocí vlnité ohebné kovové trubky (nerezová ocel) s mechanickými šroubovacími konci** (v souladu s normou NF D36-121) s neomezenou životností (obr. A).

– **Připojení pomocí vyztužené pryžové hadice s mechanickými koncovkami se šroubením** (v souladu s normou NF D36-103) s životností 10 let (obr. B).



POZOR

Pokud při připojování plynové varné desky musíte změnit orientaci kolena připojeného ke spotřebiči :

1 - Vyměňte těsnící podložku.

2 - Matici kolena utáhněte maximálním utahovacím momentem 17 N.m.

- 3 *INSTALACE*

- Plyn distribuovaný v lahvích nebo nádržích

viz (butan/propan)

V zájmu vlastní bezpečnosti musíte zvolit pouze jedno z následujících 3 připojení:

– **Připojení pomocí pevné měděné trubky** s mechanickými šroubovacími konci (standardní označení pro plyn G1/2). Připojení provedte přímo na konec kolena namontovaného na spotřebiči.

– **Připojení pomocí vlnité ohebné kovové trubky** (nerezová ocel) s mechanickými šroubovacími konci (v souladu s normou NF D 36-125) s neomezenou životností (obr. 01).

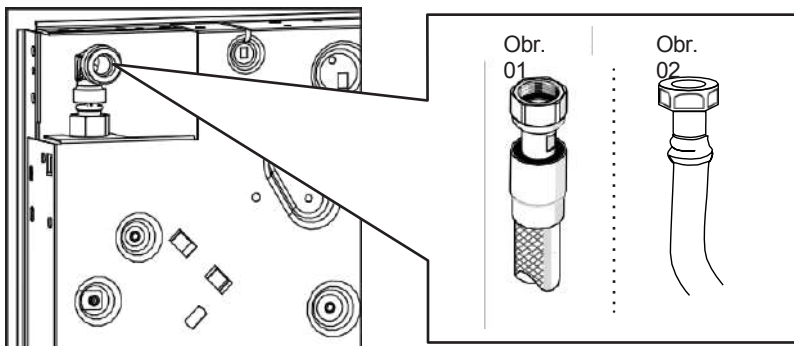
– **Připojení pomocí vyztužené pryžové hadice s mechanickými koncovkami, které lze zašroubovat** (v souladu s normou XP D 36-112), s životností 10 let (obr. 02).



POZOR

Všechny ohebné hadice s omezenou životností musí mít maximální délku 2 metry a musí být přístupné po celé své délce. Musí být vyměněny před datem použitelnosti (vyznačeným na hadici). Ať už zvolíte jakýkoli způsob připojení, ujistěte se, že je po instalaci vodotěsný pomocí mýdlové vody.

Ve Francii musíte použít trubku nebo potrubí s následujícím razítkem.



- 3 *INSTALACE*

VÝMĚNA PLYNU



POZOR

Váš spotřebič je dodáván s předregulací na zemní plyn. Vstřikovače potřebné k úpravě na butan/propan naleznete ve složce obsahující tuto příručku.



BOARD

Ve Francii lze tuto tabulku upravit také pro použití s propan/butanovým vzduchem. Váš poprodejní servis vám na požádání rád dodá sáček s adaptérem.

Při každé výměně plynu musíte nejprve :

- Přizpůsobení plynové přípojky
- Výměna vstřikovačů
- Nastavte zpomalený pohyb kohoutků.

• **Nastavení plynové přípojky:** viz **Plynová přípojka**.

• **Vstřikovače vyměňte** následujícím způsobem:

- Odstraňte mřížky, kryty a hlavy všech hořáků.
- Pomocí dodaného klíče odšroubujte vstřikovače umístěné ve spodní části každé nádoby a vyjměte je (obr. 01).
- Namontujte odpovídající plynové vstřikovače na jejich místo v souladu s označením vstřikovačů a tabulkou vlastností plynu na konci této kapitoly:
- Nejprve je zašroubujte ručně, dokud se vstřikovač nezablokuje.
- Plně zasuňte klíč na vstřikovači.
- Tužkou nakreslete na desku ohniště čáru v naznačeném místě (obr. 02).
- Otáčejte klíčem ve směru hodinových ručiček, dokud se na druhé straně neobjeví čára (obr. 03).



POZOR

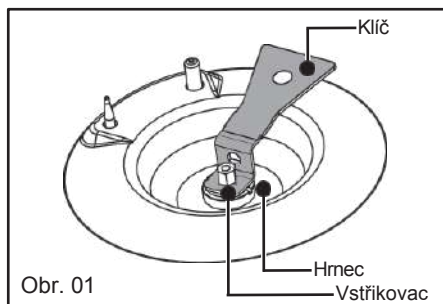
Tento limit nepřekračujte, jinak dojde k poškození výrobku.

- Znovu nasadte hlavy hořáků, kryty a podpěrné rošty pánví.

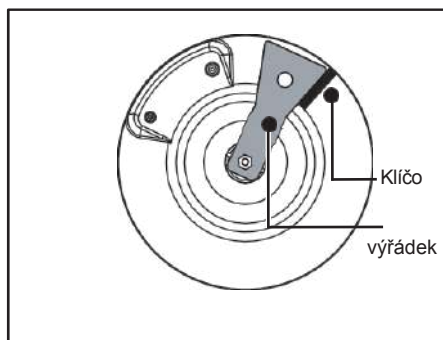


BOARD

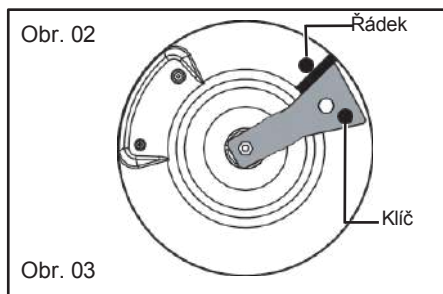
Při každé změně plynu zaškrtněte příslušné políčko na štítku připojeném ke spotřebiči. Viz části "Připojení plynu" a "Výměna plynu" v návodu k obsluze.



Obr. 01



Obr. 02



Obr. 03

- 3 *INSTALACE*

• **Nastavte zpomalovače ventilů:** jsou umístěny pod pákami (obr. 04).

- Jednejte klepnutím po klepnutí.
- Vyjměte páčky a těsnicí kroužky tahem nahoru.

• **Přechod ze zemního plynu na butan/plyn propan**

– Pomocí malého plochého šroubováku otočte mosazným seřizovacím šroubem retardéru (žlutý) (obr. 05) **zcela ve směru hodinových ručiček**.

– Znovu nasadte těsnicí kroužky a páčky, ujistěte se, že směřují správnou stranou nahoru, a zkontrolujte, zda jsou páčky zcela zatlačeny.

• **Přestavba z butanu/propanu na zemní plyn nebo butan/propan vzduch (v závislosti na modelu)**

- Vyšroubujte mosazný šroub pro nastavení retardéru (žlutý) (obr. 05) malým plochým šroubovákem **o 2 otáčky proti směru hodinových ručiček**.

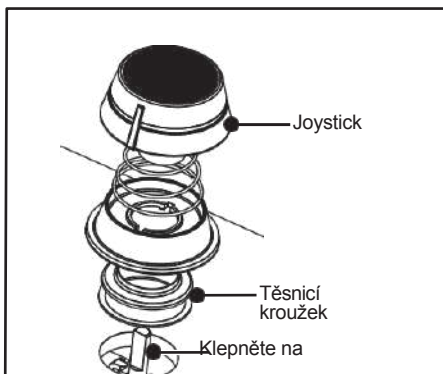
- Opětovně nasadte páku,

- Zapněte hořák na maximální stupeň a přepněte do polohy volnoběhu.

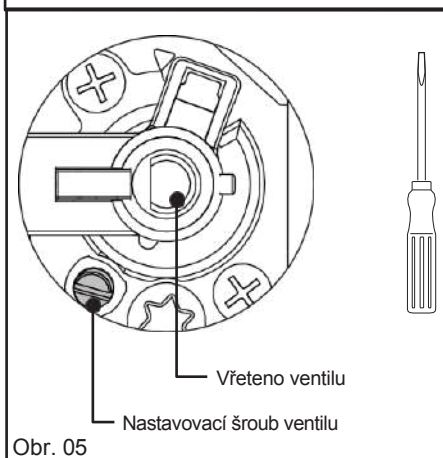
- Znovu odstraňte páčku a pak otočte seřizovacím šroubem **ve směru hodinových ručiček** do nejnižší polohy, než plameny zhasnou.

- Nasadte zpět těsnicí kroužek a páčku.

- Provedte několik přepínacích manévřů z maximálního průtoku na volnoběh: **plamen nesmí zhasnout**; pokud se tak stane, vyšroubujte seřizovací šroub tak, aby plamen zůstal během těchto manévřů stabilní.



Obr. 04



Obr. 05

- 3 *INSTALACE*

Charakteristika plynu

Spotřebič určený k instalaci v : FR.....kat : I12E+3+ CH - ES - IT - PTkat : I12H3+ CY - EE - PLkat : I12H3B/P LT.....kočka : I2H	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	FR
Hodinový průtok pod : 25 mbar při 15 °C pod 1013 mbar	Butan G30 28-30 mbar	Propan G31 37 mbar	Zemní plyn G20 20 mbar	Zemní plyn G25 25 mbar
VYSOKORYCHLOSTNÍ HOŘÁK Označeno na vstříkovači Jmenovitý tepelný výkon (kW) Hodinový průtok (g/h) Hodinový průtok (l/h)	88A 3,15 229	88A 3,15 225	137 3,10 295	137 3,10 343
POLORYCHLÝ HOŘÁK Označeno na vstříkovači Jmenovitý tepelný výkon (kW) Hodinový průtok (g/h) Hodinový průtok (l/h)	62 1,50 109	62 1,50 107	94 1,50 143	94 1,50 166
60 CM STÚL SE 2 PLYNOVÝMI HOŘÁKY Celkový tepelný výkon (kW) Maximální průtok (g/h) (l/h)	 4,65 338	 4,65 332	 4,60 438	 4,60 509

Umístění vstříkovačů

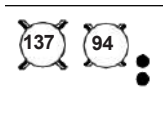
V následující tabulce je uvedeno umístění vstříkovačů na vašem spotřebiči v závislosti na použitém plynu.

Každé číslo je vyznačeno na vstříkovači.

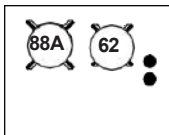


Příklad:
značka vstříkovače 94

**Zemní
plyn**



**Plyn
Butan/propan**



(1) Topné výkony jsou uvedeny pouze orientačně. Závisí na povaze a tvaru nádobí.

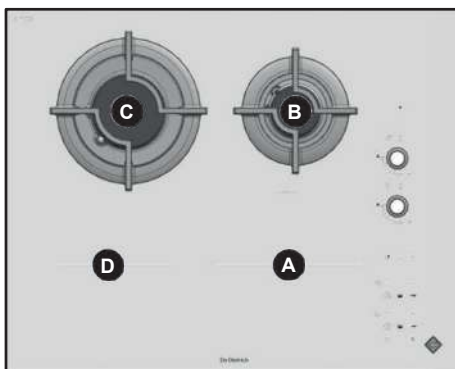
Změna vyhrazena bez předchozího upozornění.

Provozní napětí :	220-240 V~50 Hz
Celkový elektrický příkon :	
- Indukční model se 2 hořáky	3200 W (1)
Rozměry tabulky :	
- Šířka	650 mm
- Hloubka	518 mm
Hmotnost :	11,4 kg
Rozměry skříně :	
- Šířka	549 mm
- Výška	59 mm
- Hloubka	470 mm

- 4 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Popis vašeho topu

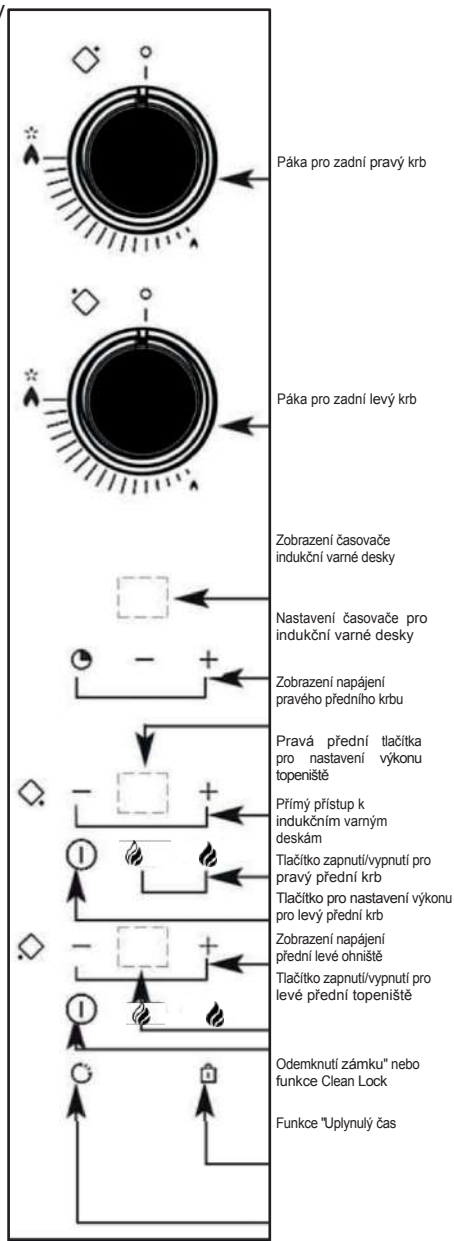
2 plynové varné desky a 2 indukční varné desky



- A** Indukční hořák Ø210 - 3100 W
- B** Polorychlý hořák 1,5 kW *
- C** Vysokorychlostní hořák 3,1 kW *
- D** Indukční hořák Ø160 - 2200 W

* Jmenovitý výkon získaný při použití zemního plynu G20

Popis vaší čelenky



- 4 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

SPUŠTĚNÍ PLYNOVÝCH HOŘÁKŮ

Každý hořák je napájen kohoutkem, který se otevírá stisknutím a otočením proti směru hodinových ručiček.

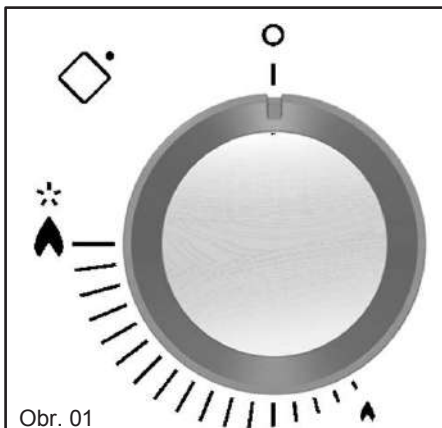
Bod "O" odpovídá uzavěru z kohoutku.

– Požadovaný hořák zvolte podle symbolů v blízkosti knoflíků (např. pravý přední hořák ). Vaše varná deska je vybavena systémem zapalování hořáků integrovaným v knoflících.

– Chcete-li hořák zapálit, stiskněte knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček  do maximální polohy.

– Držte páčku stisknutou, aby došlo k sérii jisker, dokud se hořák nezapálí.

Nastavení nižšího průtoku se provádí mezi symbolem  a symbolem .



Obr. 01



BOARD

Pokud se páka obtížně otáčí, neotáčejte s ní násilím. Okamžitě požádejte instalatéra o zásah.

Pokud plamen náhodou zhasne, stačí jej znovu zapálit běžným způsobem podle pokynů pro zapalování.

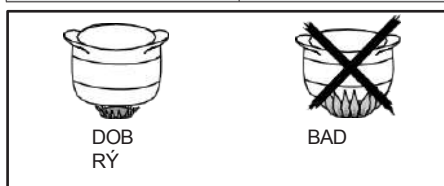
- 4 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

VHODNÉ NÁDOBY PRO PLYNOVÉ HOŘÁKY

• Který hořák byste měli použít pro kterou nádobu?

- Nastavte kroužek plamenů tak, aby nepřesahoval okraj nádoby (obr. 01).
- Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem (obr. 02).
- Nepoužívejte plynový oheň s prázdnou nádobou.
- Nepoužívejte nádoby, které částečně zakrývají rukojeti.
- Nepoužívejte nádoby, které přesahují okraje varné desky.
- Nepoužívejte difuzéry, topinkovače, ocelové grily na maso nebo pekáče s nožičkami, které spočívají na skleněné desce nebo se jí dotýkají.

Velký rychlý hořák	Malý polorychlý hořák
18 až 28 cm	12 až 20 cm
Smažení, vaření	Omáčky, Ohřev

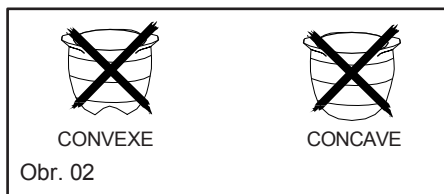


Obr. 01

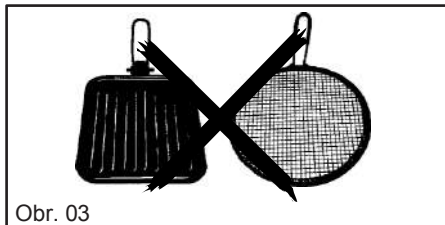


BOARD

- Nechte otevřené otvory pro přirozené větrání nebo nainstalujte mechanické větrací zařízení (mechanickou ventilační digestoř).
- Intenzivní a dlouhodobé používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, např. otevřením okna, nebo účinnější větrání, např. zvýšením výkonu mechanického větracího systému, pokud je k dispozici (vyžaduje se minimální průtok vzduchu 2 m³/h na kW výkonu plynu).



Obr. 02



Obr. 03

Příklad:

60 cm stůl - 2 plynové hořáky

Celkový výkon: $1,5 + 3,1 = 4,6$ kW

$4,6 \text{ kW} \times 2 = 9,2 \text{ m}^3/\text{h}$ minimální průtok

- 4 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

ZAPÍNÁNÍ INDUKČNÍCH VARNÝCH DESEK

Použití funkční klávesy Položte prst rovně a naplocho na zvolenou klávesu, dokud se na displeji nezobrazí nové nastavení.

• Jak spustit a nastavit sílu?

Vaše varná deska má topný výkon od 50 W do 2800 W nebo 3100 W (1 model indukční varné desky) označený od 1 do 15.

- **Stiskněte tlačítko Start.**
- **Vyberte si mezi :**
 - Stisknutím tlačítka  vyberte možnost **b0** (Vaření).
 - Stisknutím  vybere polohu **7** (Simmering).
 - Stisknutím tlačítka  nebo  můžete měnit výkon podle svých potřeb.

Poslední objednávka má vždy přednost.

• Programovatelný přímý přístup k oběma krbům

- **Při** vypnuté varné desce stiskněte a podržte tlačítko  a poté stiskněte tlačítko , dokud nedosáhnete požadovaného stupně výkonu (např. stupeň výkonu 5). Automatická validace nastavené hodnoty po 2 sekundách bez zásahu.

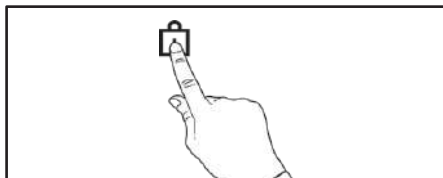


BOARD

- **Pro rychlejší nastavení podržte prst na vybraném tlačítku déle.**

DĚTSKÝ ZÁMEK

• Zámek



Ovládací prvky lze uzamknout:

- nebo zastaven (čištění),
 - nebo během používání (probíhající operace jsou zachovány a zobrazená nastavení zůstávají aktivní).
- V poloze "lock" má však z bezpečnostních důvodů přednost tlačítko stop a vypne napájení krbu.
- Stiskněte tlačítko  na 3 až 4 sekundy. Zobrazí se  (světlá tečka) a po několika sekundách zmizí.
- Jakákoli akce na klávesách má za následek se na displeji zobrazí symbol zámku .

• Odemykání

- Stiskněte tlačítko  na 3 až 4 sekundy.

Zobrazení  (světlý bod) zmizí.

ČISTÝ ZÁMEK

- Tato funkce dočasně zablokuje stůl během čištění.

Aktivace funkce **Clean Lock** :

- Váš stůl musí být vypnutý.
- **Krátce** stiskněte tlačítko  . Ozve se pípnutí.
- Po uplynutí nastavené doby se zámek automaticky zruší. Ozve se dvojité pípnutí a blikající tečka zmizí.

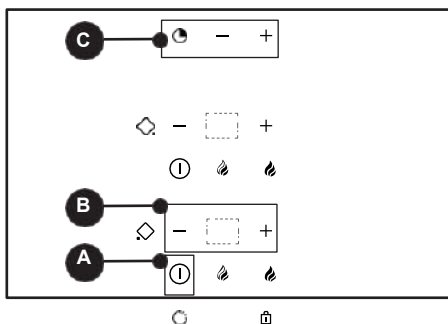


BOARD

Před dalším použitím stolu jej nezapomeňte odemknout (viz část **BEZPEČNOST DĚTÍ: ODMYKÁNÍ**).

- 4 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

POPIS OBJEDNÁVKY



- A** Tlačítka Start/Stop
- B** Tlačítka napájení
- C** Tlačítka časovače

ZAPNUTÍ

Stiskněte tlačítko pro zónu, kterou chcete použít.

Blikající **0** a zvukový signál signalizují, že je zóna zapnutá. Poté můžete nastavit požadovanou úroveň výkonu. Pokud není požadován žádný výkon, varná zóna se automaticky vypne.

STOP

Stiskněte tlačítko pro používanou zónu nebo tlačítko pro úroveň výkonu, dokud se nezobrazí **0**.

NASTAVENÍ VÝKONU

Stisknutím tlačítka nebo nastavte úroveň výkonu od 1 do 15 (maximální výkon = 15).

Při zapnutí můžete přejít přímo na maximální výkon stisknutím tlačítka .

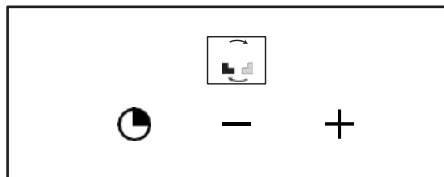


BOARD

Pokud je jedna varná zóna provozována na maximální výkon, druhá se automaticky omezí, jak se zobrazí na ukazatelích výkonu.

NASTAVENÍ ROTAČNÍHO ČASOVAČE

Otočný časovač je k dispozici pro všechny varné zóny a ovlivňuje vždy jednu varnou zónu.



Postupným stisknutím tlačítka vyberte varnou zónu, ke které chcete přiřadit časovač.

Otočný symbol časovače lze přiřadit pouze zónám v provozu.

• Použití časovače :

- Zapněte varnou zónu a nastavte výkon.
- Umístěte symbol otáčení na tuto varnou zónu.
- Čas nastavíte stisknutím tlačítka nebo , na displeji napájení se rozsvítí tečka potvrzující vaši operaci.

Časovač odpočítává čas pouze tehdy, je-li varná zóna zakryta nádobou. Po skončení vaření se varná zóna vypne. Časovač ukazuje **0** a upozorní vás **zvukovým signálem**.

- Stisknutím tlačítka nebo časovače zastavíte přepání.

• Změna nastavení pro mateřský jazyk :

Stiskněte tlačítka nebo na časovači.

- 4 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

• Zastavení časovače :

– Současně stiskněte tlačítka **+** a **–** na časovači na několik sekund nebo stiskněte tlačítko **–** na časovači **na 0**.

• Změna přidělení času :

– Zastavení probíhajícího časovače.
– Opakovaným stisknutím tlačítka  jej přiřadíte k nové varné zóně v provozu.

POUŽITÍ KLÍČE "VYPNUTÝ ČAS"

Tato funkce zobrazuje dobu, která uplynula od poslední změny napájení vybraného ohříváče.

Chcete-li tuto funkci použít, stiskněte tlačítko . Na displeji časovače zvoleného zdroje tepla bliká uplynulý čas.

Pokud chcete, aby vaření skončilo v nastaveném čase, stiskněte tlačítko  a poté během 5 sekund stiskněte tlačítko **+** na časovači, čímž zvýšíte požadovanou dobu vaření.

Zobrazení času zůstane pevné po dobu 3 sekundy, poté se zobrazí zbývající čas. Volbu potvrdí zvukový signál.

Tato funkce je k dispozici s funkcí časovače nebo bez ní.

Poznámka: pokud je na časovači zobrazen čas, není možné tento čas do 5 sekund od stisknutí tlačítka  změnit. Po uplynutí 5 vteřin budete moci čas vaření změnit.

- 4 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

VÝBĚR NÁDOBÍ - BEZPEČNOST INDUKCE

• **Jaké jsou nejlepší kontejnery pro upraveno :**

– **Smaltované ocelové nádoby s nepřilnavým povrchem nebo bez něj:** pekáče, fritézy, pánve, grily na maso.

– **Litinové nádoby:** abyste nepoškrábali sklokeramiku, neklouzejte s nimi po stole nebo si vyberte nádobu se smaltovaným dnem.

– **Indukční nádoby z nerezové oceli:** většina nádobí z nerezové oceli je vhodná pro indukční vaření (pánve, kastrolы, pánve, fritézy).

– **Hliníkové nádoby se speciálním dnem:** vybírejte předměty se silným dnem, které vaří rovnoměrněji (teplo se rozkládá rovnoměrněji).

Pouze sklo, hlína, hliník bez speciálního podkladu, měď a některé nemagnetické nerezové oceli nefungují při indukčním vaření. Doporučujeme vybírat nádoby se silným, plochým dnem.

Pro usnadnění výběru je k těmto pokynům přiložen seznam náčiní.

– **Ukazatel zbytkového tepla** Po intenzivním používání může varná zóna zůstat několik minut horká. Během této doby se na displeji zobrazí **H**. Nedotýkejte se dotčených oblastí.

• **Které jsou materiály neslučitelné?**

SKLENĚNÉ, KERAMICKÉ NEBO KAMENINOVÉ NÁDOBY, HLINÍKOVÉ NÁDOBY BEZ SPECIÁLNÍHO DNA NEBO MĚDNÉ NÁDOBY, NĚKTERÉ NEMAGNETICKÉ NÁDOBY Z NEREZOVÉ OCELI.

• Test kontejneru

Indukční varná deska je díky pokročilé technologii schopna rozpoznat většinu typů nádobí. Umístěte například pánev na ohřevnou zónu s výkonem 4. Pokud displej zůstane stabilní, je vaše pánev kompatibilní; pokud bliká, není vaše pánev vhodná pro indukční vaření. Lze použít i hrnce s nerovným dnem, pokud nejsou příliš deformované.

• Automatické zastavení

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce varné desky. Automaticky se zapne, pokud uživatel zapomene vypnout probíhající přípravu:

Použitá energie	Krb se automaticky vypne po :
Zahrnuje :	
- mezi 1 a 7	8 hodin
- mezi 8 a 11	2 hodiny
Více než 12	1 hodina

Na displeji příslušné topné zóny se zobrazí AS a po dobu asi 2 minut zazní zvukový signál. Tento displej AS zůstane viditelný, dokud nestisknete libovolné tlačítko na příslušném topném tělese, a dvojitý zvukový signál potvrdí vaši operaci.



- 4 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

VÝBĚR KAZETY - BEZPEČNOST VYPADÁNÍ (pokračování)

• Bezpečnostní opatření pro použití

- Pokud používáte pánev s nepřilnavým vnitřním povrchem (teflonový typ) s malým množstvím přidaného tuku nebo bez něj, předejte ji krátce na pozici 9 nebo 10.
- Nikdy nepoužívejte polohu 11 nebo 12, protože hrozí poškození nádob.
- Uzavřenou konzervu neohřívejte, protože by mohla prasknout (toto opatření platí i pro všechny ostatní způsoby vaření).
- Doporučujeme nepokládat na varnou desku kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky, protože se mohou zahřát.



POZOR

Tabulka nesmí být použita k ukládání čehokoli.

Nikdy nepoužívejte k vaření hliníkovou fólii ani nepokládejte výrobky zabalené v hliníku přímo na indukční varnou desku.

Hliník by se roztavil a poškodil trvale poškodí váš spotřebič.

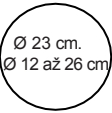
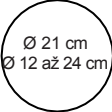
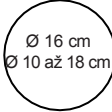
• Elektronické zabezpečení

Pokud se teplota elektronických obvodů zvýší, bezpečnostní zařízení automaticky sníží výkon dodávaný stolem.

• Bezpečnostní zařízení "Prázdná pánev"

Každá topná zóna je vybavena bezpečnostním zařízením, které neustále zjišťuje teplotu topné zóny. Nehrozí tedy žádné riziko přehřátí kvůli prázdným pánvím.

Používejte varné zóny podle typu pokrmu (v závislosti na modelu).

Vícenásobné kontejnery	Vícenásobné kontejnery	Malé kontejnery
Tento 23 cm : – Automaticky se přizpůsobí na  Ø 23 cm. Ø 12 až 26 cm – Poskytuje optimální výkon. – Zajišťuje vynikající distribuci tepla. – Zajišťuje rovnoměrnou teplotu vaření, takže na ní můžete připravovat velké palačinky, velké ryby apod. nebo velké množství malých předmětů, které budou rovnoměrně upečené.	 	 Mírné přípravky (omáčky, krémy atd.). Příprava malých množství nebo jednotlivých porcí.



POZOR

– Pokud je pod varnou deskou umístěna trouba (viz "Vestavba"), tepelné bezpečnostní funkce varné desky zabráňují jejímu současnému používání v režimu "Pyrolýza".

Při používání indukční varné desky nepokládejte na skleněnou desku magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, kazety apod.).

Upozornění pro nositele aktivních implantátů (kardiostimulátorů, inzulinových pump atd.): Váš indukční stůl vytváří ve svém bezprostředním okolí elektromagnetické pole. Doporučujeme vám proto, abyste se obrátili na výrobce vašeho aktivního implantátu a zjistili případnou nekompatibilitu.

ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

ÚDRŽBA	JAK POSTUPOVAT?	POUŽÍVANÉ VÝROBKY A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Zapalovací svíčky a vstříkovače	Pokud jsou zapalovací svíčky znečištěné, vyčistěte je malým kartáčkem s tvrdými štětinami (nekovovým). Vstříkovač plynu je umístěn uprostřed hořáku. Dbejte na to, abyste jej při čištění nezakrývali, protože by to narušilo výkon varné desky.	- Malý kartáček s tvrdými štětinami. - Bezpečnostní kolík
Mřížky a plynové hořáky	V případě přetrvávajících skvrn použijte neabrazivní krém a poté jej opláchněte čistou vodou. Před dalším použitím varné desky otřete každou část hořáku dočista.	- Jemný čistící krém. - Hygienická houba.
Indukční varné desky	- Čistěte horkou vodou a poté otřete do sucha. - Na odolné skvrny použijte speciální sklokeramické výrobky (viz příklad na protější straně).	- Hygienická houba. - Speciální sklokeramické výrobky (např. Ceraclean).
Skleněná deska	- Čistěte horkou vodou a poté otřete do sucha. Na odolné skvrny použijte speciální přípravky na sklokeramiku.	- Hygienická houba. - Speciální sklokeramické výrobky



POZOR

- Nikdy nečistěte spotřebič za chodu. Nastavte na nulu všechny elektrické a plynové ovládací prvky.
- Pokud je povrch prasklý, odpojte spotřebič od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Kontaktujte poprodejní servis. Hliník se roztaví a trvale poškodí váš spotřebič.



BOARD

- Části stolu je vhodnější čistit ručně než v myčce nádobí.
- K čištění varné desky nepoužívejte drhnoucí houbu.
- Nepoužívejte parní čističe.

6 ZÁVAD A ŘEŠENÍ

POČAS POUŽÍVÁNÍ

VIDÍTE, ŽE :	CO DĚLAT :
• Zapalování hořáků : Při stlačení páček nedochází k jiskření.	. Zkontrolujte elektrické připojení spotřebiče . Zkontrolujte, zda jsou zapalovací svíčky čisté. . Zkontrolujte, zda jsou hořáky čisté a správně smontované. . Pokud je stůl připevněn k pracovní desce, zkontrolujte, zda upevňovací oka nejsou deformovaná. . Zkontrolujte, zda těsnicí kroužky pod pákami nevyčnívají jejich domov.
• Po stisknutí knoflíku se na všech hořácích najednou objeví jiskry.	. To je normální. Funkce zapalování je centralizovaná a ovládá všechny hořáky současně.
• Jiskry se objevují, ale hořák (hořáky) se nezapálí.	. Zkontrolujte, zda není přívodní potrubí plynu ucpané. . Zkontrolujte, zda je délka přívodu plynu menší než 2 metry. . Zkontrolujte, zda je přívod plynu otevřený. . Pokud máte plyn v lahvi nebo v nádrži, zkontrolujte, zda je není prázdný. . Pokud jste právě instalovali stůl nebo vyměnili plynovou láhev, držte knoflík stisknutý až do maximálně otevřené polohy, dokud se plyn nedostane k hořákům. . Zkontrolujte, zda není vstřikovač zablokovaný, a pokud ano, odblokujte jej pojistným kolíkem. . Před umístěním pánve na hořák ji zapalte.
• Po zapálení se plameny rozhoří a po uvolnění páčky zhasnou.	. Stiskněte páčky až na doraz a držte je stisknuté. . několik sekund poté, co se objeví plameny. . Zkontrolujte, zda jsou díly hořáku správně usazeny. . Zkontrolujte, zda těsnicí kroužky pod pákami nevyčnívají jejich domov. . Vyhněte se silnému průvanu v místnosti. . Před umístěním pánve na hořák ji zapalte.
• Při volnoběžných otáčkách hořák zhasne nebo plameny zůstanou vysoké.	. Vyhněte se silnému průvanu v místnosti. . Zkontrolujte, zda použitý plyn odpovídá instalovaným vstřikovačům (viz identifikace vstřikovačů v části "Charakteristika plynu"). . Nezapomeňte, že varné desky jsou standardně dodávány s plynem ze sítě (zemní plyn). . Zkontrolujte, zda jsou šrouby volnoběžných otáček správně seřizeny (viz kapitola "Seřízení plynu").
• Plameny vypadají nepravdivě.	. Zkontrolujte čistotu hořáků a vstřikovačů umístěných pod přístrojem. . hořáky, sestava hořáků atd. . Zkontrolujte, zda je ve válci dostatek plynu.
• Stůl voní ranním vařením.	. Každou indukční desku zahřívajte ½ hodiny pomocí kohoutku s horkou vodou. . hrnec plný vody.
• Váš stůl vydá tiché cvaknutí.	. To je normální. Tento hluk je způsoben rozdělením výkonu mezi obě indukční varné desky.
• Při vaření na indukčních varných deskách vydávají pánve hluk.	. Při vysokých výkonech je tento jev u některých typů hrnců normální. Stůl není nijak ohrožen.
• Na displeji se zobrazí řada malých nebo F7: elektro- nické obvody se přehřívají.	. Porucha ventilátoru chlazení. . Voda nebo předmět na ovládací klávesnici. . Zkontrolujte podmínky instalace. Pokud závada přetrvává, zavolejte poprodejní servis.

7 PRŮVODCE VAŘENÍM

PŘÍPRAVA	ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY	FRIRE NÁVRAT K VARNÍ	VAŘENÍ/RÁNO PŘÍVST K VARNÍ MALÝ VÍREČ	FIRE/MIJOT	UDRŽUJTE TEPLO
POLÉVKY	HUSTÉ POLÉVKY	12	X		
		11			
RYBÍ	MRAŽENÝ DVORNÍ	12	X		
		11			
OMÁČKY	VÝVAR	12	X		
		11			
ZELENINA	HUSTÁ MÁSLOVÁ MOUKA S VEJCI (BÉARNAISE, HOLANDSKÁ OMAČKA)	12	X		
		11			
	ENDIVIE, ŠPENÁT	12	X		
		11			
	SUŠENÁ ZELENINA	12	X		
		11			
	VARENÉ BRAMBORY PEČENÉ BRAMBORY SMAŽENÉ BRAMBORY ROZMRAZOVÁNÍ ZELENINY	12	X		
		11			
	TENKÉ MASO SMAŽENÉ NA PÁNVI STEAKY NA GRILU (LITINOVÝ GRIL)	12	X		
		11			
MASO	MRAŽENÉ HRANOLKY ČERSTVÉ HRANOLKY	12	X		
		11			
VARIANTY	AUTOMATICKÝ VARIČ KOMPOTŮ PALAČINKY	12	X		
		11			
SMAŽENÍ	PUDINKOVÉ DŽEMY Z ROZPUŠTĚNÉ ČOKOLÁDY MLÉKO SMAŽENÁ VEJCE TĚSTOVINY DUŠENÁ DĚTSKÁ VÝŽIVA (BAIN MARIE) KREOLSKÝ RÝŽOVÝ NÁKYP	12	X		
		11			

Maximální výkon je vyhrazen pro smažení a rychlé vaření.

• 7 PRŮVODCE VAŘENÍM

PLYNOVÁ VARNÁ DESKA

	PŘÍPRAVY	ČAS	VELKÝ RYCHLÝ	SEMI RAPID
SOUPS	Vývary Husté polévky	8-10 min	X	
RYBA	Grilovaný dvorní vývar	8-10 min 8-10 min	X X	
SAUCES	Hollandaise, Béarnaise Béchamel, Aurore	10 minut		X X
ZELENINA	Endivie, špenát Vařený hrášek Rajčata provençales Smažené brambory Těstoviny	25-30 min 15-20 min	X X X X X X	
MASO	Steak Blanquette, Osso-bucco Smažený řízek Tournedos	90 minut 10-12 min 10 minut	X X X X X	
FRITURE	Chipsy Koblihy		X X	
DEZERTÉRY	Rýžový nákyp Ovocné kompoty Palačinky Čokoládový puđink Káva (malý kávovar)	25 minut 3-4 minuty 3-4 minuty 10 minut		X X X



- 8 NĚKOLIK RAD

Bezpečnostní zapalování plynu	. Po zobrazení následujících pokynů držte joystick plně stisknutý. plamene, aby se zapnul bezpečnostní systém. . V případě výpadku proudu můžete hořák zapálit přiblížením zápalky k vybranému hořáku a stisknutím a podržením příslušné páčky.
Použití kontejnerů	. Na plynových nebo elektrických varných deskách vždy používejte stabilní nádoby s plochým dnem, odolné proti vysokým teplotám. . Použijte vhodnou nádobu: velikost dna musí být stejná nebo větší než průměr elektrické plotýnky.
Obecná údržba	. Hořáky pravidelně čistěte: je to nezbytné pro jejich bezproblémový provoz a zajištění stabilního a rovnoměrného plamene. . Nezapomeňte na zapalovací svíčky. Před opětovnou montáží hořáků a jejich krytů je řádně vysušte. . Čištění zakončete otřením horní části skla savým papírem, abyste odstranili všechny stopy vlhkosti.
Tipy	. Jakmile voda začne vřít, snižte otáčky hořáku na nižší. riziko přetečení. . Na hrnce dejte pokličku: ušetříte peníze. . Neváhejte elektrickou varnou desku na několik minut vypnout. před koncem vaření.



BOARD

- Ve všech případech si pro další informace pečlivě přečtěte každou stránku příbalového letáku.

- 9 TABULKA EKODESIGNU



Plaque signalétique/Nazev výrobce/placa de indentificaci3n/Placa de identificaç3o/Gerät angebrachten Schild/Targhetta segnaletica/På skiltet/På märkskylten/ πλακέτα περιγραφής/Tabliczce znamionowej/Ýróbnímk š t í t k u / P o p í s n o m š t í t k u /Identificatieplaatje/ Фирменной табличке

[illegible]

FR * V souladu s nařízením o ekodesignu č. 66/2014 ze dne 14. ledna 2014, měření provedená podle norem EN 30-2-2 a EN 60 3502

AT * Podle nařízení o ekodesignu č. 66/2014 ze dne 14. ledna 2014, měření podle norem EN 30-2-2 a EN 60 350-2

* Según reglamentación de ecodiseño N°66/2014 del 14 de enero de 2014, mediciones realizadas según normas EN 30-2-2 y EN 60 350-2

* Após a regulamentação da eco-concepção N°66/2014 de 14 de janeiro de 2014, foram realizadas medições seguindo as normas EN 30-2-2 e EN 60 350-2

* Gemäß der Öko-Design-Verordnung Nr. 66/2014 vom 14. Januar 2014, Messungen entsprechend den Normen EN 30-2-2 und EN 60 350-2.

* In conformità al regolamento sulla progettazione ecocompatibile N°66/2014 del 14 gennaio 2014, misure realizzate secondo le norme EN 30-2-2 ed EN 60 350

* I henhold til reguleringen for miljøvenligt design nr. 66/2014 af 14. January 2014, foranstaltninger gennemført i henhold til normerne EN 30-2-2 og EN 60 350

DA * Enligt förordning (EU) nr 66/2014 av den 14 januari 2014 om ekodesign: åtgärder utförda enligt normerna EN 30-2-2 och EN 60 350-2

SV * Σύμφωνα με τον κανονισμό οικολογικού σχεδιασμού Αρ. 66/2014 της 14ης Ιανουαρίου 2014, λήφθηκαν μέτρα με β

EL * Podług z nařizení dotýčácy ekoprojektování nr 66/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r., pomiary wykonane wg norm EN 30-2-2 i EN 60 3502

PL * V souladu s nařízením o úsporných zařízeních č. 66/2014 ze dne 14. ledna 2014, měření prováděno podle norem

* Podľa nariadení o ekodizajne č. 66/2014 zo 14. januára 2014, merania vykonané v zmysle noriem EN 30-2-2 a EN 60 350-2

- 9 TABULKA EKODESIGNU

		FR	AT	ES	PT	NL
E1000	1,5 k W	15,5 cm				
E1500	10W	15,5 cm				
E2000	20W	18 cm				
R1200	1,2 k W	16,5 cm				
R1500	1,5 kW	18 cm				
R1800	1,8 kW	19,2 cm				
R2300	2,3 kW	22,2 cm				
R2500	2,5 kW	22,2 cm				
I2000	2,0 kW	18 cm				
I2800	2,8 kW	18 cm				
X2800	2,8 kW	28 cm				
I3100	3,1 kW	21 cm				
X3600	3,6 kW	28 cm				
Z3600	3,6 kW	40x23 cm				
AUX	0,85 kW	/	Indukční varič deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
SR	1,5 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
R	2,3 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
GR	3,1 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
UR	3,5 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
ZC	3,6 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
3C	3,6 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
FFR	6,2 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
NA			Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken

		Z	IT	DA	SV	UK
E1000	1,5 k W	15,5 cm				
E1500	10W	15,5 cm				
E2000	20W	18 cm				
R1200	1,2 k W	16,5 cm				
R1500	1,5 kW	18 cm				
R1800	1,8 kW	19,2 cm				
R2300	2,3 kW	22,2 cm				
R2500	2,5 kW	22,2 cm				
I2000	2,0 kW	18 cm				
I2800	2,8 kW	18 cm				
X2800	2,8 kW	28 cm				
I3100	3,1 kW	21 cm				
X3600	3,6 kW	28 cm				
Z3600	3,6 kW	40x23 cm				
AUX	0,85 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
SR	1,5 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
R	2,3 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
GR	3,1 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
UR	3,5 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
ZC	3,6 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
3C	3,6 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
FFR	6,2 kW	/	Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken
NA			Indukční deska	Indukční varič zóna	Coeduraport indução	Zone voor inductiecooken

	EL		PL	CZ	SK
E1000	1,5 k W	15,5 cm	Elektrický	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E1500	10W	15,5 cm	Pole elektrické		
E2000	20W	18 cm			
R1200	1,2 k W	16,5 cm			
R1500	1,5 kW	18 cm			
R1800	1,8 k W	19,2 cm			
R2300	2,3 k W	22,2 cm			
R2500	2,5 k W	22,2 cm			
I2000	2,0W	18 cm			
I2800	2,8 kW	18 cm			
X2800	2,8 kW	28 cm			
I3100	3,1 kW	21 cm			
X3600	3,6 kW	28 cm			
Z3600	3,6 kW	40x23cm			
AUX	0,85 kW	/	Indukčný	Indukčný	Indukčný
SR	1,5 kW	/	Indukčný	Indukčný	Indukčný
GR	2,3 kW	/	Indukčný	Indukčný	Indukčný
UR	3,5 kW	/	Indukčný	Indukčný	Indukčný
ZC	3,6 kW	/	Indukčný	Indukčný	Indukčný
3C	3,6 kW	/	Indukčný	Indukčný	Indukčný
FFR	6,2 kW	/	Indukčný	Indukčný	Indukčný
NA			Indukčný	Indukčný	Indukčný



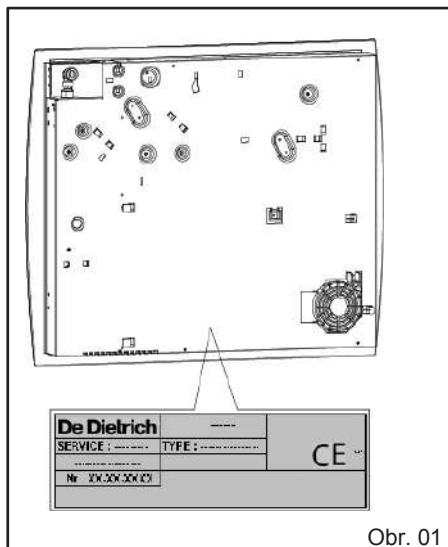
Conseil/Tip/Consejo/Conselho/Empfehlung/Consiglio/Gode råd/Råd/Συμβουλή/Rada/Advies/Coeem

- Nádoba co najčastejšie zakryvajte víknom, aby ste omeznili tepelnú stratu odparovaním.
- Nádoby používejte co nejčastěji poklovy, aby se omezil únik tepla odpařováním.
- Utilisez la tapa en el recipiente siempre que pueda para reducir las pérdidas de calor por evaporación.
- Sempreque possível, tape os recipientes com tampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- Den Deckel sooft wienigelijk afzetzen, om Warmteverliesdoor Verdunsting te verminen.
- Utilizzare più spesso possibile un coprichiusura lapentola, in modo da ridurre leperdite di calore dovuteall'evaporazione.
- Brug låg på beholderen når dekan lade sigge, forat undgå at varmen udsletter.
- Avoid lock på beholderen så du kan nedslette at minke varmeafslutten fordamning.
- Τοποθετήστε το καπάκι πάνω απ'απόκλειομένο το δοχείο να μην υπάρχει ατμός, ώστε να μειώσετε την απώλεια θερμότητας μέσω των εξατμίσεων.
- Przykrywaćzawieszaczynięcykrywką, abyograniczyć utratę ciepła poprzezwyparowanie.
- Používajteco nejčastejšiepokločky, aby ste minimalizovali tepelnú stratu spôsobenú únikom páry.
- Aby sa snížilastratatepla u varovarov, používajte čo možnonajčastejšepokločky.
- Gebuik zo vaak mogelijken deksel om warmteverliesdoorverdamping te beperken.
- Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потерю тепла за счет испарения.

. 10 *POPRODEJNÍ SERVIS*

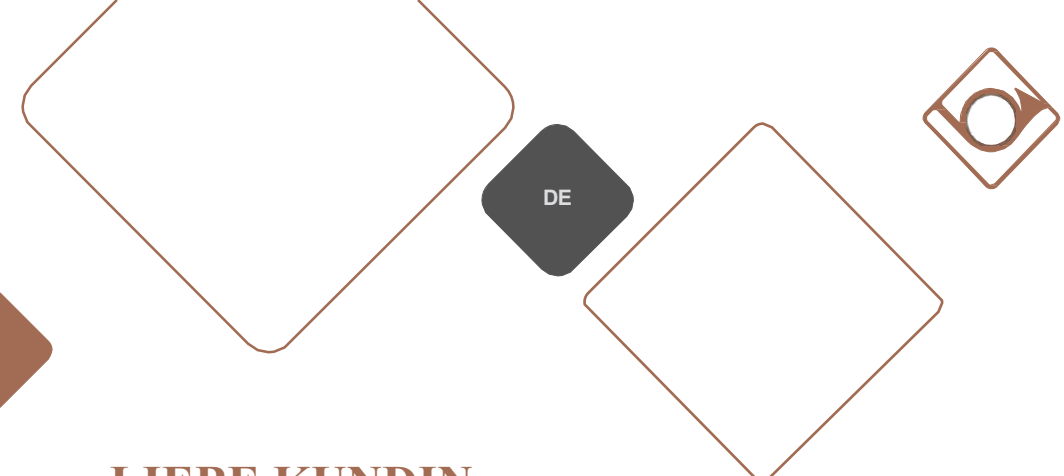
INTERV

Veškeré práce na vašem spotřebiči musí provádět kvalifikovaný odborník, který je registrovaným distributorem dané značky. Při telefonátu si pro usnadnění vyřízení vašeho požadavku připravte úplné reference vašeho spotřebiče (obchodní reference, servisní reference, výrobní číslo). Tyto informace naleznete na výrobním štítku (**obr. 01**).



Obr. 01





DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

Sie haben gerade ein Produkt von De Dietrich erworben. Diese Wahl zeugt von Ihren hohen Ansprüchen und Ihrer Vorliebe für die französische Lebensart.

Als Erben von über 300 Jahren Know-how verkörpern die Kreationen von De Dietrich die Verschmelzung von Design, Authentizität und Technologie im Dienste Kochkunst. Unsere Geräte werden aus edlen Materialien hergestellt und bieten eine makellose Verarbeitungsqualität.

Wir sind sicher, dass diese hochkarätige Konfektionierung den Kochliebhabern die Möglichkeit geben wird, ihr ganzes Talent zu entfalten.

Der De Dietrich-Verbraucherservice steht Ihnen zur Verfügung, um alle Ihre Fragen und Anregungen zu beantworten und Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen.

Wir fühlen uns geehrt, Ihr neuer Partner in der Küche zu sein, und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.



Mit seinen Manufakturen in Frankreich, in Orléans und Vendôme, pflegt De Dietrich ein ständiges Streben nach Exzellenz und bewahrt sein außergewöhnliches Know-how bei der Entwicklung perfekt verarbeiteter Produkte. Viele unserer Haushaltsgeräte tragen das Gütesiegel Origine France Garantie", eine Anerkennung, die ihre Herstellung in Frankreich belegt.

Dieses Siegel sichert nicht nur die Qualität und Langlebigkeit unserer Geräte, sondern garantiert auch ihre Rückverfolgbarkeit und bietet einen klaren und objektiven Hinweis auf ihre Herkunft.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SICHERHEIT UND WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN	4
• 1 UMWELT	7
• 2 BESCHREIBUNG IHRES GERÄTS	8
• 3 INSTALLATION	9
STANDORTWAHL	9
VOR INSTALLATION	10
EINBAUTIPPS	11
EINBAU ÜBER EINER SCHUBLADE, EINEM SCHRANK ODER EINEM OFEN	11
BEI EINBAU ÜBER EINEM GESCHIRRSPÜLER	13
STROMANSCHLUSS	14
GASANSCHLUSS	15
GASWECHSEL	17
GASMERKMALE	19
REPERATUR DER INJEKTEURE	19
• 4 VERWENDUNG IHRES GERÄTS	20
BESCHREIBUNG IHRER OBERSEITE	20
BESCHREIBUNG IHRES BANDS	20
Einschalten von Gasbrennern	21
ANGEPASSTE RÜSTUNGEN FÜR GASBRENNER	22
EINSCHALTEN DER INDUKTIONSHERDE	23
KINDERSICHERHEIT	23
CLEAN LOCK	23
BEFEHLSBESCHREIBUNG	24
EINSCHALTEN	24
AUS	24
LEISTUNGSEINSTELLUNG	24
EINSTELLUNG DES ROTIERENDEN TIMERS	24
VERWENDUNG DER TASTE "ELAPSED TIME"	25
WAHL DES KOCHGESCHIRRS - INDUKTIONSSICHERHEIT	26
• 5 PFLEGE	28
• 6 ANOMALIEN UND LÖSUNGEN	29
• 7 KOCHANLEITUNG	30
INDUKTIONSKOCHTELLER	30
GAS-KOCHTELLER	31
• 8 EINIGE TIPPS	32
• 9 ECODESIGN-TABELLE	33
• 10 KUNDENDIENST	35

SICHERHEIT UND WICHTIGE

VORSICHTSMASSNAHMEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR ZUKÜNFTIGE VERWENDUNGEN AUFBEWAHREN.

Diese Anleitung steht auf der Website der Marke zum Download bereit.

- Wir haben dieses Kochfeld für die Nutzung durch Privatpersonen in einem Wohnbereich konzipiert.
- Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden. Lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen.
- Das Kochen sollte unter Ihrer Aufsicht erfolgen.
- Diese Kochfelder, die ausschließlich zum Kochen von Lebensmitteln und Getränken bestimmt sind, enthalten keine asbesthaltigen Bestandteile.
- Dieses Gerät ist nicht an einen Abzug für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den geltenden Bestimmungen für die Belüftung zu widmen.
- Bewahren Sie Ihre PFLEGE- oder ENTZÜNDBAREN Produkte (Zerstäuber oder Druckbehälter, sowie Papier, Rezeptbücher...) nicht im Schrank unter Ihrem Kochfeld auf.
- Wenn Sie eine unter dem Tisch angebrachte Schublade verwenden, raten wir Ihnen davon ab, temperaturempfindliche Gegenstände (Plastik, Papier, Spraydosen usw.) aufzubewahren.
- Ihr Tisch muss vor jedem Eingriff von der Stromversorgung (Strom und Gas) getrennt werden.
- Wenn Sie elektrische Geräte an eine nahe gelegene Steckdose anschließen, achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht mit heißen Bereichen in Berührung kommt.
- Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz zu trennen, entweder mithilfe eines Steckdosensteckers oder durch Einbauen eines Schalters in die festen Leitungen gemäß den Installationsvorschriften.
- Der Stecker der Steckdose muss nach der Installation zugänglich sein.
- Aus Sicherheitsgründen sollten Sie nach dem Gebrauch unbedingt den Haupthahn der Gasleitung oder den Hahn der Butangas-/Propangasflasche schließen.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts



SICHERHEIT UND WICHTIGE

VORSICHTSMASSNAHMEN

kompatibel sind.

- Auf diesen Tischen ist das CE-Konformitätszeichen angebracht.
- Die Installation ist qualifizierten Installateuren und Technikern vorbehalten.
- Verwenden Sie Dampfreinigungsgeräte.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder angewiesen wurden, das Gerät sicher zu benutzen, und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieser Tisch entspricht hinsichtlich der Erwärmung von Möbeln der Norm EN 60335-2-6 und hinsichtlich der Installation der Klasse 3 (gemäß Norm EN 30-1-1).
- Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett in der Tasche oder auf dem Typenschild vermerkt.
- Verwenden Sie keine Gefäße, die über den Rand des Kochfelds hinausragen.

Damit Sie die Artikelnummern Ihres Geräts in Zukunft leicht finden können, empfehlen wir Ihnen, sie auf der Seite "Kundendienst und Verbraucherbeziehungen" zu notieren (auf dieser Seite erfahren Sie auch, wo Sie sie auf Ihrem Gerät finden können).

- Es wird empfohlen, Metallgegenstände Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld zu legen, da diese heiß werden können.
- Stellen Sie nach dem Gebrauch den Betrieb des Kochfelds mithilfe der Bedienvorrichtung ein und verlassen Sie sich nicht auf den Topfsensor.

 **VORSICHT:** Wenn die Oberfläche gesprungen ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

 **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

SICHERHEIT UND WICHTIGE

VORSICHTSMASSNAHMEN

Brandgefahr: Lagern Sie Gegenstände auf den Kochflächen. **WARNUNG:** Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochprozess ist ohne Unterbrechung zu überwachen.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld und unter Verwendung von Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Schutzsysteme, die vom Hersteller Kochgeräts entworfen wurden oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung für den sachgemäßen Gebrauch angegeben werden, oder das in Gerät integrierte Schutzsystem. Die Verwendung ungeeigneten Schutzsystemen kann zu Unfällen führen.

VORSICHT: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

: **Brandgefahr:** Lagern Sie nichts auf den Kochflächen.

Wir empfehlen keine Tischschutzvorrichtung. **ACHTUNG:** Der Betrieb eines Gaskochgeräts führt zur Entstehung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es aufgestellt ist. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche, insbesondere bei Benutzung Geräts:

Halten Sie die natürlichen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube). Eine intensive und lange Nutzung Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effektivere Belüftung, z. B. durch Erhöhung der Leistung der mechanischen Belüftung, falls vorhanden.

ACHTUNG: "Wenn das Glas des Kochfelds zerbricht :

- schalten Sie sofort Brenner sowie alle Elemente aus
- elektrische Heizgeräte und isolieren Sie das Gerät von allen Energiequellen,
- berühren Sie nicht die Oberfläche Geräts,
- verwenden Sie das Gerät nicht.

UMWELTSCHUTZ



Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden darf. In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses

Symbol bedeutet, dass Altgeräte bei einem zugelassenen Sammelpunkt abgegeben werden müssen. Fragen Sie bei Ihrem Händler oder beim technischen Dienst Ihrer Stadt nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Bestimmte Verpackungsmaterialien des Gerätes sind auch recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern entsorgen. Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Getrennte Erfassung von Altgeräten - Nur gültig für Deutschlan

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwertung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern

im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Verreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt.

Löschung von Daten

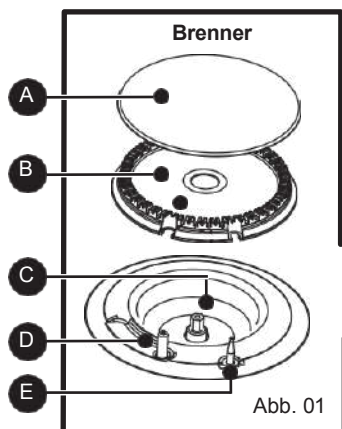
Der Endnutzer ist für das Löschen der eventuell gespeicherten, personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich.

Energiespar-Tipp

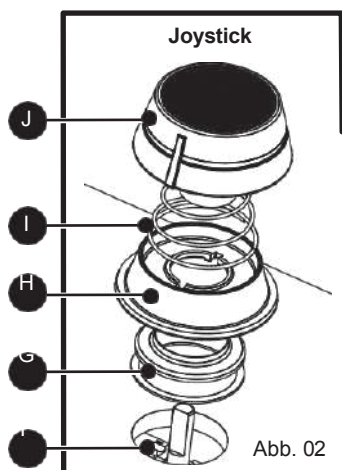
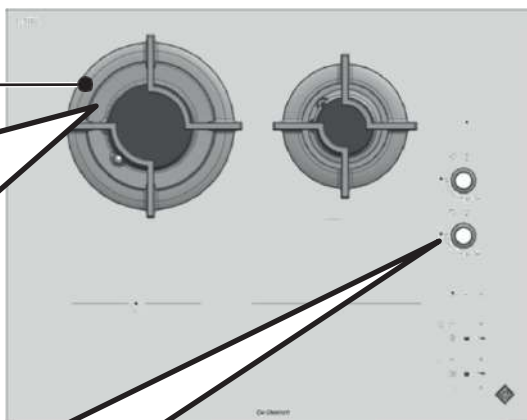
Kochen mit einem gut passenden Deckel spart Energie. Wenn Sie einen Deckel aus Glas verwenden, können Sie den Garfortschritt perfekt kontrollieren.



- 2 BESCHREIBUNG IHRES GERÄTS



Gitter Pfannenhalter



A Brennerkopf Injektor

B

C

D Zündkerze

E Thermoelement (Modell mit Sicherheit)

F Wasserhahn

G

Buchse

H

Sockel

I

Feder

J

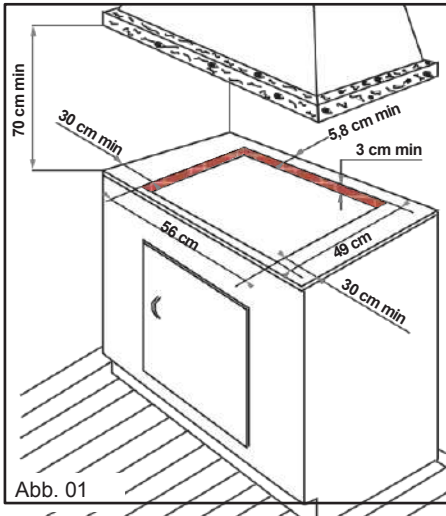
Hebel



Rat

Diese Installations- und Bedienungsanleitung gilt für mehrere Modelle. Ihr Gerät kann sich in Details und Ausstattung stark von den Beschreibungen unterscheiden.

- 3 INSTALLATION



GERÄT

	Breite	Tiefe	Dicke
Zuschnitt Standardmöbel	56 cm	49 cm	nach Möbelstück
Gesamtabmessungen über der Arbeitsfläche	65 cm	51,5 cm	5 cm
Gesamtabmessungen über der Arbeitsfläche	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

STANDORTWAHL

Ihr Gerät muss in die Platte eines mindestens 3 cm dicken Unterschranks aus hitzebeständigem Material oder mit einem solchen Material verkleidet eingebaut werden.

Um die Bedienung des Kochgeschirrs nicht zu behindern, dürfen sich weder rechts noch links Möbel oder Wände befinden, die weniger als 30 cm vom Kochfeld entfernt sind.

Wenn eine horizontale Trennwand unter dem Tisch positioniert ist, muss diese zwischen 10 cm und 15 cm über der Arbeitsfläche. Bewahren Sie auf jeden Fall keine Zerstäuber oder Druckbehälter in dem Fach auf, das unter dem Tisch vorhanden sein könnte (siehe Kapitel

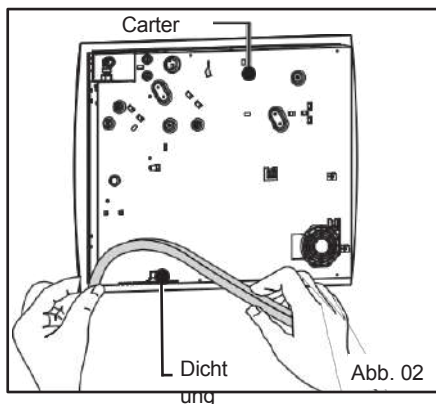
"Sicherheitshinweise").

- 3 INSTALLATION

VOR DER INSTALLATION

Ihres Geräts und um die Dichtigkeit zwischen dem Korpus und der Arbeitsplatte zu gewährleisten, müssen Sie die in der Tasche mitgelieferte Dichtung aufkleben (Abb. 02).

- Entfernen Sie die Topfträgerroste, die Brennerdeckel und die Brennerköpfe, indem Sie deren Position wiederholen.
- Drehen Sie den Tisch um und stellen Sie ihn vorsichtig über die Öffnung des Möbelstücks, um die Hebel, und die Zündkerzen nicht zu beschädigen.
- Kleben Sie die Schaumstoffdichtung, die mit dem Gerät geliefert wurde, an den äußeren Rand des Rahmens. Diese Dichtung zwischen dem Glas und der Arbeitsplatte ab.
- Setzen Sie das Kochfeld in die Öffnung des Unterschranks und achten Sie darauf, dass es mittig im Ausschnitt sitzt.
- Setzen Sie die Topfträgerroste, die Kappen und die Brennerköpfe wieder ein.
- Verbinden Sie das Stromkabel des Tisches mit der elektrischen Anlage Ihrer Küche (siehe Abschnitt "**Elektrischer Anschluss**").
- Schließen Sie Ihr Gerät an die Gasanlage an (siehe Abschnitt "**Gasanschluss**").



- 3 INSTALLATION

EINBAUTIPPS

– Wenn Sie möchten, können Sie den Tisch mithilfe der mitgelieferten Befestigungslaschen mit Schrauben (Abb. 02), die an den Ecken des Gehäuses befestigt werden, fixieren.

Verwenden Sie unbedingt die dafür vorgesehenen Löcher gemäß der obigen Zeichnung (Abb. 01).

– Hören Sie mit dem Schrauben auf, wenn sich die Lasche zu verformen beginnt. Verwenden Sie keinen Akkuschrauber.

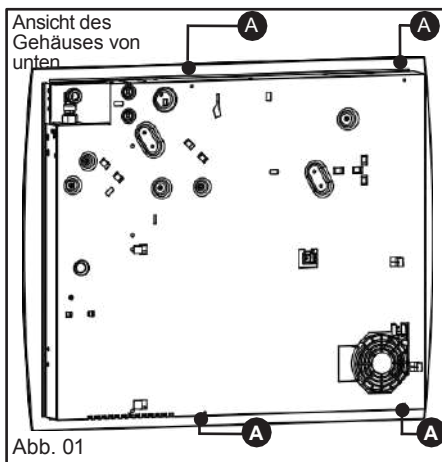


Abb. 01

A Befestigungslöcher

WENN SIE IN EINE SCHUBLADE, EINEN SCHRANK ODER EINEN BACKOFEN EINGEBAUT SIND

– Über einem Ablagefach oder einer Schublade (Abb. 03).

Ein Hohlraum von mindestens 8 cm ist erforderlich sowie eine Öffnung von 0,5 cm über die Breite des Möbelstücks.

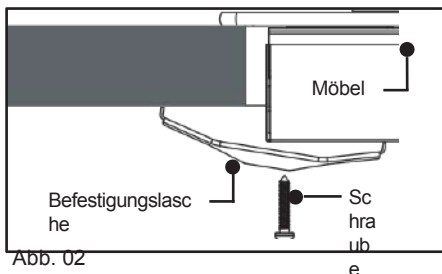
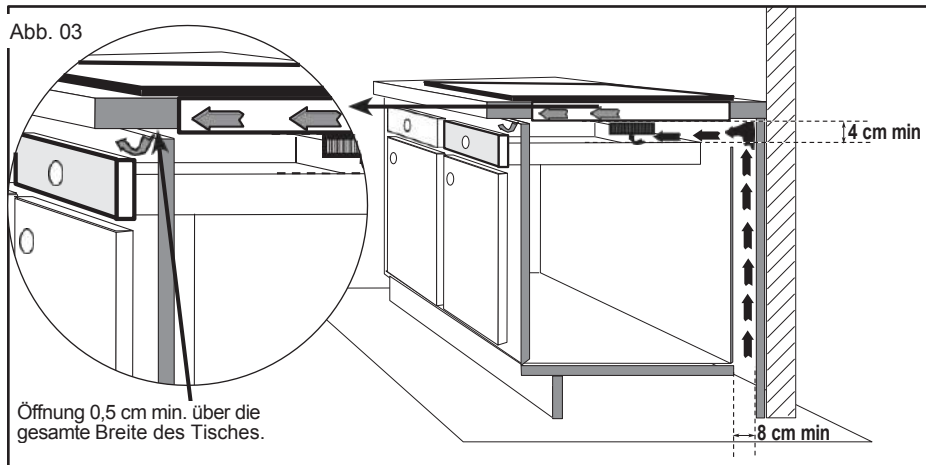


Abb. 02

Abb. 03



Öffnung 0,5 cm min. über die gesamte Breite des Tisches.

- 3 INSTALLATION

FALL DER EINBAU ÜBER EINER SCHRANK, EINER RANGE ODER EINEM HERD (Fortsetzung)

– Über einem Ofen (Abb. 01)

Dieser muss sich unbedingt in der **unteren Position** befinden. An der Vorderseite muss unbedingt eine Öffnung von 0,5 cm über die gesamte Breite des Möbelstücks vorhanden sein, und an der Rückseite des Möbelstücks muss ein Lufteinlass von mindestens 30 cm² vorhanden sein. Wenn der Ofen nicht über eine Belüftung mit Luftauslass an der Vorderseite verfügt, müssen Sie zwingend einen Dämmsatz zwischen Ofen und Tisch verwenden (beim Händler bestellen).

Wenn der Backofen mit einer Pyrolysefunktion ausgestattet ist, **dürfen** Sie das Kochfeld **NIEMALS** während der gesamten Pyrolysedauer benutzen.

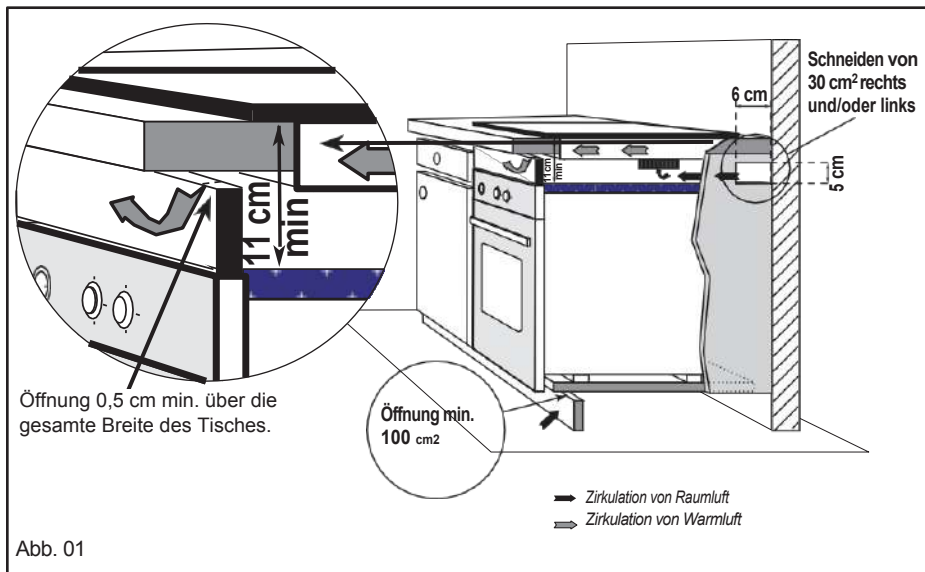


Abb. 01

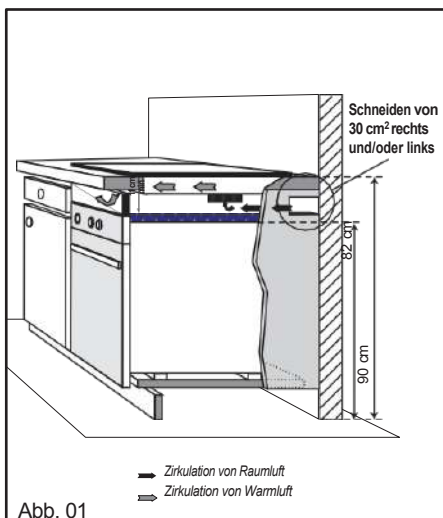
- 3 INSTALLATION

EINBAU UNTERHALB EINES GESCHIRRSPÜLERS

Die Installation Ihres Tisches ist auf einem Geschirrspüler möglich, wenn die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

- Die Höhe Ihrer Arbeitsplatte sollte mindestens 90 cm betragen.
- Sie müssen die Oberseite Ihres Geschirrspülers mit einer Isolierplatte abdecken, um zu verhindern, dass Partikel aus der Wärmeisolierung des Geschirrspülers von den Ventilatoren des Tisches angesaugt werden. Diese Platte ist bei Ihrem Kundendienst erhältlich.
- Sie müssen für einen minimalen Frischlufteinlass sorgen, damit der Ventilator Ihres Tisches die elektronischen Komponenten im Inneren richtig kühlen kann.

Wir schlagen dazu einen 30 cm² großen Ausschnitt an der Rückseite einer Seite der Einbaunische vor (Abb. 01).



- 3 INSTALLATION

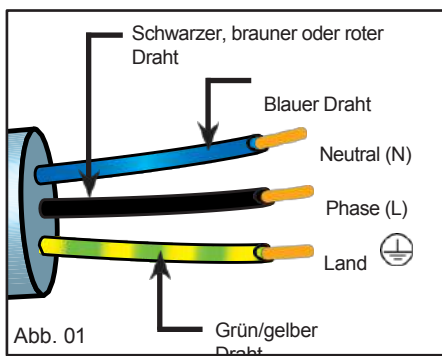
ELEKTRISCHE VERBINDUNG

– Das Gerät muss mit einem genormten 3-adrigen Stromkabel mit 1,5 mm² (1 ph+ 1 N+ Erde) angeschlossen werden, das über eine genormte IEC 60083-Steckdose oder eine allpolige Trennvorrichtung gemäß den Installationsvorschriften an das 220~240-Volt-Netz angeschlossen werden muss. Der Schutzleiter (grün-gelb) wird mit der Erdungsklemme Geräts verbunden und muss mit der Erdung der Anlage verbunden werden.

– Der Stecker der Steckdose muss nach der Installation zugänglich.

– Schließen Sie die Drähte an die Anlage an und achten Sie dabei auf die Farben der Drähte (Abb. 01).

QUERSCHNITT DES ZU VERWENDENDEN KABELS	
	220-240 V~ 50 Hz
H05VVf-Kabel	3 Leiter, davon 1 für die Erde
Leiterquerschnitt in mm ²	1,5
Sicherung	16 A



ACHTUNG

- Der Schutzleiter (grün/gelb) ist mit der Erdungsklemme  Geräts verbunden und muss mit der Erdungsklemme  der Anlage verbunden werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Bei Verwendung eines Kochfelds, das nicht geerdet ist oder einen defekten Erdungsanschluss hat, kann der Hersteller nicht für Vorfälle und deren mögliche Folgen haftbar gemacht werden.

- 3 INSTALLATION

GASANSCHLUSS

• Vorläufige Bemerkungen

Wenn Ihr Kochfeld über einem Backofen installiert ist oder wenn die Nähe anderer Heizelemente zu einer Erwärmung des Anschlusses führen könnte, muss der Anschluss unbedingt aus einem starren Rohr bestehen.

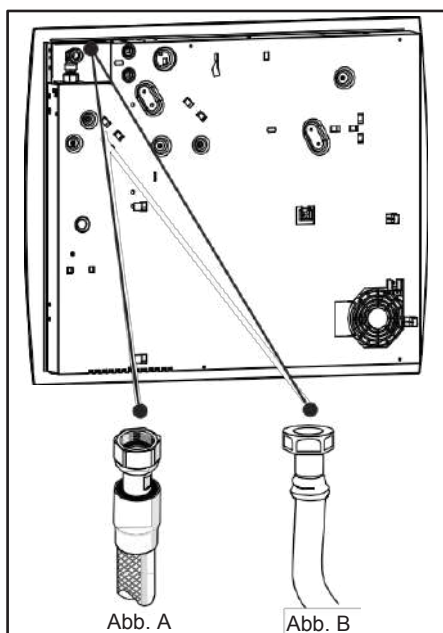
Wenn ein flexibler Schlauch oder ein biegsames Rohr (im Fall von Butangas) verwendet wird, darf er nicht mit einem beweglichen Teil des Möbelstücks in Berührung kommen oder durch eine Stelle verlaufen, die verstopft werden könnte.

Der Gasanschluss muss gemäß den geltenden Vorschriften in das Land der Installation.

• Gas, das durch Rohrleitungen verteilt wird Erdgas, Propangas oder Butanluft

Zu Ihrer Sicherheit sollten Sie ausschließlich einen der folgenden drei Anschlüsse wählen:

- **Anschluss mit einem starren** Kupferrohr mit mechanisch verschraubbaren Endstücken (Bezeichnung Gasnorm G1/2). Stellen Sie den Anschluss direkt Ende des am Gerät montierten Bogens her.
- **Verbindung mit einem flexiblen, gewellten Metallschlauch (Edelstahl) mit mechanischen, schraubbaren Endstücken** (gemäß NF D36-121), der eine unbegrenzte Lebensdauer hat (Abb. A).
- **Anschluss mit einem** verstärkten Gummischlauch mit mechanisch verschraubbaren Endstücken (gemäß der Norm NF D36-103), der eine Lebensdauer von 10 Jahren hat (Abb. B).



ACHTUNG

Wenn Sie beim Gasanschluss Ihres Tisches die Ausrichtung des am Gerät montierten Bogens ändern müssen:

- 1 - Wechseln Sie die Dichtungsscheibe aus.
- 2 - Schrauben Sie die Mutter des Winkelstücks fest, wobei Sie ein Drehmoment von 17 N.m nicht überschreiten sollten.

- 3 INSTALLATION

- Gas, das aus Flaschen oder Reserven vertrieben wird

siehe (Butangas/Propangas)

Zu Ihrer Sicherheit sollten Sie ausschließlich einen der folgenden drei Anschlüsse wählen:

– **Anschluss mit einem starren** Kupferrohr mit mechanisch verschraubbaren Endstücken (Bezeichnung Gasnorm G1/2). Stellen Sie den Anschluss direkt Ende des am Gerät montierten Bogens her.

– **Anschluss mit einem flexiblen, gewellten Metallschlauch** (Edelstahl) mit **mechanischen**, schraubbaren **Endstücken** (gemäß NF D 36-125), der eine unbegrenzte Lebensdauer hat (Abb. 01).

– **Anschluss mit einem** verstärkten Gummischlauch mit **mechanisch** verschraubbaren **Endstücken** (gemäß XP D 36-112), der eine Lebensdauer von 10 Jahren hat (Abb. 02).



ACHTUNG

Alle flexiblen Schläuche mit begrenzter Lebensdauer dürfen nicht länger als 2 m sein und müssen über die gesamte Länge einsehbar sein. Sie müssen vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums (auf Schlauch markiert) ausgetauscht werden. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nach der Installation mit Seifenwasser abgedichtet ist.

In Frankreich musst du ein Rohr oder einen Schlauch mit dem Stempel

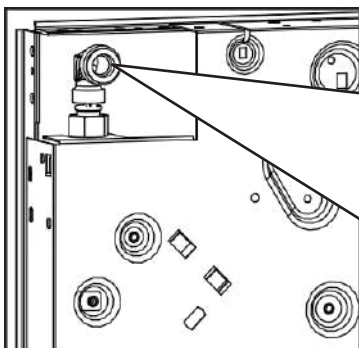


Abb. 01



Abb. 02



- 3 INSTALLATION

GASWECHSEL



ACHTUNG

Ihr Gerät wird voreingestellt für Erdgas geliefert. Die für die Anpassung an Butan/Propan erforderlichen Injektoren befinden sich in der Tasche, die diese Anleitung enthält.



RAT

In Frankreich ist dieser Tisch auch für Propan-/Butanluft anpassbar. Der Adapterbeutel wird auf Anfrage von Ihrem Kundendienst geliefert.

Bei jedem Gaswechsel müssen Sie nacheinander :

- Gasanschluss anpassen
- Injektoren austauschen
- Stellen Sie die Leerlaufzeiten der Wasserhähne ein.

• **Passen Sie den Gasanschluss an:** Lesen Sie dazu den Abschnitt **Gasanschluss**.

• **Wechseln Sie die Einspritzdüsen** wie folgt aus:

- Entfernen Sie Grills, Hüte und Köpfe aller Brenner.
- Schrauben Sie mit dem mitgelieferten Schlüssel die Einspritzdüsen am Boden jedes Topfes ab und nehmen Sie sie heraus (Abb. 01).
- Montieren Sie stattdessen die Injektoren des entsprechenden Gases gemäß der Injektorkennzeichnung und der Tabelle mit den Gaskennndaten am Ende des Kapitels; dazu :
 - Drehe sie zunächst von Hand ein, bis die Einspritzdüse blockiert ist.
 - Lassen Sie den Schlüssel vollständig auf die Einspritzdüse einrasten.
 - Zeichnen Sie mit einem Bleistift an der markierten Stelle eine Linie auf die Herdplatte (Abb. 02).
 - Drehen Sie den Schlüssel im Uhrzeigersinn, bis die Linie auf der anderen Seite erscheint (Abb. 03).



ACHTUNG

Überschreiten Sie diese Grenze nicht, da sonst das Produkt beschädigt werden kann.

- Setzen Sie die Brennerköpfe, die Kappen und die Topfträgerroste wieder ein.



RAT

Kreuzen Sie bei jedem Gaswechsel das entsprechende Kästchen auf dem Etikett an, das am Gerät klebt. Lesen Sie dazu die Abschnitte "Gasanschluss" und "Gaswechsel" in der Bedienungsanleitung.

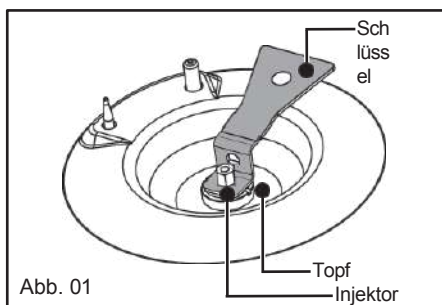


Abb. 01

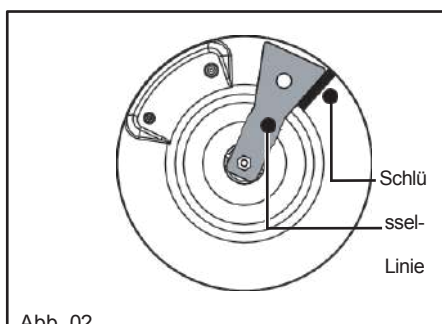


Abb. 02

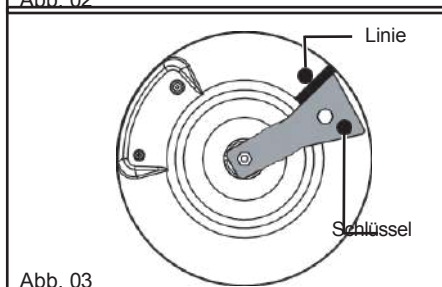


Abb. 03

- 3 INSTALLATION

• **Stellen Sie die Leerlaufzeiten** der Wasserhähne **ein**.

- Handeln Sie Hahn für Hahn.
- Entfernen Sie die Griffe, die Dichtungsringe, indem Sie sie nach oben ziehen.

• **Umstellung von Erdgas auf Butangas/Propan**

- **Drehen** Sie mit einem kleinen Schlitzschraubendreher die Messing (gelbe) LeerlaufEinstellschraube (Abb. 05) **im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag** ein.

- Bringen Sie die Dichtungsringe und die Hebel wieder an, achten Sie dabei auf die richtige Ausrichtung und stellen Sie sicher, dass die Hebel fest eingedrückt sind.

• **Umstellung von Butan-/Propangas auf Erdgas oder Butan-/Propanluft (je nach Modell)**

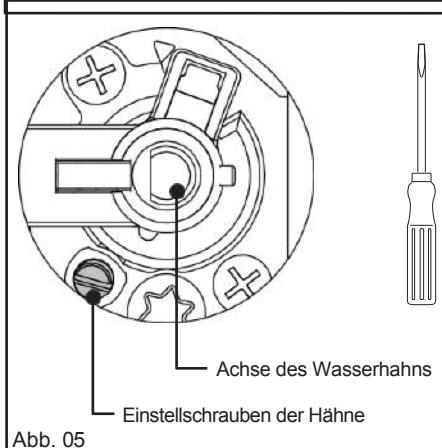
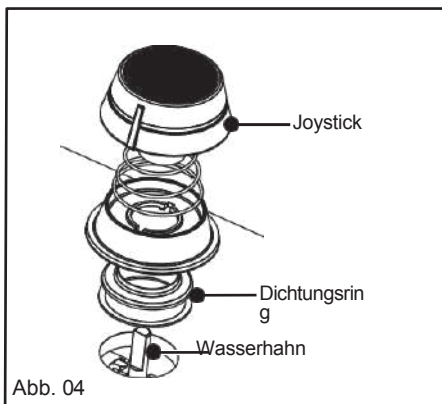
- Drehen Sie die Messing (gelbe) (Abb. 05) mit einem kleinen Schlitzschraubendreher um **2 Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn** heraus.

- Ziehen Sie den Hebel nach oben, – Zünden Sie den Brenner an, auf der höchsten Stufe, und schalten Sie auf Leerlauf.

- Nehmen Sie den Hebel wieder ab und drehen Sie die Einstellschraube **im Uhrzeigersinn** auf die niedrigste Position, bevor die Flammen erlöschen.

- Bringen Sie den Dichtring und den Hebel wieder an.

- Führen Sie mehrere Umschaltmanöver von maximaler auf Leerlaufdrehzahl durch: **Die Flamme darf nicht erlöschen**; andernfalls drehen Sie die Einstellschraube so weit heraus, dass die Flamme bei diesen Manövern gut gehalten wird.



- 3 INSTALLATION

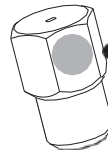
Gas Eigenschaften

Gerät die Installation in : DEKat: II2E+3+ CH - ES - IT - PTcat: II2H3+ CY - EE - PLKat: II2H3B/P LTcat: I2H	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	DE
Stündlicher Durchsatz unten : 25 mbar bei 15°C unter 1013 mbar	Butan G30	Propan G31	Natürliches Gas G20	Natürliches Gas G25
	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
GROSSER SCHNELLBRENNER Markierung auf Einspritzdüse Nominaler Wärmedurchsatz (kW) Stündlicher Durchsatz (g/h) Stündlicher Durchsatz (l/h)	88A 3,15 229 229	88A 3,15 225 225	137 3,10 295 295	137 3,10 343 343
HALBSCHNELLBRENNER Markierung auf Einspritzdüse Nominaler Wärmedurchsatz (kW) Stündlicher Durchsatz (g/h) Stündlicher Durchsatz (l/h)	62 1,50 109 109	62 1,50 107 107	94 1,50 143 143	94 1,50 166 166
TISCH 60 CM UND 2 GASKOCHSTELLEN Gesamte Wärmeabgabe (kW) Maximaler Durchfluss (g/h) (l/h)	4,65 338 338	4,65 332 332	4,60 438 438	4,60 509 509

Markierung von Injektoren

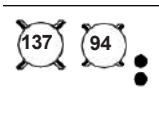
Die folgende Tabelle zeigt die Anordnung der Injektoren auf Ihrem Gerät je nach verwendetem Gas.

Jede Nummer ist auf Injektor markiert.

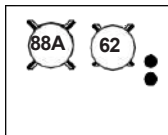


Beispiel:
Injektormarkierung 94

**Natür-
liches
Gas**



**Gas
Butan/Propan**



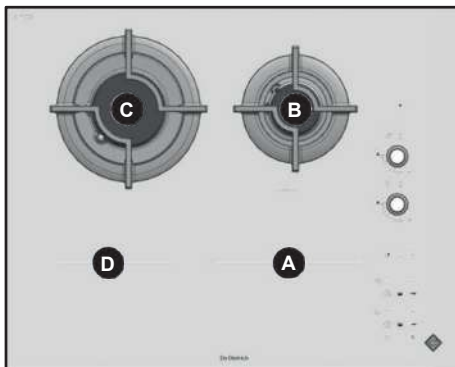
(1) Die Heizleistungen sind nur als Richtwerte zu verstehen. Sie hängen von der Art und Form des Gefäßes ab. Änderungen vorbehalten.

Betriebsspannung :	220-240 V~50 Hz
Elektrische Gesamtleistungsaufnahme :	
- Modell 2 Induktionskochfelder	3200 W (1)
Tischmaße :	
- Breite	650 mm
- Tiefe	518 mm
Masse :	11,4 kg
Kastenmaße :	
- Breite	549 mm
- Höhe	59 mm
- Tiefe	470 mm

- 4 VERWENDUNG IHRES GERÄTS

Beschreibung Ihres Oberteils

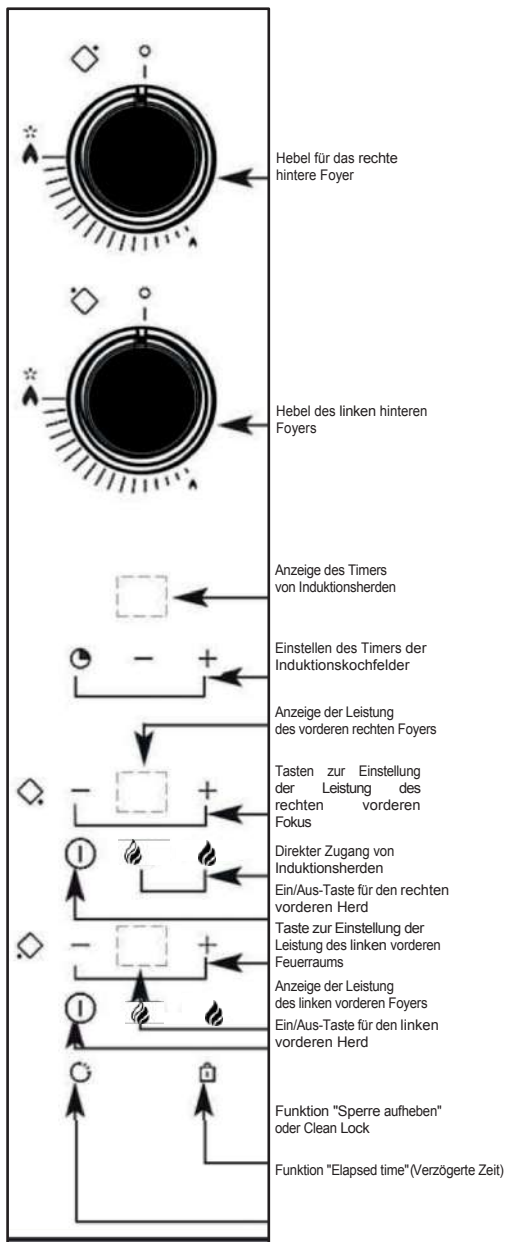
Modell mit 2 Gas- und 2 Induktionskochstellen



- A** Induktionskochfeld Ø210 - 3100 W
- B** Halbschneller Brenner 1,5 kW * Großer
- C** schneller Brenner 3,1 kW *
- D** Induktionskochfeld Ø160 - 2200 W

* Mit Erdgas erzielte Leistungen G20

Beschreibung Ihres Stirnbandes



- 4 VERWENDUNG IHRES GERÄTS

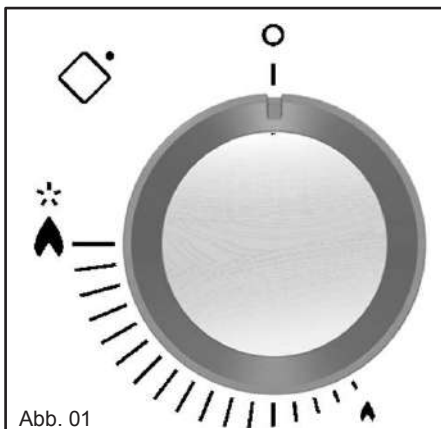
DER GASBRENNER

Jeder Brenner wird über einen Hahn versorgt, der durch Drücken und Drehen gegen den Uhrzeigersinn geöffnet wird.

Der Punkt "O" entspricht der Schließung des Wasserhahns.

- Wählen den gewünschten Brenner anhand der Symbole neben den Hebeln aus (z. B.: Brenner vorne rechts ). Ihr Tisch ist mit einer Brennerzündung ausgestattet, die in die Joysticks integriert ist.
- Um einen Brenner anzuzünden, drücken Sie den Hebel und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn  bis zur Maximalposition.
- Halten Sie den Hebel gedrückt, um eine Reihe von Funken auszulösen, bis der Brenner gezündet wird.

Die Einstellung zu einem geringeren Durchfluss erfolgt zwischen dem Symbol  und dem Symbol .



RAT

Wenn sich ein Hebel schwer drehen lässt, wenden Sie keine Gewalt an. Bitten Sie den Installateur um Hilfe.

Sollte die Flamme versehentlich erlöschen, zünden Sie sie einfach wieder normal an, indem Sie die Anleitungen zum Anzünden befolgen.

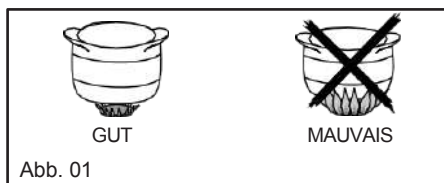
- 4 VERWENDUNG IHRES GERÄTS

GEEIGNETE GEFÄSSE FÜR GASBRENNER

• Welchen Brenner sollten Sie für Ihr Kochgeschirr verwenden?

- Stellen Sie den Flammenkranz so ein, dass die Flammen nicht über den Rand des Topfes hinausschlagen (Abb. 01).
- Verwenden Sie keine Gefäße mit konkaven oder konvexen Böden (Abb. 02).
- Lassen Sie einen Gaskamin nicht mit einem leeren Behälter laufen.
- Verwenden Sie keine Gefäße, die die Griffe teilweise bedecken.
- Verwenden Sie keine Gefäße, die über den Rand des Kochfelds hinausragen.
- Verwenden Sie keine Diffusoren, Toaster, Fleischgrills aus Stahl und Kochtöpfe mit Füßen, die auf der Glasplatte stehen oder diese berühren.

Großer Brenner große schnelle	Kleiner, halbschneller Brenner
18 bis 28 cm	12 bis 20 cm
Frittieren, Kochen	Soßen, Aufwärmen



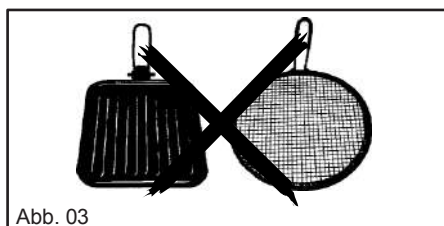
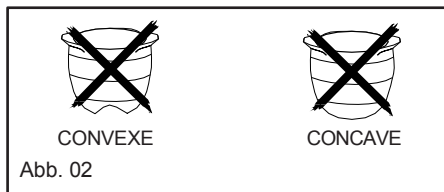
- Halten Sie die Öffnungen für die natürliche Belüftung offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube).
- Bei längerem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effektivere Belüftung, z. B. durch Erhöhung der Leistung der mechanischen Belüftung, falls eine solche vorhanden ist (eine Mindestluftmenge von 2 m³/h pro kW Gasleistung ist erforderlich).

Beispiel:

Tisch 60 cm - 2 Gasflammen

Gesamtleistung: 1,5+ 3,1= 4,6 kW

4,6 kW × 2= 9,2 m³/h Mindestdurchsatz



- 4 VERWENDUNG IHRES GERÄTS

EINSCHALTEN DER INDUKTIONSHERDE

So verwenden Sie eine Funktionstaste Legen Sie Ihren Finger gerade und flach auf die gewählte Taste, bis auf dem Display die neue Einstellung angezeigt wird.

• Wie man einschaltet und anpasst die Macht?

Ihre Kochstelle verfügt über eine Heizleistung von 50 W bis 2800 W oder 3100 W (Modell mit einer Induktionskochstelle), die mit 1 bis 15 gekennzeichnet ist.

– **Drücken Sie** die Einschalttaste.

– **Wählen Sie** zwischen :

- Durch Drücken von  wird die Position **bo** (Kochen) ausgewählt.

- Ein Druck auf  wählt die Position **7** (Simmern).

- Durch Drücken von  oder  wird die Leistung je nach Bedarf variiert.

Die letzte Bestellung hat immer Vorrang.

• Programmierbarer Direktzugriff auf einen der beiden Herde

– Wenn der Herd ausgeschaltet ist, halten Sie die Taste  lange gedrückt und drücken Sie dann die Taste , bis die gewünschte Leistung erreicht ist (Beispiel: Leistung 5). Automatische Validierung des Sollwerts nach 2 Sekunden ohne Aktion.

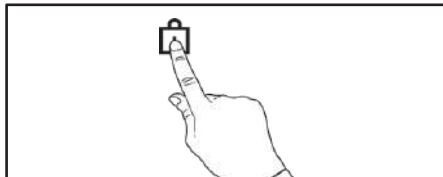


RAT

– Um die Einstellung schneller vorzunehmen, halten Sie den Finger länger auf der gewählten Taste gedrückt.

KINDERSICHERUNG

• Sperren



Bestellungen können gesperrt werden :

- oder im Stillstand (Reinigung),

- oder während des Gebrauchs (laufende Vorgänge bleiben bestehen und die angezeigten Einstellungen bleiben aktiv).

In der Stellung "Verriegelung" jedoch aus Sicherheitsgründen die Aus-Taste Vorrang und unterbricht die Stromversorgung des Kamins.

- **Drücken Sie** 3 bis 4 Sekunden lang auf . Die Anzeige  (Leuchtpunkt) erscheint und verschwindet nach einigen Sekunden wieder.

Jede Betätigung der Tasten führt zu die Anzeige des Sperrsymbols .

• Entsperrn

- Drücken Sie  für 3 bis 4 Sekunden.

Die Anzeige  (Leuchtpunkt) verschwindet.

CLEAN LOCK

- Diese Funktion ermöglicht die vorübergehende Sperrung Ihres Tisches während einer Reinigung.

Um **Clean Lock** zu aktivieren :

- Ihr Tisch muss ausgeschaltet sein.

- **Drücken Sie kurz** auf die Taste . Es ertönt ein Piepton.

- Nach einer voreingestellten Zeit wird das Schloss automatisch aufgehoben. Ein doppelter Piepton ertönt und der und der blinkende Leuchtpunkt verschwindet.

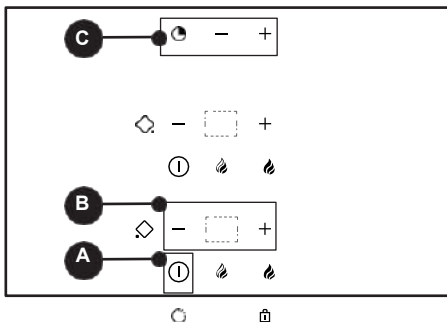


RAT

Denken Sie daran, Ihren Tisch vor der Wiederverwendung zu entriegeln (siehe Kapitel **KINDERSICHERHEIT: ENTRIEGELUNG**).

- 4 VERWENDUNG IHRES GERÄTS

BEFEHLSBESCHREIBUNG



A Ein/Aus-Tasten

B Leistungstasten

C Timer-Tasten

SCHALTEN

Drücken Sie die Taste für den Bereich, den Sie verwenden möchten.

Eine blinkende **0-Anzeige** und ein Piepton signalisieren, dass die Zone eingeschaltet ist. Sie können dann die gewünschte Leistung einstellen. Ohne eine Leistungsanforderung Ihrerseits schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

AUS

Drücken Sie die Taste für die verwendete Zone oder die Taste für die Leistung, bis **0** angezeigt wird.

LEISTUNGSEINSTELLUNG

Drücken Sie die Taste oder , um Ihre Leistungsstufe von 1 bis 15 (maximale Leistung = 15) einzustellen.

Beim Einschalten können Sie durch Drücken der Taste direkt auf maximale Leistung schalten.

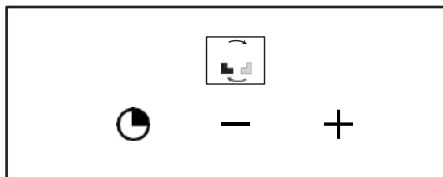


RAT

Wenn eine Kochzone mit maximaler Leistung betrieben wird, führt dies zu einer Selbstbeschränkung anderer Kochzone, die auf den Leistungsanzeigen sichtbar ist.

EINSTELLUNG DES ROTIERENDEN TIMERS

Ein Dreh-Timer ist für alle Kochzonen verfügbar und wirkt sich jeweils nur auf eine Kochzone aus.



Durch wiederholtes Drücken der Taste wählen Sie die Kochzone aus, der Sie den Timer zuweisen möchten.

Das Drehsymbol des Timers kann nur auf Zonen zugewiesen werden, die in Betrieb sind.

• Um den Timer zu verwenden :

– Schalten Sie die Kochzone ein und stellen Sie die Leistung ein.

– Positionieren Sie das Drehsymbol auf diesem Kochfeld.

– Stellen Sie die Dauer durch Drücken von oder ein, ein Punkt auf der Leistungsanzeige leuchtet auf, um Ihr Manöver zu bestätigen.

Der Timer zählt nur dann herunter, wenn die Kochzone mit einem Topf bedeckt ist. Am Ende der Kochzeit, schaltet sich die Kochzone aus. Der Timer zeigt **0** an und ein **Piepton** warnt Sie.

– Drücken Sie die oder Timer-Taste, um diesen Piepton zu beenden.

• So ändern Sie die Einstellungen für den Mittagstisch :

Drücken Sie die Tasten oder des Timers.

- 4 VERWENDUNG IHRES GERÄTS

- **Um den Timer zu stoppen :**

- Drücken Sie mehrere Sekunden lang gleichzeitig die Tasten  und  des Timers oder die Taste  des Timers bis 0.

- **So ändern Sie die Timerzuweisung :**

- Stoppen Sie den laufenden Timer.
- Durch wiederholtes Drücken der Taste , weisen Sie sie einer neuen Kochzone zu, die gerade in Betrieb ist.

VERWENDUNG DER TASTE "ELAPSED TIME"

Mit dieser Funktion können Sie sich die Zeit anzeigen lassen, die seit der letzten Änderung der Leistung an einem ausgewählten Herd vergangen ist.

Um diese Funktion zu nutzen, drücken Sie die Taste . Die abgelaufene Zeit blinkt auf dem Timer-Display des ausgewählten Herdes.

Wenn möchten, dass Ihr Kochvorgang in einer bestimmten Zeit endet, Sie die Taste  und drücken Sie dann innerhalb von 5 Sekunden  des Timers, um die gewünschte Kochzeit zu erhöhen.

Die Zeitanzeige wird fixiert für

3 Sekunden, dann erscheint die Anzeige der verbleibenden Zeit. Ein Piepton bestätigt Ihre Auswahl.

Diese Funktion gibt es mit oder ohne Timerfunktion.

Hinweis: Wenn auf dem Timer eine Zeit angezeigt wird, können Sie diese Zeit nicht innerhalb von 5 Sekunden nach Drücken von  ändern. Nach Ablauf dieser 5 Sekunden können Sie die Kochzeit ändern.



- 4 VERWENDUNG IHRES GERÄTS

WAHL DES KOCHGESCHIRRS - INDUKTIONSSICHERHEIT

• Welche Behälter sind am besten angepasst :

– **Behälter aus emailliertem Stahl mit oder ohne Antihafbeschichtung:** Schmortopf, Fritteuse, Pfanne, Fleischgrill.

– **Gusseiserne Gefäße:** Um die Glaskeramik nicht zu zerkratzen, vermeiden Sie es, das Gefäß über den Tisch zu schieben, oder wählen Sie ein Gefäß mit einem emaillierten Boden.

– **Induktionsgeeignetes Edelstahlgeschirr:** Die meisten Edelstahlgefäße sind für das Kochen mit Induktion geeignet (Töpfe, Kasserollen, Pfannen, Fritteusen).

– **Aluminiumbehälter mit speziellem Boden:** Sie wählen Artikel mit dickem Boden, die für ein gleichmäßigeres Garen sorgen (die Hitze wird besser verteilt).

Nur Glas, Erde, Aluminium ohne speziellen Boden, Kupfer und einige nichtmagnetische Edelstahlsorten funktionieren nicht mit Induktion. Wir empfehlen Ihnen, Gefäße mit dickem, flachem Boden zu wählen.

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, finden Sie in dieser Anleitung eine Liste mit Utensilien.

– **Restwärmeanzeige** Nach intensiver Nutzung kann die Kochzone einige Minuten lang heiß bleiben. Während dieser Zeit wird ein **H** angezeigt. Vermeiden Sie es dann, die betroffenen Bereiche zu berühren.

• Welche sind die Materialien unvereinbar?

**BEHÄLTER AUS GLAS, KERAMIK ODER
TON, AUS ALUMINIUM OHNE
BESONDEREN BODEN ODER AUS
KUPFER, BESTIMMTE
NICHTMAGNETISCHE EDELSTÄHLE.**

• Der Behältertest

Dank der fortschrittlichen Technologie kann Ihr Induktionskochfeld die meisten Kochtöpfe erkennen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr auf eine Heizzone, z. B. auf Stufe 4. Wenn die Anzeige konstant bleibt, ist Ihr Kochgeschirr geeignet, wenn sie blinkt, ist Ihr Kochgeschirr nicht für Induktionskochfelder geeignet. Auch Gefäße mit einem nicht ganz ebenen Boden können geeignet sein; allerdings darf der Boden nicht zu stark verformt sein.

• Automatic-Stop

Automatic-Stop ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Tisches. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn der Benutzer vergisst, seine laufende Zubereitung auszuschalten :

Verwendete Leistung	Der Herd schaltet sich automatisch aus nach :
Verstanden : - zwischen 1 und 7 - zwischen 8 und 11 Mehr als 12	8 Stunden 2 Stunden 1 Stunde

Auf der Anzeige der betreffenden Heizzone erscheint AS und es ertönt ein Piepton, der etwa 2 Minuten lang zu hören ist. Diese AS-Anzeige bleibt so lange sichtbar, bis Sie eine beliebige Taste der betreffenden Kochstelle drücken, ein doppelter Piepton bestätigt Ihre Betätigung.



- 4 VERWENDUNG IHRES GERÄTS

AUSWAHL DER KASSEROLERIE - INDUKTIONSSICHERHEIT

(Fortsetzung)

• Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung

– Wenn Sie einen Topf mit Antihafbeschichtung (Typ Teflon) ohne oder mit sehr wenig Fett verwenden, heizen Sie ihn kurz auf Stufe 9 oder Stufe 10 vor.

Verwenden Sie niemals die Position 11 oder 12, da Sie sonst Ihre Gefäße beschädigen könnten.

– Erhitzen Sie keine geschlossenen, da sie sonst platzen könnten (diese Vorsichtsmaßnahme gilt übrigens auch für alle anderen Kochmethoden).

– Es wird empfohlen, keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld zu legen, da sie sich erhitzen können.



ACHTUNG

Der Tisch darf nicht zum Lagern von etwas verwendet werden.

Verwenden Sie zum Kochen niemals Alufolie oder legen Sie mit Aluminium verpackte Produkte direkt auf das Induktionsfeld.

Aluminium würde schmelzen und beschädigen- wird Ihr Gerät dauerhaft beschädigt.

• Elektronische" Sicherheit

Wenn die Temperatur der elektronischen Schaltkreise zu hoch wird, verringert eine Sicherheitsvorrichtung automatisch die vom Tisch abgegebene Leistung.

• Sicherheit "leerer Topf"

Jede Heizzone ist mit einer Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die ständig die Temperatur der Heizzone erfasst. So besteht keine Gefahr mehr, dass die Kochzone durch leere Töpfe überhitzt.

Verwenden Sie die Kochzonen entsprechend dem Kochgeschirr (je nach Modell)

Multi-Behälter	Multi-Behälter	Kleine Behälter
Diese 23 cm große Kochzone : – Passt sich an automatisch an – Liefert die optimale Leistung. – Gibt eine hervorragende Wärmeverteilung wieder. – Bietet eine gleichmäßige Gartemperatur und daher können Sie darin sowohl Pfannkuchen mit großem Durchmesser, große Fische usw. als auch große Mengen kleinerer Teile zubereiten, diese werden gleichmäßig gegart.	Ø 23 cm Ø 12 bis 26 cm Ø 18 cm Ø 12 bis 22 cm Ø 21 cm Ø 12 bis 24 cm	Ø 16 cm Ø 10 bis 18 cm Sanfte Zubereitung (Soßen, Cremes usw.). Zubereitung von kleinen Mengen oder Einzelportionen.



ACHTUNG

– Wenn sich unter Ihrem Kochfeld ein Backofen befindet (siehe "Einbau"), ist es aufgrund der thermischen Eigenschaften des Kochfelds nicht möglich, das Kochfeld und den Backofen gleichzeitig im Pyrolyse-Modus zu verwenden.

Legen Sie während der Nutzung des Induktionskochfeldes magnetisierbaren Gegenstände auf die Glasplatte (z. B. Kreditkarten, Kassetten usw.).

Für Träger aktiver Implantate (Herzschrittmacher, Insulinpumpen usw.): Ihr Induktionskochfeld erzeugt in seiner unmittelbaren Umgebung ein elektromagnetisches Feld. Daher empfehlen wir Ihnen, sich mit dem Hersteller Ihres aktiven Implantats in Verbindung zu setzen, um mögliche Unverträglichkeiten zu ermitteln.

IHR GERÄT PFLEGEN

PFLEGE	WIE GEHEN SIE VOR?	ZU VERWENDENDEN PRODUKTE UND ZUBEHÖR
Zündkerzen und Einspritzdüsen	Wenn die Zündkerzen verschmutzt sind, reinigen Sie sie mit einer kleinen Bürste mit harten Borsten (nicht aus Metall). Die Gasdüse befindet sich in der Mitte des topfförmigen Brenners. Achten Sie darauf, dass Sie sie beim Reinigen nicht verstopfen, da dies die Leistung Ihres Tisches beeinträchtigen würde.	• Kleine Bürste mit harten Borsten. • Sicherheitsnadel
Gitter und Gasbrenner	Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie eine nicht scheuernde Creme und spülen Sie anschließend mit klarem Wasser nach. Wischen Sie alle Teile des Brenners gründlich ab, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.	• Milde Scheuercreme. • Sanitärschwamm.
Induktionsherde	– Reinigen Sie es mit warmem Wasser und wischen Sie es anschließend ab. – Bei hartnäckigen Flecken sollten Sie spezielle Glaskeramikreiniger verwenden (siehe Beispiel unten).	• Sanitärschwamm. • Spezialprodukte Glaskeramikglas (z. B. Ceraclean).
Von oben Glas	– Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und wischen Sie sie anschließend ab. - Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie spezielle Glaskeramikreiniger.	• Sanitärschwamm. • Spezialprodukte Glaskeramikglas



ACHTUNG

- Reinigen Sie Ihr Gerät niemals während des Betriebs. Auf Null stellen alle elektrischen und gasbetriebenen Steuerungen.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Wenden Sie sich an den Kundendienst. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät dauerhaft beschädigen.



RAT

- Reinigen Sie die Tischeile lieber von Hand als mit dem Geschirrspüler.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keinen kratzenden Schwamm.
- Verwenden Sie Dampfreinigungsgeräte.



6 ANOMALIEN UND LÖSUNGEN

WÄHREND DES GEBRAUCHS

STELLEN SIE FEST, DASS :	WAS MUSS MAN TUN:
• Anzünden der Brenner : Beim Drücken der Hebel entstehen keine Funken.	- Überprüfen Sie den Stromanschluss Ihres Geräts - Überprüfen Sie die Zündkerzen auf Sauberkeit. - Überprüfen Sie die Sauberkeit und den korrekten Zusammenbau der Brenner. - Wenn der Tisch an die Arbeitsplatte angeflanscht ist, achten Sie darauf, dass die Befestigungslaschen nicht verbogen sind. - Stellen Sie sicher, dass die Dichtungsringe unter den Hebeln nicht herausstehen - nicht von ihrer Unterkunft.
• Beim Drücken des Hebels gibt es Funken auf allen Brennern gleichzeitig.	Das ist normal. Die Zündfunktion ist zentralisiert und steuert alle Brenner gleichzeitig.
• Es gibt Funken, aber der oder die Brenner zünden nicht.	- Überprüfen Sie, ob der Gaszufuhrschlauch nicht eingeklemmt ist. - Überprüfen Sie, ob die Länge der Gaszufuhr weniger als 2 Meter beträgt. - Überprüfen Sie die Öffnung Gaszufuhr. - Wenn Sie Gas in Flaschen oder Tanks haben, prüfen Sie, ob dieser nicht leer ist. - Wenn Sie den Tisch gerade aufgestellt oder die Gasflasche gewechselt haben, halten Sie den Hebel in der maximal geöffneten Position gedrückt, bis das Gas in die Brenner strömt. - Überprüfen Sie, ob die Einspritzdüse nicht verstopft ist, und wenn , öffnen Sie sie mit einer Sicherheitsnadel. - Zünden Sie Ihren Brenner an bevor Sie Ihren Topf darauf stellen.
• Beim Anzünden zündet die Flamme und erlischt, sobald der Hebel losgelassen wird.	- Drücken Sie die Hebel voll durch und halten Sie den Druck aufrecht. für einige Sekunden nach Auftreten der Flammen. - Überprüfen Sie, ob die Teile des Brenners richtig eingesetzt sind. - Stellen Sie sicher, dass die Dichtungsringe unter den Hebeln nicht herausstehen - nicht von ihrer Unterkunft. - Vermeiden Sie einen starken Luftzug im Raum. - Zünden Sie Ihren Brenner an bevor Sie Ihren Topf darauf stellen.
• Im Leerlauf geht der Brenner aus oder die Flammen bleiben stark.	- Vermeiden Sie starke Zugluft im Raum. - Überprüfen Sie, ob das verwendete Gas und die installierten Injektoren übereinstimmen (siehe Injektorkennzeichnung im Kapitel "Gasmerkmale"). - Zur Erinnerung: Die Kochfelder werden standardmäßig mit Leitungsgas (Erdgas) ausgeliefert. - Prüfen Sie, ob die Leerlaufschrauben richtig eingestellt sind (siehe Abschnitt "Gaswechsel").
• Die Flammen haben ein ir- regelmäßiges Aussehen.	- Überprüfen Sie die Sauberkeit der Brenner und Einspritzdüsen, die sich unter den Brenner, Zusammenbau von Brennern usw. - Überprüfen Sie, ob noch genügend Gas in Ihrer Flasche ist.
• Der Tisch verströmt den Geruch von Erstkochen.	Erhitzen Sie jede Induktionskochstelle ½ Stunde lang mit einer Topf mit Wasser.
• Ihr Tisch gibt ein leises Klick- Klack-Geräusch von sich.	Das ist ganz normal. Dieses Geräusch wird durch die Leistungsverteilung zwischen den beiden Induktionskochfeldern erzeugt.
• Beim Kochen auf der Induktionsherden machen die Töpfe Geräusche.	Bei hoher Leistung ist dieses Phänomen bei einigen Arten von Kochtöpfen normal. Es besteht keine Gefahr für den Tisch.
• Eine Reihe von kleinen oder F7 wird angezeigt: Die elektronischen Schaltkreise haben sich erhitzt.	- Fehlfunktion des Kühlgebläses. - Wasser oder Gegenstand auf der Befehlstastatur. - Überprüfen Sie die Einbaubedingungen. Wenn der Fehler weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an.

7.

Die Höchstleistungen sind für das Frittieren und schnelle Aufkochen reserviert.

7 KOCHANLEITUNG

GASKOCHFELD

	VORBEREITUNGEN	ZEIT	GRAND RAPIDE	HALB SCHNEL L
SOUPES	Brühen Dicke Suppen	8-10 min	X	
FISCHE	Court-bouillon Gegrillt	8-10 min 8-10 min	X X	
SAUCES	Hollandaise, Béarnaise Béchamel, Aurora	10 min		X X
GEMÜSE	Chicorée, Spinat Gekochte Erbsen Provenzalische Tomaten Bratkartoffeln Nudeln	25-30 min 15-20 min	X X X X X	
FLEISCH	Steak Blanquette, Osso-Bucco Schnitzel aus der Pfanne Tournedos	90 min 10-12 min 10 min	X X X X	
FRITURE	Pommes frites Donuts		X X	
DESSERTS	Milchreis Fruchtkompott Pfannkuchen Schokolade Englische Creme Kaffee (kleine Kaffeemaschine)	25 min 3-4 min 3-4 min 10 min		X X X

- 8 EINIGE TIPPS

Zündung mit Gassicherheit	. Halten Sie den Hebel vollständig gedrückt, nachdem der der Flamme, um das Sicherheitssystem einzuschalten. . Bei einem Stromausfall kann der Brenner angezündet werden, indem man ein Streichholz an den gewählten Brenner hält und gleichzeitig den entsprechenden Hebel gedrückt hält.
Verwendung von Behältern	. Verwenden Sie auf Gas- oder Elektroherden immer stabile Gefäße mit flachem Boden, die hitzebeständig sind. . Verwenden Sie einen geeigneten Topf: Die Größe des Bodens muss dem Durchmesser des Elektroherds entsprechen oder größer sein.
Allgemeine Pflege	. Reinigen Sie Ihre Brenner regelmäßig: Das ist wichtig, damit sie gut funktionieren und eine stabile und gleichmäßige Flamme gewährleisten. . Vergessen Sie nicht die Zündkerzen. Trocknen Sie die Brenner und die Brennerdeckel vor dem Wiedereinsetzen ordentlich ab. . Beenden Sie die Reinigung, indem Sie mit einem Papiertuch über die Glasoberseite streichen, um alle Spuren von Feuchtigkeit zu entfernen.
Tipps	. Sobald das Wasser kocht, reduzieren Sie die Stufe des Brenners. die Gefahr von Überschwemmungen. . Legen Sie einen Deckel auf die Töpfe: Das spart Geld. . Zögern Sie nicht, die elektrische Herdplatte für einige Minuten auszuschalten vor Ablauf der Kochzeit.



RAT

- Für weitere Informationen lesen Sie in jedem Fall jede Seite der Packungsbeilage sorgfältig durch.

- 9 ECODESIGN-TABELLE



Typenschild/Manufacturer's nameplate/placa de identificación/Placa de identificação/Gerät angebrachten Schild/argheta signețificativă/Pa märkskylten/Плакаты типоразрѣс/Tabliceze znamionowe/Yvoinim štítiku/Popisnom štítiku/identificatieplaatje/Фирменной табличке

TYP	EC (Wh/kg)*																EC * (Wh/kg)	EE (%)*								EE* (%)	
	E1000	E1300	E1500	E2000	E2500	E3000	E3500	E4000	E4500	E5000	E6000	E7000	E8000	E9000	E10000	E12000		ALUK	SR	R	SR	UR	Z	K	BPP		
AA1KRB																		NA	59,9	60	61,1					60,3	
AA1KRS																		NA	59,8	61	61,2					60,6	
AA1KSL																		NA	59,8	61	61,2					60,6	
AA1KSS																		NA	59,8	61,0				59,0		57,9	
AA1NSR																		NA			61,2			53,0		57,1	
AA1NUR																		NA			59,8			53,2		56,5	
AA1NVB																		NA			65,5			54,3		59,9	
AA1NSI				191,6														191,6	NA		61	62,3				61,3	
AB1APB																		NA	60,1	62	62,0					61,5	
AB1ASR																		NA	59,6	61	61,2					60,6	
AB1AUI																		NA	59,9	61	59,8					60,2	
AB1AVI																		NA	57,9	61	65,5					61,6	
AB1CUB																		NA	59,9	61,0				53,2		56,9	
AB2OPB				191,6														191,6	NA		63	63,3					63,3
AB2OUR				191,6														191,6	NA		61	61,3					61,3
AB2VIB				191,6														191,6	NA		61	65,5					63,4
AB4AUB						177,3		183,4										180,4		59,6		61,2					60,4
AB4AUI						177,3		183,4										180,4		59,9	59,8						59,9
AD1HUR																		NA	59,2	59	58,7					59,0	
AD6CUB							200,7											185,0	59,2		58,7					59,0	
AP1PFB								194	194,7									194,7		60,1	62,0					61,1	
AP1PFB								194	194,7									194,7		59,8		61,2					60,6
AQ1BSB								177	177,2									177,2		59,6	61,2						60,4
AR1AUB								182,7										176,6		59,9	59,8						59,9
AR1AUI								182,7										176,6		57,9	65,5						61,7
AR1BUB								185	185,3									185,3		59,8		62,2					60,8
BA1PFB																								63,7		63,7	
BD1GUR																		NA						54,7		54,7	
BD1PFB																								53,6		53,6	
CA1PFB																		60,3		62,0						61,1	
CA1PFE																		60,1		62,0						61,1	
CA1PQB																		60,4		59,2						59,8	
CA1PFB																		59,6		61,2						60,4	
CA1PUB																		59,9		59,8						59,9	
CA1PVB																		57,9		65,5						62,7	
EB1ADB																		NA	62,2	63	62,2					62,7	
EB2DOB				188,3														NA	63	63,3							63,3
FA1KRB																		NA	65,0	59	61,3					61,9	
FA2DKB				188,3														188,3		NA	59	61,3					60,4
HBIAGB																		NA	61,3	59	59,4					60,0	
KE1AAB																		NA	57,7	55	56,4					56,6	
KE1ABB																		NA	54,3	55,3	54,8					54,8	
KE1BAB																		NA	57,7	55,7		56,9				56,8	
KE1BIB																		NA	54,3	55,3			60,2			56,9	
KE2AAB				196,7														196,7		NA	57,7	56,9					57,3
KE2BAB				196,7														196,7		NA	57,7		56,4				57,1
KE2BBB				196,7														196,7		NA	54,3	54,8					54,6
KE2PFB				196,7														196,7		NA	54,3		60,2				57,3
KE5ANA					186	207,3	183	172,2										187,3									
KE5BNA					186	207,3	183,4		172,2									187,3									
KF7ANA										198	198,0	195	180,0					192,8									
KF7ONA										192,8	198,0							198,7									
KF7ONA										192,8	198,0							198,2									
KF8ANA										194	194,7	199	171,6					190,2									
KF9LNA										191,4	194,7							189,5									
KG7INA										206,7	177,2	177,2						183,5									
KG7INA										177	177,2							191,9									
KG7ONA										177,3	177,2		171,7					175,4									
KG9BNA										180,8	172,0	172,0						174,4									
KG9DNA										177,2	172,0							182,3									
KG9ONA										177,2	172,0							166,4									
KG9ONA										177,2	172,0							181,5									
KH9BNA										180,8	172,0	172,0						174,4									
KH9FNA										178	179,9							171,9									
KH9GNA										172	172,0							166,4									
KH9HNA										172	172,0							185,7									
KH9INA										172	172,0							180,1									
KH9PFB										194	194,7							194,7		NA		62,4					62,4
KH9PFB										180	180,0							180,0		NA		63,7					63,7
MA1LSB																		NA	57,9	61	61,3					60,2	
MA1NVB																		NA	63,2	61,3				54,3		59,6	
MA1NVB																		NA		63,3				54,3		58,8	
MA1NSR																		NA	57,9	61,3				54,3		57,8	

* Gemäß Ökodesign-Verordnung Nr. 66/2014 vom 14. Januar 2014, Messungen gemäß EN 30-2-2 und EN 60 302

* As per ecodesign regulation No. 66/2014 of 14 January 2014, measurements taken as per standards EN 30-2-2 and EN 60 302

* Según reglamentación de ecodiseño N°66/2014 del 14 de enero de 2014, mediciones realizadas según normas EN 30-2-2 y EN 60 302

* Após a regulamentação da eco-concepção N°66/2014 de 14 de janeiro de 2014, foram realizadas medições segundo as normas EN 30-2-2 e EN 60 302

* Gemäß der Öko-Design-Verordnung Nr. 66/2014 vom 14. Januar 2014, Messungen entsprechend den Normen EN 30-2-2 und EN 60 302-2

* In conformity to the regulation sulla progettazione ecocompatibile N°66/2014 del 14 gennaio 2014, misure realizzate secondo le norme EN 30-2-2 ed EN 60 302

* I henhold til reguleringen for miljøvenligt design nr. 66/2014 af 14. januar 2014, foranstaltninger gennemført i henhold til normerne EN 30-2-2 og EN 60 302

* Enligt förordning (EU) nr 66/2014 av den 14 januari 2014 om ekodesign: åtgärder utförda enligt normerna EN 30-2-2 och EN 60 302

* Σύμφωνα τον κανονισμό οικολογικού σχεδιασμού Αρ. 66/2014 της 14ης Ιανουαρίου 2014, λήφθηκαν μέτρα με βάση τα πρότυπα EN 30-2-2 και EN 60302

* Zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym ekoprojektowania nr 66/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r., pomiaru wykonano wg norm EN 30-2-2 i EN 60 302

* V súlade s nariadením o šetrnom dizajne č. 66/2014 ze dne 14. januára 2014, merania vykonané v zmysle noriem EN 30-2-2 a EN 60 302

* Profila nariadenia o ekodizajnu. 66/2014 zo 14. januára 2014, merania vykonané v zmysle noriem EN 30-2-2 a EN 60 302

* Conform ecodesignrichtlijn 66/2014 van 14 januari 2014, metingen volgens EN 350-2 en EN 60 302-2

* В соответствии с постанов

- 9 ECODESIGN-TABELLE

		DE	EN	ES	PT	PL	
E1000	1,	ø14,5cm	Elektrische Platte	Elektrische Platte	Placa eléctrica	Elektrische plaat	
E1500	10W	ø14,5cm					
E2000	20W	ø18cm					
R1200	1,	ø14,5cm					
R1500	1,5kW	ø18cm					
R1800	1,	ø15,2cm	Strahlungsherd	Radiantcooking plate	Foco radiante	Foco de halógeno	Radioa-brander
R2300	2,	ø22,2cm					
R2500	2,	ø22,2cm					
I2000	20W	ø16cm					
I2200	2,2kW	ø18cm					
I2800	2,8kW	ø18cm	Induktionsherd	Induktionskochplatte	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
X2800	2,8kW	ø28cm					
I3100	3,1kW	ø24cm					
X3600	3,6kW	ø28cm					
Z3600	3,	4øx23cm					
AUX	0,85kW	/	Hilfbrenner	Hilfburner	Queimador auxiliar	Bico auxiliar	Hulpbrander
SR	1,5kW	/	Semi Schnellbrenner	Semi Fastburner	Queimador semirápido	Bico semi-rápido	Semirnelbrander
R	2,25kW	/	Schneller Brenner	High Speed Burner	Queimador rápido (Schneller Queimador)	Bico rápido	Snelbrander
GR	3,1kW	/	Großer Schnellbrenner	Super fastburner	Queimador granderápido	Bico granderápido	Ultranelbrander
UR	3,5kW	/	Ultra Schnellbrenner	Ultra-fast burner	Queimador ultrarrápido	Ultra-schneller Queimador	Ultranelle brander
ZC	3,6kW	/	Doppelkronenbrenner	Double crown burner	Queimador dobracoroa	Queimador de coroa dupla	Brander met dubbele kroon
3C	3,6kW	/	Triple Crown burner	Verdrieffachung des Burners	Queimador triplicoroa	Bico decora tripla	Brander metdubbele kroon
BFP	6,2kW	/	Hochleistungs-brenner	High power burner	Queimador turbo potencia	Bico de potência forte	Brander groot vermogen
NA			Nicht anwendbar	Nicht anwendbar	No aplicable	Não aplicável	Niet van toepassing

		VON	IT	DA	SV	RU					
E1000	1, ø14,5cm	Elektroplatte	Piastraelettrica	Elplate	Elplatta	ЭЛЕКТРОЧЕСКАЯ ПЛИТКА					
E1500	10W ø14,5cm										
E2000	20W ø18cm										
R1200	1, ø14,5cm										
R1500	1,9kW ø18cm										
R1800	1, ø15,2cm										
R2300	2, ø22,2cm	Kochzone mit Strahlungswärme	Fornello radiante	Varmeplate	Glasceramikplatta	ИЗЛУЧЕНИЕ					
R2500	2, ø22,2cm										
I2000	26W ø16cm										
I2200	2,2kW ø18cm										
I2800	2,8kW ø18cm										
X2800	2,8kW ø28cm										
I3100	3,1kW ø24cm	Induktionskochzone	Piastra indutone	Induktionsplatta	Induktionsplatta	Индукционная конфорка					
X3600	3,6kW ø28cm										
Z3600	3, 4øx23cm										
AUX	0,85kW /						Hilfbrenner	Brustatore ausiliario	Ekstrabrenner	Hiljbrännare	Индукционная варочная панель
SR	1,5kW /						Mittelschneller brenner	Brustatore semi-rápido	Mellemhurtig brander	Medelsnabb brännare	Вспомогательный элемент конфорки
R	2,25kW /						Schnellbrenner	Brustatore rapido	Hurtigbrander	Snabbbrännare	Полосный элемент конфорки
GR	3,1kW /	Hochschneider brenner	Brustatore granderápido	Ster hurtigbrander	Makrbrännare	Среднебыстрый элемент конфорки					
UR	3,5kW /	Blitzbrenner	Brustatore ultrarápido	Ultrahurtig brander	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый элемент конфорки					
ZC	3,6kW /	Doppelkronenbrenner	Brustatore doppia corona	Brander med dobbelt krone	Brännare med dubbelkrona	Брэннер с двойной короной					
3C	3,6kW /	Dreikronenbrenner	Brustatore atiglacorona	Brander med tredobbel krone	Tredobbel brännare	Брэннер с тройной короной					
BFP	6,2kW	Dreikronenbrenner	Brustatore atiglacorona	Brander med tredobbel krone	Tredobbel brännare	Брэннер с тройной короной					
NA		Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ej tillämpligt	Применение не принимается					

		IL	PL	CS	SK
E1000	1, ø14,5cm	Hlavní jednotka	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická plocha
E1500	10W ø14,5cm				
E2000	20W ø18cm				
R1200	1, ø14,5cm				
R1500	1, ø18cm				
R1800	1, ø15,2cm				
R2300	2, ø22,2cm	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Polewytwarzacz ciepła	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2500	2, ø22,2cm				
I2000	26W ø16cm	Ensay, Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
I2200	2,25kW ø18cm				
I2800	2,8kW ø18cm				
X2800	2,8kW ø28cm				
I3100	3,1kW ø24cm				
X3600	3,6kW ø28cm				
Z3600	3, 4øx23cm	Εμφάνιση επαγωγικής εστίας	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného varenia
AUX	0,85kW /	βοήθητης εστίας	Dodatkowy palnik	Pomocny hořák	Pomocný hořák
SR	1,5kW /	Εστία μεσαίας ισχύος	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rýchly hořák
R	2,25kW /	Εστία γρήγορης ισχύος	Szybki palnik	Rychlý hořák	Hořák rychlý
GR	3,1kW /	Εστία πολύ γρήγορης ισχύος	Dłujący palnik	Extrarychlý hořák	Veľmi rýchly hořák
UR	3,5kW /	Εστία ταχύτητας καύσης	Palnik ultra szybki	Ultrarychlý hořák	Extravýšná vamažná
ZC	3,6kW /	Εστία διπλής σπείρας	Palnik z podwójnym wiatrem	Dvojčtý hořák	Dvojčtý vamažná
3C	3,6kW /	Εστία τριπλής σπείρας	Palnik z potrójnym pierścieniem	Hořák s trojitou korunami	Hořák s trojitou korunami
BFP	6,2kW /	Εστία Σούπερ ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysoce výkonný hořák	Veľmi výkonný hořák
NA		επαγωγική	Nie dotyczy	Nehodí se	Nehodí sa



Rat/Tip/Consejo/Conselho/Empfehlung/Consiglio/Gode råd/Råd/Συμβουλή/Rada/Advies/Coöem

- FR — Verwenden Sie so oft wie möglich einen Deckel auf Ihrem Behälter, um den Verlust von Verdunstungswärme zu verringern.
ES — Usea lid on your cookware as often as possible to reduce the loss of heat by evaporation.
PT — Utilize a tampa em recipientes sempre que puder para reduzir as perdas de calor por evaporação.
DE — Sempresque possible, tape os recipientes contampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.
DA — Den Deckel soof wiendiglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunstung zu verringern.
SV — — Utilizera så ofta som möjligt en coperhölscappa iapenitå, iit modo de hålla iapenitå de cålorednåttå evaporationen.
PL — — Brug låg på beholderne når det kan lade siggøre, forat undgå et varmetap ved fordamning.
CS — — Zavnať lock på kôkôrkát sá o časom môjľuffat'at mĩnska vĺarmeforlúst gerozodustnũtũg.
SK — — Používať puzopossable un coperchôscappa iapenitå, iit modo de hålla iapenitå de cålorednåttå evaporationen.
IL — — אף על פי כן, להשתמש בלי המכלים ככל שניתן, כדי למנוע אובדן חום על ידי אידוי.
RU — — Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

INTERVENTIONE

Eventuelle Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann vorgenommen werden, der Markeninhaber ist. Um die Bearbeitung Ihrer Anfrage zu erleichtern, halten Sie bei Ihrem Anruf bitte die vollständige Bestellnummer Ihres Geräts bereit (Handelsnummer, Service-Nummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild (**Abb 01**).

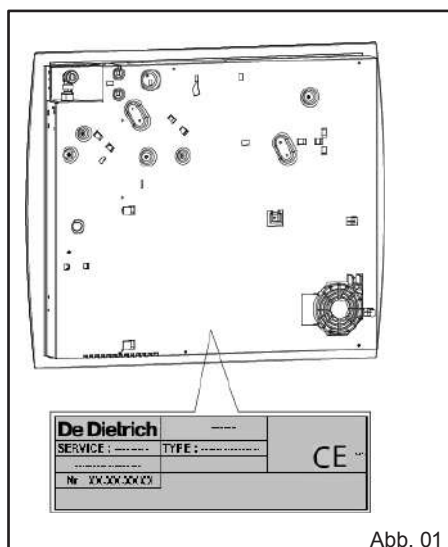
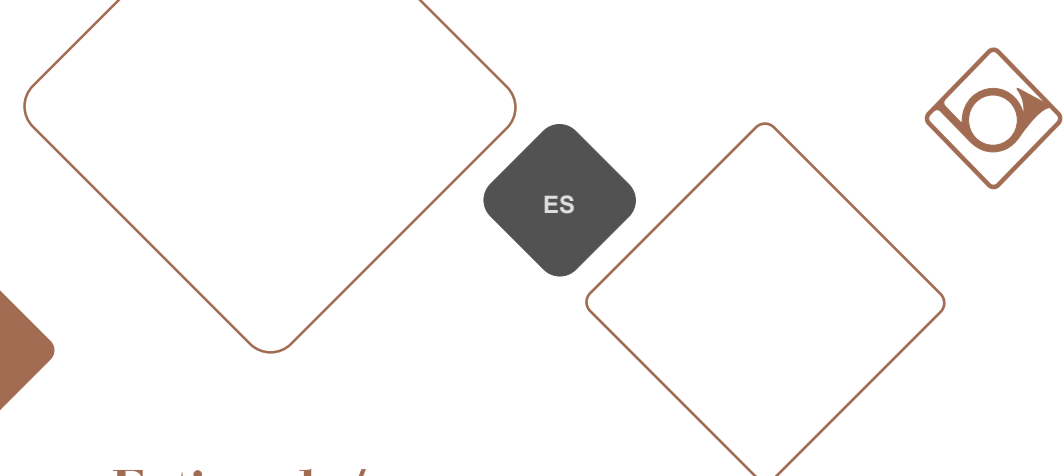


Abb. 01





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	4
• 1 MEDIO AMBIENTE.....	8
RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE	8
• 2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO	9
• 3 INSTALACIÓN DEL APARATO.....	10
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO	10
EMPOTRADO	11
CONSEJOS DE EMPOTRADO.....	12
CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN CAJÓN, UN ARMARIO O UN HORNO.....	12
CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN LAVAVAJILLAS	14
CONEXIÓN ELÉCTRICA	15
CONEXIÓN GAS	16
CAMBIO DE GAS	18
CARACTERÍSTICAS GAS	20
INDICACIÓN DE LOS INYECTORES	20
• 4 UTILISACIÓN DEL APARATO.....	21
DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA	21
DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS	21
PUESTA EN MARCHA DE LOS QUEMADORES DE GAS.....	22
RECIPIENTES APTOS PARA LOS QUEMADORES DE GAS.....	23
PUESTA EN MARCHA DE LOS FOCOS DE INDUCCIÓN	24
SEGURIDAD NIÑOS:	24
CLEAN LOCK.....	24
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	25
PUESTA EN MARCHA	25
PARADA.....	25
REGULACIÓN DE LA POTENCIA	25
REGULACIÓN DEL MINUTERO GIRATORIO	25
UTILIZACIÓN DEL MANDO “ELAPSED TIME”	26
ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS - SEGURIDAD INDUCCIÓN.....	27
• 5 MANTENIMIENTO HABITUAL DEL APARATO	29
LIMPIAR EL APARATO	29
• 6 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES	30
• 7 MANUAL DE COCCIÓN.....	31
COCCIÓN CON INDUCCIÓN.....	31
COCCIÓN CON GAS.....	32
• 8 ALGUNOS CONSEJOS	33
• 9 TABLA DE ECODISEÑO	34
• 10 SERVICIO TÉCNICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	36

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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.

- Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.
- El aparato debe ser instalado de acuerdo con las normativas vigentes y utilizado únicamente en un lugar bien aireado. Consulte este manual antes de instalar o utilizar el aparato.
- Las cocciones deberán llevarse a cabo bajo su atenta vigilancia.
- Estas placas de cocción están destinadas única y exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.
- Este aparato no va conectado a ningún dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe ser instalado de acuerdo con las normas vigentes. Se prestará especial atención a las disposiciones aplicables relativas a la ventilación.
- No guarde en el mueble situado bajo la placa los productos de LIMPIEZA o INFLAMABLES (aerosoles o recipientes a presión, papeles, libros de recetas...).
- Si utiliza un cajón colocado bajo la placa, le desaconsejamos que guarde en él objetos que no resistan altas temperaturas (plásticos, papeles, aerosoles, etc.).
- Antes de proceder a cualquier intervención en la placa (eléctrica o de gas) deberá desconectarla de la toma de alimentación.
- 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.
- 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.
- Por medida de seguridad, tras su uso, no se olvide de cerrar la



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

llave general de gas distribuido por canalización o la llave de la bombona de gas butano / propano.

– 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 placas tienen la marca de conformidad CE.

– La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.

– No utilice un aparato de limpieza a vapor.

– 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.

– Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

– 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).

– Las condiciones de regulación están escritas en una etiqueta situada en la bolsa y también en el embalaje.

– No utilice recipientes que sobrepasen los bordes de la placa de cocción.

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

– Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que podrían calentarse.

– Después de utilizarla, apague la placa de cocción utilizando su dispositivo de control en lugar de contar únicamente con el detector de cacerolas.

– En caso de que la superficie tuviese resquebrajadura, desconecte el aparato de la corriente para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA: Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Se recomienda mantener alejados a los niños.

– 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.

– 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.

– Este aparato no es diseñado para ser puesto en funcionamiento utilizando un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia separado.

⚠ 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. 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 conviene utilizar ninguna tapa de protección.

⚠ 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.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ ATENCIÓN: vigilar el normal proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado.

⚠ 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.

• 1 MEDIO AMBIENTE

RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

– Los materiales utilizados para el embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya a proteger el medio ambiente llevándolo a los contenedores municipales previstos para ello.

– Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por

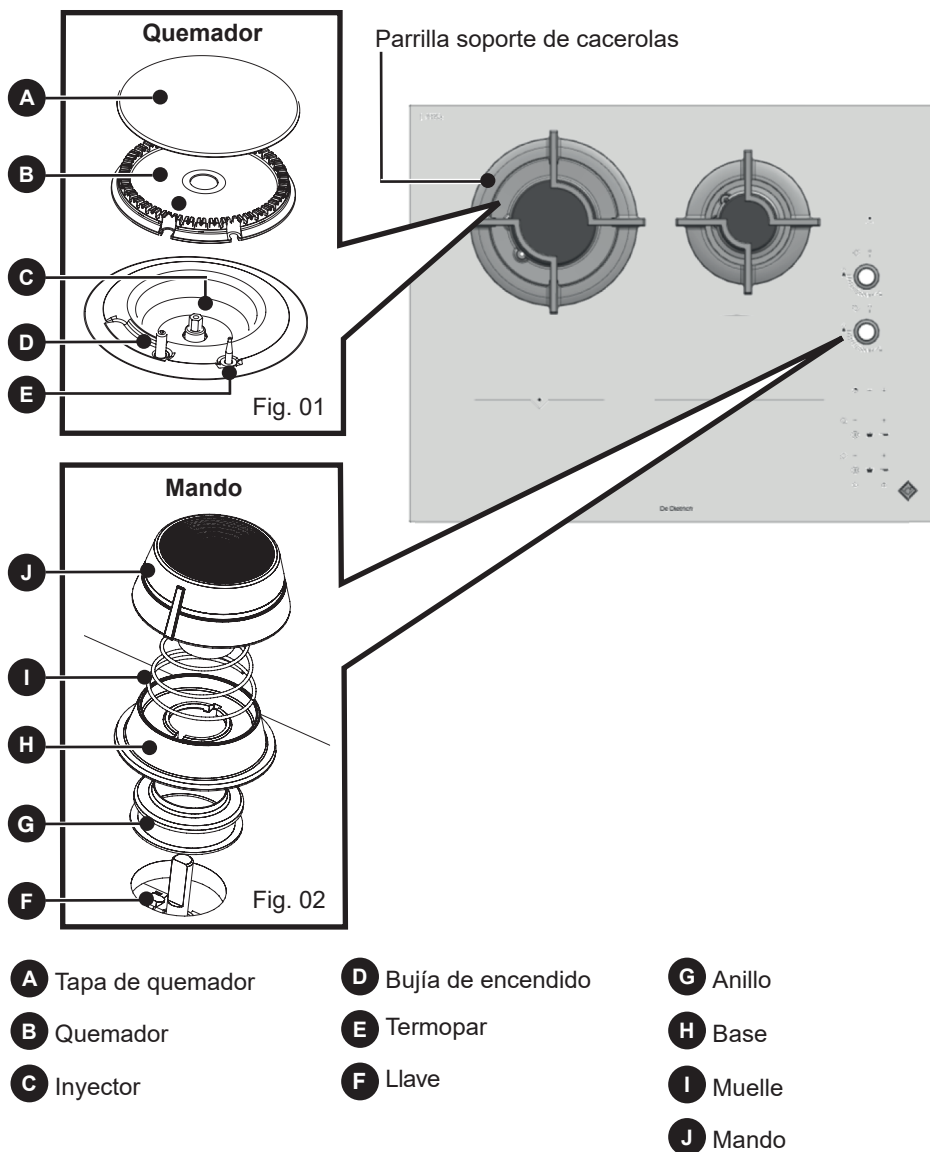


consiguiente, está marcado con este logotipo para indicarle que, en los países de la Unión Europea, los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante

se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea en vigor sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

Le damos las gracias por su colaboración en la protección del medio ambiente.

• 2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

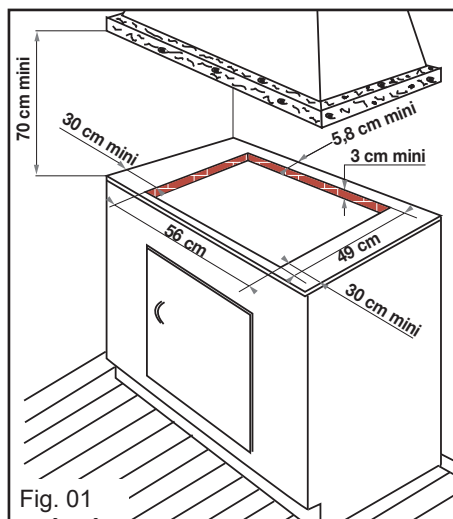


Consejo

Este manual de instalación y utilización es válido para varios modelos. Por ello, es posible que constate pequeñas diferencias de detalles y de equipamientos entre su aparato y la presente descripción.



.3 *INSTALACIÓN DEL APARATO*



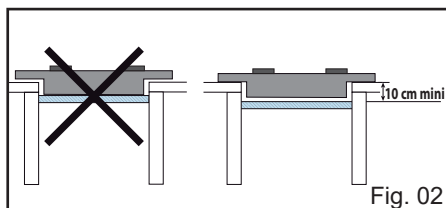
APARATO			
	Anchura	Profundidad	Grosor
Corte de mueble estándar	56 cm	49 cm	según mueble
Dimensiones totales encima de la encimera	65 cm	51,5 cm	5 cm
Dimensiones totales debajo de la encimera	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

El aparato debe estar empotrado en la parte superior de un mueble soporte de un grosor mínimo de 3 cm, construido con un material resistente al calor o bien recubierto con 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 (Fig. 02). En todo caso, no coloque ningún aerosol o envase a presión en el compartimento que pueda existir debajo de la placa (ver capítulo "Consignas de seguridad").



• 3 *INSTALACIÓN DEL APARATO*

EMPOTRADO

Antes de instalar el aparato, para asegurarse de que quede bien estanco entre el cajón y la encimera, es necesario pegar la junta que se incluye en la bolsa (Fig. 03).

– Retire las parrillas de soporte de las cacerolas, la tapa 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.

Pegue la junta de espuma que se incluye con el aparato **por todo el contorno exterior del marco**. La junta garantiza la estanqueidad entre el vidrio y la encimera.

– Coloque la placa en la abertura del mueble soporte, teniendo cuidado de centrarla bien en el recorte.

– Coloque las parrillas de soporte de las cacerolas, las tapas y los quemadores.

– Conecte el cable de alimentación de la placa a la instalación eléctrica de la cocina (consulte el punto “**Conexión eléctrica**”).

– Conecte el aparato a la instalación de gas (consulte el punto “**Conexión gas**”).

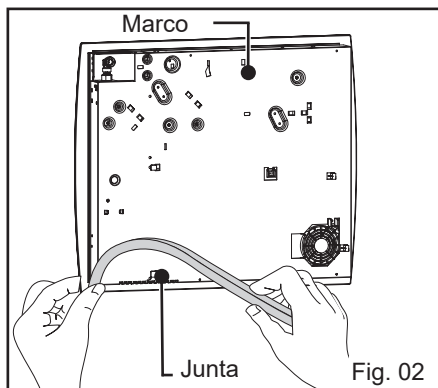


Fig. 02

• 3 *INSTALACIÓN DEL APARATO*

CONSEJOS DE EMPOTRADO

– Si lo desea, puede inmovilizar la placa utilizando bridas de sujeción que vienen incluidas con sus correspondientes tornillos (Fig. 02) que se fijan a las esquinas del marco. **Utilice siempre los orificios previstos para ello como muestra el dibujo (Fig. 01).**

– **Deje de atornillar cuando la brida de sujeción 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.

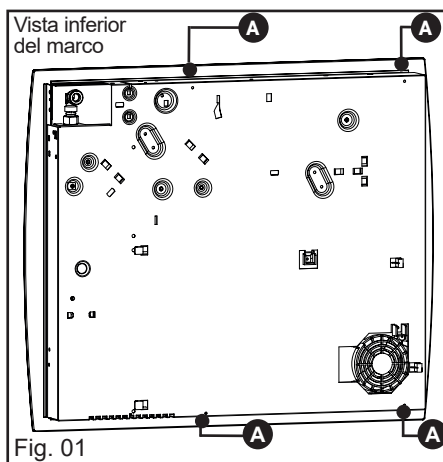


Fig. 01

A Orificios de sujeción

CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN CAJÓN, un armario o un horno

• **Encima de un mueble vacío o de un cajón (Fig. 03).**

Se necesita dejar un vacío sanitario de 8 cm como mínimo y una abertura de 0,5 cm en toda la anchura del mueble.

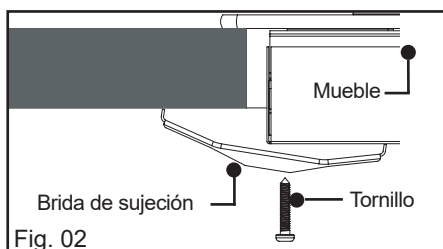
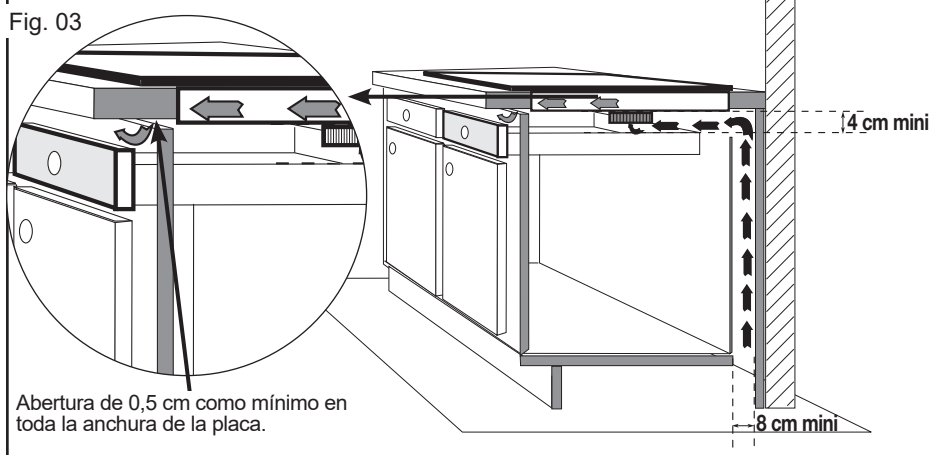


Fig. 02

Fig. 03



Abertura de 0,5 cm como mínimo en toda la anchura de la placa.

4 cm mini

8 cm mini

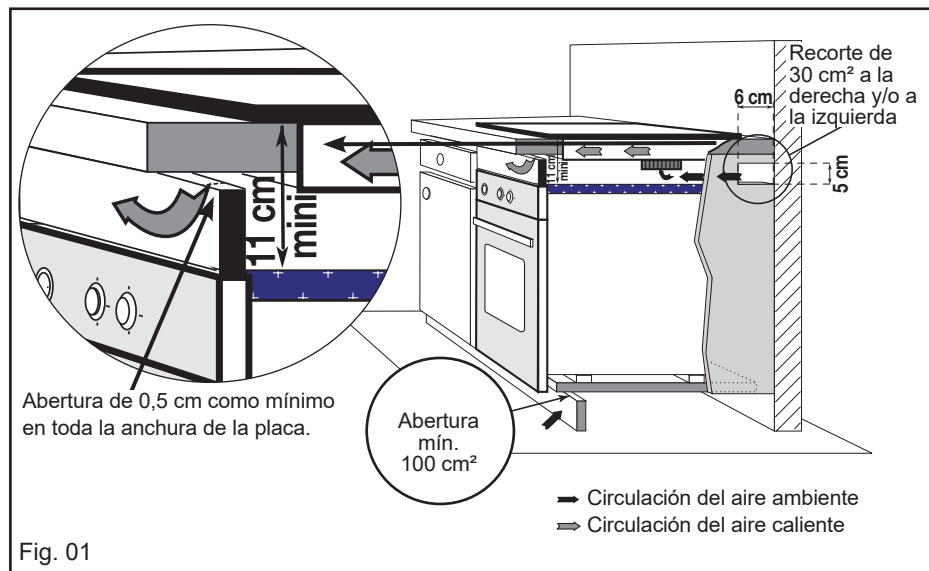
• 3 *INSTALACIÓN DEL APARATO*

CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN CAJÓN, un armario o un horno (continuación)

– Encima de un horno (Fig. 01)

Este se debe encontrar obligatoriamente en **posición baja**. Es imprescindible tener en la parte delantera una abertura de 0,5 cm en toda la anchura del mueble y en la parte trasera del mueble una entrada de aire de 30 cm² como mínimo. Si el horno no cuenta con una ventilación con salida de aire en la parte delantera, tendrá que utilizar forzosamente un kit de aislamiento entre el horno y la placa (pídalo en su tienda).

Si el horno está equipado con una función de “pirólisis”, no utilice NUNCA la placa mientras esté funcionando la pirólisis.



•3 INSTALACIÓN DEL APARATO

CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN LAVAVAJILLAS

Puede instalar la placa encima de un lavavajillas siempre que respete las siguientes precauciones elementales:

- La altura de la encimera debe ser igual o mayor que 90 cm.
- Deberá cubrir la parte superior del lavavajillas con una placa de aislamiento para evitar que las partículas procedentes del aislamiento térmico de este sean aspiradas por los ventiladores de la placa. Puede procurarse la placa de aislamiento en el Servicio Técnico.
- Deberá prever una entrada de aire fresco mínima, para que el ventilador de la placa pueda enfriar correctamente los componentes electrónicos que hay dentro. Para ello, sugerimos realizar un recorte de 30 cm² por detrás de uno de los lados del hueco de empotrado (Fig. 01).

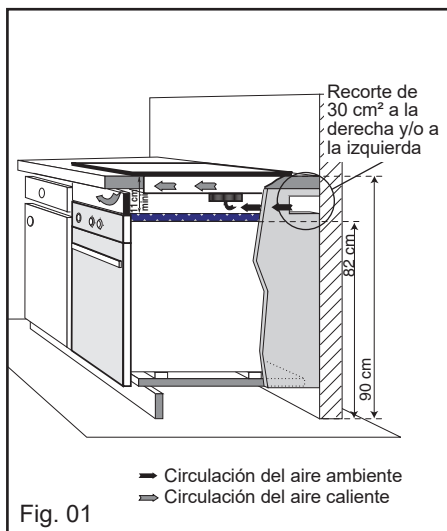


Fig. 01

•3 INSTALACIÓN DEL APARATO

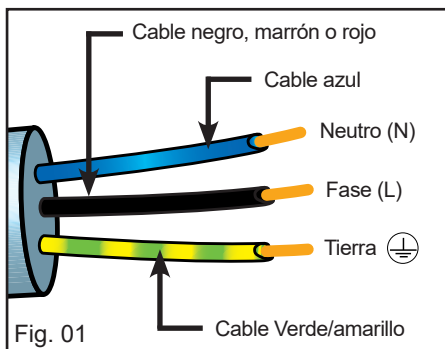
CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1.5 mm² (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240V~ por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación. El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación.

El enchufe debe quedar accesible después de realizar la instalación.

– Conecte los cables en la instalación respetando los colores (Fig. 01).

SECCIÓN DE CABLE QUE SE DEBE UTILIZAR	
Tensión	220-240 V~ 50 Hz
Cable H05VVF	3 conductores, 1 de ellos para tierra
Sección de los conductores en mm ²	1,5
Fusible	16 A



Atención

- El cable de protección (verde / amarillo), que va conectado al borne de tierra ⊕ del aparato, se debe conectar al borne de tierra ⊕ de la instalación.
- 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.
- Si se utiliza una placa que no esté conectada a tierra o que tenga una toma a tierra defectuosa, no se podrá hacer responsable de las consecuencias al fabricante en caso de incidente.

• 3 *INSTALACIÓN DEL APARATO*

CONEXIÓN GAS

• Observaciones preliminares

Si la placa de cocción se encuentra instalada encima de un horno o si existe el riesgo de que, debido a la proximidad de otros elementos calientes, se produzca un calentamiento de la conexión, esta se deberá realizar con un tubo rígido.

Si se utiliza un tubo flexible (caso del gas butano), este no deberá estar en contacto con ninguna parte móvil del mueble ni pasar por un lugar en el que pueda obstruirse.

La conexión de gas deberá efectuarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.

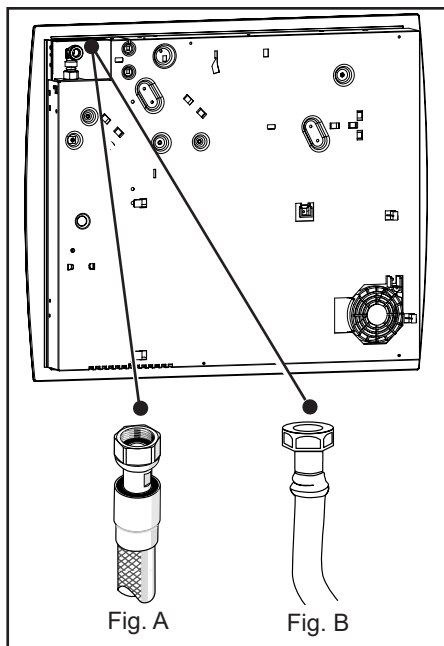
• Gas distribuido por canalización de gas natural, aire propanado o aire butanado

Para su seguridad, debe elegir únicamente alguna de las 3 conexiones siguientes:

– **Conexión con un tubo rígido de cobre** con extremos mecánicos atornillables (denominación norma gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

– **Conexión con un tubo flexible metálico** (de acero inoxidable) ondulado con extremos mecánicos atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-121) cuya vida es ilimitada (Fig. A).

– **Conexión con un tubo flexible de goma reforzado** con extremos mecánicos atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-103) cuyo tiempo de vida es de 10 años (Fig. B).



Atención

Al realizar la conexión de gas de su placa, si está obligado a cambiar la orientación del codo montado en el aparato:

1- Cambie la junta de estanqueidad.

2- Apriete la tuerca del codo sin superar un par de fuerza de 17 N.m.

• 3 *INSTALACIÓN DEL APARATO*

- **Gas distribuido por bombona o depósito (gas butano / propano)**

Para su seguridad, debe elegir únicamente alguna de las 3 conexiones siguientes:

- **Conexión con un tubo rígido de cobre** con extremos mecánicos atornillables (denominación norma gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

- **Conexión con un tubo flexible metálico** (de acero inoxidable) ondulado con extremos mecánicos atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-125) cuya vida es ilimitada (Fig. 01).

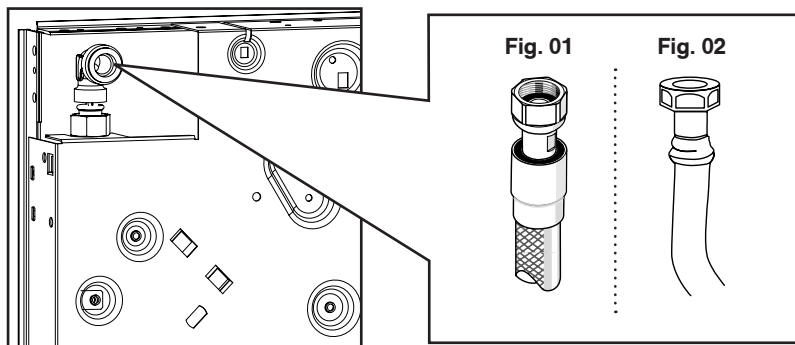
- **Conexión con un tubo flexible de goma reforzado con extremos mecánicos atornillables** (de acuerdo con la norma NF D 36-112) cuyo tiempo de vida es de 10 años (Fig. 02).



Atención

Todos los tubos blandos y tubos flexibles cuya duración de vida esté limitada deben tener una longitud máxima de 2 metros y poder ser inspeccionados en toda ella. Deben ser cambiados antes de que lleguen a su fecha límite de uso (marcada en el tubo). Sea cual sea el medio de conexión elegido, asegúrese de que ha quedado perfectamente estanco después de su instalación utilizando agua jabonosa.

En Francia, es obligatorio utilizar un tubo o tubería con la marca NF Gaz



3 INSTALACIÓN DEL APARATO

CAMBIO DE GAS



Atención

El aparato está preajustado de fábrica para ser utilizado con gas natural. Los inyectores necesarios para la adaptación al butano / propano se encuentran en la bolsa que contiene este manual.



Consejo

En Francia, también se puede adaptar la placa al aire propanado/butanado. La bolsa de adaptación se suministra solicitándola al Servicio Técnico.

Cada vez que cambie de gas, deberá sucesivamente:

- Adaptar la conexión de gas
- Cambiar los inyectores
- Ajustar los ralentís de las llaves
- **Adaptar la conexión de gas:** consulte el punto “Conexión gas”.
- **Cambie los inyectores** procediendo como sigue:

- Retire las parrillas, las tapas y los quemadores de todos los fuegos.
- Con ayuda de la llave suministrada, desatornille los inyectores situados en el fondo de cada hueco y quítelos (Fig. 01).
- Monte en su lugar los inyectores de gas correspondientes, de conformidad con lo marcado en los inyectores y la tabla de las características gas que se encuentra al final del capítulo; para ello:
 - Atorníllelos primero manualmente hasta bloquear el inyector.
 - Apriete a fondo el inyector con ayuda de la llave.
 - Con un lápiz, trace una línea en la placa en el lugar indicado (Fig. 02).
 - Gire la llave en el sentido de las agujas de un reloj hasta que la línea aparezca al otro lado (Fig. 03).



Atención

No rebase este límite para evitar deterioros en el aparato.

- Vuelva a colocar los quemadores, las tapas y las parrillas de soporte de cacerolas.



Consejo

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.

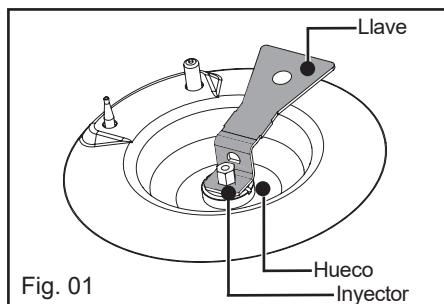


Fig. 01

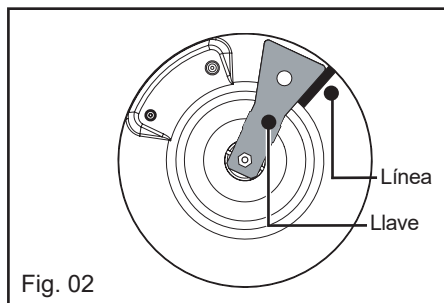


Fig. 02

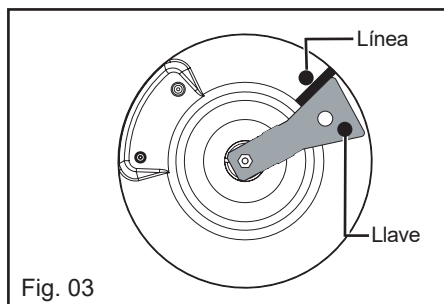


Fig. 03

• 3 *INSTALACIÓN DEL APARATO*

• **Ajuste los ralentís de las llaves:** se encuentran bajo los mandos (Fig. 04).

– Proceda llave por llave.

– Retire los mandos y los anillos de estanqueidad tirando de ellos hacia arriba.

- **Pasar de gas natural o aire propanado/ butanado a gas butano/ propano**

- Con ayuda de un pequeño destornillador plano, **atornille a fondo** el tornillo de latón de regulación de los ralentís (amarillo) (Fig. 05), **en el sentido de las agujas del reloj**.

- Monte de nuevo los anillos de estanqueidad y los mandos prestando atención al sentido de orientación que deben tener y compruebe que los mandos están bien introducidos.

- **Paso del gas butano / propano al gas natural o al aire butanado / propanado**

- Desatornille el tornillo de latón de regulación de los ralentís (amarillo) (Fig. 05), utilizando un destornillador plano, **dando 2 vueltas en el sentido inverso a las agujas de un reloj**.

- Vuelva a montar el mando.

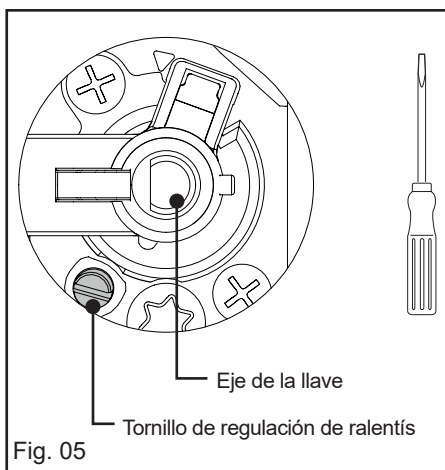
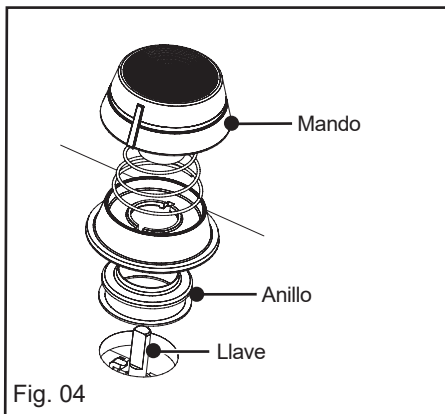
- Encienda el quemador en posición máxima y pase a posición ralentí.

- Retire de nuevo el mando, gire el tornillo de regulación **en el sentido de las agujas del reloj** hasta la posición más baja antes de que se extinga la llama.

- Monte de nuevo el anillo de estanqueidad y el mando.

- Realice varias maniobras de paso de caudal máximo a ralentí: la llama no debe apagarse de lo contrario desenrosque el tornillo de regulación para obtener una llama correcta al realizar estas maniobras.

- Vuelva a colocar los quemadores, las tapas y las parrillas de soporte de cacerolas.



3 INSTALACIÓN DEL APARATO

CARACTERÍSTICAS GAS

Aparato destinado a ser instalado en : FR cat : I12E+3+ CH - ES - IT - PT..... cat : I12H3+ CY - EE - PL cat : I12H3B/P LT cat : I2H	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	FR
Gasto horario: 25 mbar a 15°C con 1013 mbar	Butano G30 28-30 mbar	Propano G31 37 mbar	Gas Natural G20 20 mbar	Gas Natural G25 25 mbar
QUEMADOR GRANDE RÁPIDO				
Indicación marcada en el inyector	88A	88A	137	137
Caudal calorífico nominal (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Caudal horario (g/h)	229	225		
Caudal horario (l/h)			295	343
QUEMADOR SEMIRRÁPIDO				
Marking on injector	62	62	94	94
Nominal heat release rate (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Caudal horario (g/h)	109	107		
Caudal horario (l/h)			143	166
PLACA 60 CM 2 FUEGOS GAS				
Caudal calorífico total (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Caudal máximo (g/h)	338	332		
Caudal máximo (l/h)			438	509

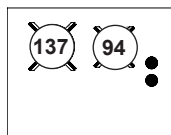
INDICACIÓN DE LOS INYECTORES

El cuadro siguiente indica las implantaciones de los inyectores en su placa en función del gas utilizado. Cada número está marcado en el inyector.

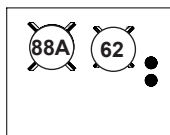


Ejemplo:
indicación inyector 94

**Gas
natural**



**Gas
butano/propano**



Tensión de funcionamiento: 220-240 V~50 Hz

Potencia eléctrica total absorbida:

- Modelo 2 focos de inducción 3200 W (1)

Dimensiones de la placa:

- Anchura 650 mm

- Profundidad 518 mm

Peso : 11,4 kg

Dimensiones del hueco:

- Anchura 549 mm

- Altura 59 mm

- Profundidad 470 mm

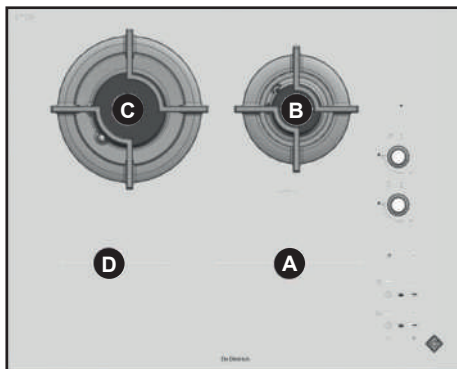
(1) Las potencias de calefacción se dan únicamente a título indicativo. Dependen del tipo y la forma del recipiente.
Con reserva de modificaciones.



.4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA

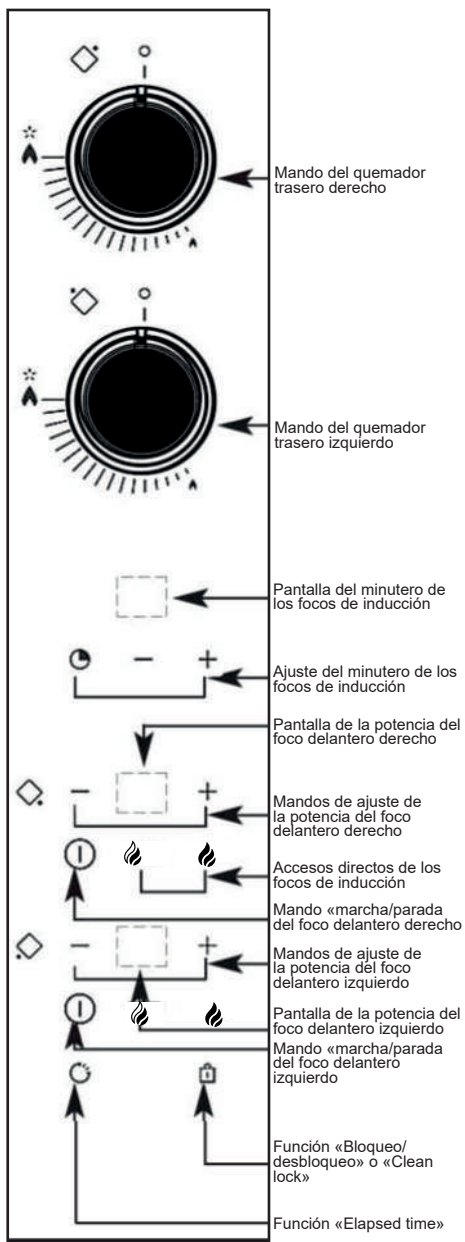
Modelo 2 fuegos de gas y 2 focos de inducción



- A** Foco de inducción
Ø210 - 3100 W
- B** Quemador semirrápido 1,5 kW *
- C** Quemador grande rápido 3,1 kW *
- D** Foco de inducción
Ø160 - 2200 W

(*) Potencias obtenidas con gas natural G20

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS



• 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

PUESTA EN MARCHA DE LOS QUEMADORES DE GAS

Cada quemador está alimentado con una llave que se abre pulsándola y girándola en el sentido inverso a las agujas del reloj. El punto "O" corresponde al cierre de la llave.

– Elija el quemador que desee ayudándose con los símbolos que se encuentran cerca de los mandos (ej.: quemador trasero derecho .

La placa dispone de un encendido de los quemadores integrado en los mandos.

– Para encender un quemador, pulse el mando y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj  hasta la posición máxima .

– Mantenga pulsado el mando para activar una serie de chispas hasta que se encienda el quemador.

La regulación hacia un menor caudal de gas se efectúa entre el símbolo  y el símbolo .

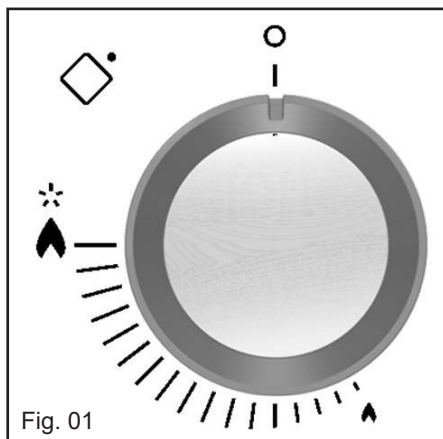


Fig. 01

Consejo

Cuando sea difícil girar un mando, no lo fuerce. Solicite urgentemente la intervención del instalador.

Si la llama se apaga accidentalmente, bastará con volver a encenderla normalmente siguiendo las instrucciones de encendido.

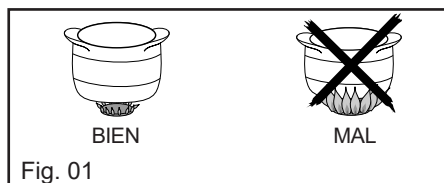
• 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

RECIPIENTES APTOS PARA LOS QUEMADORES DE GAS

• ¿Qué quemador emplear según el recipiente?

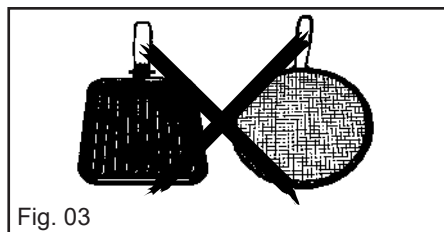
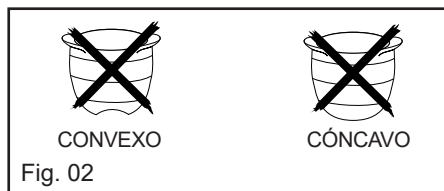
- Ajuste la corona de llamas de forma que estas no sobrepasen el perímetro del recipiente (Fig. 01)
- No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo (Fig. 02)
- No deje funcionando un fuego de gas con un recipiente vacío.
- No utilice recipientes que cubran parcialmente los mandos.
- No utilice recipientes que rebasen los bordes de la placa.
- No utilice difusores, tostadores de pan, parrillas de acero para carne ni cacerolas con pies que reposen o rocen la superficie de vidrio (Fig. 03).

Quemador grande grande rápido	Quemador pequeño semirrápido
de 18 a 28 cm	de 12 a 20 cm
Freir, Hervir	Salsas, Recalentar



TIP

- Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural de la habitación o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).
- Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de ventilación mecánica, si esta existe (se necesita un caudal mínimo de 2 m³/h por kW de potencia de gas).



Ejemplo:

placa de 60 cm - 2 quemadores de gas

Potencia total: $1,5 + 3,1 = 4,6$ kW

$4,6$ kW $\times$ 2 = 9,2 m³/h caudal mínimo

• 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

PUESTA EN MARCHA DE LOS FOCOS DE INDUCCIÓN

• Para utilizar un mando de función

Coloque el dedo bien recto y plano en el mando hasta que la pantalla indique el nuevo ajuste.

• ¿Cómo poner en marcha y ajustar la potencia?

La placa posee una potencia de calefacción de 50 W a 2800 W o 3100 W (modelo 1 foco de inducción) señalada de 1 a 15.

– Pulse el mando ① de puesta en marcha.

– Elija entre:

- Pulsando una vez  selecciona la posición **bo** (Hervir).

- Pulsando una vez  selecciona la posición **7** (COCCIÓN LENTA).

- Pulsando **—** o **+** hará variar la potencia como necesite.

La última orden es siempre prioritaria.

• Acceso directo programable en alguno de los focos

– Foco apagado, mantenga pulsado un momento  y pulse después el mando **+** hasta conseguir la potencia que desea (ejemplo: potencia 5).

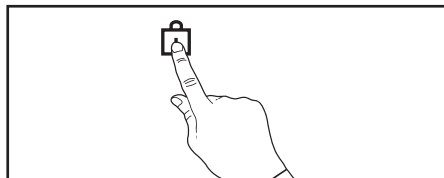
Validación automática al cabo de 2 segundos sin realizar ninguna acción.

Consejo

Para que la regulación sea más rápida, mantenga más tiempo el dedo pulsando el mando elegido.

SEGURIDAD NIÑOS:

• BLOQUEO



Es posible bloquear los mandos:

- o bien estando parado (limpieza),
- o bien mientras se utiliza (se mantienen las operaciones en curso y los ajustes indicados en la pantalla siguen activos).

No obstante, por motivos de seguridad, en la posición "bloqueo", el mando parada tiene prioridad y corta la alimentación de la placa.

– Pulse  durante 3 o 4 segundos.

La señal (punto luminoso) aparece y desaparece al cabo de unos segundos. Cualquier acción en los mandos provocará que se vuelva a encender el símbolo de bloqueo .

• DESBLOQUEO

– Pulse  durante 3 o 4 segundos. Desaparecerá la señal (punto luminoso).

CLEAN LOCK

– Esta función permite el bloqueo temporal de la placa durante la limpieza.

Para activar Clean lock:

- la placa tiene que estar apagada.

- Pulse brevemente el mando .

Se escucha una señal sonora y se enciende el piloto.

- Después de un tiempo predefinido, el bloqueo quedará automáticamente anulado. Se escucharán dos pitidos y se apagará el piloto.

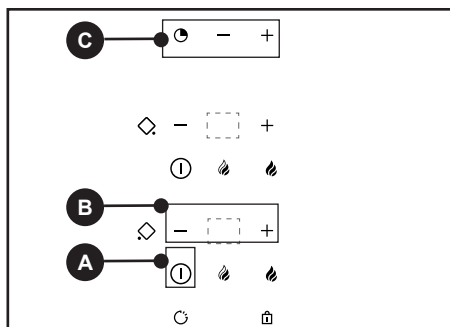


Consejo

Acuérdese de desbloquear la placa antes de volverla a utilizar (ver capítulo "Seguridad para niños - Desbloqueo").

• 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



- A** Mandos de marcha/parada.
- B** Mandos de potencia
- C** Mandos del minuterero.

PUESTA EN MARCHA

Pulse el mando ① de la zona que vaya a utilizar.

La señal 0 parpadeará y una señal sonora le avisará de que la zona está encendida. Ya puede elegir la potencia que desee.

Si usted no indica ninguna potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente.

PARADA

Pulse el mando ① de la zona que está utilizando o el mando — de la potencia hasta que aparezca 0.

REGULACIÓN DE LA POTENCIA

Pulse el mando — o + para regular el nivel de potencia de 1 a 15 (potencia máxima = 15).

Al ponerlo en marcha, puede pasar directamente a la potencia máxima pulsando el mando —.

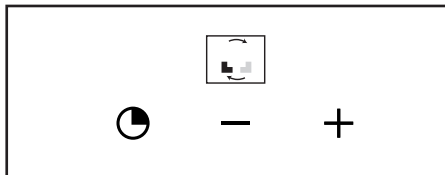


Consejo

La utilización de una zona de cocción a máxima potencia provoca una autolimpieza de la otra, visible en los indicadores de potencia.

REGULACIÓN DEL MINUTERO GIRATORIO

Hay un minuterero giratorio para todas las zonas de cocción, que queda asignado a una sola zona a la vez.



Pulsando repetidamente el mando ① seleccionará la zona de cocción a la que desea aplicar el minuterero.

El símbolo giratorio del minuterero solo se puede asignar a las zonas en funcionamiento.

• Para utilizar el minuterero:

- Ponga en funcionamiento la zona de cocción y regule la potencia.
- Coloque el símbolo giratorio en esa zona de cocción.

– Regule la duración pulsando — o +, se encenderá un punto en la pantalla de potencia para confirmar la maniobra.

El minuterero solo realiza la cuenta atrás si la zona de cocción está cubierta por un recipiente.

Al final de la cocción, la zona se apagará, el minuterero indicará 0 y una señal sonora le avisará.

- Pulse el mando — o + del minuterero para parar la señal sonora.

• Para modificar la regulación del minuterero:

- Pulse los mandos — o + del minuterero.

• Para parar el minuterero:

- Pulse durante varios segundos simultáneamente los mandos — o + del minuterero o el mando — del minuterero hasta que aparezca 0.

• Para modificar la asignación del minuterero:

- Pare el minuterero en curso.
- Con sucesivas pulsaciones en el mando ①, asigne una nueva zona de cocción en funcionamiento.

•4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

UTILIZACIÓN DEL MANDO “ELAPSED TIME”

Esta función permite mostrar el tiempo transcurrido desde el último cambio de potencia en un fuego elegido.

Para utilizar esta función, pulse el mando . El tiempo transcurrido parpadeará en la pantalla del foco seleccionado.

Si desea que su cocina termine en un tiempo definido, pulse  y luego, en el plazo de 5 segundos, pulse el mando  del minuterio para aumentar el tiempo de cocción como desee. La pantalla de tiempo quedará fija durante 3 segundos y luego mostrará el tiempo restante. Se escuchará un pitido que confirma su selección.

Esta función existe con o sin la función de minuterio.

Observación: si la pantalla indica un tiempo, no podrá cambiarlo antes de que hayan pasado 5 segundos después de haber pulsado . Una vez transcurridos esos 5 segundos, ya podrá modificar el tiempo de cocción.



• 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS - SEGURIDAD INDUCCIÓN

• ¿Cuáles son los recipientes más adecuados?

Sin duda, usted ya posee recipientes adecuados.

– **Recipientes de acero esmaltado con o sin antiadherente:** olla a presión, freidora, sartén, parrilla de asar carne...

– **Recipientes de fundición:** para no rayar la vitrocerámica, evite hacerlos deslizar sobre la placa o elija un recipiente con fondo esmaltado.

– **Recipientes de acero inoxidable aptos para la inducción:** la mayoría de los recipientes de acero inoxidable son aptos para la cocción por inducción (cacerolas, cazuelas, sartenes, freidoras...).

– **Recipientes de aluminio con fondo especial:** elija artículos con fondo grueso que garanticen una cocción más homogénea (el calor se reparte mejor).

– El logotipo “CLASS INDUCTION”

Únicamente el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidables no magnéticos no son aptos para la cocción por inducción. Le aconsejamos que elija recipientes con fondo grueso y plano.

Cuando compre recipientes, asegúrese de que tienen este logotipo marcado en el embalaje, le garantiza la compatibilidad con la inducción.

Para ayudarle a elegir, incluimos en este manual una lista de utensilios.

– Indicador de calor residual

Después de una cocción larga, la zona utilizada puede continuar caliente durante varios minutos.

Durante ese tiempo aparecerá **H** en la pantalla. Evite tocar esas zonas.

• ¿Cuáles son los materiales incompatibles?

LOS RECIPIENTES DE VIDRIO, CERÁMICA O BARRO, ALUMINIO SIN FONDO ESPECIAL O DE COBRE Y ALGUNOS ACEROS INOXIDABLES NO MAGNÉTICOS.

• La prueba del “recipiente”

Gracias a su tecnología puntera, la placa de inducción es capaz de reconocer la mayoría de los recipientes. Coloque el recipiente en una zona de calefacción, por ejemplo en potencia 4; si la pantalla queda fija, el recipiente es compatible, pero si parpadea, el recipiente no es apto para la cocción por inducción. Los recipientes cuyo fondo no sea perfectamente plano pueden ser aptos, siempre que no esté demasiado deformado.

• Automatic-stop

Automatic-stop es una función de seguridad de la placa. Se pone en marcha automáticamente si el usuario se olvida de apagar la placa con la preparación en curso:

Potencia utilizada	El foco se apaga automáticamente al cabo de:
Comprendida: - entre 1 y 7 - entre 8 y 11 - más de 12	8 horas 2 horas 1 hora

La pantalla de zona de calefacción correspondiente indica **AS** y se emite una señal sonora durante unos 2 minutos. Esta pantalla **AS** seguirá visible hasta que no pulse un mando cualquiera del foco en cuestión; una doble señal sonora confirmará la maniobra.



• 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS - SEGURIDAD INDUCCIÓN (continuación)

• Precauciones de uso

- Cuando utilice un recipiente con un recubrimiento interior antiadherente (tipo teflón) sin nada o con un poco de grasa, caliéntelo previamente en la posición 9 o 10 un corto momento. No utilice la posición 11 o 12 porque podría dañar el recipiente.
- No caliente un bote de conserva cerrado ya que podría estallar (esta precaución es válida también para los demás modos de cocción).
- Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que podrían calentarse.



Atención

La placa no se debe utilizar para guardar nada.

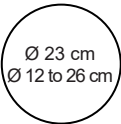
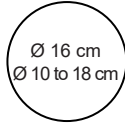
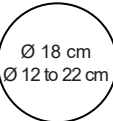
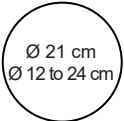
No utilice nunca una hoja de papel de aluminio para cocinar, ni coloque directamente sobre la placa de inducción productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato.

• Seguridad “electrónica”

Si la temperatura de los circuitos electrónicos se hace excesiva, una seguridad disminuirá automáticamente la potencia que emite la placa.

• Seguridad “cacerola vacía”

Cada zona de calefacción está equipada con una seguridad que detecta en todo momento la temperatura de la zona de calefacción. De este modo, queda eliminado el riesgo de recalentamiento debido a las cacerolas.

Multirrecipientes	Multiservicios	Pequeños recipientes
Esta zona de cocción de 23 cm: - Se adapta automáticamente al recipiente. - Aporta la potencia óptima. - Proporciona un excelente reparto del calor. - Proporciona una temperatura de cocción homogénea por lo que podrá preparar tanto crepes de gran diámetro, pescados de gran tamaño, etc., como gran cantidad de pequeñas piezas, que se harán de manera uniforme.	 Ø 23 cm Ø 12 to 26 cm	 Ø 16 cm Ø 10 to 18 cm
	 Ø 18 cm Ø 12 to 22 cm	Preparación suave (salsas, cremas).
	 Ø 21 cm Ø 12 to 24 cm	Preparación de pequeñas cantidades o porciones individuales.



Atención

- Si el horno se encuentra bajo la placa (ver “Empotrado”), las seguridades térmicas de la placa impedirán que se pueda utilizar al mismo tiempo que el horno en modo “pirólisis”.

Mientras esté utilizando la placa de inducción, no coloque objetos magnetizables sobre el vidrio (ej.: tarjetas de crédito, casetes...).

Las personas con implantes activos (estimuladores cardiacos, bombas de insulina...) deberán tener cuidado, ya que la placa de inducción genera un campo electromagnético en su entorno. Por lo tanto, le recomendamos que consulte al fabricante de su implante para saber si hay alguna incompatibilidad.



• 5 MANTENIMIENTO HABITUAL DEL APARATO

LIMPIAR EL APARATO

MANTENIMIENTO DE...	¿CÓMO PROCEDER?	PRODUCTOS/ ACCESORIOS A EMPLEAR
Las bujías y los inyectores	Si las bujías de encendido están sucias, límpielas con ayuda de un pequeño cepillo de pelo duro (no metálico). El inyector de gas se encuentra en el centro del quemador con forma de agujero. Tenga cuidado de no obstruirlo durante la limpieza ya que perjudicaría el rendimiento de su placa. En caso de obstrucción, utilice un imperdible para desatascar el inyector.	. Pequeño cepillo de pelo duro.
Las parrillas y los quemadores de gas	En caso de manchas persistentes, utilice un detergente en crema no abrasivo y a continuación aclárelo con agua limpia. Seque cuidadosamente todas las piezas del quemador antes de volver a utilizar la placa de cocción.	. Crema suave para fregar. . Esponja de baño.
Los focos de inducción	- Limpie con agua caliente y séquelo. Puede terminar con el lado rascador de la esponja y después séquelos. - Si hay manchas persistentes, utilice productos especiales para vitrocerámica (ver ejemplo).	. Esponja de baño. . Productos especiales para vitrocerámica (ej.: Cera-clean).
La encimera de vidrio	- Limpie con agua caliente y séquelo. Si hay manchas persistentes, utilice productos especiales para vitrocerámica.	. Esponja de baño. . Productos especiales para vitrocerámica



Atención

- No limpie nunca la placa mientras esté funcionando. Ponga en cero todos los mandos de fuegos eléctricos y de gas.
- Si observa alguna resquebrajadura en la superficie, desconecte el aparato de la corriente para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. Llame al Servicio técnico.



Consejos

- Es mejor limpiar a mano los elementos de la placa a hacerlo en el lavavajillas.
- No utilice esponjas abrasivas para limpiar la placa.
- No utilice un aparato de limpieza a vapor.



• 6 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

DURANTE LA UTILIZACIÓN

Usted constata que:	Qué se debe hacer:
• Encendido de los quemadores: No se producen chispas cuando pulsa los mandos.	. Compruebe la conexión eléctrica de la placa . Compruebe la limpieza de las bujías de encendido. . Compruebe la limpieza y el correcto montaje de los quemadores. . Si la placa está sujeta a la encimera, compruebe que las bridas de sujeción no se han deformado. . Compruebe que los anillos de estanqueidad que se encuentran bajo los mandos no salen de su alojamiento.
• Al pulsar un mando, se producen chispas en todos los quemadores a la vez.	. Es normal. La función de encendido está centralizada y controla todos los quemadores simultáneamente.
• Se producen chispas, pero los quemadores no se encienden.	. Compruebe que el tubo de llegada del gas no está oprimido. . Compruebe que la longitud de la entrada de gas es inferior a 2 metros. . Compruebe la apertura de la entrada de gas. . Si utiliza el gas en bombona o en depósito, compruebe que no están vacíos. . Si acaba de instalar la placa o de cambiar la bombona de gas, mantenga presionado el mando en posición de apertura máxima hasta que el gas llegue a los quemadores. . Compruebe que el inyector no está obstruido y, si fuera así, desátasquelo con un imperdible. . Encienda el quemador antes de colocar la cacerola.
• Se enciende la llama al encender, pero se vuelve a apagar en cuanto se suelta el mando.	. Pulse a fondo los mandos y mantenga la presión durante unos segundos hasta que aparezca la llama. . Compruebe que las piezas del quemador están bien colocadas. . Compruebe que los anillos de estanqueidad que se encuentran bajo los mandos no salen de su alojamiento. . Evite que se produzcan corrientes de aire violentas en la habitación. . Encienda el quemador antes de colocar la cacerola.
• En modo ralentí, el quemador se apaga o las llamas son exageradas.	. Evite que se produzcan corrientes de aire violentas en la habitación. . Compruebe que el gas utilizado se corresponde con los inyectores instalados (ver la indicación de los inyectores en el capítulo "Características de gas"). - Recuerde: las placas vienen reguladas de fábrica para gas ciudad (gas natural). . Compruebe que los tornillos están bien regulados al ralentí (ver párrafo "Cambio de gas").
• Las llamas tienen un aspecto irregular.	. Compruebe la limpieza de los quemadores, los inyectores situados bajo los quemadores, el montaje de los quemadores, etc. . Compruebe que queda suficiente gas en la bombona.
• La placa emana un olor en las primeras cocciones.	. Caliente cada foco de inducción durante 1/2 hora con una cazuela llena de agua.
• La placa emite un ligero clic clac.	. Es normal. Ese ruido lo produce el reparto de potencia entre los dos focos de inducción.
• Las cacerolas hacen ruido durante la cocción en los focos de inducción.	. Con fuerte potencia, este fenómeno es normal con ciertos tipos de cacerolas. No supone ningún peligro para la placa.
• Aparece una serie de pequeños — o F7: los circuitos electrónicos se han calentado.	. Disfunción del ventilador de enfriamiento. . Agua u objeto en el teclado de control . Compruebe las condiciones de empotramiento. Si el defecto persiste, llame al Servicio postventa.

7 MANUAL DE COCCIÓN

PREPARACIONES		FREIR HERVIR		COCER/DORAR RECUPERAR LA EBULLICIÓN EBULLICIÓN SUAVE		COCER / A FUEGO SUAVE		MANTENER CALIENTE					
POTENCIA EN ZONA DE COCCIÓN		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	CALDOS											X	X
	PURÉS ESPESOS									X	X	X	X
PESCADOS	CALDO CORTO												
	CONGELADOS			X				X					
SALSAS	ESPESA A BASE DE HARINA								X				X
	MANTEQUILLA Y HUEVOS (BEARNESA, HOLANDESA)			X				X		X	X		X
VERDURAS	ENDIBIAS, ESPINACAS	X										X	
	LEGUMBRES	X										X	
	PATATAS COCIDAS					X				X			X
	PATATAS ASADAS			X									
	PATATAS SALTEADAS			X						X	X		
CARNES	DESCONGELACIÓN DE VERDURAS												
	CARNES POCO GRUESAS											X	
	FILETE FRITO												
FRITOS	ASADO (PARRILLA FUNDICIÓN)			X	X								
	FRITOS CONGELADOS												
VARIANTES	FRITOS FRESCOS	X											
	OLLA A PRESIÓN	X							X				
	COMPOTAS												
	CREPES						X		X	X		X	
	NATILLA												
	CHOCOLATE FUNDIDO											X	X
	MERMELADAS							X	X	X			
	LECHE												
	HUEVOS AL PLATO												
	PASTA												
	POTITOS DE BEBÉ (BA-O MARIA)							X					X
	GUISADOS										X	X	
	ARROZ											X	X
	ARROZ CON LECHE												

Las potencias máximas están reservadas para los fritos y para hacer hervir rápidamente

Las potencias máximas están reservadas para los fritos y para hacer hervir rápidamente.

• 7 MANUAL DE COCCIÓN

COCCIÓN CON GAS

	PREPARACIONES	TIEMPO	GRANDE RÁPIDA	SEMIRÁPIDA
SOPAS	Caldos Purés espesos	8-10 min	X	
PESCADOS	Caldo corto A la plancha	8-10 min 8-10 min	X X	
SALSAS	Holandesa, bearnesa Bechamel, aurora	10 min		X X
VERDURAS	Endibias, espinacas Guisantes Tomates a la provenzal Patatas doradas Pasta	25-30 min 15-20 min	X X X X X	
CARNES	Filete Carne guisada, Osso-bucco Escalope Solomillo	90 min 10-12 min 10 min	X X X X	
FRITOS	Patatas fritas Buñuelos		X X	
POSTRES	Arroz con leche Compotas de frutas Crepes Chocolate Natillas Café (cafetera pequeña)	25 min 3-4 min 3-4 min 10 min		X X X



• 8 *ALGUNOS CONSEJOS*

Encendido con seguridad gas	. Para activar el sistema de seguridad, mantenga el mando completamente presionado durante unos segundos después de que haya aparecido la llama. . Si se produce un corte de corriente, se puede encender el quemador acercando una cerilla y manteniendo al mismo tiempo pulsado el mando correspondiente.
Utilización de los recipientes	. En las placas de gas o eléctricas, utilice siempre recipientes estables, con fondo plano y resistente al calor. . Utilice un recipiente adecuado: el diámetro del fondo debe ser igual o superior al diámetro de la placa eléctrica.
Mantenimiento general	. Limpie periódicamente los quemadores: es esencial para que funcionen correctamente y para que la llama sea estable y regular. . No se olvide de las bujías de encendido. Antes de volverlos a colocar, seque bien los quemadores y las tapas de los quemadores. . Termine la limpieza pasando un papel absorbente por encima del vidrio para eliminar restos de humedad.
Trucos	. Cuando el agua comience a hervir, reduzca la fuerza del quemador para limitar el riesgo de salpicaduras. . Ponga la tapa en las cacerolas: es un ahorro. . No dude en apagar la placa eléctrica unos minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.



Consejo

– En cualquier caso, para más información, lea atentamente todas las páginas del manual.



9 TABLA DE ECODISEÑO

service : **NA11** AA1KRB 220-240V~ 50Hz

Nr. **AA1KRB**

CE

CLASS 3

Plaque signalétique/Manufacturer's nameplate/placa de identificación/Placa de identificação/Gerät angebrachten Schild/Targhetta segnaletica/Pa markskyten/πλάκα σηματοδότης/Tablicze znamionowe/Výrobním štítku/Popisnom štítku/Identificatieplaatje/Фирменной табличке

TYPE	EC (Wh/kg)*													EE (%)*													
	E1000	E1500	E2000	R1200	R1500	R1800	R2300	R2500	I2000	I2200	I2800	I2800	I2800	I2800	X2800	I3100	X3600	I3600	EC*	AUX	SR	R	UR	UR	3C	BPP	EE* (%)
AA1KRB																			NA	59,9	60,0	61,1					60,3
AA1KSB																			NA	59,6	61,0	62,2					60,6
AA1KSS																			NA	59,6	61,0	61,2					60,6
AA1MSB																			NA	59,6	61,0				53,0		57,9
AA1NSB																			NA		61,2				53,0		57,1
AA1NVB																			NA		59,6				53,2		56,5
AA1NVB																			NA		65,5				54,3		59,9
AA2ESB	191,6																		191,6		61,3	61,3					61,3
AB1APB																			NA	60,1	62,4	62,0					61,5
AB1ASB																			NA	59,6	61,0	61,2					60,6
AB1AUB																			NA	59,9	61,0	59,8					60,2
AB1AVB																			NA	57,9	61,5	65,5					61,6
AB1DUB																			NA	59,9	61,0				53,2		58,0
AB2DPB	191,6																		191,6		NA	63,3	63,3				61,3
AB2DUB	191,6																		191,6		NA	61,3	61,3				61,3
AB2DVB	191,6																		191,6		NA	61,3	65,5				63,4
AB3ASB			177,3		183,4														180,4		59,6	61,2					60,4
AB3AUB			177,3		183,4														180,4		59,9	59,8					59,9
AD1HUB																			NA	59,2	59,1	58,7					59,0
AD5CUB								200,7								169,3			185,0		59,2	58,7					59,0
APB9PB											194,7	194,7							194,7		60,1	62,0					61,1
APB9SB											194,7	194,7							194,7		59,6	61,2					60,4
AQ68SB											177,2	177,2							177,2		59,6	61,2					60,4
AR8AUB										182,7						170,4			176,6		59,9	59,8					59,9
AR8AVB										182,7						170,4			176,6		57,9	65,5					61,7
AT8BSB											185,3	185,3							185,3		59,6	61,2					60,4
BA1PTB																									63,7		63,7
BD1GUB																			NA						54,7		54,7
BD1PTB																									53,6		53,6
CA1FPB																				60,1		62,0					61,1
CA1FPE																				60,1		62,0					61,1
CA1FQB																				60,4		59,2					59,8
CA1FSB																				59,6		61,2					60,4
CA1FUB																				59,9		59,8					59,9
CA1FVB																				57,9		65,5					61,7
EB1MSB																			NA	62,2	63,3	63,3					62,7
EB2DDB	188,3																		NA	62,2	63,3	63,3					63,3
FA1AKB																			NA	65,0	59,4	61,3					61,9
FA2DVB	188,3																		188,3		NA	59,4	61,3				60,4
HB1AGB																			NA	63,1	59,4	59,4					60,0
KE1AAB																			NA	57,7	55,7	56,4					56,6
KE1ABB																			NA	54,3	55,3	54,8					54,8
KE1BAB																			NA	57,7	55,7				56,9		56,8
KE1QBB																			NA	54,3	55,3				60,2		56,6
KE2AAB			198,7																198,7		57,7	56,9					57,3
KE2BAB			198,7																198,7		57,7				56,4		57,1
KE2BBB			198,7																198,7		54,3	54,8					54,6
KE2FBB			198,7																198,7		54,3				60,2		57,3
KE3ANA																			187,3								
KE5BNA			186,4	207,3	183,4	172,2													187,3								
KE5BNA			186,4	207,3	183,4	172,2													187,3								
KF7ANA											192,8	198,0	198,0	195,1	180,0					192,8							
KF7DNA											192,8	198,0								192,8							
KF9ANA											194,7	194,7	199,6	171,6						194,7							
KF9LNA			191,4								194,7									191,4							
KG7BNA			206,7								177,2	177,2								191,9							
KG7ENA											177,2	177,2								191,9							
KG7FNA			177,3								177,2									177,3							
KG9BNA			180,8								172,0	172,0								174,6							
KG9DNA			177,2								172,0									182,3							
KG9KNA			177,2								172,0									174,6							
KG9MNA			177,2								172,0									174,6							
KH9BNA			180,8								172,0	172,0								174,6							
KH9FNA			179,9								172,0									171,9							
KH9GNA			172,0								172,0									166,4							
KH9JNA																				170,1							
KH9KNA																				185,7							
KH9LNA											172,0	172,0								180,1							
KM8DPB											194,7	194,7								194,7		NA		62,4			62,4
KS6DPB											180,0	180,0								180,0		NA		63,7			63,7
MA1LSB																				NA	57,9	61,3	63,3				60,2
MA1MVB																				NA	63,2	61,3			54,3		59,6
MA1NVB																				NA	63,2	61,3			54,3		58,8
MA1MSB																				NA	57,9	61,3			54,3		57,8

- FR * Suivant réglementation d'écoconception N°66/2014 du 14 janvier 2014, mesures réalisées suivant normes EN 30-2-2 et EN 60 350-2
- EN * As per ecodesign regulation No. 66/2014 of 14 January 2014, measurements taken as per standards EN 30-2-2 and EN 60 350-2
- ES * Según legislación de eco-diseño N°66/2014 del 14 de enero de 2014, mediciones realizadas según normas EN 30-2-2 y EN 60 350-2
- PT * Após a regulamentação da eco-concepção N°66/2014 de 14 de janeiro de 2014, foram realizadas medições seguindo as normas EN 30-2-2 e EN 60 350-2
- DE * Gemäß der Öko-Design-Verordnung Nr. 66/2014 vom 14. Januar 2014, Messungen entsprechend den Normen EN 30-2-2 und EN 60 350-2
- IT * In conformità al regolamento sulla progettazione eco-compatibile N°66/2014 del 14 gennaio 2014, misure realizzate secondo le norme EN 30-2-2 ed EN 60 350-2
- DA * I henhold til regleringen for miljøvenligt design nr. 66/2014 af 14. januar 2014, foranstaltninger gennemført i henhold til normerne EN 30-2-2 og EN 60 350-2
- SV * Enligt förordning (EU) nr 66/2014 av den 14 januari 2014 om ekodesign; åtgärder utförda enligt normerna EN 30-2-2 och EN 60 350-2
- EL * Σύμφωνα με τον κανονισμό οικολογικού σχεδιασμού Αρ. 66/2014 της 14ης Ιανουαρίου 2014, Μέτρησης μέτρα με βάση τα πρότυπα EN 30-2-2 και EN 60350-2
- PL * Zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym ekoprojektowania nr 66/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r., pomiary wykonano wg norm EN 30-2-2 i EN 60 350-2
- CS * V souladu s nařízením o úsporných zařízeních č. 66/2014 ze dne 14. ledna 2014, měření prováděno podle norem EN 30-2-2 a EN 60 350-2
- SK * Podľa nariadenia o ekodizajne č. 66/2014 zo 14. januára 2014, merania vykonané v zmysle noriem EN 30-2-2 a EN 60 350-2
- NL * Conform ecodesignrichtlijn 66/2014 van 14 januari 2014, metingen volgens EN 350-2 en EN 60 30-2-2.
- RU * В соответствии с постановлением об экоконцепции № 66/2014 от 14 января 2014 года, выполнено в соответствии с нормами EN 30-2-2 и EN 60

9 TABLA DE ECODISEÑO

		FR	EN	ES	PT	NL
E1000	1,5kW ø14,5cm					
E1500	1kW ø14,5cm	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	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	Foco de halogéneo	Radioalbrander
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
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	Zone voor inductiekoken
AUX	0,85kW /	Brûleur auxiliaire	Auxiliary burner	Queimador auxiliar	Bico auxiliar	Hulpbrander
SR	1,5kW /	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Queimador semirápido	Bico semi-rápido	Semielbrander
R	2,25kW /	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	Ultrassnelle brander
UR	3,5kW /	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Queimador ultrarrápido	Queimador ultra-rápido	Ultrassnelle 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 driedubbele kroon
BFP	6,2kW /	Brûleur forte puissance	High power burner	Queimador fuerte potencia	Bico de potência 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	Piastra elettrica	Elplade	Elplatta	Электроническая плита
E2000	2kW ø18cm					
R1200	1,2kW ø16,5cm					
R1500	1,5kW ø18cm					
R1800	1,8kW ø19,2cm	Kochzone mit strahlungswärme	Formello radiante	Varmeplade	Glaskeramikplatta	Испускающая
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
I3100	3,1kW ø21cm					
X3600	3,6kW ø28cm					
Z3600	3,6kW 40x23cm	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktionsilberedning	Induktionshäll	Индукционная варочная панель
AUX	0,85kW /	Hilfsbrenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälprännare	Вспомогательная конфорка
SR	1,5kW /	Mittelschneller brenner	Bruciatore semi-rápido	Mellemhurtig brænder	Medelsnabb brännare	Полусредней скорости горения
R	2,25kW /	Schnellbrenner	Bruciatore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare	Полная быстрой горения
GR	3,1kW /	Hochschallender brenner	Bruciatore grande rapido	Stor hurtigbrænder	Madbrännare	Полная мощнейшей горения
UR	3,5kW /	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarapido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
2C	3,6kW /	Doppelflammbrenner	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	Trekröнад brännare	Трёхконтурный нагрев
BFP	6,2kW /	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekröнад brännare	Трёхконтурный нагрев
NA		Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ö ej tillämpligt	Не применимо

		EL	PL	CS	SK
E1000	1,5kW ø14,5cm				
E1500	1kW ø14,5cm	Ηλεκτρική εστία	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	Pole vitroceramice	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
I3100	3,1kW ø21cm				
X3600	3,6kW ø28cm				
Z3600	3,6kW 40x23cm	Επιφάνεια επαγωγικής εστίας	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného varia
AUX	0,85kW /	Βοηθητική εστία	Dodatkový palník	Pomocný hořák	Pomocný horák
SR	1,5kW /	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rýchly horák
R	2,25kW /	Εστία γρήγορης ταχύτητας	Szybły palnik	Rychlý hořák	Rýchly horák
GR	3,1kW /	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duży szybko palnik	Extra rychlý hořák	Velmi rýchly horák
UR	3,5kW /	Εστία ταχέως λειτουργίας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák	Extra rýchla varná zóna
2C	3,6kW /	Εστία διπλής στέφανης	Palnik z podwójnym wieńcem	Dvojitý hořák	Dvojitá varná zóna
3C	3,6kW /	Εστία τριπλής στέφανης	Palnik z potrójnym pierścieniem	Hořák s trojitou korunou	Horák s trojitou korunou
BFP	6,2kW /	Εστία δυνατής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysoce výkonný hořák	Velmi výkonný horák
NA		Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se	Nehodí sa



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

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 as recipientes com tampoas 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 beholderen, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varme udsipper.
SV	— Använd lock på kokkärlat 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 εξατμίσεων.
PL	— Przynajmniej najczściej nakrywać pokrętki, aby ograniczyć utratę ciepła poprzez wyparowanie.
CS	— Používejte co nejčastěji pokličky, abyte minimalizovali ztrátu tepla způsobenou 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 посуду как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

• 10 *SERVICIO TÉCNICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE*

Si se debe realizar alguna intervención en su aparato, la deberá realizar un profesional cualificado autorizado por la marca. Al llamar al servicio técnico, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Esta información figura en la placa de características (**Fig. 01**).

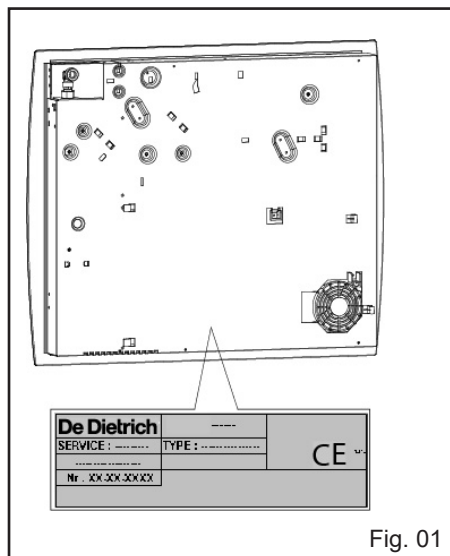


Fig. 01





NL

GEACHTE KLANT

U heeft zojuist een De Dietrich product gekocht. Deze keuze onthult zowel uw hoge normen als uw smaak voor de Franse levenskunst.

De Dietrich creaties, erfgenamen van meer dan 300 jaar knowhow, belichamen de fusie van design, authenticiteit en technologie ten dienste van de culinaire kunsten. Onze apparaten zijn gemaakt van de beste materialen en bieden een onberispelijke afwerking.

We zijn er zeker van dat fijnproevers met dit product van topkwaliteit al hun talenten kunnen uitleven.

De consumentenservice van De Dietrich staat tot uw beschikking om al uw vragen en suggesties te beantwoorden en u te helpen aan uw eisen te voldoen.

We zijn vereerd om jullie nieuwe partner in de keuken te zijn en willen jullie bedanken voor jullie steun.

voor je vertrouwen.



Met zijn fabrieken in Frankrijk, Orléans en Vendôme, cultiveert De Dietrich een constante zoektocht naar uitmuntendheid en bestendigt uitzonderlijke knowhow in het ontwerp van perfect afgewerkte producten. Veel van onze apparaten zijn gecertificeerd met het Origine France Garantie label, een erkenning die aantoont dat ze in Frankrijk zijn gemaakt.

Dit label garandeert niet alleen de kwaliteit en duurzaamheid van onze toestellen, het garandeert ook hun traceerbaarheid en geeft een duidelijke en objectieve indicatie van hun herkomst.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN.....	4
• 1 MILIEU.....	7
• 2 BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT	8
• 3 INSTALLATIE.....	9
KEUZE VAN LOCATIE	9
VOOR INSTALLATIE	10
INSTALLATIEADVIES	11
GEMONTEERD BOVEN EEN LADE, KAST OF OVEN	11
INSTALLATIE BOVEN EEN VAATWASSER	13
ELEKTRISCHE AANSLUITING	14
GAS AANSLUITING	15
GAS VERVERSEN	17
GASEIGENSCHAPPEN	19
plaats van de injectoren.....	19
• 4 UW APPARAAT GEBRUIKEN	20
BESCHRIJVING VAN JE TOP	20
BESCHRIJVING VAN JE BAND	20
gasbranders opstarten	21
aangepaste onderdelen voor gasbranders	22
INDUCTIEKOOKPLATEN INSCHAKELEN	23
KILDPROOFING	23
SCHOON SLOT	23
OPDRACHTOMSCHRIJVING	24
AANSCHAKELEN	24
STOP	24
VERMOGENSAANPASSING	24
DE ROTERENDE TIMER INSTELLEN	24
GEBRUIK VAN DE KNOP "VERSTREKEN TIJD	25
UW PANNEN KIEZEN - INDUCTIE VEILIGHEID	26
• 5 ONDERHOUD	28
• 6 FOUTEN EN OPLOSSINGEN	29
• 7 KOOKGIDS	30
INDUCTIEKOOKTAFEL	30
GASKOOKTAFEL	31
• 8 ENIG ADVIES.....	32
• 9 TABEL ECOLOGISCH ONTWERP	33
• 10 SERVICE NA VERKOOP	35

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES - ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze instructies kunnen worden gedownload van de van het merk.

- We hebben deze kookplaat ontworpen voor thuisgebruik.
- Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de geldende voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Raadpleeg deze handleiding voordat u het apparaat installeert en gebruikt.
- Koken moet onder uw toezicht gebeuren.
- Deze kookplaten, die uitsluitend zijn ontworpen voor het koken van voedsel en dranken, bevatten geen asbesthoudende onderdelen.
- Dit apparaat is niet aangesloten op een rookkanaal. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende voorschriften. Let vooral op de geldende ventilatievoorschriften.
- Bewaar uw ONDERHOUDSProducten of BRANDBARE producten (verstuivers of drukhouders, maar ook papieren, receptenboeken, enz.) niet in de kast onder uw kookplaat.
- Als je een lade gebruikt, raden we af om temperatuurgevoelige items (plastic, papier, spuitbussen, enz.) op te bergen.
- Je tafel moet worden losgekoppeld van de stroomvoorziening (elektriciteit en gas) voordat er werkzaamheden worden uitgevoerd.
- Wanneer u elektrische apparaten in een nabijgelegen stopcontact steekt, moet u ervoor zorgen dat het netsnoer niet in contact komt met hete gebieden.
- Het apparaat moet kunnen worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, hetzij door middel van een contactdoos-stekker, hetzij door het inbouwen van een schakelaar in de vaste leidingen, in overeenstemming met de installatievoorschriften.
- De stekker moet toegankelijk zijn na installatie.
- Vergeet voor de zekerheid niet om na gebruik de gaskraan of de butaan/propaanfleskraan dicht te draaien.
- Controleer voor de installatie of de plaatselijke leveringsvoorwaarden (gassoort en gasdruk) en de instelling van het apparaat



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

compatibel zijn.

- Deze tafels dragen het CE-conformiteitsmerkteken.
- Installatie is voorbehouden aan gekwalificeerde installateurs en technici.
- geen stoomreinigers.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met gebrek aan ervaring en kennis, als ze van tevoren toezicht hebben gehad of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Deze tafel voldoet aan de norm EN 60335-2-6 met betrekking tot verwarming van meubilair en klasse 3 met betrekking tot installatie (in overeenstemming met de norm EN 30-1-1).
- De instelvoorwaarden voor dit apparaat staan op het label in de zak of op het typeplaatje.
- Gebruik geen kookgerei dat buiten de randen van de kookplaat uitsteekt.

Om de onderdeelnummers van uw apparaat in de toekomst gemakkelijk terug te vinden, raden wij u aan deze te noteren op de pagina "After Sales Service en Consumentenrelaties" (op deze pagina staat ook waar u ze op uw apparaat kunt vinden).

- We raden u aan geen metalen voorwerpen messen, vorken, lepels en deksels op de te leggen, omdat deze heet kunnen worden.
- Schakel de kookplaat na gebruik uit met het bedieningsapparaat en vertrouw niet op de pannendetector.

 **WAARSCHUWING:** als het oppervlak gebarsten is, moet het apparaat worden losgekoppeld van de voeding om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

 **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze te allen tijde onder toezicht staan.

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
WAARSCHUWING: Het kookproces moet gecontroleerd worden. Een kort kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.

WAARSCHUWING: Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen beveiligingssystemen die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing voor het juiste gebruik of het in toestel ingebouwde beveiligingssysteem zijn aangegeven. Het gebruik ongeschikte beveiligingssystemen kan ongelukken veroorzaken.

WAARSCHUWING: Zonder toezicht op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand nooit met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of blusdeken.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar niets op kookoppervlakken.

We raden een tafelbeschermer af. LET OP: Het gebruik een gasfornuis leidt tot de productie warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waar het is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het toestel in gebruik is: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatievoorziening (mechanische afzuigkap). Intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door een raam te openen, of een efficiëntere ventilatie, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen als die aanwezig is.

LET OP: "Als het glas van de kookplaat breekt :

- schakel onmiddellijk branders en alle componenten uit
- elektrische kachels en isoleer het apparaat van alle energiebronnen,
- raak het oppervlak van het apparaat niet aan,
- gebruik het apparaat niet.

• 1 MILIEU

RESPECT VOOR HET MILIEU

- Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat kan worden gerecycled. Neem deel aan de recycling en help het milieu te beschermen door ze in de daarvoor bestemde gemeentelijke containers te deponeren.
- Uw apparaat bevat ook veel recyclebare materialen. Het is

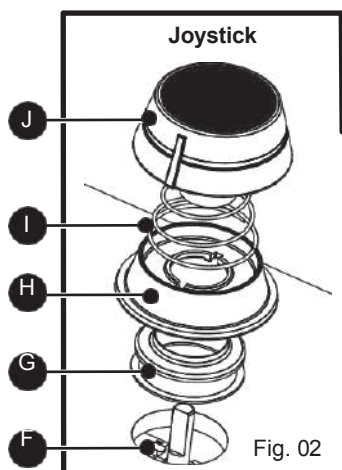
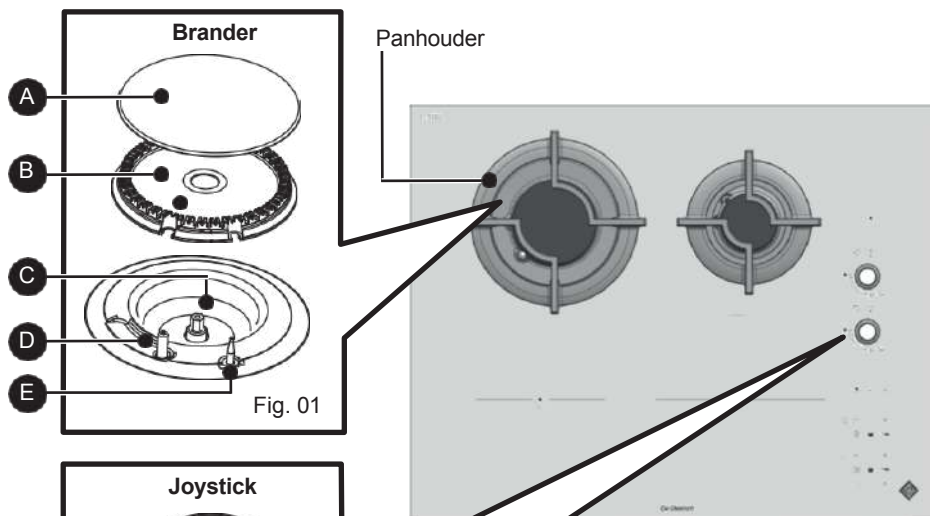


Dit logo geeft aan dat gebruikte apparaten niet gemengd mogen worden met ander afval. Op deze manier zal de recycling van apparaten, georganiseerd door uw fabrikant, onder de best mogelijke omstandigheden plaatsvinden,

in overeenstemming met de huidige Europese richtlijn afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Neem contact op met uw gemeente of winkelier voor informatie over de dichtstbijzijnde inzamelpunten voor gebruikte apparatuur.

- Bedankt voor je hulp bij het beschermen van het milieu.

- 2 *BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT*



A Brander kap Brander

B kop Injector

C

D Bougie

E Thermokoppel
(veiligheidsmodel)

F Tik op

G Ring

H Basis

I Veer

J Hendel

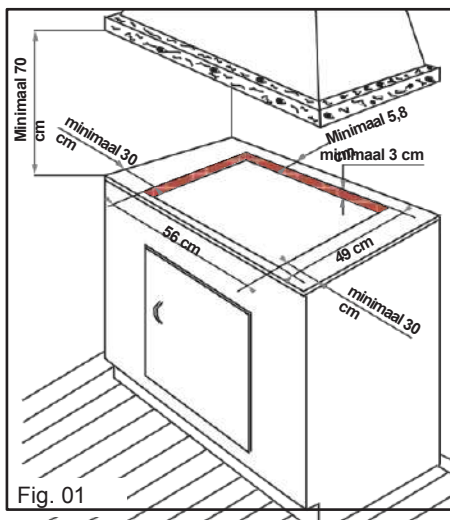


Raad

Deze installatie- en gebruikershandleiding is van toepassing op verschillende modellen. Er kunnen kleine verschillen zijn tussen de details en uitrusting van uw apparaat en de getoonde beschrijvingen.



- 3 INSTALLATIE



APPARATUUR

	Breedte	Diepte	Dikte
Standaard meubeluitsparing	56 cm	49 cm	volgens meubilaire
Totale afmetingen boven werkblad	65 cm	51,5 cm	5 cm
Totale afmetingen boven werkblad	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

KEUZE VAN LOCATIE

Uw apparaat moet worden ingebouwd in de bovenkant van een meubelstuk van minstens 3 cm dik, gemaakt van of bedekt met een hittebestendig materiaal.

Om de werking van het kookgerei niet te hinderen, mogen er zich aan weerszijden van de kookplaat geen meubels of muren bevinden op minder dan 30 cm van de kookplaat.

Als er een horizontaal tussenschot onder de tafel wordt geplaatst, moet dit zich bevinden tussen

10 cm en 15 cm boven het werkoppervlak. Bewaar in geen geval verstuivers of verpakkingen onder druk in het compartiment dat onder de tafel kan ontstaan (zie sectie

"Veiligheidsinstructies).

- 3 INSTALLATIE

VOOR INSTALLATIE

van uw apparaat en om een waterdichte afdichting tussen de kast en het werkblad te garanderen, moet u de pakking in het zakje vastlijmen (Afb. 02).

- Verwijder pansteunroosters, branderkappen en branderkoppen en herhaal hun posities.

- Draai de tafel om en plaats hem voorzichtig over de opening van het meubel om te voorkomen dat de bedieningselementen en bougies beschadigd raken.

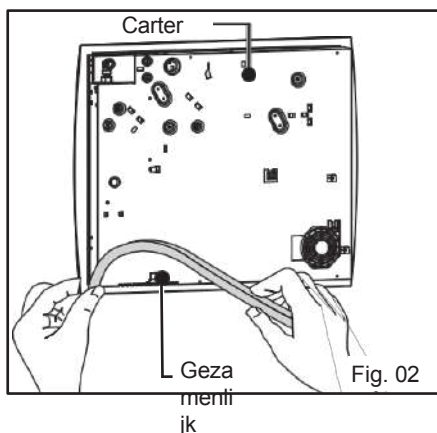
- Lijm de schuimrubberen pakking, meegeleverd met het apparaat, op de buitenrand van het frame. Deze pakking zorgt voor een waterdichte afsluiting tussen het glas en het werkblad.

- Plaats de kookplaat in de opening in de onderkast en zorg ervoor dat hij gecentreerd is in de uitsparing.

- Vervang de panroosters, hoeden en branderkoppen.

- Sluit de voedingskabel van de kookplaat aan op het elektriciteitsnet van je keuken (zie hoofdstuk "**Elektrische aansluiting**").

- Sluit je toestel aan op het gasnet (zie hoofdstuk "**Het gasnet aansluiten**").



- 3 INSTALLATIE

INSTALLATIEADVIES

– Als je wilt, kun je de tafel vastzetten met de meegeleverde bevestigingsbeugels met schroeven (Afb. 02), die je op de hoeken van de behuizing bevestigt.

Het is essentieel om de hiervoor bestemde gaten te gebruiken zoals aangegeven in de tekening hierboven (Fig. 01).

– Stop met schroeven wanneer de beugel begint te vervormen. Gebruik geen schroevendraaier.

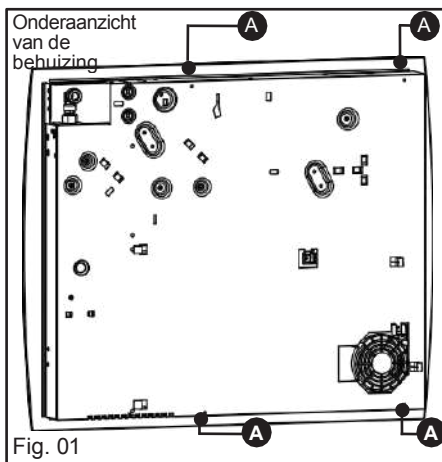


Fig. 01

A Montagegaten

MONTAGE BOVEN EEN LADE, KAST OF OVEN

– Boven een opbergmeubel of lade (Afb. 03).

Er is een minimale kruipruimte van 8 cm nodig, evenals een opening van 0,5 cm over de breedte van het apparaat.

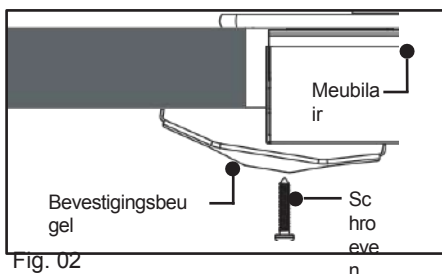
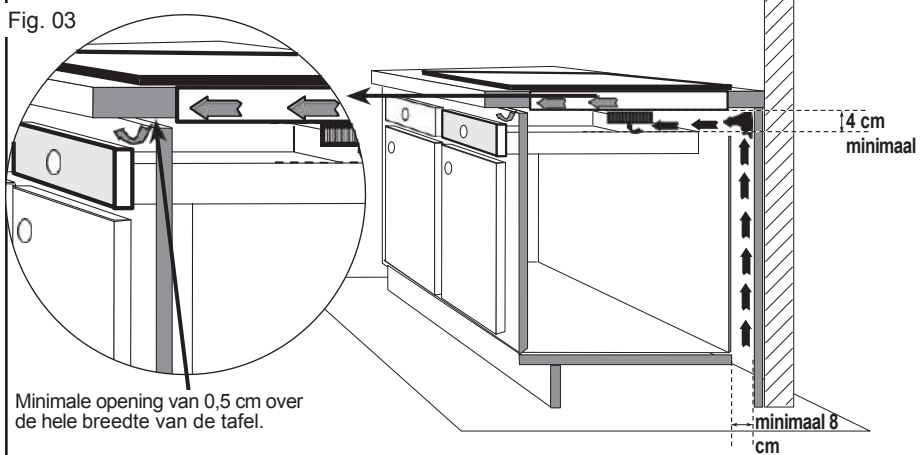


Fig. 02

Fig. 03



Minimale opening van 0,5 cm over de hele breedte van de tafel.

4 cm
minimaal

minimaal 8
cm

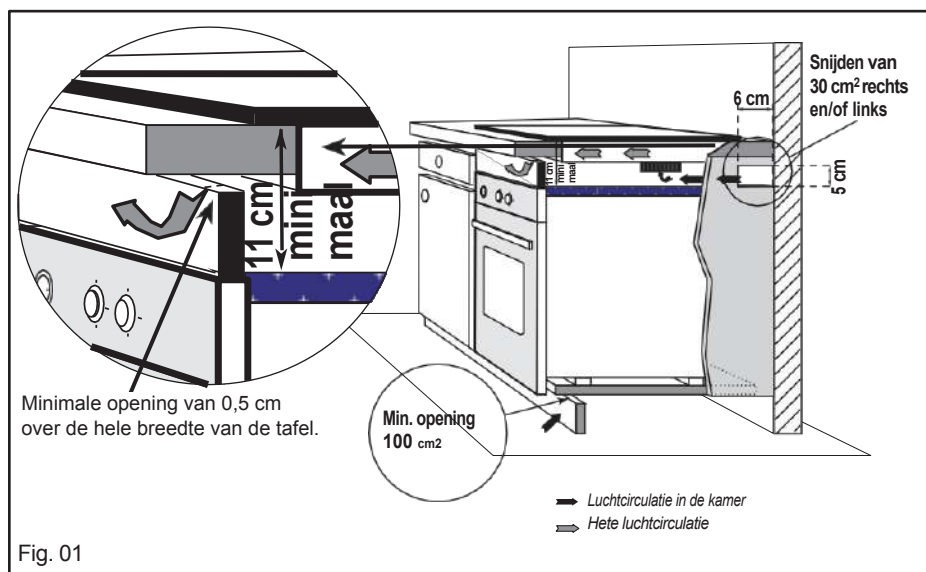
- 3 INSTALLATIE

INSTALLATIE OVER EEN DRAWER, RUG OF OVEN (vervolg)

– Boven een oven (afb. 01)

Deze moet in de **laagste stand staan**. Er moet een opening zijn van 0,5 cm de voorkant over de hele breedte van het apparaat en een luchtinlaat minstens 30 cm² aan de achterkant van het apparaat. Als de oven geen ventilatie heeft met een luchtuitlaat aan de voorkant, moet u isolatiekit gebruiken tussen de oven en de tafel (te bestellen bij uw verkoper).

Als de oven is uitgerust met een pyrolysefunctie, gebruik de kookplaat **dan NOOIT** terwijl de pyrolyse bezig is.



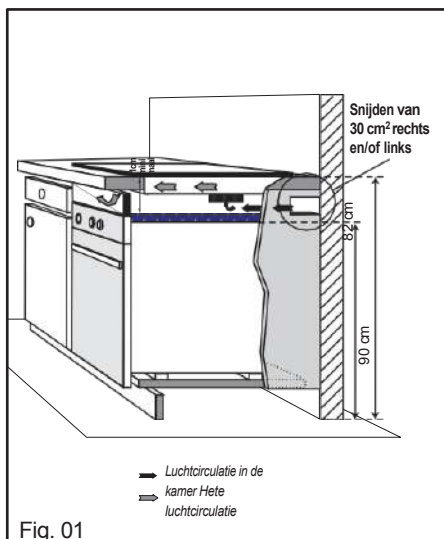
- 3 INSTALLATIE

INSTALLATIE BOVEN EEN VAATWASSER

Je tafel kan in een vaatwasser worden geïnstalleerd als je de volgende basisvoorzorgen in acht neemt:

- De hoogte van je werkblad moet 90 cm of meer zijn.
- Je moet de bovenkant van je vaatwasser bedekken met een isolatieplaat om te voorkomen dat deeltjes van de thermische isolatie worden opgezogen door de tafelventilatoren. Deze plaat is verkrijgbaar bij uw After Sales Service.
- Je moet zorgen voor een minimale toevoer van frisse lucht, zodat de ventilator op je tafel de elektronische onderdelen binnenin goed kan koelen.

We stellen een uitsparing van 30 cm² aan de achterkant van één kant van de uitsparing voor (Fig. 01).



- 3 INSTALLATIE

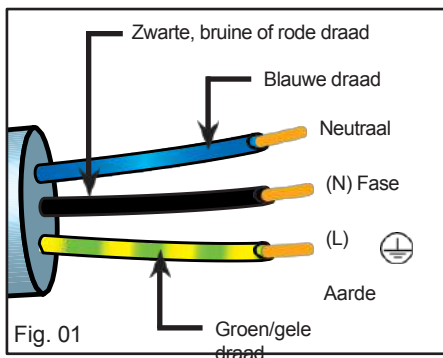
ELEKTRISCHE AANSLUITING

– Het apparaat moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 ph+ 1 N+ aarde) die moet worden aangesloten op het 220~240 Volt lichtnet via een IEC 60083 standaard stopcontact of een omnipolaire scheidingsinrichting in overeenstemming met installatievoorschriften. De aarddraad (groen-geel) is aangesloten op de aardklem van het apparaat en moet worden verbonden met de installatieaarde.

– De netstekker moet toegankelijk na installatie.

– Sluit de draden aan op de installatie en let daarbij op de kleuren van de draden (Fig. 01).

TE GEBRUIKEN KABELDOORSNEDE	
	220-240 V~ 50 Hz
H05VVF-kabel	3 geleiders, 1 voor aarde
Geleiderdoorsnede in mm ² (mm ²)	1,5
Zekering	16 A



ATTENTIE

- De aardedraad (groen/geel) is aangesloten op de aardklem (⏏) van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardklem (⏏) van de installatie.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Als een kookplaat wordt gebruikt die niet geaard is of een defecte aardaansluiting heeft, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor incidenten en de mogelijke gevolgen daarvan.

- 3 INSTALLATIE

GAS AANSLUITING

• Inleidende opmerkingen

Als uw kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, of als de nabijheid van andere verwarmingselementen de aansluiting kan verhitten, is het essentieel dat de aansluiting wordt gemaakt van stijve buizen.

Als er een flexibele slang of buis wordt gebruikt (in het geval van butaangas), mag deze niet in contact komen met een bewegend deel van het meubel of door een ruimte lopen die geblokkeerd kan raken.

De gasaansluiting moet worden uitgevoerd volgens de geldende voorschriften in uw land. het land van installatie.

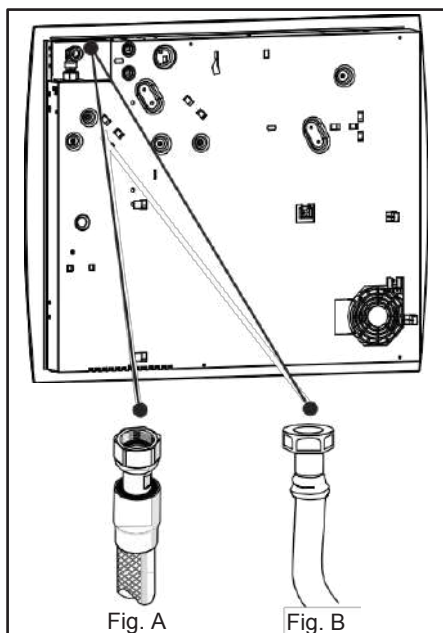
• Gas via pijpleidingen - aardgas, propaan lucht of butaan lucht

Voor je eigen veiligheid mag je slechts één van de volgende 3 verbindingen kiezen:

– **Aansluiting door middel van een stijve koperen buis** met schroefbare mechanische uiteinden (gasnormaanduiding G1/2). Maak de aansluiting rechtstreeks op het uiteinde van de bocht die op het apparaat is gemonteerd.

– **Aansluiting met een gegolfde flexibele metalen buis (roestvrij staal) met schroefbare mechanische uiteinden** (conform de norm NF D36-121) met onbeperkte levensduur (Fig. A).

– **Aangesloten met een versterkte rubberen slang met schroefbare mechanische uiteinden** (conform de norm NF D36-103) met een levensduur van 10 jaar (Fig. B).



ATTENTIE

Als u bij het aansluiten van uw gaskookplaat richting van de bocht op het apparaat moet veranderen :

1 - Vervang de afdichttring.

2 - Draai de elleboogmoer vast met een maximumkoppel van 17 N.m.

- 3 INSTALLATIE

- **Gas verdeeld per cilinder of tank zie (butaan/propaangas)**

Voor je eigen veiligheid mag je slechts één van de volgende 3 verbindingen kiezen:

- **Aansluiting door middel van een stijve koperen buis met schroefbare mechanische uiteinden** (gasnormaanduiding G1/2). Maak de aansluiting rechtstreeks op het uiteinde van de bocht die op het apparaat is gemonteerd.

- **Aansluiting met een gegolfde flexibele metalen buis** (roestvrij staal) met schroefbare **mechanische uiteinden** (conform de norm NF D 36-125) met onbeperkte levensduur (Fig. 01).

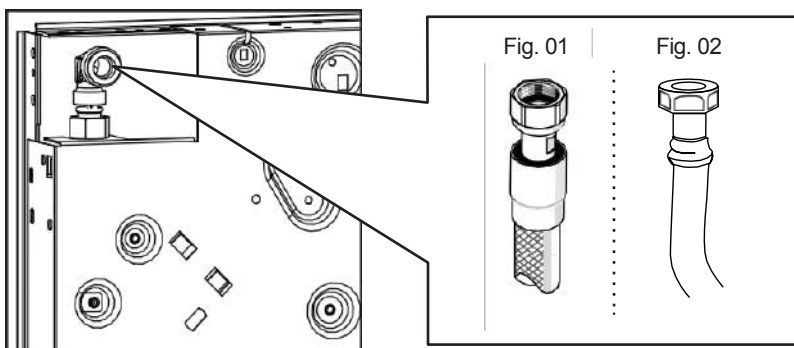
- **Aangesloten met een versterkte rubberen slang met schroefbare mechanische uiteinden** (conform de norm XP D 36-112) met een levensduur van 10 jaar (Fig. 02).



ATTENTIE

Alle flexibele slangen met een beperkte levensduur mogen niet langer zijn dan 2 meter en moeten over de hele lengte toegankelijk zijn. Ze moeten worden vervangen voor de uiterste gebruiksdatum (aangegeven op de slang). Welke aansluitmethode u ook kiest, zorg ervoor dat deze na installatie waterdicht is met zeepwater.

In Frankrijk moet je een buis of buis gebruiken met de volgende stempel .



- 3 INSTALLATIE

GAS VERVERSEN



ATTENTIE

Uw toestel wordt voorgeregeld geleverd voor aardgas. De injectoren die nodig zijn om het toestel aan te passen voor butaan/propana zitten in de map met deze handleiding.



BOARD

In Frankrijk kan deze tafel ook worden aangepast voor gebruik met propaan/butaanlucht. Uw dienst na verkoop levert u graag een adapterzakje op aanvraag.

Telkens wanneer u gas vervangt, moet u eerst :

- De gasaansluiting aanpassen
- Injectoren vervangen
- Pas de slow motion van de tikken aan.

• **Pas de gasaansluiting aan:** zie **Gasaansluiting**.

• **Vervang de injectoren** als volgt:

- Verwijder de roosters, kappen en koppen alle branders.
- Schroef de injectoren aan de onderkant van elke pot los met de meegeleverde sleutel en verwijder ze (Fig. 01).
- Monteer de overeenkomstige gasinjectoren op hun plaats, in overeenstemming met de markeringen op de injectoren en tabel met gaseigenschappen aan het einde van dit hoofdstuk:
- Schroef ze eerst met de hand vast tot de injector vergrendelt.
- Steek de sleutel volledig in de injector.
- Trek met een potlood een lijn op de haardplaat op het aangegeven punt (Fig. 02).
- Draai de sleutel rechtsom totdat de lijn aan de andere kant verschijnt (Afb. 03).



ATTENTIE

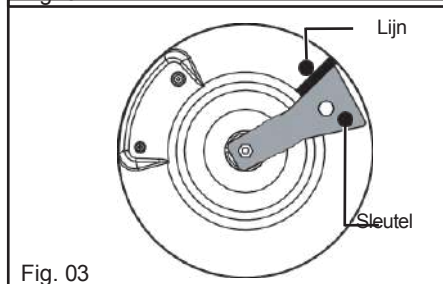
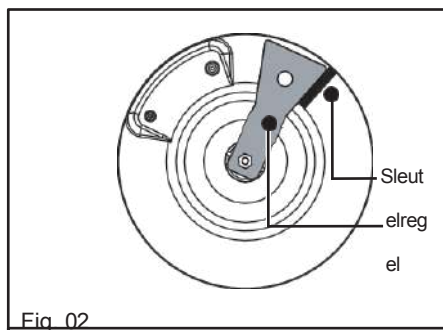
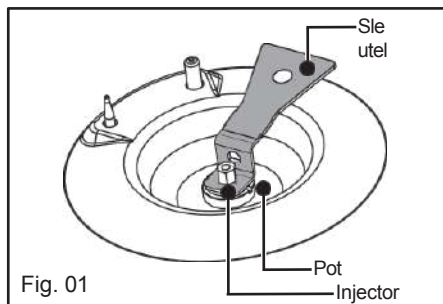
Overschrijd deze limiet niet, anders raakt het product beschadigd.

- Plaats de branderkoppen, kappen en pansteunroosters terug.



BOARD

Elke keer dat u van gas verandert, moet u het betreffende vakje aankruisen op het label dat op het apparaat is bevestigd. Zie de hoofdstukken "Gasaansluiting" en "Gaswissel" in de handleiding.



- 3 INSTALLATIE

• **Stel de klepvertragers af:** deze bevinden zich onder de hendels (Fig. 04).

- Tik voor tik.
- Verwijder de hendels en afdichtringen door ze omhoog te trekken.

• **Omzetting van aardgas naar butaan/gas propaan**

– Draai met een kleine platte schroevendraaier de stelschroef (geel) van de messing retarder (Afb. 05) **volledig rechtsom**.

– Plaats de afdichtringen en de hendels terug en zorg ervoor dat ze met de juiste kant naar boven staan en dat de hendels volledig ingedrukt zijn.

• **Conversie van butaan/propaan gas naar aardgas of butaan/propaan lucht (afhankelijk van model)**

- Draai de koperen stelschroef van de retarder (geel) (Afb. 05) met een kleine platte schroevendraaier **2 slagen linksom** los.

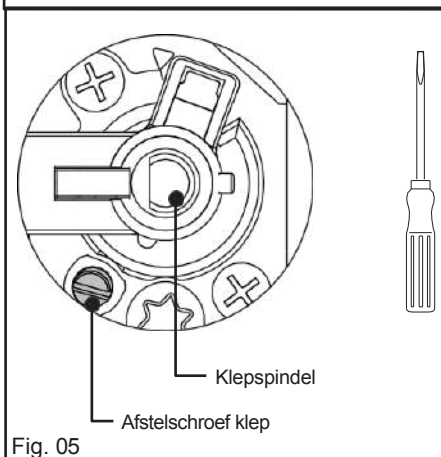
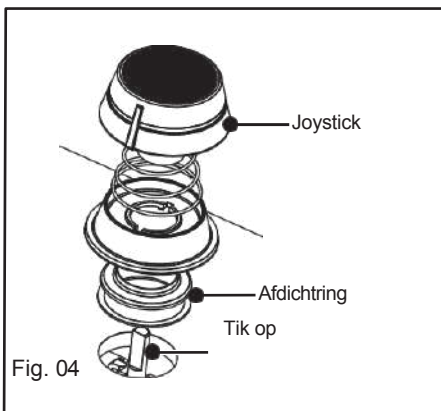
- Plaats de hendel terug,

- Zet de brander op de maximale stand en schakel over naar de ruststand.

- Verwijder de hendel weer en draai de stelschroef **rechtsom** naar de laagste stand voordat de vlammen doven.

- Plaats de afdichtring en hendel terug.

- Voer verschillende schakelmanoeuvres uit van maximale doorstroming naar stationair: **de vlam mag niet doven**; als dat wel het geval is, draait u de stelschroef los zodat de vlam stabiel blijft tijdens deze manoeuvres.



- 3 INSTALLATIE

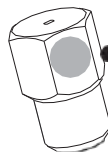
Gaseigenschappen

Apparaat bedoeld voor installatie in : FRcat : I12E+3+ CH - ES - IT - PTkat : I12H3+ CY - EE - PLcat : I12H3B/P LTkat : I2H	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	FR
Debiet per uur lager dan : 25 mbar bij 15°C onder 1013 mbar	Butaan G30 28-30 mbar	Propaan G31 37 mbar	Aardgas G20 20 mbar	Aardgas G25 25 mbar
HOGESNELHEIDSRANDER				
Gemarkeerd op injector	88A	88A	137	137
Nominale warmteafgifte (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Stroom per uur (g/h)	229	225		
Stroom per uur (l/u)			295	343
SEMISNELLE BRANDER				
Gemarkeerd op injector	62	62	94	94
Nominale warmteafgifte (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Stroom per uur (g/h)	109	107		
Stroom per uur (l/u)			143	166
60 CM TAFEL MET 2 GASBRANDERS				
Totale warmteafgifte (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Maximale stroom (g/h)	338	332		
(l/u)			438	509

De injectoren lokaliseren

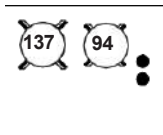
De onderstaande tabel toont de locatie van de injectoren op uw toestel volgens het gebruikte gas.

Elk nummer is gemarkeerd op de injector.

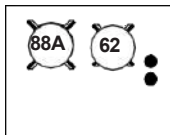


Voorbeeld:
injectormerk 94

Aardgas



**Gas
Butaan/Propaan**



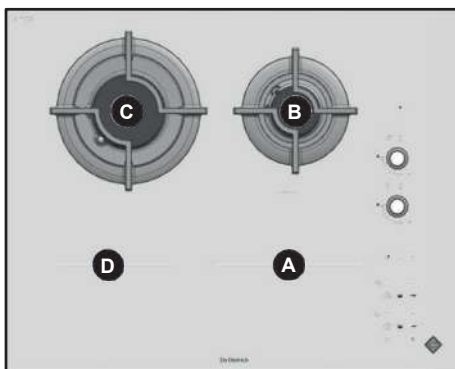
(1) Verwarmingscapaciteiten worden alleen ter informatie gegeven. Ze zijn afhankelijk van de aard en vorm van de tank. Wijzigingen voorbehouden.

Bedrijfsspanning :	220-240 V~50 Hz
Totaal opgenomen elektrisch vermogen :	
- 2-pits inductiemodel	3200 W (1)
Tabel afmetingen :	
- Breedte	650 mm
- Diepte	518 mm
Mass :	11,4 kg
Afmetingen kast :	
- Breedte	549 mm
- Hoogte	59 mm
- Diepte	470 mm

- 4 UW APPARAAT GEBRUIKEN

Beschrijving van je top

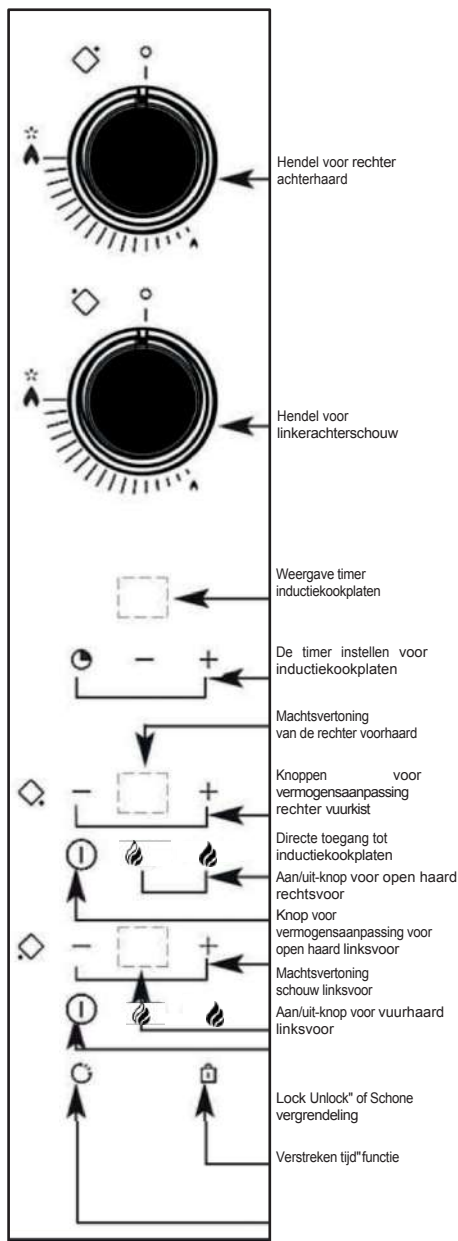
2 gaskookplaten en 2 inductiekookplaten



- A** Inductiebrander Ø210 - 3100 W
- B** Semi-snelle brander 1,5 kW * High-
- C** speed brander 3,1 kW *
- D** Inductiebrander Ø160 - 2200 W

* Vermogenswaarden verkregen met G20 aardgas

Beschrijving van je hoofdband



- 4 UW APPARAAT GEBRUIKEN

DE GASBRANDERS OPSTARTEN

Elke brander wordt gevoed door een kraan die wordt geopend door erop te drukken en te draaien.

Punt "O" komt overeen met de sluiting uit de kraan.

- Kies de brander aan de hand van de symbolen bij de knoppen (bijv. brander rechtsvoor ). Uw kookplaat is uitgerust met een branderontstekingssysteem dat in de knoppen is geïntegreerd.
- Om een brander aan te steken, drukt u op de knop en draait u tegen de klok in  naar de maximale stand.
- Houd de hendel ingedrukt om een reeks vonken te activeren  totdat de brander ontsteekt.

De instelling voor een lagere stroomsnelheid wordt gemaakt tussen het symbool  en het symbool .

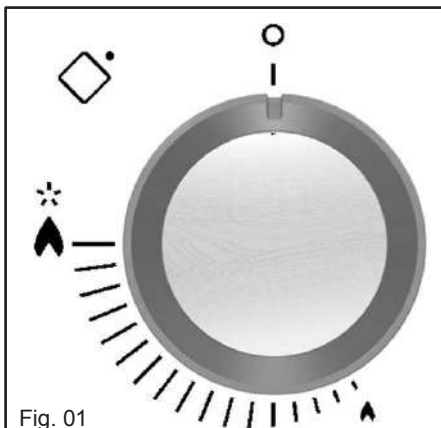


Fig. 01



BOARD

Als een hendel moeilijk te draaien is, forceer hem dan niet. Vraag uw installateur om onmiddellijk in te grijpen. Als de vlam per ongeluk wordt gedoofd, steekt u hem gewoon weer aan op de normale manier volgens de aanmaakinstructies.

- 4 UW APPARAAT GEBRUIKEN

GESCHIKTE HOUDERS VOOR GASBRANDERS

• Welke brander moet je gebruiken voor welke container?

- Stel de ring van vlammen zo af dat ze niet voorbij de rand van de container komen (Fig. 01).
- Gebruik geen containers met holle of bolle bodems (Fig. 02).
- Gebruik een gashaard niet met een lege tank.
- Gebruik geen containers die de handgrepen gedeeltelijk bedekken.
- Gebruik geen kookgerei dat buiten de randen van uitsteekt.
- Gebruik geen diffusors, broodroosters, stalen vleesgrills braadpannen met pootjes die op het glazen blad rusten of het aanraken.

Grote snelbrander	Kleine semisnelle brander
18 tot 28 cm	12 tot 20 cm
Gebakken, Kokend	Sauzen, Opnieuw opwarmen



Fig. 01



- Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatiesysteem (mechanische afzuigkap).
- Intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door een raam te openen, of een effectievere ventilatie, bijvoorbeeld door het vermogen van het mechanische ventilatiesysteem te verhogen, indien beschikbaar (een minimaal luchtdebiet van 2 m³/u per kW gasvermogen is vereist).

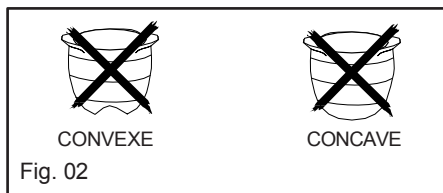


Fig. 02

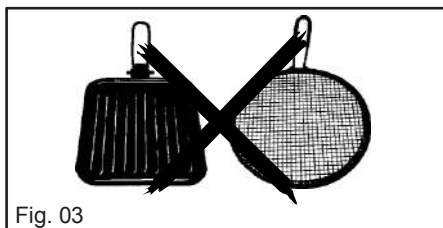


Fig. 03

Voorbeeld:

60 cm tafel - 2 gasbranders Totaal

vermogen: 1,5+ 3,1= 4,6 kW

4,6 kW× 2= 9,2 m³/h minimum debiet

- 4 UW APPARAAT GEBRUIKEN

INDUCTIEKOOKPLATEN INSCHAKELEN

Een functietoets gebruiken Plaats uw vinger plat en recht op de gekozen toets tot het display de nieuwe instelling weergeeft.

• Opstarten en afstellen macht?

Je kookplaat heeft een verwarmingscapaciteit van 50 W tot 2800 W of 3100 W (1 inductieplaatmodel) gemarkeerd van 1 tot 15.

– Druk op de startknop. 

– Kies tussen :

- Druk op  om **bo** (Koken) te selecteren.

- Door op te drukken selecteert u de positie 

7 (sudder).

- Druk op  of  om het vermogen aan te passen aan je behoeften.

De laatste bestelling heeft altijd voorrang.

• Programmeerbare directe toegang tot beide open haarden

– Houd, terwijl de kookplaat uit staat, de knop  ingedrukt en druk vervolgens op de knop  totdat het gewenste vermogensniveau is bereikt (bijv. vermogensniveau 5).

Automatische setpointvalidatie na 2 seconden zonder actie.

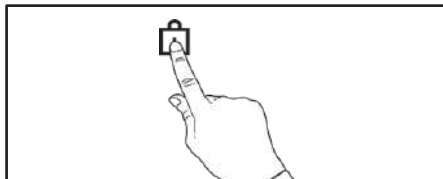


BOARD

– Voor een snellere aanpassing houdt u uw vinger langer op de gekozen knop ingedrukt.

KINDERBEVEILIGING

• Slot



Bedieningselementen kunnen worden vergrendeld:

- of gestopt (reiniging),

- of tijdens het gebruik (lopende bewerkingen blijven behouden en de weergegeven instellingen blijven actief).

In de "vergrendelstand" heeft de stopknop echter om veiligheidsredenen voorrang en wordt de stroom naar de haard .

- Druk gedurende  3 tot 4 seconden op . Het display (heldere punt) verschijnt en verdwijnt na enkele seconden.

Elke actie op de toetsen resulteert in het slotsymbool verschijnt op het display .

• Ontgrendelen

- Druk 3 tot 4 seconden op .

De weergave – (lichtpunt) verdwijnt.

SLOT SCHOONMAKEN

- Deze functie vergrendelt je tafel tijdelijk tijdens het schoonmaken.

Schone vergrendeling activeren :

- Je tafel moet uitgeschakeld zijn.

- Druk kort op de knop  . U hoort een pieptoon.

- Na een vooraf ingestelde tijd wordt de vergrendeling automatisch geannuleerd. Er klinkt een dubbele pieptoon en de en knipperende punt verdwijnt.

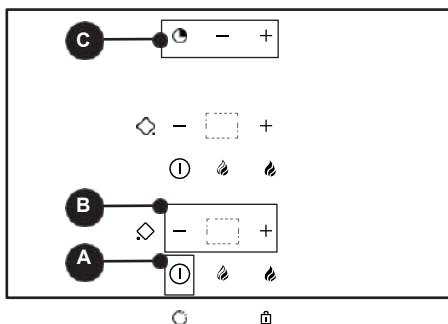


BOARD

Vergeet niet om uw tafel te ontgrendelen voordat u hem weer gebruikt (zie het gedeelte over **VEILIGHEID VAN KINDEREN: ONTGRENDELEN**).

- 4 UW APPARAAT GEBRUIKEN

OPDRACHTOMSCHRIJVING



A Start/Stop-knoppen

B Aan/uit-knoppen

C Timerknoppen

INSCHAKELLEN

Druk op de knop voor de zone die je wilt gebruiken.

Een knipperende 0 en een pieptoon geven aan dat de zone is ingeschakeld.

Vervolgens kun je het gewenste vermogen instellen. Als er geen vermogen wordt gevraagd, schakelt de kookzone automatisch uit.

STOP

Druk op de knop voor de gebruikte zone of knop voor het vermogensniveau totdat 0 wordt weergegeven.

VERMOGENSAANPASSING

Druk op of om je vermogensniveau in te stellen van 1 tot 15 (maximaal vermogen = 15).

Bij het inschakelen kun je direct naar maximaal vermogen gaan door op de toets te drukken.

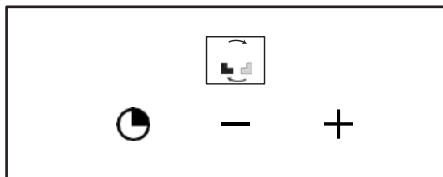


BOARD

Als een kookzone op maximaal vermogen werkt, wordt andere zone automatisch beperkt, zoals te zien is op de vermogensdisplays.

DE ROTERENDE TIMER INSTELLEN

Een roterende timer is beschikbaar voor alle kookzones en heeft invloed op één kookzone tegelijk.



Druk achtereenvolgens op om de kookzone te selecteren waaraan u de timer wilt toewijzen.

Het roterende symbool van de timer kan alleen worden toegewezen aan zones die in werking zijn.

• De timer gebruiken :

– Schakel de kookzone in en stel het vermogen in.

– Plaats het draaisymbool op deze kookzone.

– Stel de tijd in door op of te drukken, er zal een punt oplichten op het voedingsdisplay om uw handeling te bevestigen.

De timer telt alleen af als de kookzone is afgedekt met een bak. Aan het einde van het koken schakelt de zone uit. De timer geeft 0 aan en een **pieptoon** waarschuwt.

– Druk op de timertoets of om de pieptoon te stoppen.

• De instellingen voor de moedertaal wijzigen:

Druk op de knoppen of op de timer.

- 4 UW APPARAAT GEBRUIKEN

- **De timer stoppen :**

- Druk tegelijkertijd enkele seconden op de knoppen  en  op de timer of druk op de knop  op de timer op 0.

- **De tijdsindeling wijzigen :**

- De lopende timer stoppen.
- Druk herhaaldelijk op de toets  om deze toe te wijzen aan een nieuwe kookzone die in werking is.

GEBRUIK VAN DE SLEUTEL "VERSTREKEN TIJD

Deze functie geeft de tijd weer die verstreken is sinds de laatste vermogenswissel op een geselecteerd verwarmingselement.

Druk op de knop  om deze functie te gebruiken. De verstreken tijd knippert op het timerdisplay van de geselecteerde warmtebron.

Als u wilt dat het koken binnen een bepaalde tijd klaar is, drukt u op  en vervolgens binnen 5 seconden op  op de timer om de gewenste kooktijd te verhogen.

De tijdweergave blijft vast voor 3 seconden en de resterende tijd wordt weergegeven. Je hoort een pieptoon om je keuze te bevestigen.

Deze functie is beschikbaar met of zonder de timerfunctie.

Opmerking: als er een tijd wordt weergegeven op de timer, is het niet mogelijk om deze tijd te wijzigen binnen 5 seconden nadat u op  hebt gedrukt. Na 5 seconden kunt u de kooktijd wijzigen.

- 4 UW APPARAAT GEBRUIKEN

KEUZE VAN KOOKGEREI - INDUCTIE VEILIGHEID

• Welke containers zijn het beste aangepast :

– **Geëmailleerde stalen recipiënten met of zonder antiaanbaklaag:** braadpannen, friteuses, braadpannen, vleesgrills.

– **Gietijzeren potten:** om krassen op het glaskeramiek te voorkomen, moet je ze niet over de tafel schuiven of een pot met geëmailleerde bodem kiezen.

– **Roestvrijstalen inductiekookgerei:** het meeste roestvrijstalen kookgerei is geschikt voor inductiekoken (pannen, braadpannen, koekenpannen, friteuses).

– **Aluminium bakjes met een speciale bodem:** kies voorwerpen met een dikke bodem, die gelijkmatiger garen (de warmte wordt gelijkmatiger verdeeld).

Alleen glas, aarde, aluminium zonder speciale bodem, koper en bepaalde niet-magnetische roestvrijstalen materialen werken niet met inductiekoken. We raden aan om recipiënten met een dikke, platte bodem te kiezen.

Om je te helpen bij je keuze, vind je bij deze instructies een lijst met keukengerei.

– **Restwarmte-indicator** Na intensief gebruik kan de kookzone nog enkele minuten heet blijven. Tijdens deze periode wordt een **H** weergegeven. Raak de betreffende zones niet aan.

• Welke zijn de materialen onverenigbaar?

**RECIPIËNTEN VAN GLAS, KERAMIEK
OF AARDEWERK, ALUMINIUM
RECIPIËNTEN ZONDER SPECIALE
BODEM OF KOPEREN RECIPIËNTEN,
BEPAALE NIET-MAGNETISCHE
RECIPIËNTEN VAN ROESTVRIJ STAAL.**

• De containertest

Dankzij de geavanceerde technologie kan uw inductiekookplaat de meeste soorten kookgerei herkennen. Plaats uw pan bijvoorbeeld op een verwarmingszone op vermogen 4. Als het display stabiel blijft, is uw pan compatibel; als het knippert, is uw pan niet geschikt voor inductiekoken. Zelfs pannen met een ongelijke bodem kunnen worden gebruikt, zolang ze niet te vervormd zijn.

• Automatisch stoppen

Automatic-Stop is een veiligheidsfunctie op je kookplaat. Het schakelt automatisch in als gebruiker vergeet de lopende bereiding uit te schakelen:

Gebruikte stroom	De haard schakelt automatisch uit na :
Inclusief : - tussen 1 en 7 - tussen 8 en 11 Meer dan 12	8 uur 2 uur 1 uur

Het display van de betreffende verwarmingszone toont AS en er klinkt gedurende ongeveer 2 minuten een pieptoon. Het AS-display blijft zichtbaar tot u op een willekeurige knop op het betreffende verwarmingselement drukt en een dubbele pieptoon bevestigt uw actie.



- 4 UW APPARAAT GEBRUIKEN

KEUZE VAN SAMENSTELLING - INDUCTIEVEILIGHEID (vervolg)

• Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

– Als je een pan gebruikt met een antiaanbaklaag aan de binnenkant (type Teflon) waaraan weinig of geen vet is toegevoegd, verwarm deze dan kort voor op stand 9 of 10.

Gebruik nooit positie 11 of 12, want dan riskeer je je containers te beschadigen.

– Verhit een gesloten blik niet, want dat kan barsten (deze voorzorgsmaatregel geldt ook voor alle andere bereidingswijzen).

– We raden u aan geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat te leggen, omdat deze heet kunnen worden.



ATTENTIE

De tabel mag niet gebruikt worden om iets in op te slaan.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken en plaats producten verpakt in aluminium nooit rechtstreeks op de inductieplaat.

Het aluminium zou smelten en de zal uw apparaat permanent beschadigen.

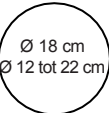
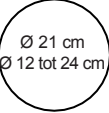
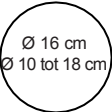
• Elektronische" beveiliging

Als de temperatuur van de elektronische circuits te hoog wordt, verlaagt een veiligheidsvoorziening automatisch het vermogen dat door de tafel wordt geleverd.

• Lege pan" veiligheidsvoorziening

Elke verwarmingszone is uitgerust met een beveiliging die constant de temperatuur van de verwarmingszone detecteert. Er is dus geen risico op oververhitting door lege pannen.

Gebruik de kookzones volgens het type voedsel (afhankelijk van het model)

Meerdere containers	Meerdere containers	Kleine containers
Deze 23 cm : – Past automatisch aan tot Ø 23 cm houder. – Levert optimaal vermogen. – Zorgt voor een uitstekende warmteverdeling. – Zorgt voor een gelijkmatige kooktemperatuur, dus je kunt er grote pannenkoeken, grote vis, enz. of grote hoeveelheden kleine items mee bereiden, die allemaal gelijkmatig gaar worden.	 	 Milde bereidingen (sauzen, crèmes, enz.). Kleine hoeveelheden of individuele porties bereiden.



ATTENTIE

– Als er zich een oven onder uw kookplaat bevindt (zie "Inbouw"), voorkomen de thermische veiligheidsfuncties van de kookplaat dat deze gelijktijdig wordt gebruikt met de oven in de "Pyrolyse" modus.

Plaats gebruik van de inductiekookplaat geen magnetiseerbare voorwerpen op het glazen blad (bijv. creditcards, cassettes enz.).

Dragers van actieve implantaten (pacemakers, insulinepompen, enz.) opgelet: uw inductietafel genereert een elektromagnetisch veld in zijn onmiddellijke omgeving. We raden u daarom aan contact op te nemen met de fabrikant van uw actieve implantaat om eventuele incompatibiliteiten te identificeren.



5 ONDERHOUD

UW APPARAAT ONDERHOUDEN

ONDERHOUD	HOE NU VERDER?	TE GEBRUIKEN PRODUCTEN EN ACCESSOIRES
Bougies en injectoren	Als de bougies vuil zijn, maak ze dan schoon met een kleine borstel met harde haren (niet van metaal). De gasinjector bevindt zich in het midden van de potbrander. Zorg ervoor dat deze niet wordt geblokkeerd bij het schoonmaken, omdat dit de prestaties van uw kookplaat zou kunnen verstoren.	. Kleine borstel met harde haren. . Veiligheidsspeld
Grills en gasbranders	Gebruik bij hardnekkige vlekken een niet-schurende crème en spoel daarna af met schoon water. Veeg elk deel van de brander schoon voordat u de kookplaat weer gebruikt.	. Zachte schuurcrème. . Sanitaire spons.
Inductiekookplaten	– Schoonmaken met heet water en vervolgens droogwrijven. – Gebruik voor hardnekkige vlekken speciale glaskeramische producten (zie voorbeeld hiernaast).	. Sanitaire spons. . Speciale glaskeramische producten (bijvoorbeeld Ceraclean).
Glazen blad	- Reinigen met heet water en daarna droogwrijven. Gebruik voor hardnekkige vlekken speciale glaskeramische producten.	. Sanitaire spons. . Speciale glaskeramische producten



ATTENTIE

- Reinig het apparaat nooit terwijl het draait. Op nul zetten alle elektrische en gasregelingen.
 - Als het oppervlak gebarsten is, haal dan de stekker uit het stopcontact om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Neem contact op met de serviceafdeling.
- Het aluminium zal smelten en uw apparaat permanent beschadigen.



BOARD

- Maak tafelonderdelen bij voorkeur met de hand schoon in plaats van in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuurspons om je schoon te maken.
- geen stoomreinigers.

6 FOUTEN EN OPLOSSINGEN

TIJDENS GEBRUIK

KUN JE ZIEN DAT :	WAT TE DOEN :
• Branderontsteking : Er zijn geen vonken wanneer de hendels worden ingedrukt.	. Controleer de elektrische aansluiting van uw apparaat . Controleer of de schoon zijn. . Controleer of de branders schoon en correct gemonteerd zijn. . Als de tafel op het werkblad is geklemd, controleer dan of de bevestigingsogen niet vervormd zijn. . Controleer of de afdichtringen onder de hendels niet uitsteken hun huis.
• Als de knop wordt ingedrukt, ontstaan er vonken op alle branders tegelijk.	. Dit is normaal. De ontstekingsfunctie is gecentraliseerd en regelt alle branders tegelijk.
• Er zijn vonken, maar de brander(s) gaat (gaan) niet aan.	. Controleer of de gasinlaatbuis niet klem zit. . Controleer of de lengte van gastoevoer minder dan 2 meter is. . Controleer of de gasinlaat open is. . Als je gas in flessen of tanks hebt, controleer dan of het is niet leeg. . Als je de tafel net hebt geïnstalleerd of de gasfles hebt verwisseld, houd de knop dan ingedrukt tot de maximale open stand totdat het gas de branders bereikt. . Controleer of de injector niet geblokkeerd is en als dat wel het geval is, deblokkeer hem dan met een veiligheidspen. . Steek je brander aan je pan erop zet.
• Bij ontsteking gaan de vlammen aan en uit zodra de hendel wordt losgelaten.	. Druk de hendels helemaal in en houd ze ingedrukt gedurende enkele seconden nadat de vlammen verschijnen. . Controleer of branderonderdelen goed vastzitten. . Controleer of de afdichtringen onder de hendels niet uitsteken hun huis. . Vermijd sterke tocht in de kamer. . Steek je brander aan je pan erop zet.
• Bij stationair toerental gaat de brander uit of blijven de vlammen hoog.	. Vermijd sterke tocht in de kamer. . Controleer of het gebruikte gas overeenstemt met de geïnstalleerde injectoren (zie injectoridentificatie in het hoofdstuk "Gaseigenschappen"). Denk eraan: kookplaten worden standaard geleverd met netgas (aardgas). . Controleer of de stationairtoerentalschroeven juist zijn afgesteld (zie het gedeelte "Afstelling gasklep").
• De vlammen zien er onregelmatig uit.	. Controleer de reinheid van de branders en injectoren onder de branders, branderassemblage, enz. . Controleer of er nog genoeg gas in de cilinder zit.
• De tafel ruikt naar vroeg koken.	. Verwarm elke inductieplaat ½ uur met een heetwaterkraan. steelpan vol water.
• Je tafel geeft een zachte klik.	. Dit is normaal. Dit geluid wordt veroorzaakt door de krachtverdeling tussen de twee inductiekookplaten.
• Pannen maken lawaai bij het koken op inductiekookplaten.	. Bij hoge wattages is dit verschijnsel normaal bij bepaalde soorten steelpannen. Er is geen gevaar voor de tafel.
• Er wordt een reeks kleine of F7 weergegeven: de elektrische circuits zijn oververhit.	. Storing in koelventilator. . Water of een voorwerp op het bedieningspaneel. . Controleer de installatieomstandigheden. Als de storing aanhoudt, bel dan de after-sales service.

VOORBEREIDINGEN		FRITUR		KOKEN/ROOSTEND		BRAND/MIJOT		WARM BLIVEN	
VERMOGEN KOOKZONE		TERUG AAN KOOK BRENGEN		AAN DE KOOK BRENGEN		KLEIN BOLL			
		12		11		10		9	
		8		7		6		5	
		4		3		2		1	
SOEPEN	DIKKE SOEPEN								
	BEVROREN COURT								
	BOUILLON								
VISSAUZEN	DIKKE, BOTERACHTIGE BLOEM								
	MET EIEREN (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)								
	ANDILVIE, SPINAZIE								
GROENTEN	GEDROOGDE GROENTEN								
	GEKOOKTE AARDAPPELEN								
	GEROOSTERDE AARDAPPELEN								
MAAT	GEBAKKEN AARDAPPELEN								
	ONTDOOIGROENTEN								
	DUNNE VLEESWAREN								
FRITUURVAR	GEBAKKEN STEAKS								
	GEGRILD (GIETIJZEREN GRILL)								
	DIEPVRIESCHIPS								
IANTEN	VERSE CHIPS								
	AUTOCOOKER								
	COMPOTES								
	PANNENKOEKEN								
	CUSTARD								
	GESMOLTEN								
	CHOCOLADE JAM								
	MELK								
	GEBAKKEN EIEREN PASTA								
	BABYVOEDING (BAIN MARIE)								
	STOOFSCHOTELS								
	CREOOLSE								
	RUISTPUDDING								
G									

Het maximale vermogen is gereserveerd voor bakken en snel koken.

GASKOOKPLAAT

	VOORBEREIDINGEN	TIJD	GROOT SNEL	SEMI SNEL
SOEPEN	Bouillons Dikke soepen	8-10 min	X	
VIS	Gegrilde court bouillon	8-10 min 8-10 min	X X	
SAUS	Hollandaise, Béarnaise Béchamel, Aurore	10 min		X X
GROENTEN	Andijvie, spinazie Gekookte erwten Tomaten provençales Gebakken aardappelen Pasta	25-30 min 15-20 min	X X X X	
MAAT	Biefstuk Blanquette, Osso-bucco Gebakken schnitzel Tournedos	90 min 10-12 min 10 min	X X X X	
FRITURE	Chips Donuts		X X	
DESSERTS	Rijstpudding Fruitcompotes Pannenkoeken Chocolade Custard Koffie (klein koffiezetapparaat)	25 min 3-4 min 3-4 min 10 min		X X X



- 8 ADVIES

Gas veiligheidsontsteking	. Houd de joystick volledig ingedrukt nadat het volgende verschijnt van de vlam om het veiligheidssysteem in te schakelen. . In het geval van een stroomstoring kunt u de brander aansteken door een lucifer dicht bij de gekozen brander te houden en de bijbehorende hendel ingedrukt te houden.
Gebruik van containers	. Gebruik op gas- of elektrische kookplaten altijd stabiele, hittebestendige potten met een platte bodem. . Gebruik een geschikte bak: de grootte van de bodem moet gelijk zijn aan of groter zijn dan de diameter van de elektrische kookplaat.
Algemeen onderhoud	. Maak je branders regelmatig schoon: dit is essentieel voor een soepele werking en een stabiele, gelijkmatige vlam. . Vergeet de niet. Droog de branders en branderdoppen goed af voordat je ze opnieuw installeert. . Eindig de reiniging door de bovenkant van het glas af te vegen met absorberend papier om alle sporen van vocht te verwijderen.
Tips	. Zet de brander lager zodra het water kookt. het risico op overlopen. . Doe een deksel op de steelpannen: dat bespaart geld. . Aarzel niet om de elektrische kookplaat een paar minuten uit te zetten. - voor het einde van de kooktijd.



BOARD

- Lees in alle gevallen elke pagina van de bijsluiter zorgvuldig door voor meer informatie.

TABEL ECOLOGISCH ONTWERP



FR	AT	In overeenstemming met de ecodesignverordening nr. 66/2014 van 14 januari 2014, metingen uitgevoerd volgens de normen EN 30-2-2 en EN 60 302
ES	PT	Volgens de ecodesignverordening nr. 66/2014 van 14 januari 2014, metingen uitgevoerd volgens de normen EN 30-2-2 en EN 60 302
IT	ES	Según reglamentación de ecodiseño nº66/2014 del 14 de enero de 2014, mediciones realizadas según normas EN 30-2-2 y EN 60 302
PT	AN	Apos a regulamentação da eco-concepção Nº66/2014 de 14 de janeiro de 2014, foram realizadas medições segundo as normas EN 30-2-2 e EN 60 302
VA	DE	Gemäss der Ökodesign-Verordnung Nr. 66/2014 vom 14. Januar 2014, Messungen entsprechend den Normen EN 30-2-2 und EN 60 302
BN	PL	In conformita al regolamento sulla progettazione ecosostenibile N°66/2014 del 14 gennaio 2014, misure realizzate secondo le norme EN 30-2-2 ed EN 60 302
SV	SE	I henhold til regleringen for miljølønlig design nr. 66/2014 af 14. januar 2014, foranstaltninger gennemført i henhold til normerne EN 30-2-2 og EN 60 302
LV	EL	Ενligt förordningen (ΕΝ 66/2014) den 14 jan 2014 om økodesign; afgjort uld efter normen EN 30-2-2 och EN 60 302
SL	SK	Zodnosť zo zoznamu výrobkov ekologického dizajnu podľa nariadenia č. 66/2014 z 14. januára 2014, odberové údaje sú v súlade s požiadavkami EN 30-2-2 a EN 60302
AV	SI	Zgodnje z razpisnim seznamom dovoljenih ekoprojektiranj na 66/2014 z dne 14. stycznia 2014 r., pomiary wykonane wg norm EN 30-2-2 i EN 60 302
SV	CZ	V souladu s názvem označením č. 66/2014 ze dne 14. ledna 2014, měřeni prováděná podle normy EN 30-2-2 a EN 60 302
CS	PL	Podľa nariadenia o ekodesigne, 66/2014 z 14. januára 2014, merania vykonané v zmysle normy EN 30-2-2 a EN 60 302
UK	PL	W zgodności z rozporządzeniem 66/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r., pomiary wykonano zgodnie z normami EN 30-2-2 i EN 60 302
NL	UK	B v postojanosti norm 66/2014 ot 14 januara 2014 r., a v EN 30-2-2 i EN 60 302

- 9 TABEL ECOLOGISCH ONTWERP

		R	AT	ES	PT	NA
E1000	1	ø14,5cm				
E1500	3W	ø14,5cm	Elektrische kookplaat	Placa electrica	Placa electrica	Elektrische plaat
E2000	2W	ø18cm				
E1200	1	ø14,5cm				
E1500	1,5 kW	ø18cm				
R1800	1	ø19,2cm				
R2300	2	ø22,2cm				
R2300	2	ø22,2cm				
I2000	200W	ø16cm				
I2200	2	2,2kW	Stralingsverwarming	Radiatie	Halogeen focus	Radiaalbrander
I2800	4	2,8kW				
X2800	2,8kW	ø28cm	Inductiekookplaat	Inductiekookplaat	Stimulazars	Inductiezone
X3100	3,1kW	ø21cm				
X3400	3,4kW	ø28cm				
Z3600	3	40x23cm	Inductiekookplaat	Inductiekookzone	Inductiekookgedefte	Coedurapor InduXio
ALUK	0,85kW /		Hulpbrander	Hulpbrander	Extra bico	Hulpbrander
SR	1,5 kW /		Semi snelle brander	Semi snellebrander	Bico semi rapido	Seminalsbrander
ST	1,25kW /		Snelle brander	Snelle brander	Snel	Snelbrander
S	3,1kW /		Hogesnelheidsbrander	Super snellebrander	Grootbladig	Ultrasmalle brander
UR	3,5 kW /		Ultrasmalle brander	Ultrasmalle brander	Ultrasmalle wachter	Ultrasmalle brander
2C	1,6kW /		Dubbele kroonbrander	Dubbele kroonbrander	Wachter voor dubbel kroon	Brander met dubbele kroon
FR	3,8kW /		Drievoudige kroonbrander	Drievoudige brander	Quomador triplecrom	Bico decora tripla
FRE	0,3kW /		Krachtige Quomador	Krachtige Quomador	Krachtige bico	Groot vermogen
NA			Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing

VN		IT		DA		SV		UK	
E1000	1	ø14,5cm							
E1500	3kW	ø14,5cm	Elektroplate		Eplata				Электронная панель
E2000	2kW	ø18cm							
R1200	1	ø18cm							
R1500	1,5 kW	ø18cm							
R1800	1	ø19,2cm	Køchene med strålingsvarme	Fornello radiante	Varneplade	Glasrømningsplade		Индукционная	
R2300	2	ø22,2cm							
R3500	2	ø22,2cm							
I2000	2	20kW	ø16cm						
I2200	2	2,20kW	ø16cm						
I2800	2	2,8kW	ø18cm						
I2800	2	2,8kW	ø28cm						
I3500	3	3,1kW	ø12cm						
I3600	3	3,6kW	ø28cm						
I3600	3	40x23cm	Induktionskøleflid	Thuisgebruik	Område voor induktiebreedening	Induktionshåll		Индукционная варочная панель	
AUK	0,85kW /	Hiltbrenner	Bucstatorausalleno	Ektstrablander	Højblødnare	Induktionskøleflid		Индукционная варочная панель	
SR	1,5 kW /	Mittelschneller brenner	Bucstatorausalleno	Gemeinkniflich schon zu malen	Middelbare brännare	Горелка быстрого нагрева		Горелка быстрого нагрева	
GR	0,25kW /	Schnellbrenner	Bucstatorausalleno	Hurtigbrænder	Sabbarbräna	Горелка быстрого нагрева		Горелка быстрого нагрева	
SR	2,3 kW /	Hochscheller brenner	Bucstatorausalleno	Sterende schelde	Madrbrännare	Горелка быстрого нагрева		Горелка быстрого нагрева	
UR	0,5 kW /	Blitzbrenner	Bucstatorausalleno	Ultrahurt brennere	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев		Сверхбыстрый нагрев	
2C	3,6kW /	Doppelkranzbrenner	Bucstatorausalleno	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubblingskrone	Нагревательная дека		Нагревательная дека	
FR	3,6 kW /	Drehsiebrenner	Bucstatorausalleno	Brænder med treobdelt krone	Trekronad brännare	Трёхъярусный нагрев		Трёхъярусный нагрев	
NC	0,25kW	Drehsiebrenner	Bucstatorausalleno	Brænder med treobdelt krone	Trekronad brännare	Трёхъярусный нагрев		Трёхъярусный нагрев	
FR		Nichttanwender	Niet van toepassing	Ikke relevant	Et tilslipstip	Не применимо		Не применимо	

		IL	PL	CS	SK
I1000	L	ø14,3cm			
I1150	3W	ø14,3cm	Háčekový cívka	Elektrické pail	Elektrická záňa
I1200	20W	ø18cm			Elektrické platen
I1200	L	ø18,5cm			
I1500	1,5 kW	ø18cm			
I1800	L	ø19,2cm			
I2100	2	ø21,2cm	Enzia avxetlloqloq Reputat	Polewotrozaczanie	Výhrevná záňa
I2100	2	ø21,2cm			
I2500	2	ø22,2cm			
I2000	20W	ø16cm			
I2200	2,2kW	ø16cm			
I2500	2,5kW	ø18cm			
I2800	2,8kW	ø20cm	Enzy. Enzia	Pool indukcyje	Pool indukcyje
I3100	3,1kW	ø21cm			
I3400	3,4 kW	ø21cm			
I3600	3,6 kW	ø21cm			
I4000	L	Ø20,3 cm	Emdzetaz emapuzetqz Enzia	Indukční vana pucha	Pucha indukčného varča
ALR	0,83kW	/	Bouřlivý Enzia	Dotazkový palik	Pomocný hořák
AUX	1,5 kW	/	Enzia jazoniloz, naguzotaz	Palnik krdni	Hořák s normální rychlostí
GR	1,25kW	/	Enzia jayavakoz, naguzotaz	Syzky palik	Rychlý hořák
GR	3,1kW	/	Enzia molo jayavakoz, naguzotaz	Syzky palik	Butenstaander
UR	3,5 kW	/	Enzia tagetaz, naguzotaz	Palnik ura syzky	Ultrarychlý hořák
UC	3,5 kW	/	Enzia kuzozky, embzepbz	Palnik s jayobvým vzetozem	Syzky hořák
3C	3,6kW	/	Enzia jayavakoz, embzepbz	Palnik s jayobvým vzetozem	Dojvyl vana záňa
FFB	6,2kW	/	Enzia Sovozitiz Enzia	Palnik s dojvyl vzetozem	Hořák s vysokou konverzi
NA			Enzia Sovozitiz Enzia	Vysoké výkony hořák	Velmi výkony hořák
NA			Zev ořozozozoz	Ned okoz	Nedohi s



FR	— Gebruik zo vaak mogelijk een deksel op je container om warmteverlies door verdamping te beperken.
EN	— Gebruik zo vaak mogelijk een deksel op je pannen om warmteverlies door verdamping te voorkomen.
ES	— Als je de kraan in de ontvanger gebruikt, kun je de calorieverporingen verminderen.
PT	— Sempreque possível, tape as contêineres contendo parafusos às perdas de calor por evaporação.
DE	Den Deckel sooft möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunstung zu verringern.
IT	Utilizzare possibilissio possibile un coperchio sopra i recipienti, in modo da ridurre le perdite di calore dovute all'evaporazione.
DA	— Brug låg da beholderne, når det ikke behøver, for at undgå varmeudvikling.
SV	— Vergunde de vergredning af de kokkått sås illit det är värmeförlust genom ångbildning vermindras.
PL	— Używajciez kaptanów nad amortyzacją do łapania, które są nieuniknioną stratą ciepła w wyniku parowania.
CS	— Prizkyvawčasovaniemotopivokapky,abyznizovatútratu tepla pözparovaniem.
SK	— Používajte pokrývacie na pokličky, aby znížili útratu tepla spôsobenú únikom pary.
RU	— As szálítástérségekhez, használjunk fedőlemez a hővesztés csökkentéséért.
	Gebruik zo vaak mogelijk een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.
	— Исполните крышки на посуде как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счёт испарения.

. 10 SERVICE NA VERKOOP

CONSUMENTENBETREKKINGEN FRANKRIJK

Om meer te weten te komen over onze producten of om contact met ons op te nemen, kunt u :

> bezoek onze website :

www.dedietrich-electromenager.com

> schrijf ons op het volgende postadres

DE DIETRICH

Consumentenservice

5 laan van Béthunes

CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> bel ons van maandag tot vrijdag van 8.30 tot 18.00 uur op :

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

OPMERKING :

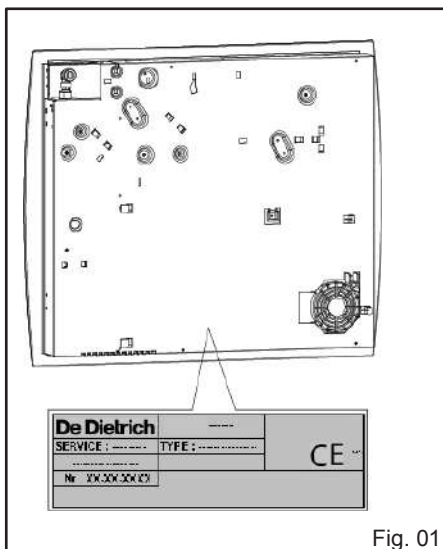
- Om onze producten voortdurend te verbeteren, behouden ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan hun technische, functionele of esthetische kenmerken in overeenstemming met de technische ontwikkelingen.

- Om gemakkelijk de

We raden je aan om hier de referenties van je apparaat te noteren.

INTERVENTIES FRANKRIJK

Alle werkzaamheden aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde vakman die een erkend distributeur van het merk is. Om de behandeling van uw aanvraag te vergemakkelijken, verzoeken wij u om bij uw telefoontje alle referenties van uw apparaat bij de hand te houden (handelsreferentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie is te vinden op het typeplaatje (**Fig 01**).



Je kunt contact met ons opnemen van maandag tot en met zaterdag van 8.00 tot 20.00 uur op :

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel



PL



DROGI KLIENCIE

Właśnie kupiłeś produkt De Dietrich. Wybór ten świadczy o wysokich standardach i zamiłowaniu do francuskiej sztuki życia.

Spadkobiercy ponad 300-letniego know-how, kreacje De Dietrich ucieleśniają połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane z najlepszych materiałów i oferują nienaganne wykończenie.

Jesteśmy pewni, że ten najwyższej jakości produkt pozwoli miłośnikom jedzenia wyrazić wszystkie swoje talenty.

Serwis konsumencki De Dietrich jest do Państwa dyspozycji, aby odpowiedzieć na wszystkie pytania i sugestie oraz pomóc spełnić Państwa wymagania.

Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Twoim nowym partnerem w kuchni i chcielibyśmy podziękować za Twoje wsparcie.
za zaufanie.



Dzięki fabrykom we Francji, w Orléanie i Vendôme, De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, utrwalając wyjątkowe know-how w projektowaniu doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń posiada certyfikat Origine France Garantie, który potwierdza fakt, że są one produkowane we Francji.

Etykieta ta nie tylko gwarantuje jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także gwarantuje ich identyfikowalność, zapewniając jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

BEZPIECZEŃSTWO I WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	4
• 1 ŚRODOWISKO.....	7
• 2 OPIS URZĄDZENIA.....	8
• 3 INSTALACJA.....	9
WYBÓR LOKALIZACJI.....	9
PRZED INSTALACJĄ.....	10
PORADY DOTYCZĄCE INSTALACJI.....	11
W PRZYPADKU MONTAŻU NAD SZUFLADĄ, SZAFKĄ LUB PIEKARNIKIEM.....	11
DO MONTAŻU NAD ZMYWARKĄ.....	13
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.....	14
PRZYŁĄCZE GAZU.....	15
WYMIANA GAZU.....	17
CHARAKTERYSTYKA GAZU.....	19
lokalizacja wtryskiwaczy.....	19
• 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA.....	20
OPIS TWOJEGO TOPU.....	20
OPIS ZESPOŁU.....	20
uruchamianie palników gazowych.....	21
dostosowane komponenty do palników gazowych.....	22
WŁĄCZANIE PŁYT INDUKCYJNYCH.....	23
CHILDPROOFING.....	23
CLEAN LOCK.....	23
OPIS ZAMÓWIENIA.....	24
WŁĄCZANIE.....	24
STOP.....	24
REGULACJA MOCY.....	24
USTAWIANIE TIMERA OBROTOWEGO.....	24
UŻYCIE PRZYCISKU "UPŁYNAŁ CZAS".....	25
WYBÓR RONDLI - BEZPIECZEŃSTWO INDUKCJI.....	26
• 5 KONSERWACJA.....	28
• 6 USTERKI I ROZWIĄZANIA.....	29
• 7 PRZEWODNIK GOTOWANIA.....	30
STÓŁ DO GOTOWANIA INDUKCYJNEGO.....	30
STÓŁ DO GOTOWANIA NA GAZIE.....	31
• 8 KILKA PORAD.....	32
• 9 TABELA EKOPROJEKTU.....	33
• 10 OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA.....	35

BEZPIECZEŃSTWO I WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA - PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Instrukcje te można pobrać ze strony internetowej marki.

- Zaprojektowaliśmy tę płytę do użytku domowego.
- To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i używane wyłącznie w dobrze wentylowanym miejscu. Przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.
- Gotowanie musi odbywać się pod nadzorem użytkownika.
- Płyty te, przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności i napojów, nie zawierają elementów azbestowych.
- To urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzania spalin. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. Szczególną uwagę należy zwrócić na obowiązujące przepisy dotyczące wentylacji.
- W szafce pod płytą grzewczą nie należy przechowywać środków konserwujących lub łatwopalnych (rozpylaczy lub pojemników ciśnieniowych, a także dokumentów, książek kucharskich itp.
- W przypadku korzystania z szuflady pod stołem odradzamy przechowywanie przedmiotów wrażliwych na temperaturę (plastik, papier, puszki z aerozolem itp.).
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac stół musi zostać odłączony od zasilania (elektrycznego i gazowego).
- Podczas podłączania urządzeń elektrycznych do pobliskiego gniazdka należy upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z gorącymi obszarami.
- Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od zasilania sieciowego za pomocą wtyczki gniazda lub poprzez wbudowanie wyłącznika w stałe przewody zgodnie z zasadami instalacji.
- Wtyczka musi być dostępna po instalacji.
- Aby zachować bezpieczeństwo, należy pamiętać o zakręceniu zaworu kontrolnego gazu sieciowego lub zaworu butli butan/propan po użyciu.
- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki zasilania (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz ustawienia urządzenia są odpowiednie.



BEZPIECZEŃSTWO I WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

są kompatybilne.

- Stoły te posiadają znak zgodności CE.
 - Instalacja jest zarezerwowana dla wykwalifikowanych instalatorów i techników.
 - Nie używaj myjek parowych.
 - Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały one uprzednio poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
 - Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
 - Ten stół jest zgodny z normą EN 60335-2-6 w odniesieniu do ogrzewania mebli i klasy 3 w odniesieniu do instalacji (zgodnie z normą EN 30-1-1).
 - Warunki ustawienia tego urządzenia są podane na etykiecie w kieszeni lub na tabliczce znamionowej.
 - Nie używaj naczyń, które wystają poza krawędzie płyty.
- Aby w przyszłości można było łatwo znaleźć numery części do urządzenia, zalecamy zanotowanie ich na stronie "Obsługa posprzedażna i relacje z konsumentami" (na tej stronie można również znaleźć te numery na urządzeniu).
- Zalecamy, aby nie umieszczać na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.
 - Po użyciu należy wyłączyć płytę za pomocą urządzenia sterującego i nie polegać na czujniku patelni.

 **OSTRZEŻENIE:** jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

 **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są nadzorowane przez cały czas.



BEZPIECZEŃSTWO I WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Niebezpieczeństwo pożaru: Nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni do gotowania. **OSTRZEŻENIE:** Proces gotowania musi być monitorowany. Krótki proces gotowania powinien być stale monitorowany.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie grzewczej bez nadzoru z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.

OSTROŻNIE: Należy używać wyłącznie systemów ochronnych zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi w celu prawidłowego użytkowania lub systemu ochronnego wbudowanego w urządzenie. Używanie nieodpowiednich systemów ochronnych może być przyczyną wypadków.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie próbuj gasić pożaru wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: Nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni kuchenki.

Nie zalecamy stosowania osłony stołu. **UWAGA:** Korzystanie z kuchenki gazowej prowadzi do wytwarzania ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ona zainstalowana. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy urządzenie jest używane: utrzymuj naturalne otwory wentylacyjne lub zainstaluj mechaniczne **u r z ą d z e n i e** wentylacyjne (mechaniczny okap wentylacyjny). Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład poprzez otwarcie okna, lub bardziej efektywnej wentylacji, na przykład poprzez zwiększenie mocy wentylacji mechanicznej, jeśli taka istnieje.

UWAGA: "Jeśli szkło na płycie grzewczej pęknie:

- natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i komponenty grzejników elektrycznych i odizolować urządzenie od wszelkich źródeł energii,
- nie dotykać powierzchni urządzenia,
- nie używaj urządzenia.

• 1 ŚRODOWISKO

SZACUNEK DLA ŚRODOWISKA

— Materiały opakowaniowe tego urządzenia można poddać recyklingowi. Weź udział w ich recyklingu i pomóż chronić środowisko, wrzucając je do przeznaczonych do tego celu pojemników komunalnych.

— Urządzenie zawiera również wiele materiałów nadających się do recyklingu. Jest to



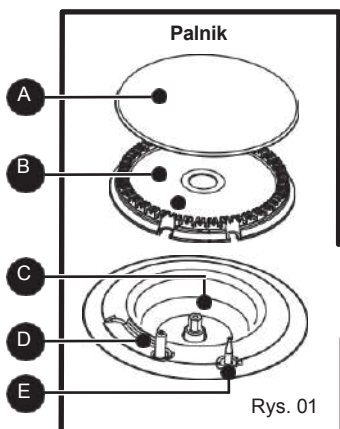
Logo to oznacza, że zużytych urządzeń nie wolno mieszać z innymi odpadami. W ten sposób recykling urządzeń zorganizowany przez producenta zostanie przeprowadzony w najlepszych możliwych warunkach,

zgodnie z obowiązującą dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Skontaktuj się z lokalnym urzędem lub sprzedawcą, aby dowiedzieć się o najbliższych punktach zbiórki zużytego sprzętu.

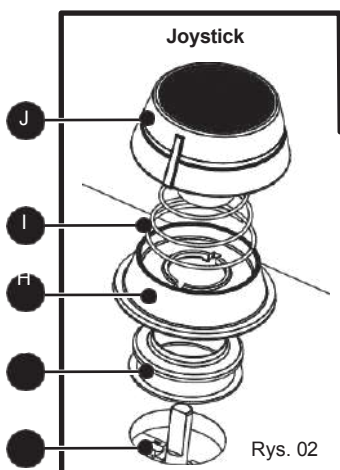
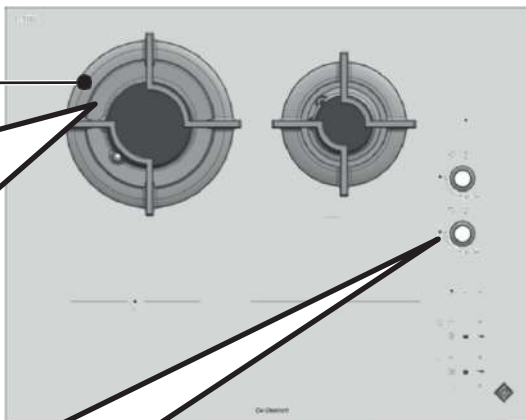
— Dziękujemy za pomoc w ochronie środowiska.



- 2 OPIS URZĄDZENIA



Stojak podtrzymujący szalkę



A Pokrywa palnika

B Głowica palnika

C Wtryskiwacz

D Świeca zapłonowa

E Termopara (model bezpieczeństwa)

F Kran

G Pierścień

H Podstawa

I Sprężyna

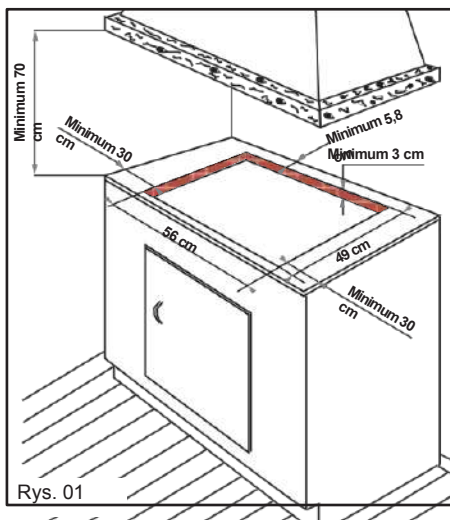
J Dźwignia



Rada

Niniejsza instrukcja instalacji i obsługi dotyczy kilku modeli. Mogą występować niewielkie różnice między szczegółami i wyposażeniem urządzenia a przedstawionymi opisami.

- 3 INSTALACJA



APARATURA			
	Szerokość	Głębokość	Grubość
Standardowe wycięcie meblowe	56 cm	49 cm	według mebli
Wymiary całkowite nad blatem roboczym	65 cm	51,5 cm	5 cm
Wymiary całkowite nad blatem roboczym	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

WYBÓR LOKALIZACJI

Urządzenie musi być wpuszczone w blat mebla o grubości co najmniej 3 cm, wykonanego z materiału odpornego na wysoką temperaturę lub pokrytego takim materiałem.

Aby uniknąć utrudniania działania naczyń do gotowania, po obu stronach płyty nie mogą znajdować się żadne meble ani ściany w odległości mniejszej niż 30 cm od płyty.

Jeśli pod stołem znajduje się pozioma przegroda, musi ona znajdować się pomiędzy

10 cm i 15 cm nad powierzchnią roboczą. We wszystkich przypadkach nie należy przechowywać rozpylaczy lub pojemników pod ciśnieniem w komorze, która może znajdować się pod stołem (patrz sekcja

"Instrukcje bezpieczeństwa").

- 3 INSTALACJA

PRZED INSTALACJĄ

aby zapewnić wodoszczelność między obudową a blatem roboczym, konieczne jest przyklejenie uszczelki dostarczonej w woreczku (rys. 02).

- Zdejmij ruszty podtrzymujące patelnię, pokrywy palników i głowice palników, powtarzając ich pozycje.

- Odwróć stół i umieść go ostrożnie nad otworem meblowym, aby uniknąć uszkodzenia elementów sterujących i świec zapłonowych.

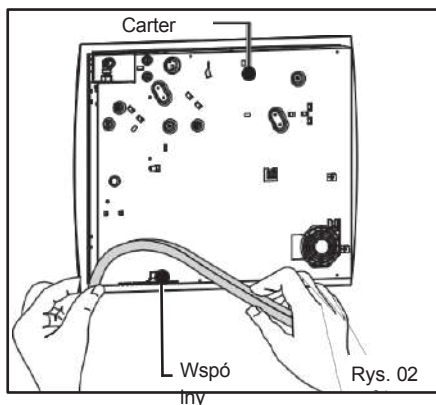
- Przyklej uszczelkę piankową dostarczoną wraz z urządzeniem do zewnętrznej krawędzi ramy. Uszczelka ta zapewnia wodoszczelne uszczelnienie między szkłem a blatem roboczym.

- Umieść płytę w otworze w podstawie, upewniając się, że jest wyśrodkowana w wycięciu.

- Wymień ruszty wsporcze patelni, pokrywy i głowice palników.

- Podłącz przewód zasilający płyty do kuchennej instalacji elektrycznej (patrz sekcja "**Podłączenie elektryczne**").

- Podłącz urządzenie do instalacji gazowej (patrz sekcja "**Podłączanie instalacji gazowej**").



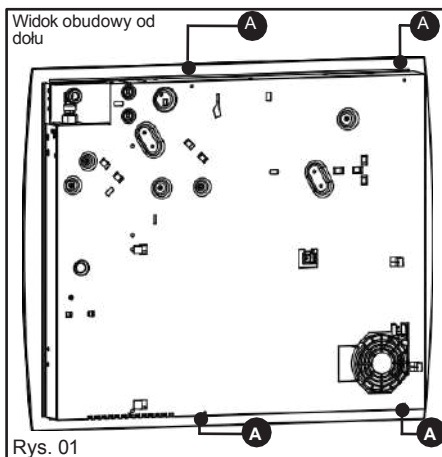
- 3 INSTALACJA

PORADY DOTYCZĄCE INSTALACJI

— Jeśli chcesz, możesz przymocować stół za pomocą wsporników mocujących dostarczonych ze śrubami (Rys. 02), które mocuje się do narożników obudowy.

Konieczne jest wykorzystanie przewidzianych do tego celu otworów, jak pokazano na powyższym rysunku (Rys. 01).

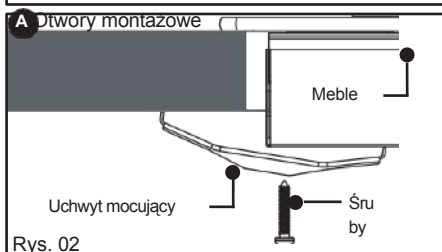
— Przestań wkręcać śruby, gdy wspornik zacznie się odkształcać. Nie używaj śrubokręta.



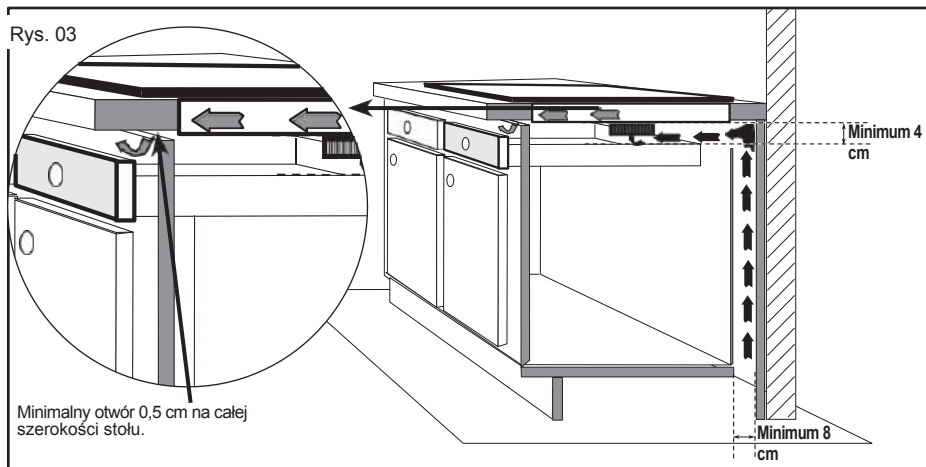
Rys. 01

W PRZYPADKU MONTAŻU NAD SZUFLADĄ, SZAFKĄ LUB PIEKARNIKIEM

— Nad schowkiem lub szufladą (rys. 03). Wymagana jest minimalna szczelina o szerokości 8 cm, a także otwór o szerokości 0,5 cm na całej szerokości urządzenia.



Rys. 02



Rys. 03

Minimalny otwór 0,5 cm na całej szerokości stołu.

Minimum 4 cm

Minimum 8 cm

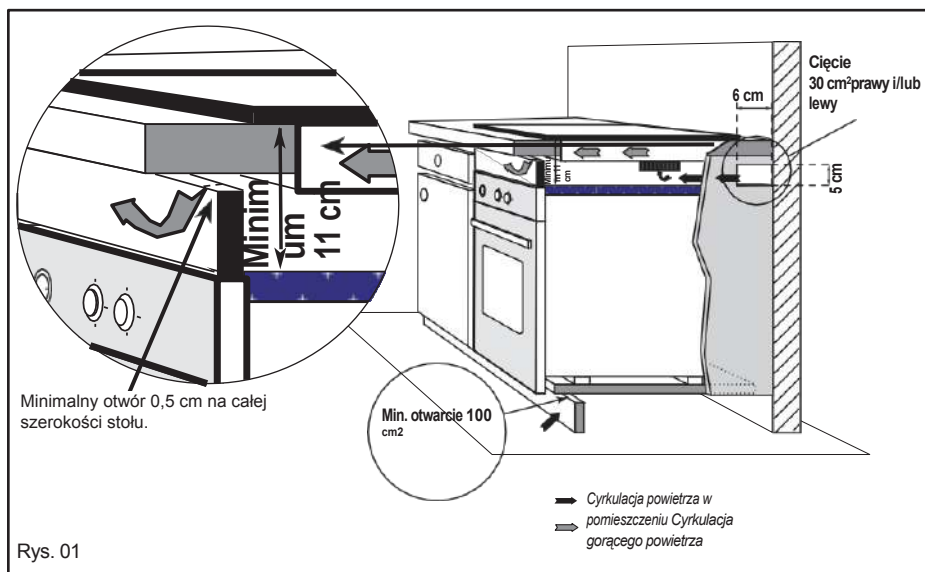
- 3 INSTALACJA

MONTAŻ NAD SZUFLADĄ, REGAŁEM LUB KUCHENKĄ (ciąg dalszy)

— Nad piekarnikiem (rys. 01)

Musi on znajdować się w **najniższej pozycji**. Z przodu musi znajdować się 0,5 cm otwór na całej szerokości urządzenia, a z tyłu urządzenia wlot powietrza o powierzchni co najmniej 30 cm². Jeśli piekarnik nie ma wentylacji z wylotem powietrza z przodu, należy użyć zestawu izolacyjnego między piekarnikiem a stołem (do zamówienia u sprzedawcy).

Jeśli piekarnik jest wyposażony w funkcję pirolizy, **NIGDY** nie używaj płyty grzewczej podczas pirolizy.



Rys. 01

- 3 INSTALACJA

DO MONTAŻU NAD ZMYWARKĄ

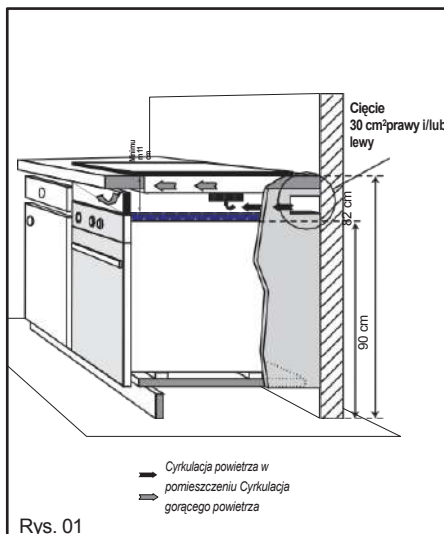
Stół można zainstalować w zmywarce, o ile zachowane zostaną następujące podstawowe środki ostrożności:

- Wysokość blatu roboczego powinna wynosić 90 cm lub więcej.

- Górę zmywarki należy przykryć płytą izolacyjną, aby zapobiec zasysaniu cząstek z izolacji termicznej przez wentylatory stołowe. Płyta ta jest dostępna w serwisie posprzedażowym.

- Należy zapewnić minimalny dopływ świeżego powietrza, aby wentylator na stole mógł prawidłowo chłodzić znajdujące się w nim podzespoły elektroniczne.

Sugerujemy wycięcie o powierzchni 30 cm² z tyłu jednej strony wnęki (rys. 01).



- 3 INSTALACJA

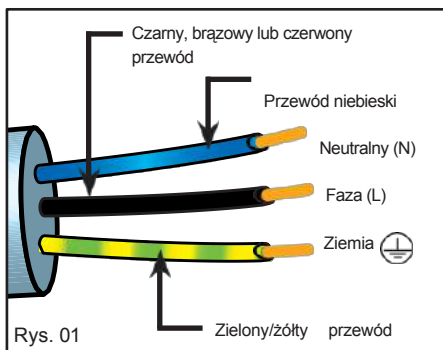
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

– Urządzenie należy podłączyć z a pomocą standardowego kabla zasilającego z 3 przewodami o przekroju 1,5 mm² (1 ph+ 1 N+ uziemienie), który należy podłączyć do sieci 220~240 V za pomocą standardowego gniazda IEC 60083 lub wielobiegowego urządzenia izolującego zgodnie z zasadami instalacji. Przewód ochronny (zielono-żółty) jest podłączony do zacisku uziemienia urządzenia i musi być podłączony do uziemienia instalacji.

– Wtyczka sieciowa musi być dostępna po instalacji.

– Podłącz przewody do instalacji, przestrzegając kolorów przewodów (rys. 01).

PRZEKRÓJ KABLA DO ZASTOSOWANIA	
	220-240 V~ 50 Hz
Kabel H05VVF	3 przewody, 1 do uziemienia
Przekrój przewodu w mm ² (mm ²)	1,5
Bezpiecznik	16 A



UWAGA

- Przewód ochronny (zielono-żółty) jest podłączony do zacisku uziemienia☰ urządzenia i musi być podłączony do zacisku uziemienia☰ instalacji.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- W przypadku korzystania z płyty grzewczej, która nie jest uziemiona lub ma wadliwe uziemienie, producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek incydenty lub ich konsekwencje.

- 3 INSTALACJA

PRZYŁĄCZE GAZU

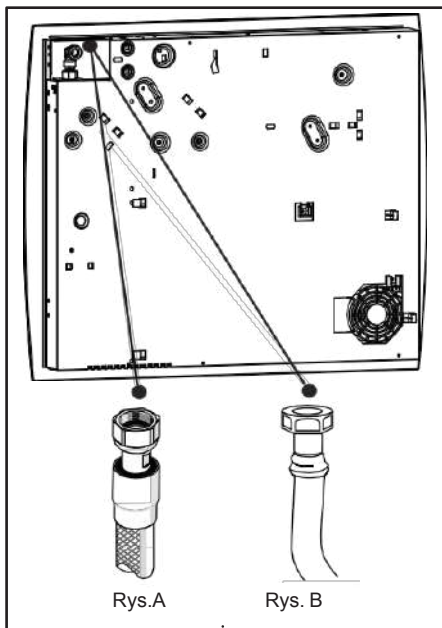
• Uwagi wstępne

Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem lub jeśli bliskość innych elementów grzewczych może spowodować nagrzewanie się połączenia, konieczne jest wykonanie połączenia ze sztywnej rury. Jeśli używany jest elastyczny wąż lub rurka (w przypadku gazu butanowego), nie może on stykać się z żadną ruchomą częścią mebla ani przechodzić przez obszar, który może zostać zablokowany. Podłączenie gazu musi być wykonane zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju. kraj instalacji.

• Gaz przewodowy - gaz ziemny, propan-powietrze lub butan-powietrze

Dla własnego bezpieczeństwa należy wybrać tylko jedno z następujących 3 połączeń:

- **Podłączenie za pomocą sztywnej rury** miedzianej z przykręcanymi końcówkami mechanicznymi (oznaczenie normy gazowej G1/2). Podłączenie należy wykonać bezpośrednio dokońca kolanka zamontowanego na urządzeniu.
- **Podłączenie z karbowaną elastyczną metalową rurką (stal nierdzewna) z przykręcanymi mechanicznymi końcówkami** (zgodnymi z normą NF D36-121) o nieograniczonej żywotności (rys. A).
- **Podłączony za pomocą wzmocnionego węża gumowego z przykręcanymi końcówkami mechanicznymi** (zgodnymi z normą NF D36-103) o żywotności 10 lat (rys. B).



UWAGA

Podczas podłączania płyty gazowej należy zmienić orientację kolanka zamontowanego na urządzeniu:

- 1 - Wymienić podkładkę uszczelniającą.
- 2 - Dokręcić nakrętkę kolankową maksymalnym momentem 17 Nm.

- 3 INSTALACJA

- **Gaz rozprowadzany przez butlę lub zbiornik patrz (butan/gaz propan)**

Dla własnego bezpieczeństwa należy wybrać tylko jedno z następujących 3 połączeń:

- **Podłączenie za pomocą sztywnej rury miedzianej** z przykręcanymi końcówkami mechanicznymi (oznaczenie normy gazowej G1/2). Podłączenie należy wykonać bezpośrednio do końca kolanka zamontowanego na urządzeniu.

- **Połączenie z karbowaną elastyczną metalową rurką** (stal nierdzewna) z przykręcanymi mechanicznymi końcówkami (zgodnymi z normą NF D 36-125) o nieograniczonej żywotności (rys. 01).

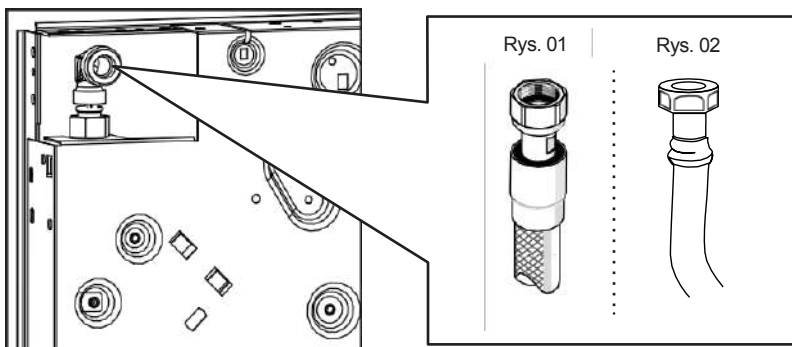
- **Podłączony za pomocą wzmocnionego węża gumowego** z przykręcanymi mechanicznymi końcówkami (zgodnymi z normą XP D 36-112) o żywotności 10 lat (rys. 02).



UWAGA

Wszystkie węże elastyczne o ograniczonej żywotności nie mogą być dłuższe niż 2 metry i muszą być dostępne na całej długości. Należy je wymieniać przed upływem daty przydatności do użycia (oznaczonej na wężu). Niezależnie od wybranej metody połączenia, po instalacji należy upewnić się, że jest ono wodoszczelne przy użyciu wody z mydłem.

We Francji należy używać rury lub przewodu rurowego z następującym oznaczeniem



- 3 INSTALACJA

WYMIANA GAZU



UWAGA

Urządzenie jest fabrycznie przystosowane do zasilania gazem ziemnym. Wtryskiwacze potrzebne do przystosowania urządzenia do zasilania butanem/propanem znajdują się w folderze zawierającym niniejszą instrukcję.



ZARZĄD

We Francji stół ten może być również przystosowany do użytku z propanem/butanem. Serwis posprzedażowy z przyjemnością dostarczy worek adaptera na żądanie.

Przy każdej zmianie gazu należy najpierw :

- Dostosowanie przyłącza gazu
- Wymiana wtryskiwaczy
- Dostosuj powolny ruch kranów.

• **Wyreguluj podłączenie gazu:** patrz **Podłączenie gazu.**

• **Wymień wtryskiwacze** w następujący sposób:

- Zdejmij kratki, zaślepki i główce wszystkich palników.
- Za pomocą dostarczonego klucza odkręć wtryskiwacze znajdujące się na dole każdego pojemnika i wyjmij je (Rys. 01).
- Zamontuj odpowiednie wtryskiwacze gazowe na ich miejscu, zgodnie z oznaczeniami wtryskiwaczy i tabelą charakterystyk gazu na końcu tego rozdziału:
- Najpierw wkręć je ręcznie, aż wtryskiwacz się zablokuje.
- Całkowicie wciśnij przycisk na wtryskiwaczu.
- Za pomocą ołówka narysuj linię na płycie paleniska we wskazanym punkcie (Rys. 02).
- Przekręć klucz zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż linia pojawi się po drugiej stronie (Rys. 03).



UWAGA

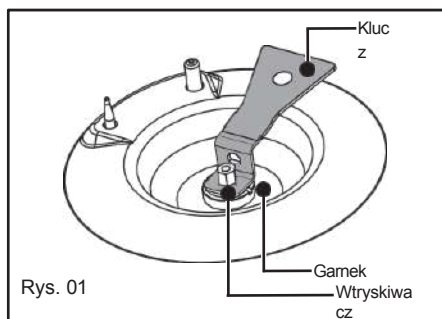
Nie należy przekraczać tego limitu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu.

- Ponownie zamontować główce palników, pokrywę i ruszty wsporcze patelni.

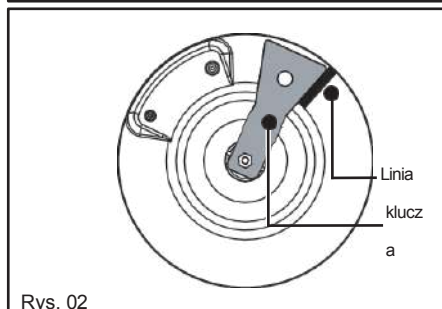


ZARZĄD

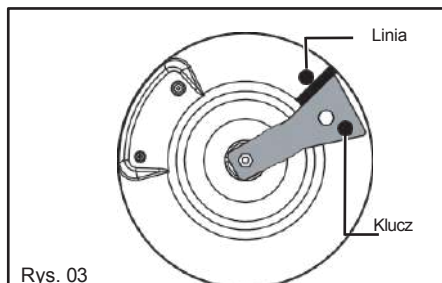
Przy każdej zmianie gazu należy zaznaczyć odpowiednie pole na etykiecie dołączonej do urządzenia. Patrz rozdziały "Podłączenie gazu" i "Wymiana gazu" w instrukcji obsługi.



Rys. 01



Rys. 02



Rys. 03

- 3 INSTALACJA

• **Wyreguluj zawalnacze zaworów:** znajdują się one pod dźwigniami (rys. 04).

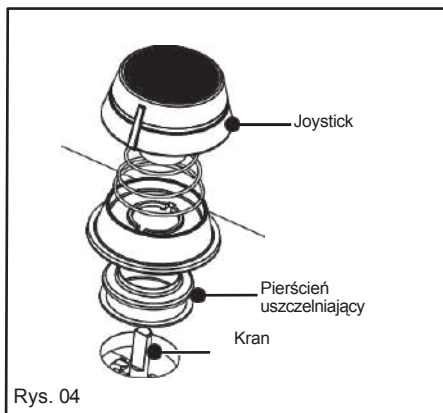
- Działaj dotknięcie po dotknięciu.
- Zdejmij dźwignie i pierścienie uszczelniające, pociągając je do góry.

• **Konwersja z gazu ziemnego na butan/gaz propan**

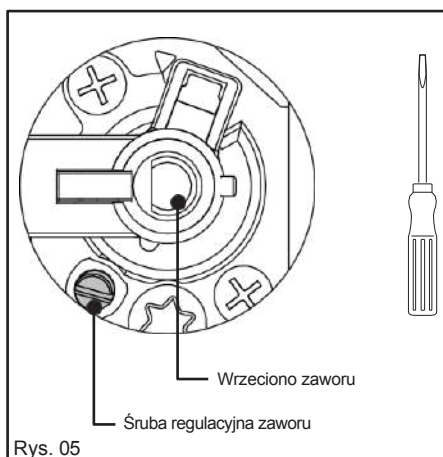
- Za pomocą małego płaskiego śrubokręta obróć mosiężną śrubę regulacyjną zawalnacza (żółtą) (Rys. 05) **całkowicie w prawo**.
- Ponownie zamontuj pierścienie uszczelniające i dźwignie, upewniając się, że są skierowane we właściwą stronę i upewnij się, że dźwignie są całkowicie wciśnięte.

• **Konwersja z gazu butan/propan na gaz ziemny lub powietrze butan/propan (w zależności od modelu)**

- Odkręć mosiężną śrubę regulacyjną zawalnacza (żółtą) (Rys. 05) za pomocą małego płaskiego śrubokręta **o 2 obroty w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara**.
- Ponownie zamontować dźwignię,
- Włączyć palnik na maksymalne ustawienie i przełączyć na pozycję biegu jałowego.
- Ponownie zdejmij dźwignię, a następnie obróć śrubę regulacyjną **zgodnie z ruchem wskazówek zegara** do najniższej pozycji, zanim płomień zgasną.
- Ponownie zamontować pierścienie uszczelniające i dźwignię.
- Wykonaj kilka manewrów przełączania z maksymalnego przepływu na jałowy: **płomień nie może zgasnąć**; jeśli tak się stanie, odkręć śrubę regulacyjną, aby płomień pozostał stały podczas tych manewrów.



Rys. 04



Rys. 05

- 3 INSTALACJA

Charakterystyka gazu

Urządzenie przeznaczone do instalacji w : FR.....kat : II2E+3+ CH - ES - IT - PT.....cat : II2H3+ CY - EE - PL.....cat : II2H3B/P LT.....cat : I2H	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	FR
Godzinowe natężenie przepływu poniżej : 25 mbar przy 15°C poniżej 1013 mbar	Butan G30 28-30 mbar	Propan G31 37 mbar	Gaz ziemny G20 20 mbar	Gaz ziemny G25 25 mbar
SZYBKİ PALNIK Oznaczone na wtryskiwaczu Nominalna moc cieplna (kW) Przepływ godzinowy (g/h) Przepływ godzinowy (l/h)	88A 3,15 229 225	88A 3,15 225 225	137 3,10 295 295	137 3,10 343 343
PÓLSZYBKİ PALNIK Oznaczone na wtryskiwaczu Nominalna moc cieplna (kW) Przepływ godzinowy (g/h) Przepływ godzinowy (l/h)	62 1,50 109 107	62 1,50 107 107	94 1,50 143 143	94 1,50 166 166
STÓŁ 60 CM Z 2 PALNIKAMI GAZOWYMI Całkowita moc cieplna (kW) Maksymalny przepływ (g/h) (l/h)	4,65 338 338	4,65 332 332	4,60 438 438	4,60 509 509

Lokalizacja wtryskiwaczy

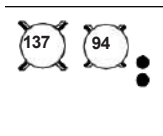
Poniższa tabela przedstawia lokalizację wtryskiwaczy w urządzeniu w zależności od używanego gazu.

Każdy numer jest oznaczony na wtryskiwaczu.

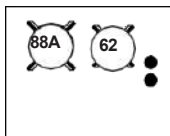


Przykład:
znacznik wtryskiwacza 94

**Gaz
ziemny**



**Gaz
Butan/propan**



(1) Moce grzewcze p o d a n o wyłącznie w celach informacyjnych. Zależą one od rodzaju i kształtu pojemnika.

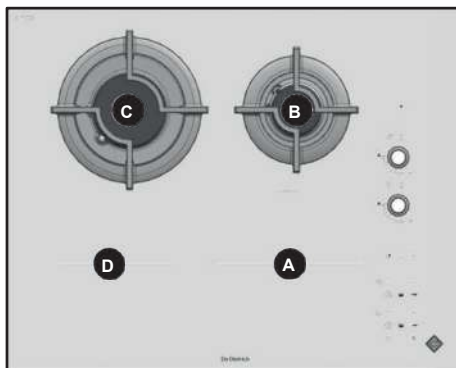
Zastrzega się prawo do zmian bez powiadomienia.

Napięcie robocze :	220-240 V~50 Hz
Całkowity pobór mocy elektrycznej :	
- 2-palnikowy model indukcyjny	3200 W (1)
Wymiary tabeli :	
- Szerokość	650 mm
- Głębokość	518 mm
Masa :	11,4 kg
Wymiary obudowy :	
- Szerokość	549 mm
- Wysokość	59 mm
- Głębokość	470 mm

- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Opis topu

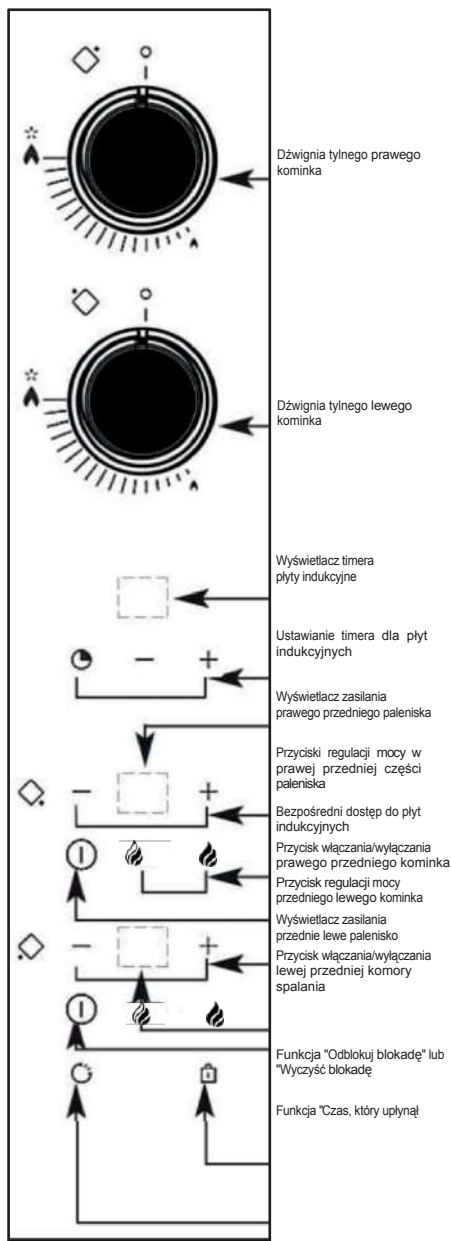
2 płyty gazowe i 2 płyty indukcyjne



- A** Palnik indukcyjny Ø210 - 3100 W
- B** Palnik indukcyjny Ø210 - 3100 W
- C** Palnik gazowy 1,5 kW
- D** Palnik gazowy 3,1 kW

* Moc znamionowa uzyskana przy użyciu gazu ziemnego G20

Opis opaski na głowę



- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

URUCHAMIANIE PALNIKÓW GAZOWYCH

Każdy palnik jest zasilany przez kran, który jest otwierany przez naciśnięcie i obrócenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

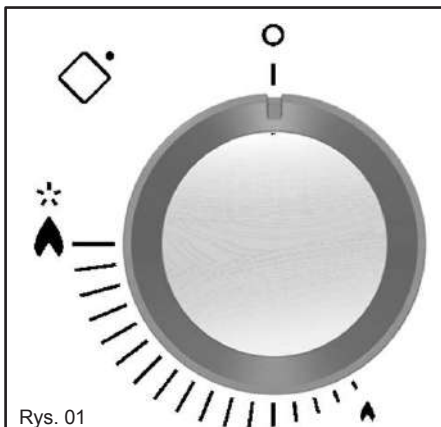
Punkt "O" odpowiada zamknięciu z kranu.

— Wybierz żądany palnik, odwołując się do symboli w pobliżu pokręteł (np. przedni prawy palnik ). Płyta jest wyposażona w system zapłonu palników zintegrowany z pokrętłami.

— Aby zapalić palnik, należy nacisnąć pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara  do pozycji maksymalnej.

— Przytrzymaj dźwignię wciśniętą, aby wywołać serię iskier do momentu zapłonu palnika.

Ustawienie niższego natężenia przepływu jest dokonywane pomiędzy symbolem  a symbolem .



ZARZĄD

Jeśli trudno jest obrócić dźwignię, nie należy tego robić na siłę. Poproś instalatora o natychmiastową interwencję.

Jeśli płomień zostanie przypadkowo zgaszony, wystarczy go ponownie zapalić w normalny sposób, postępując zgodnie z instrukcjami zapalania.

- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

ODPOWIEDNIE POJEMNIKI DO PALNIKÓW GAZOWYCH

• Którego palnika należy użyć do którego pojemnika?

- Wyreguluj pierścień płomieni tak, aby nie wystawał poza krawędź pojemnika (rys. 01).
- Nie używaj pojemników z wklęsłym lub wypukłym dnem (Rys. 02).
- Nie wolno używać ognia gazowego z pustym pojemnikiem.
- Nie używaj pojemników, które częściowo zakrywają uchwyty.
- Nie używaj naczyń, które wystają poza krawędzie płyty.
- Nie używaj dyfuzorów, tosterów, stalowych grilli do mięsa i u b zapiekanek z nożkami, które opierają się na szklanym blacie lub go dotykają.



ZARZĄD

- Należy pozostawić otwarte otwory wentylacji naturalnej lub zainstalować urządzenie wentylacji mechanicznej (okap wentylacji mechanicznej).
- Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. poprzez otwarcie okna, lub bardziej efektywnej wentylacji, np. poprzez zwiększenie mocy systemu wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępny (wymagany jest minimalny przepływ powietrza 2 m³/h na kW mocy gazu).

Przykład:

Stół 60 cm - 2 palniki gazowe Całkowita

moc: 1,5+ 3,1= 4,6 kW

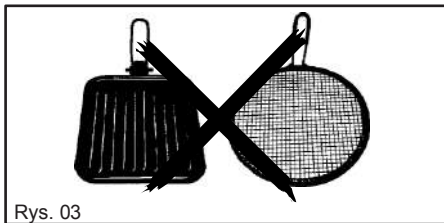
4,6 kW× 2= 9,2 m³/h minimalne natężenie przepływu

Duży, szybki palnik	Mały, półszybki palnik
18 do 28 cm	12 do 20 cm
Smażenie, gotowanie	Sosy, Podgrzewanie
 DOBRY	 ZŁY

Rys. 01

 CONVEXE	 CONCAVE
--	--

Rys. 02



Rys. 03

- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

WŁĄCZANIE PŁYT INDUKCYJNYCH

Aby użyć przycisku funkcyjnego, przyłóż palec płasko i prosto do wybranego przycisku, aż na wyświetlaczu pojawi się nowe ustawienie.

• Jak uruchomić i dostosować moc?

Płyta ma moc grzewczą od 50 W do 2800 W lub 3100 W (1 model płyty indukcyjnej) oznaczoną od 1 do 15.

— **Naciśnij przycisk** uruchamiania.

— Do wyboru :

- Naciśnij , aby wybrać  (Gotowanie).

- Naciśnięcie przycisku  wybiera pozycję  (Simmering).

- Naciśnij  lub , aby zmienić moc w zależności od potrzeb.

Ostatnie zamówienie ma zawsze pierwszeństwo.

• Programowalny bezpośredni dostęp do każdego z kominków

— Przy wyłączonej płycie naciśnij i przytrzymaj przycisk , a następnie naciskaj przycisk , aż do osiągnięcia żądanego poziomu mocy (np. poziom mocy 5).

Automatyczna walidacja wartości zadanej po 2 sekundach bez działania.

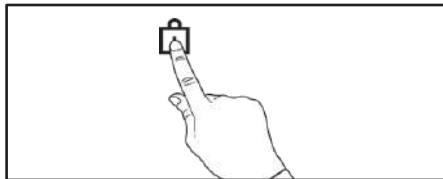


ZARZĄD

— Aby przyspieszyć regulację, przytrzymaj dłużej palec na wybranym przycisku.

BLOKADA PRZED DZIEĆMI

• Blokada



Elementy sterujące można zablokować:

- lub zatrzymany (czyszczenie),

- lub podczas użytkowania (trwające operacje są zachowywane, a wyświetlane ustawienia pozostają aktywne).

Jednak w pozycji "blokada", ze względów bezpieczeństwa, przycisk zatrzymania ma pierwszeństwo i odcina zasilanie kominka.

- Naciśnij i przytrzymaj przez 3 do 4 sekund. Wyświetlacz  (jasna kropka) pojawi się i zniknie po kilku sekundach.

Każde działanie na klawiszach powoduje na wyświetlaczu pojawi się symbol blokady .

• Odblokowywanie

- Naciśnij przycisk  przez 3 do 4 sekund.

Wyświetlacz  (jasny punkt) zniknie.

CLEAN LOCK

- Funkcja ta tymczasowo blokuje stół na czas czyszczenia.

Aby aktywować **Clean Lock** :

- Stół musi być wyłączony.

- Naciśnij **krótko** przycisk . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Po upływie ustawionego czasu blokada zostanie automatycznie anulowana. Zostanie wyemitowany podwójny sygnał dźwiękowy, a migająca kropka zniknie.

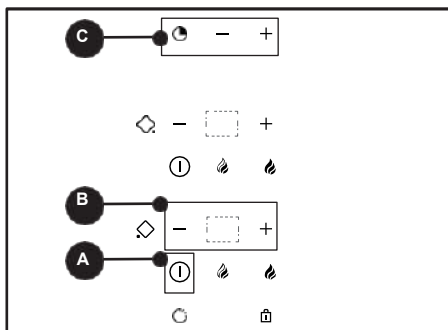


ZARZĄD

Pamiętaj, aby odblokować stół przed ponownym użyciem (patrz sekcja **BEZPIECZEŃSTWO** **ODBLOKOWYWANIE**).

- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

OPIS ZAMÓWIENIA



- A** Przyciski Start/Stop
- B** Przyciski zasilania
- C** Przyciski timera

Start/Stop

Naciśnij przycisk dla strefy, której chcesz użyć. Migające **0** i sygnał dźwiękowy oznaczają, że strefa jest włączona. Następnie można ustawić żądany poziom mocy. W przypadku braku żądanej mocy pole grzejne wyłączy się automatycznie.

STOP

Naciskaj przycisk  dla używanej strefy lub przycisk  dla poziomu mocy, aż na wyświetlaczu pojawi się **0**.

REGULACJA MOCY

Naciśnij  lub , aby ustawić poziom mocy od 1 do 15 (maksymalna moc = 15).

Po włączeniu można przejść bezpośrednio do maksymalnej mocy, naciskając przycisk .

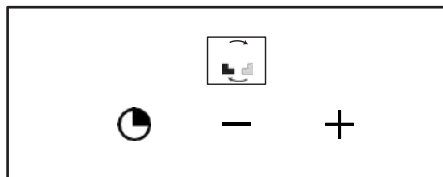


ZARZĄD

Jeśli jedno pole grzejne pracuje z maksymalną mocą, moc drugiego pola grzejnego zostanie automatycznie ograniczona, jak pokazano na wskaźnikach mocy.

USTAWIANIE TIMERA OBROTOWEGO

Timer obrotowy jest dostępny dla wszystkich pól grzejnych i działa na jedno pole grzejne jednocześnie.



Naciskaj przycisk , aby wybrać strefę gotowania, do której chcesz przypisać timer. Obrotowy symbol timera można przypisać tylko do działających stref.

• Aby użyć timera :

- Włącz pole grzejne i ustaw moc.
- Umieść obrotowy symbol na tej strefie gotowania.
- Ustaw godzinę, naciskając przycisk  lub , na wyświetlaczu zasilania zaświeci się kropka potwierdzająca wykonanie tej czynności. Timer odlicza czas tylko wtedy, gdy pole grzejne jest przykryte pojemnikiem. Po zakończeniu gotowania strefa wyłączy się. Timer wskazuje **0** i emitowany jest **sygnał** dźwiękowy.
- Naciśnij przycisk wyłącznika czasowego  lub , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

• Aby zmienić ustawienia języka ojczystego :

Naciśnij przyciski  lub  na zegarze.

- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Aby zatrzymać timer :

- Jednocześnie naciśnij przyciski  i  na minutniku przez kilka sekund lub naciśnij przycisk  na minutniku do 0.

- Aby zmienić przydział czasu :

- Zatrzymanie timera w toku.
- Naciśnij kilkakrotnie przycisk  , aby przypisać go do nowego działającego pola grzejnego.

UŻYCIE KLUCZA

"CZAS ZAKOŃCZONY

Ta funkcja wyświetla czas, jaki upłynął od ostatniej zmiany zasilania wybranej grzałki.

Aby użyć tej funkcji, naciśnij przycisk  . Upływający czas miga na wyświetlaczu timera wybranego źródła ciepła.

Jeśli chcesz, aby gotowanie zakończyło się w określonym czasie, naciśnij przycisk  , a następnie w ciągu 5 sekund naciśnij przycisk  na minutniku, aby zwiększyć żądany czas gotowania. Wskazanie czasu pozostanie stałe przez 3 sekundy, po czym wyświetlony zostanie pozostały czas. Wybór zostanie potwierdzony sygnałem dźwiękowym.

Ta funkcja jest dostępna z funkcją timera lub bez niej.

Uwaga: jeśli na minutniku wyświetlany jest czas, nie można go zmienić w ciągu 5 sekund od naciśnięcia przycisku  . Po upływie 5 sekund będzie można zmienić czas gotowania.



- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

WYBÓR NACZYŃ KUCHENNYCH - BEZPIECZEŃSTWO INDUKCJI

• Które pojemniki są najlepsze dostosowane :

– **Emaliowane pojemniki stalowe z powłoką nieprzywierającą lub bez:** zapiekanki, frytkownice, patelnie, grille do mięsa.

– **Żeliwne pojemniki:** aby uniknąć zarysowania szklanej ceramiki, unikaj przesuwania ich po stole lub wybierz pojemnik z emaliowaną podstawą.

– **Naczynia indukcyjne ze stali nierdzewnej:** większość naczyń ze stali nierdzewnej nadaje się do gotowania indukcyjnego (rondle, zapiekanki, patelnie, frytkownice).

– **Aluminiowe pojemniki ze specjalnym dnem:** wybieraj produkty z grubym dnem, które gotują bardziej równomiernie (ciepło jest rozpraszane bardziej równomiernie).

Tylko szkło, ziemia, aluminium bez specjalnej podstawy, miedź i niektóre niemagnetyczne stale nierdzewne nie współpracują z gotowaniem indukcyjnym. Sugerujemy wybór pojemników z grubym, płaskim dnem.

Aby ułatwić wybór, do niniejszej instrukcji dołączono listę przyborów.

– **Wskaźnik ciepła resztkowego** Po intensywnym użytkowaniu pole grzejne może pozostawać gorące przez kilka minut. W tym czasie wyświetlany będzie komunikat **H**. Należy unikać dotykania tych obszarów.

• Które są materiały niekompatybilny?

POJEMNIKI SZKLANE, CERAMICZNE LUB GLINIANE, POJEMNIKI ALUMINIOWE BEZ SPECJALNEGO DNA LUB POJEMNIKI MIEDZIANE, NIEKTÓRE NIEMAGNETYCZNE POJEMNIKI ZE STALI NIERDZEWNEJ.

• Test pojemnika

Dzięki zaawansowanej technologii płyta indukcyjna jest w stanie rozpoznać większość typów naczyń kuchennych. Umieść patelnię na przykład na strefie grzewczej o mocy 4. Jeśli wyświetlacz pozostaje stały, patelnia jest kompatybilna; jeśli miga, patelnia nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nawet garnki z nierównym dnem mogą być używane, o ile nie są zbyt zdeformowane.

• Automatyczne zatrzymanie

Automatic-Stop to funkcja bezpieczeństwa płyty grzewczej. Włącza się ona automatycznie, jeśli użytkownik zapomni wyłączyć przygotowywaną potrawę:

Wykorzystana moc	Kominek wyłączy się automatycznie po :
Zawiera :	
- między 1 a 7	8 godzin
- między 8 a 11	2 godziny
Ponad 12	1 godzina

Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy grzewczej pojawi się AS i przez około 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz AS pozostanie widoczny do momentu naciśnięcia dowolnego przycisku na danej grzałce, co zostanie potwierdzone podwójnym sygnałem dźwiękowym.



- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

WYBÓR KASY - BEZPIECZEŃSTWO INDUKCJI (ciąg dalszy)

• Środki ostrożności dotyczące użytkowania

— W przypadku korzystania z patelni z nieprzywierającą powłoką wewnętrzną (typu teflonowego) z niewielką ilością lub bez dodatku tłuszczu, należy ją krótko rozgrzać na pozycji 9 lub 10.

Nigdy nie używaj pozycji 11 lub 12, ponieważ grozi to uszkodzeniem pojemników.

— Nie podgrzewać zamkniętej puszki, ponieważ może ona pęknąć (ten środek ostrożności dotyczy również wszystkich innych metod gotowania).

— Zalecamy, aby nie umieszczać na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.



UWAGA

Tabela nie może być używana do przechowywania czegokolwiek.

Nigdy nie używaj folii aluminiowej do gotowania ani nie umieszczaj produktów owiniętych w folię aluminiową bezpośrednio na płycie indukcyjnej.

Aluminiurn stopiłoby się i uszkodziło

spowoduje trwałe uszkodzenie urządzenia.

• Elektroniczne" zabezpieczenia

Jeśli temperatura obwodów elektronicznych staje się zbyt wysoka, urządzenie zabezpieczające automatycznie zmniejsza moc dostarczaną przez stół.

• Urządzenie zabezpieczające "pustą szalkę

Każda strefa grzewcza jest wyposażona w urządzenie zabezpieczające, które stale wykrywa temperaturę strefy grzewczej. Nie ma więc ryzyka przegrzania z powodu pustych garnków.

Używaj pól grzejnych zgodnie z rodzajem potrawy (w zależności od modelu)

Wiele pojemników	Wiele pojemników	Małe pojemniki
Ten 23 cm : — Automatycznie dostosowuje pojemnik. — Zapewnia optymalną moc. — Zapewnia doskonałą dystrybucję ciepła. — Zapewnia równomierną temperaturę gotowania, dzięki czemu można go używać do przygotowywania dużych naleśników, dużych ryb itp. lub dużych ilości małych produktów, z których wszystkie będą równomiernie ugotowane.		Łagodne preparaty (sosy, kremy itp.). Przygotowywanie małych ilości lub pojedynczych porcji.



UWAGA

— Jeśli pod płytą grzewczą znajduje się piekarnik (patrz "Wbudowany"), zabezpieczenia termiczne płyty grzewczej uniemożliwiają korzystanie z niej w trybie "Pyrolizy" w tym samym czasie co piekarnik.

Podczas korzystania z płyty indukcyjnej nie należy umieszczać na szklanym blacie przedmiotów, które można namagnesować (np. kart kredytowych, kaset itp.).

Uwaga dla użytkowników aktywnych implantów (rozruszników serca, pomp insulinowych itp.): stół indukcyjny generuje pole elektromagnetyczne w swoim bezpośrednim otoczeniu. Dlatego zalecamy skontaktowanie się z producentem aktywnego implantu w celu zidentyfikowania wszelkich niezgodności.

KONSERWACJA URZĄDZENIA

KONSERWACJA	JAK POSTĘPOWAĆ?	UŻYWANE PRODUKTY I AKCESORIA
Świece zapłonowe i wtryskiwacze	Jeśli świece zapłonowe są zabrudzone, wyczyść je za pomocą małej szczotki z twardym włosiem (niemetalowej). Wtryskiwacz gazu znajduje się pośrodku palnika garnka. Należy uważać, aby nie zablokować go podczas czyszczenia, ponieważ mogłoby to wpłynąć na wydajność płyty.	- Mała szczotka z twardym włosiem. - Agrafka
Grille i palniki gazowe	W przypadku uporczywych plam należy użyć nieściernego kremu, a następnie spłukać czystą wodą. Wytrzyj każdą część palnika do czysta przed ponownym użyciem płyty.	- Delikatny krem do szorowania. - Gąbka sanitarna.
Płyty indukcyjne	- Czyścić gorącą wodą, a następnie wytrzeć do sucha. - W przypadku uporczywych plam należy użyć specjalnych produktów do ceramiki szklanej (patrz przykład obok).	- Gąbka sanitarna. - Specjalne produkty szkło-ceramiczne (np. Ceraclean).
Szklany blat	- Czyścić gorącą wodą, a następnie wytrzeć do sucha. W przypadku uporczywych plam należy użyć specjalnych produktów do ceramiki szklanej.	- Gąbka sanitarna. - Specjalne produkty szkło-ceramiczne



UWAGA

- Nigdy nie czyść urządzenia, gdy jest uruchomione. Ustawić na zero wszystkie elektryczne i gazowe elementy sterujące.
 - Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
- Aluminium stopi się i trwale uszkodzi urządzenie.



ZARZĄD

- Zaleca się czyszczenie części stołu ręcznie, a nie w zmywarce.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie należy używać gąbek do szorowania.
- Nie używaj myjek parowych.

• 6 USTEREK I ROZWIĄZAŃ

PODCZAS UŻYTKOWANIA

WIDAĆ, ŻE :	CO ROBIĆ :
• Zapłon palnika : Po naciśnięciu dźwigni nie ma isker.	. Sprawdź połączenie elektryczne urządzenia . Sprawdź, czy świece zapłonowe są czyste. . Sprawdź, czy palniki są czyste i prawidłowo zamontowane. . Jeśli stół jest przymocowany do blatu roboczego, sprawdź, czy uchwyty mocujące nie są zdeformowane. . Sprawdź, czy pierścienie uszczelniające pod dźwigniami nie wystają ich domu.
• Po naciśnięciu pokrętki iskry są wytwarzane na wszystkich palnikach jednocześnie.	. Jest to normalne. Funkcja zapłonu jest scentralizowana i steruje wszystkimi palnikami jednocześnie.
• Pojawiają się iskry, ale palniki nie zapalają się.	. Sprawdź, czy rura wlotu gazu nie jest zablokowana. . Sprawdź, czy długość przewodu gazowego jest mniejsza niż 2 metry. . Sprawdź, czy wlot gazu jest otwarty. . Jeśli masz gaz w butlach lub zbiornikach, sprawdź, czy nie jest pusta. . Jeśli dopiero co zainstalowano stół lub wymieniono butlę gazową, należy przytrzymać pokrętkę wciśniętą do pozycji maksymalnego otwarcia, aż gaz dotrze do palników. . Sprawdź, czy wtryskiwacz nie jest zablokowany, a jeśli tak, odblokuj go zawleczką. . Zapal palnik przed umieszczeniem na nim patelni.
• Po zapaleniu płomień zapalają się, a następnie gasną po zwolnieniu dźwigni.	. Wciśnij dźwignię do końca i trzymaj jej wciśniętą przez kilka sekund po pojawieniu się płomienia. . Sprawdź, czy części palnika są prawidłowo osadzone. . Sprawdź, czy pierścienie uszczelniające pod dźwigniami nie wystają ich domu. . Należy unikać silnych przeciągów w pomieszczeniu. . Zapal palnik przed umieszczeniem na nim patelni.
• Na biegu jałowym palnik gaśnie lub płomień pozostają wysokie.	. Należy unikać silnych przeciągów w pomieszczeniu. . Sprawdzić, czy używany gaz odpowiada zainstalowanym wtryskiwaczom (patrz identyfikacja wtryskiwacza w sekcji "Charakterystyka gazu"). . Pamiętaj: płyty grzewcze są standardowo zasilane gazem ziemnym. • Sprawdź, czy śruby prędkości biegu jałowego są prawidłowo wyregulowane (patrz sekcja "Regulacja przepustnicy").
• Płomień wygląda nieregularnie.	• Sprawdzić czystość palników i wtryskiwaczy znajdujących się pod palniki, zespół palnika itp. • Sprawdź, czy w butli pozostała wystarczająca ilość gazu.
• Stół pachnie wczesnym gotowaniem.	• Podgrzewać każdą płytę indukcyjną przez ½ godziny za pomocą kranu z gorącą wodą, rondel pełen wody.
• Stół emituje ciche kliknięcie.	• Jest to normalne zjawisko. Ten hałas jest wytwarzany przez rozkład mocy między dwiema płytami indukcyjnymi.
• Patelnie hałasują podczas gotowania na płytach indukcyjnych.	• Przy wysokich mocach zjawisko to jest normalne w przypadku niektórych typów rondli. Nie ma zagrożenia dla stołu.
• Wyświetlana jest seria małych lub F7: obwody elektryczne uległy przegrzaniu.	• Usterka wentylatora chłodzącego. • Woda lub przedmiot na klawiaturze sterującej. - Sprawdź warunki instalacji. Jeśli usterka nie ustąpi, należy skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

7 PRZEWODNIK GOTOWANIA

PRZYGOTOWANIA		FRIRE POWRÓT DO WRZENIA		GOTOWANIE/PORAN EK MAŁY BOJDERPROWADZIC DO WRZENIA		FIRE/MIJOT		UTRZYMUJ CIEPŁO					
MOC STREFY GOTOWANIA		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ZUPY SOSY	GESTE ZUPY												
	MROŻONY BULION												
RYBNE	DWORSKI												
	GEŚTA, MASLANA MAKA Z JAJKAMI (BEARNAISE, HOLLANDAISE)												
WARZYWA	ENDYWIA, SZPINAK												
	SUSZONE WARZYWA												
	GOTOWANE ZIEMNIAKI PIECZONE ZIEMNIAKI												
	SMAŻONE ZIEMNIAKI ROZMRAŻANIE												
MIĘSO	WARZYW												
	CHUDE MIĘSA SMAŻONE NA PATELNI STEKI GRILLLOWANE (GRILL ŻELIWNY)												
WARIANTY	MROŻONE CHIPSY												
	ŚWIEŻE CHIPSY												
SMAŻENIA	NALESNIKI Z												
	KOMPOTEM Z												
	AUTOMATYCZNEJ												
	KUCHENKI												
	DŻEMY Z												
	ROZPUSZCZONEJ												
	CZEKOLADY												
	MLEKO												
	MAKARON Z JAJKIEM												
	SADZONYM												
	GULASZE DLA NIEMOWLĄT (BAIN MARIE)												
	KREOLSKI												
	PUDDING												
	RYŻOWY												

Maksymalna moc jest zarezerwowana do smażenia i szybkiego gotowania

• 7 PRZEWODNIK GOTOWANIA

GAZOWA PŁYTA GRZEWcza

	PRZYGOTOWANIA	CZAS	DUŻA SZYBK ŚĆ	SEMI RAPID
SOUPS	Buliony Gęste zupy	8-10 min	X	
RYBY	Grillowany bulion dworski	8-10 min 8-10 min	X X	
SOSY	Hollandaise, Béarnaise Béchemel, Aurore	10 min		X X
WARZYWA	Endywia, szpinak Gotowany groszek Pomidory prowansalskie Smażone ziemniaki Makaron	25-30 min 15-20 min	X X X X X	
MIĘSO	Stek Blanquette, Osso-bucco Smażony sznycel Tourmedos	90 min 10-12 min 10 min	X X X X	
FRYTURA	Chips Doughnuts		X X	
DESERY	Pudding ryżowy Kompoty owocowe Naleśniki Krem czekoladowy Kawa (mały ekspres do kawy)	25 min 3-4 min 3-4 min 10 min		X X X



- 8 KILKA RAD

Bezpieczny zapłon gazu	. Trzymaj joystick całkowicie wciśnięty, gdy pojawi się następujący komunikat płomienia, aby włączyć system bezpieczeństwa. . W przypadku przerwy w zasilaniu można zapalić palnik, zbliżając zapalnik do wybranego palnika oraz naciskając i przytrzymując odpowiednią dźwignię.
Korzystanie z pojemników	. Na płytach gazowych lub elektrycznych należy zawsze używać stabilnych, żaroodpornych pojemników z płaskim dnem. . Użyj odpowiedniego pojemnika: rozmiar podstawy musi być równy lub większy niż średnica elektrycznej płyty grzejnej.
Ogólna konserwacja	. Regularnie czyść palniki: jest to niezbędne dla ich sprawnego działania i zapewnienia stabilnego, równomiernego płomienia. . Nie zapomnij o świecach zapłonowych. Przed ponownym zamontowaniem palników i pokryw palników należy je odpowiednio osuszyć. . Zakończ czyszczenie, wycierając górną część szkła chłonnym papierem, aby usunąć wszelkie ślady wilgoci.
Wskazówki	. Jak tylko woda się zagotuje, należy zmniejszyć prędkość palnika. ryzyko przepięcia. . Nałóż pokrywę na rondle: to oszczędza pieniądze. . Nie wahaj się wyłączyć płyty elektrycznej na kilka minut. przed końcem czasu gotowania.



ZARZĄD

- We wszystkich przypadkach, w celu uzyskania dalszych informacji, należy uważnie przeczytać każdą stronę ulotki.

- 9 TABELA EKOPROJEKTU

service : **type : AA1XR8** 220-240V - 50Hz  

Plaque signalétique/Manufacturer's nameplate/placa de identificación/Placa de identificação/Gerät
angebrachten Schild/Targhetta segnaletica/På skiltet/På märkskylten/ πλακέτα περιγραφής/Tabliczce
znamionowej/Výrobním štítku/P o p i s n o m
štítok/Identificatieplaatje/ Фирменной табличке

[illegible]

* Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie ekoprojektu nr 66/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r., pomiary przeprowadzone zgodnie z normami EN 30-2-2 i EN 60 3502

* Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie ekoprojektu nr 66/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r., pomiary wykonane zgodnie z normami EN 30-2-2 i EN 60 302

* Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie ekodyscypliny nr 66/2014 z dnia 14 kwietnia 2014 r., leki wykonywane zgodnie z normami EN 30-2-2 i EN 60 3602.

* Zgodnie z regulacją ekokonceptji nr 68/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r. przeprowadzono pomiary zgodnie z normami EN 30-2-2 i EN 60 3602

* Gemäß der Öko-Design-Verordnung Nr. 66/2014 vom 14. Januar 2014, Messungen entsprechend den Normen EN 30-2-2 und EN 60 350-2.

^z * Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie ekokompatybilności N°66/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r., misure realizzate secondo le norme EN 30-2-2 ed EN 60 302

* Rozszerzone rozporządzenie (UE) nr 68/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r. w sprawie ekoprojektu, przepis to są zgodne z normami EN 30 2 3 i EN 60 302

* Σύμφωνα με τον κανονισμό οικολογικού σχεδιασμού Αρ. 66/2014 της 14ης Ιανουαρίου 2014, λήφθηκαν μέτρα με βάση τα πρότυπα EN 30-2-2 και EN 60602.

SV * Zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym ekoprojektowania nr 66/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r., pomiary wykonane wg norm EN 30-2-2 i EN 60 3602

* V souladu s nařízením o úsporných zařízeních č. 66/2014 ze dne 14. ledna 2014, měření prováděno podle norem EN 30-2-2 a EN 60 3602

* Podľa nariadenia o ekodizajne č. 66/2014 zo 14. januára 2014, merania vykonané v zmysle noriem EN 30-2-2 a EN 60 3602

*Zgodność z normą ecodesignrichtlijn 66/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r., zgodność z normami EN 350-2 i EN 60 30-2-2.

* В соответствии с постановлением об экоконцепции № 66/2014 от 14 января 2014 года, выполнено в соответствии с нормами EN 30-2-2 и EN 60 302

SK

NL

MELKA

RYTANI

A

22

33



- 9 TABELA EKOPROJEKTU

	FR			AT			ES			PT			NL		
E1000	1,5 k W	ø14,5cm	Platy elektryczna	Platy elektryczna			Plataelctrica			Plataelctrica			Elektrischplaat		
E1500	10W	ø14,5cm													
E2000	20W	ø18cm													
R1200	1,2 k W	ø16,5cm													
R1500	1,5 kW	ø18cm													
R1800	1,8 k W	ø19,2cm													
R2300	2,3 k W	ø22,2cm													
R2500	2,5 k W	ø22,2cm													
I2000	20W	ø16cm													
I2200	2,2 kW	ø16cm													
12800	2,8 kW	ø18cm	Platy indukcyjna	Platy indukcyjna			Foco de inducción			Nacisk na indukcyj			Inductiezone		
X2800	2,8 kW	ø28cm													
19100	3,1 kW	ø21cm													
X3600	3,6 kW	ø28cm													
Z3600	3,6 k W	40x23cm		Platy indukcyjna			Indukcyjnyobszar gotowania			Cozeduraport indução			Strefa dla wprowadzających		
AUX	0,85 kW	/		Palnik pomocniczy			Queimador auxiliar			Bico auxiliar			Hulpbrander		
SR	1,5 kW	/		Półszybki palnik			Queimador semirápido			Bico semi-rápido			Semielbrander		
R	2,25 kW	/		Szybki palnik			Wysoka przepłokół palnika			Szybkie tempo			Bico rápido		
GR	3,1 kW	/		Super szybki palnik			Queimador granderápido			Bico granderápido			Ultrazwiel brander		
UR	3,5 kW	/		Ultrazszybki palnik			Queimador ultrarápido			Queimador ultra rápido			Ultrazwiel brander		
2C	3,6 kW	/		Palnik z podwójną koroną			Queimador doblacorona			Queimador de coroa dupla			Brander metdubbele kroon		
3C	3,6 kW	/		Palnik z potrójną koroną			Queimador triplicorona			Bico decoroa tripla			Brander metdrievoudige kroon		
FFR	6,2 kW	/		Palnik o dużej mocy			Queimador forte potencia			Bico de potência forte			Brander groot vermogen		
NA				Nie dotyczy			Nie dotyczy			Nie dotyczy			Niet van toepassing		

	Z			IT			DA			SV			WELSH/RYTTANA		
E1000	1,5 k W	ø14,5cm	Elektroplatte	Plataelctrica			Elplade			Elplatta			Электроническая Доска/Электрон		
E1500	10W	ø14,5cm													
E2000	20W	ø18cm													
R1200	1,2 k W	ø16,5cm													
R1500	1,5 kW	ø18cm													
R1800	1,8 k W	ø19,2cm													
R2300	2,3 k W	ø22,2cm													
R2500	2,5 k W	ø22,2cm													
I2000	20W	ø16cm													
I2200	2,2 kW	ø16cm													
12800	2,8 kW	ø18cm	Induktionskochzone	Plastraa Induktione			Induktionsplade			Induktionsplatta			Индукционная конфорка		
X2800	2,8 kW	ø28cm													
19100	3,1 kW	ø21cm													
X3600	3,6 kW	ø28cm													
Z3600	3,6 k W	40x23cm		Induktionskochfeld			Område for induktionsberedning			Induktionshall			Индукционная варочная панель		
AUX	0,85 kW	/		Hilfsbrenner			Brustatoreauxiliar			Hjälpbärrare			Вспомогательная конфорка		
SR	1,5 kW	/		Mittelschneller brenner			Brustatoresemi rapido			Medelsnabb brännare			Полусредной скорости горелка		
R	2,25 kW	/		Schnellbrenner			Brustatore rapido			Snabbbrännare			Средней скорости горелка		
GR	3,1 kW	/		Hochschneller brenner			Brustatoregranderapido			Stor hurtigbränder			Полная сверхбыстрого горелка		
UR	3,5 kW	/		Ultraschneller brenner			Brustatore ultrarapido			Ultrarösköti gas pravy			Сверхбыстрый газ горелка		
2C	3,6 kW	/		Doppelflambrenner			Brustatore doppia corona			Brännare med dubblängdbrännare			Нарядного диска		
3C	3,6 kW	/		Dreibrenner			Brustatore triplicorona			Trebrännare			Трёхъярусная горелка		
FFR	6,2 kW	/		Druckbrenner			Brustatore triplicorona			Brännare med tredobbel kraft			Трёхкратная мощность		
NA				Nichtanwendbar			Nie dotyczy			Isotone			Ej tillämpligt		

	EL			PL			CS			SK		
E1000	1,5 k W	ø14,5cm	Elektrický sporák	Pole elektryczne			Elektrická zóna			Platforma elektryczna		
E1500	10W	ø14,5cm										
E2000	20W	ø18cm										
R1200	1,2 k W	ø16,5cm										
R1500	1,5 kW	ø18cm										
R1800	1,8 k W	ø19,2cm										
R2300	2,3 k W	ø22,2cm										
R2500	2,5 k W	ø22,2cm										
I2000	20W	ø16cm										
I2200	2,2 kW	ø16cm										
12800	2,8 kW	ø18cm	Elektrický sporák									
X2800	2,8 kW	ø28cm										
19100	3,1 kW	ø21cm										
X3600	3,6 kW	ø28cm										
Z3600	3,6 k W	40x23cm		Emploviao empaywinyi zónis			Indukční varná plocha			Plocha indukčného varníka		
AUX	0,85 kW	/		Borðhituvi zóna			Dodatkowy palnik			Pomocny hořák		
SR	1,5 kW	/		Enia mesoloxis troywotwos			Palnik sredni			Stredne rychly hořák		
R	2,25 kW	/		Enia mesoloxis troywotwos			Szybki palnik			Rychly hořák		
GR	3,1 kW	/		Enia molu janylax troywotwos			Dziły szybki palnik			Vlnný rychly hořák		
UR	3,5 kW	/		Enia toxiolox troywotwos			Palnik ultra szybki			Varňava nejvlnetia		
2C	3,6 kW	/		Enia dionixis stroywotwos			Palnik z podwójnym wleciem			Dvojltá varná zóna		
3C	3,6 kW	/		Enia troylax stroywotwos			Palnik z potrójnym pierciem			Hořák s trojltou koronou		
FFR	6,2 kW	/		Enia dionixis troywotwos			Palnik o duzej mocy			Wielki hořavost		
NA				Δεν εφαρμόζεται			Nie dotyczy			Nehodí sa		

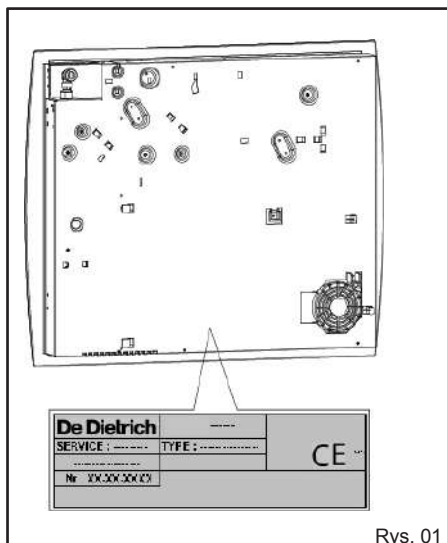
Consell/Tip/Consejo/Conselho/Empfehlung/Consiglio/Gode råd/Råd/Συμβουλή/Rada/Advies/Coem

- Używaj pokrywy na pojemniku tak często, jak to możliwe, aby zmniejszyć straty ciepła przez parowanie.
- Używaj pokrywy na naczyńiu tak często, jak to możliwe, aby zmniejszyć straty ciepła przez parowanie.
- Używaj talerzy w odpowiednim powiększeniu zmniejszając straty przy gotowaniu.
- Zwłaszcza ważne jest, aby pojemniki z kompresorami zmniejszały straty ciepła podczas ogrzewania pokarmu

. 10 *OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA*

INTERWENCJE

Wszelkie prace przy urządzeniu muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę, który jest zarejestrowanym dystrybutorem marki. Aby ułatwić rozpatrzenie zgłoszenia, należy przygotować pełne dane urządzenia (numer handlowy, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej (**rys. 01**).



Rys. 01



PT



CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela tanto o seu elevado nível de exigência como o seu gosto pela arte de viver francesa.

Herdeiras de mais de 300 anos de know-how, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, da autenticidade e da tecnologia ao serviço das artes culinárias. Os nossos electrodomésticos são fabricados com os melhores materiais e oferecem um acabamento impecável.

Estamos certos de que este produto de alta qualidade permitirá aos amantes da gastronomia exprimir todos os seus talentos.

O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as suas perguntas e sugestões e para o ajudar a satisfazer as suas necessidades.

Sentimo-nos honrados por sermos o vosso novo parceiro na cozinha e gostaríamos de vos agradecer o vosso apoio.
para a sua confiança.



Com as suas fábricas em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma procura constante de excelência, perpetuando um know-how excepcional na conceção de produtos perfeitamente acabados. Muitos dos nossos aparelhos são certificados pela marca Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o facto de serem fabricados em França.

Este rótulo não só garante a qualidade e a durabilidade dos nossos aparelhos, como também garante a sua rastreabilidade, fornecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE DE CONTEÚDOS

PT

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES	4
• 1 AMBIENTE	7
• 2 DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	8
• 3 INSTALAÇÃO	9
ESCOLHA DO LOCAL	9
ANTES DA INSTALAÇÃO	10
CONSELHOS DE INSTALAÇÃO	11
QUANDO INSTALADO POR CIMA DE UMA GAVETA, ARMÁRIO OU FORNO	11
PARA INSTALAÇÃO POR CIMA DE UMA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA	13
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	14
LIGAÇÃO DE GÁS	15
MUDANÇA DE GÁS	17
CARACTERÍSTICAS DO GÁS	19
localização dos injectores	19
• 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO	20
DESCRIÇÃO DO SEU TOP	20
DESCRIÇÃO DA SUA BANDA	20
arranque de queimadores a gás	21
componentes adaptados para queimadores de gás	22
LIGAR A PLACA DE INDUÇÃO	23
IMPERMEABILIZAÇÃO DE CRIANÇAS	23
CLEAN LOCK	23
DESCRIÇÃO DA ENCOMENDA	24
LIGAR	24
PARAR	24
REGULAÇÃO DA POTÊNCIA	24
REGULAÇÃO DO TEMPORIZADOR ROTATIVO	24
UTILIZAÇÃO DA TECLA "TEMPO DECORRIDO	25
ESCOLHER AS SUAS PANEIS - SEGURANÇA NA INDUÇÃO	26
• 5 MANUTENÇÃO	28
• 6 FALHAS E SOLUÇÕES	29
• 7 GUIA DE COZINHA	30
MESA DE COZEDURA POR INDUÇÃO	30
MESA DE COZEDURA A GÁS	31
• 8 ALGUNS CONSELHOS	32
• 9 QUADRO DE CONCEPÇÃO ECOLÓGICA	33
• 10 SERVIÇO PÓS-VENDA	35

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA UTILIZAÇÃO FUTURA.

Estas instruções podem ser descarregadas do sítio Web da marca.

- Concebemos esta placa de fogão para uso doméstico.
- Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e utilizado apenas numa área bem ventilada. Consulte este manual antes de instalar e utilizar o seu aparelho.
- A cozedura deve ser efectuada sob a sua supervisão.
- Estas placas, concebidas exclusivamente para cozinhar alimentos e bebidas, não contêm componentes à base de amianto.
- Este aparelho não está ligado a um sistema de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas em vigor. Deve ser dada especial atenção às disposições de ventilação aplicáveis.
- Não guarde os seus produtos de MANUTENÇÃO ou INFLAMÁVEIS (atomizador ou recipiente sob pressão, bem como papéis, livros de receitas, etc.) no armário debaixo da sua placa de fogão.
- Se utilizar uma gaveta sob a mesa, desaconselhamos o armazenamento de objectos sensíveis à temperatura (plásticos, papel, latas de spray, etc.).
- A sua mesa deve ser desligada da rede eléctrica (eletricidade e gás) antes de qualquer intervenção.
- Quando ligar aparelhos eléctricos a uma tomada próxima, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com áreas quentes.
- O aparelho deve poder ser desligado da rede eléctrica, quer através de uma ficha de tomada, quer através da incorporação de um interruptor nas condutas fixas, de acordo com as regras de instalação.
- A ficha deve estar acessível após a instalação.
- Por razões de segurança, não se esqueça de desligar a válvula de controlo do gás de rede ou a válvula da botija de butano/propano após a utilização.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições locais de fornecimento (tipo de gás e pressão do gás) e a configuração do aparelho



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

são compatíveis.

- Estas mesas ostentam a marca de conformidade CE.
 - A instalação está reservada a instaladores e técnicos qualificados.
 - Não utilizar máquinas de limpeza a vapor.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido previamente supervisão ou instruções relativas à utilização segura do aparelho e tenham compreendido os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.
 - As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
 - Esta mesa está em conformidade com a norma EN 60335-2-6 no que respeita ao aquecimento de móveis e à classe 3 no que respeita à instalação (de acordo com a norma EN 30-1-1).
 - As condições de regulação deste aparelho estão indicadas na etiqueta que se encontra na bolsa ou na placa de características.
 - Não utilizar utensílios de cozinha que ultrapassem os bordos da placa. Para que, no futuro, possa encontrar facilmente os números de peça do seu aparelho, aconselhamos que os anote na página "Serviço Pós-Venda e Relações com os Consumidores" (esta página também lhe indica onde os pode encontrar no seu aparelho).
 - Recomendamos que não coloque objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas na placa de fogão, pois podem ficar quentes.
 - Após a utilização, desligue a placa de cozedura com o seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas.
-  **ATENÇÃO:** se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação eléctrica para evitar o risco de choque eléctrico.
-  **ATENÇÃO:** o aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, exceto se forem vigiadas em permanência.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Perigo de incêndio: Não colocar objectos sobre as superfícies de cozedura. AVISO: O processo de cozedura deve ser monitorizado. Um processo de cozedura curto deve ser monitorizado continuamente.

ATENÇÃO: Cozinhar sem supervisão numa placa de fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio.

CUIDADO: Utilizar apenas os sistemas de proteção concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicados pelo fabricante do aparelho no manual de instruções para uma utilização adequada ou o sistema de proteção integrado no aparelho. A utilização de sistemas de proteção inadequados pode provocar acidentes.

ATENÇÃO: Cozinhar sem vigilância numa placa de fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio. Nunca tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.

AVISO: Perigo de incêndio: Não guardar nada sobre as superfícies de cozedura.

Não recomendamos a utilização de um protetor de mesa. CUIDADO: A utilização de um aparelho de cozedura a gás provoca a produção de calor, de humidade e de produtos de combustão no local onde está instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o aparelho está a ser utilizado: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação suplementar, por exemplo, abrindo uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentando a potência da ventilação mecânica, se esta existir.

ATENÇÃO: "Se o vidro da placa de cozedura se partir :

- desligar imediatamente todos os queimadores e todos os componentes aquecedores eléctricos e isolar o aparelho de todas as fontes de energia,
- não tocar na superfície do aparelho,
- não utilizar o aparelho.

• 1 AMBIENTE

RESPEITO PELO AMBIENTE

– Os materiais de embalagem deste aparelho podem ser reciclados. Participe na sua reciclagem e contribua para a proteção do ambiente, depositando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

– O seu aparelho também contém muitos materiais recicláveis. É

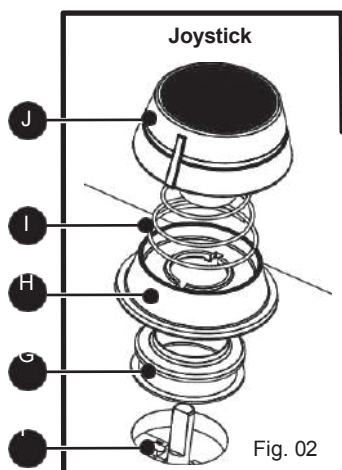
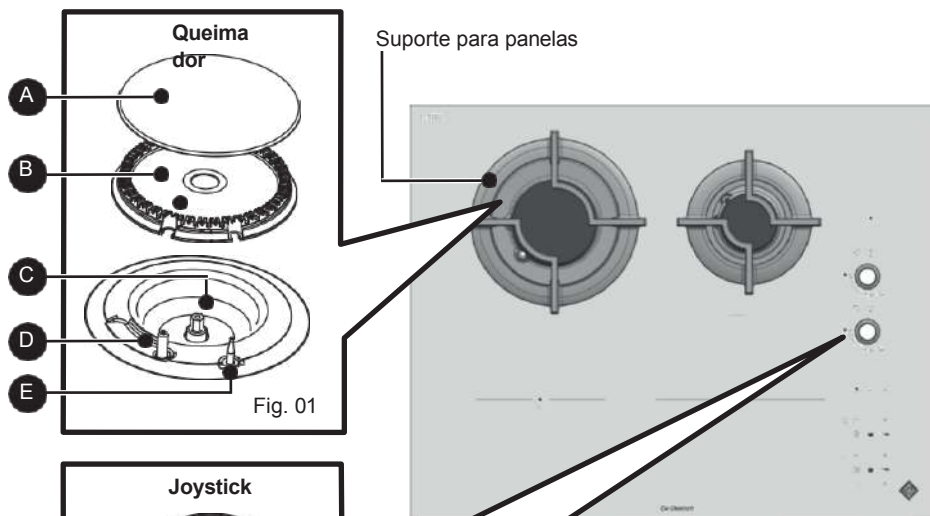


Este logótipo indica que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos. Desta forma, a reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante será efectuada nas melhores condições possíveis,

em conformidade com a atual diretiva europeia relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Contacte o seu município ou retalhista local para se informar sobre os pontos de recolha mais próximos para aparelhos usados.

– Obrigado pela sua ajuda na proteção do ambiente.

- 2 DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO



- A Tampa do queimador
- B Cabeça do queimador
- C Injetor

- D Vela de ignição
- E Termopar (modelo de segurança)
- F Torneira

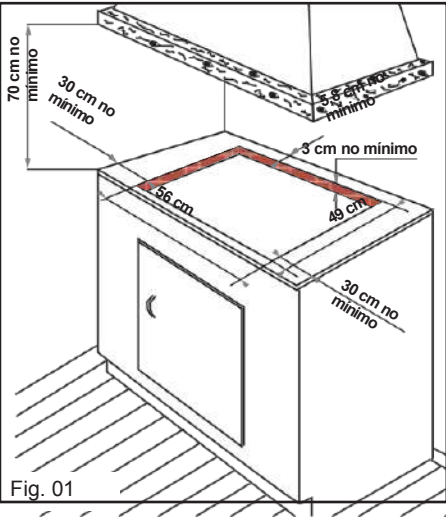
- G Anel
- H Base
- I Mola
- J Alavanca



Conselho

Este manual de instalação e utilização aplica-se a vários modelos. Podem existir ligeiras diferenças entre os detalhes e o equipamento do seu aparelho e as descrições apresentadas.

- 3 INSTALAÇÃO



APARELHOS

	Largura	Profundidade	Espessura
Recorte de móveis standard	56 cm	49 cm	de acordo com o mobiliário
Dimensões totais acima do tampo de trabalho	65 cm	51,5 cm	5 cm
Dimensões totais acima do tampo de trabalho	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

ESCOLHA DO LOCAL

O aparelho deve ser encastrado na parte superior de um móvel com uma espessura mínima de 3 cm, fabricado ou revestido com um material resistente ao calor.

Para não obstruir o funcionamento dos utensílios de cozinha, é necessário que não haja móveis ou paredes de ambos os lados da placa a menos de 30 cm da placa.

Se for colocada uma divisória horizontal por baixo da mesa, esta deve estar situada entre 10 cm e 15 cm acima da superfície de trabalho. Em qualquer caso, não guardar atomizadores ou recipientes sob pressão no compartimento que pode existir debaixo da mesa (ver secção

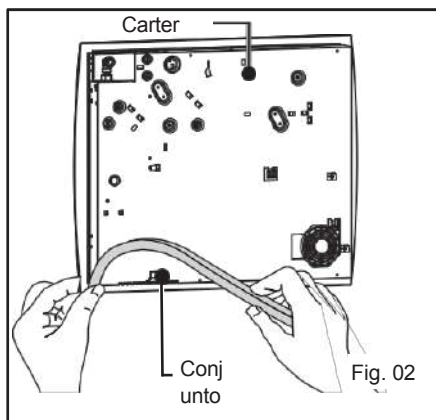
"Instruções de segurança").

- 3 INSTALAÇÃO

ANTES DA INSTALAÇÃO

do seu aparelho, e para garantir uma vedação estanque entre o armário e a bancada, é necessário colar a junta fornecida na bolsa (Fig. 02).

- Retirar as grelhas de suporte da panela, as tampas dos queimadores e as cabeças dos queimadores, repetindo as suas posições.
- Vire a mesa e coloque-a cuidadosamente sobre a abertura do móvel para evitar danificar os comandos e as velas de ignição.
- Colar a junta de espuma, fornecida com o aparelho, no bordo exterior do caixilho. Esta junta assegura uma vedação estanque entre o vidro e a bancada.
- Colocar a placa de cozedura no orifício do móvel, centrando-a no recorte.
- Substituir as grelhas de suporte do tabuleiro, os chapéus e as cabeças dos queimadores.
- Ligue o cabo de alimentação da placa à instalação eléctrica da sua cozinha (ver capítulo "**Ligação eléctrica**").
- Ligar o aparelho à instalação de gás (ver capítulo "**Ligação da instalação de gás**").



- 3 INSTALAÇÃO

CONSELHOS DE INSTALAÇÃO

— Se desejar, pode fixar a mesa utilizando os suportes de fixação fornecidos com os respectivos parafusos (Fig. 02), que se fixam nos cantos da caixa.

É indispensável utilizar os orifícios previstos para o efeito, tal como indicado no desenho acima (Fig. 01).

— Pare de aparafusar quando o suporte começar a deformar-se. Não utilizar uma chave de fendas.

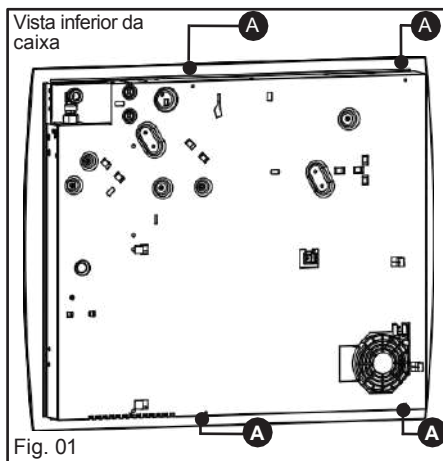


Fig. 01

A Furos de montagem

QUANDO INSTALADO POR CIMA DE UMA GAVETA, ARMÁRIO OU FORNO

— Por cima de um móvel ou de uma gaveta (Fig. 03).

É necessário um espaço mínimo de 8 cm para o rastejamento, bem como uma abertura de 0,5 cm em toda a largura da unidade.

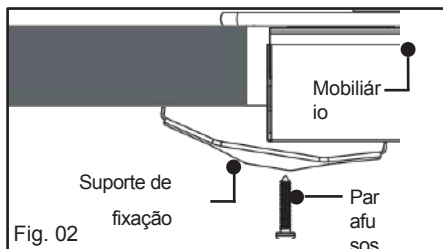
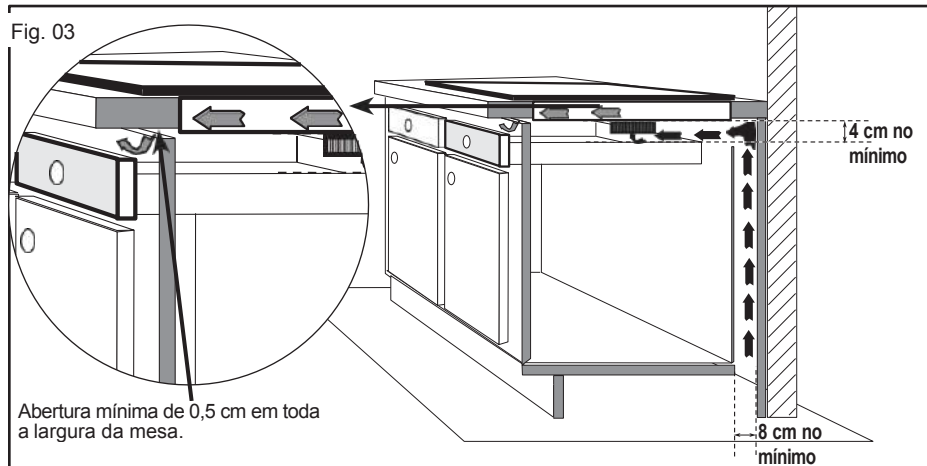


Fig. 02

Fig. 03



Abertura mínima de 0,5 cm em toda a largura da mesa.

4 cm no mínimo

8 cm no mínimo

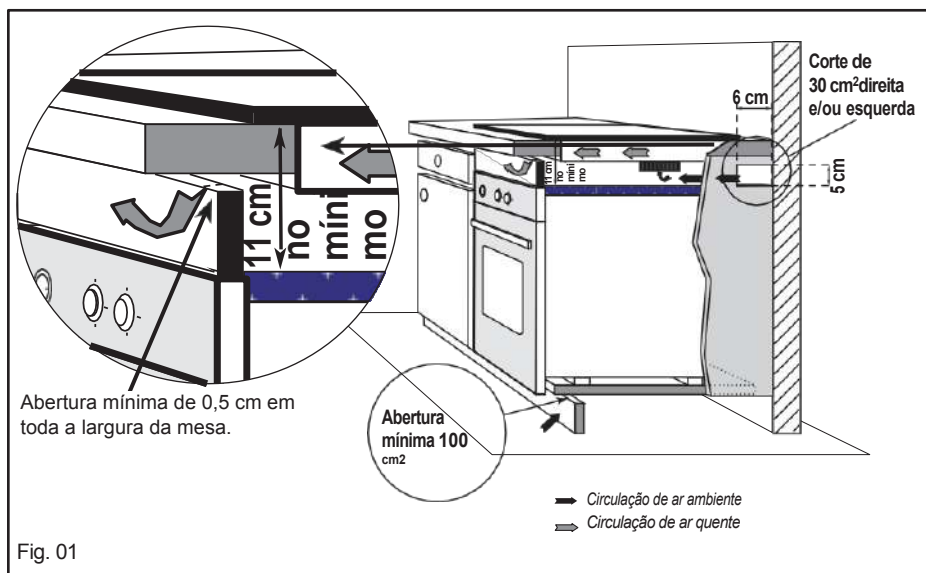
- 3 INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO SOBRE UMA GAMA, RACK OU FORNO (continuação)

– Por cima de um forno (Fig. 01)

Esta deve estar na **posição mais baixa**. Deve existir uma abertura de 0,5 cm na parte da frente a toda a largura do aparelho e uma entrada de ar de pelo menos 30 cm² na parte de trás do aparelho. Se a câmara de cozimento não tiver uma ventilação com saída de ar na parte da frente, é necessário utilizar um kit de isolamento entre a câmara de cozimento e a mesa (a encomendar ao seu revendedor).

Se a câmara de cozimento estiver equipada com uma função de pirólise, **NUNCA** utilize a placa de cozedura enquanto a pirólise estiver a decorrer.

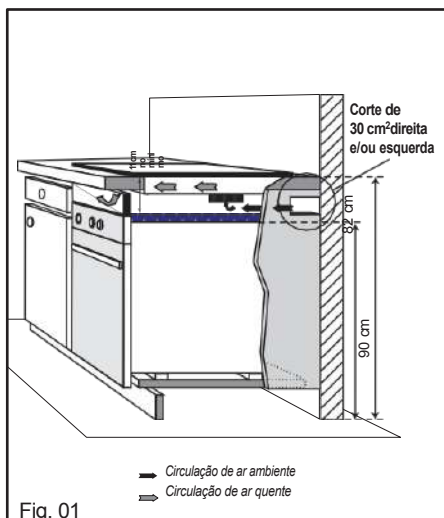


- 3 INSTALAÇÃO

PARA INSTALAÇÃO POR CIMA DE UMA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

A sua mesa pode ser instalada numa máquina de lavar louça, desde que sejam tomadas as seguintes precauções básicas:

- A altura do seu tampo de trabalho deve ser de 90 cm ou mais.
- Deve cobrir a parte superior da sua máquina de lavar louça com uma placa de isolamento para evitar que as partículas do isolamento térmico sejam aspiradas pelas ventoinhas da mesa. Esta placa está disponível no seu Serviço Pós-Venda.
- É necessário garantir uma entrada mínima de ar fresco, para que a ventoinha da sua mesa possa arrefecer corretamente os componentes electrónicos no seu interior. Sugerimos um recorte de 30 cm² na parte de trás de um dos lados do nicho (Fig. 01).



- 3 INSTALAÇÃO

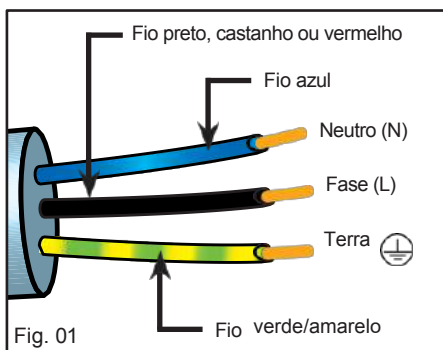
LIGAÇÃO ELÉCTRICA

– A ligação do aparelho deve ser efectuada através de um cabo de alimentação normalizado com 3 condutores de 1,5 mm² (1 ph+ 1 N+ terra) que deve ser ligado à rede de 220~240 Volt através de uma tomada normalizada IEC 60083 ou de um dispositivo de isolamento omipolar em conformidade com as regras de instalação. O fio de proteção (verde-amarelo) está ligado ao terminal de terra do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.

– A ficha de alimentação deve ser acessível após a instalação.

– Ligar os fios à instalação, respeitando as cores dos fios (Fig. 01).

SECÇÃO TRANSVERSAL DO CABO A UTILIZAR	
	220-240 V~ 50 Hz
Cabo H05VVF	3 condutores, 1 para a terra
Secção transversal do condutor em mm ² (mm ²)	1,5
Fusível	16 A



ATENÇÃO

- O fio de proteção (verde/amarelo) está ligado ao terminal de terra (Terra) do aparelho e deve ser ligado ao terminal de terra (Terra) da instalação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar qualquer perigo.
- Em caso de utilização de uma placa de fogão sem ligação à terra ou com uma ligação à terra deficiente, o fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer incidente e pelas suas eventuais consequências.

- 3 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO DE GÁS

• Observações preliminares

Se a sua placa de fogão estiver instalada por cima de um forno ou se a proximidade de outros elementos de aquecimento for suscetível de provocar o aquecimento da ligação, é essencial que a ligação seja feita com um tubo rígido.

Se for utilizado um tubo flexível (no caso do gás butano), este não deve entrar em contacto com nenhuma parte móvel do móvel nem passar por nenhuma zona suscetível de ficar bloqueada.

A ligação do gás deve ser efectuada em conformidade com as normas em vigor no seu país. o país de instalação.

• Gás canalizado - gás natural, ar propano ou ar butano

Para sua própria segurança, deve escolher apenas uma das 3 ligações seguintes:

— **Ligação por meio de um tubo de cobre rígido** com extremidades mecânicas aparafusáveis (designação da norma de gás G1/2). Fazer a ligação diretamente à extremidade do cotovelo montado no aparelho.

— **Ligação com um tubo metálico flexível corrugado (aço inoxidável) com extremidades mecânicas aparafusáveis** (em conformidade com a norma NF D36-121) com uma vida útil ilimitada (Fig. A).

— **Ligação por meio de uma mangueira de borracha reforçada com extremidades mecânicas aparafusáveis** (em conformidade com a norma NF D36-103) com uma vida útil de 10 anos (Fig. B).

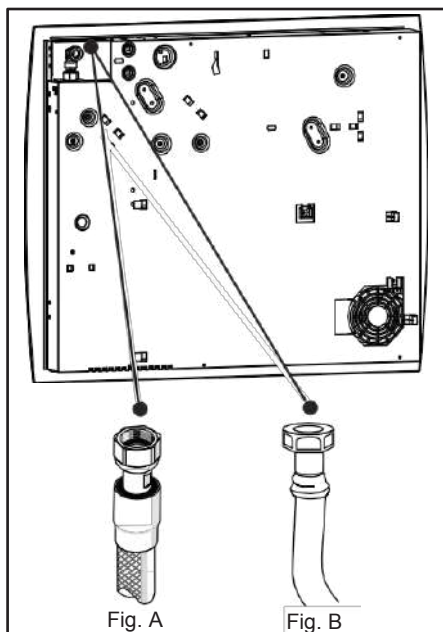


ATENÇÃO

Durante a ligação da placa de fogão a gás, se for necessário alterar a orientação do cotovelo instalado no aparelho :

1 - Substituir a anilha de vedação.

2 - Apertar a porca do cotovelo com um binário máximo de 17 N.m.



- 3 INSTALAÇÃO

- **Gás distribuído por garrafa ou cisterna ver (gás butano/propano)**

Para sua própria segurança, deve escolher apenas uma das 3 ligações seguintes:

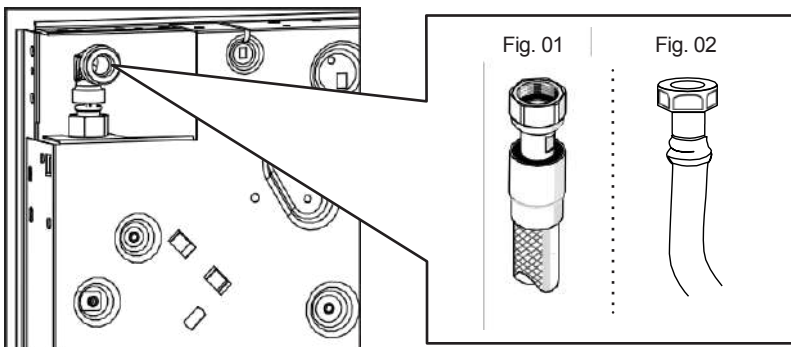
- **Ligação por meio de um tubo** de cobre **rígido** com extremidades mecânicas aparafusáveis (designação da norma de gás G1/2). Fazer a ligação diretamente à extremidade do cotovelo montado no aparelho.
- **Ligação com um tubo metálico flexível corrugado** (aço inoxidável) **com extremidades mecânicas** aparafusáveis (em conformidade com a norma NF D 36-125) com uma vida útil ilimitada (Fig. 01).
- **Ligado por uma** mangueira de borracha reforçada **com extremidades mecânicas** aparafusáveis (em conformidade com a norma XP D 36-112) com uma vida útil de 10 anos (Fig. 02).



ATENÇÃO

Todas as mangueiras flexíveis de duração limitada devem ter um comprimento máximo de 2 metros e ser acessíveis ao longo de todo o seu comprimento. Devem ser substituídas antes da sua data de validade (indicada na mangueira). Qualquer que seja o método de ligação escolhido, certifique-se de que é estanque com água e sabão após a instalação.

Em França, é obrigatório utilizar um tubo com o seguinte selo



- 3 INSTALAÇÃO

MUDANÇA DE GÁS



ATENÇÃO

O seu aparelho é entregue pré-regulado para gás natural. Os injectores necessários para o adaptar ao butano/propano encontram-se na pasta que contém este guia.



CONSELHO

Em França, esta mesa também pode ser adaptada para utilização com ar propano/butano. O seu Serviço Pós-Venda terá todo o prazer em fornecer-lhe um saco adaptador a pedido.

Sempre que mudar de gás, deve primeiro :

- Adaptação da ligação de gás
- Mudança de injectores
- Ajustar a câmara lenta das torneiras.

• **Ajustar a ligação do gás:** ver **Ligação do gás**.

• **Substituir os injectores** da seguinte forma:

- Retirar as grelhas, as tampas e os cabeças de todos os queimadores.
- Com a chave fornecida, desaparafusar os injectores situados no fundo de cada recipiente e retirá-los (Fig. 01).
- Coloque os injectores de gás correspondentes no seu lugar, de acordo com as marcações dos injectores e a tabela de características do gás no final deste capítulo:
- Primeiro, enrosque-os à mão até o injetor bloquear.
- Engatar completamente a chave no injetor.
- Com um lápis, traçar uma linha na placa da lareira no ponto indicado (Fig. 02).
- Rodar a chave no sentido dos ponteiros do relógio até que a linha apareça do outro lado (Fig. 03).



ATENÇÃO

Não exceda este limite ou o produto será danificado.

- Voltar a colocar as cabeças dos queimadores, as tampas e as grelhas de suporte das painéis.



CONSELHO

Cada vez que mudar de gás, assinalar a casa correspondente na etiqueta afixada no aparelho. Consultar as secções "Ligação do gás" e "Mudança de gás" do manual.

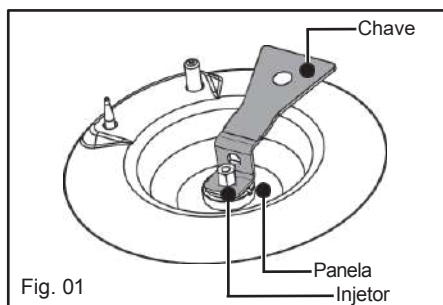


Fig. 01

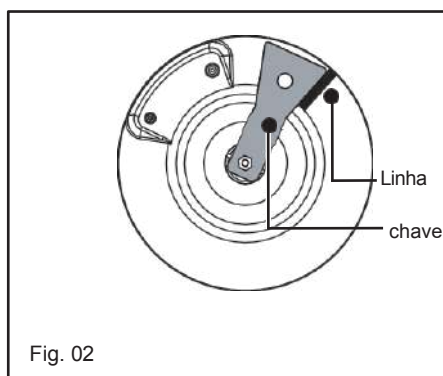


Fig. 02

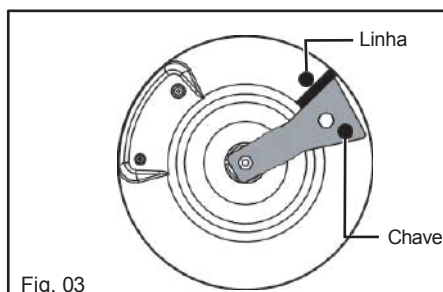


Fig. 03

- 3 INSTALAÇÃO

• Regular os retardadores das válvulas:

estes estão situados sob as alavancas (Fig. 04).

- Atuar toque a toque.
- Retirar as alavancas e os anéis de vedação puxando-os para cima.

• Conversão de gás natural para butano/gás propano

– Com uma pequena chave de fendas de cabeça chata, rodar o parafuso de regulação do retardador de latão (amarelo) (Fig. 05) **totalmente no sentido dos ponteiros do relógio**.

– Volte a colocar os anéis de vedação e as alavancas, certificando-se de que estão virados para cima e de que as alavancas estão completamente pressionadas.

• Conversão de gás butano/propano para gás natural ou ar butano/propano (consoante o modelo)

- Desapertar o parafuso de regulação do retardador de latão (amarelo) (Fig. 05), com uma pequena chave de fendas de cabeça chata, **2 voltas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio**.

- Voltar a montar a alavanca,

- Ligar o queimador na regulação máxima e passar para a posição de inatividade.

- Retirar novamente a alavanca e, em seguida, rodar o parafuso de regulação **no sentido dos ponteiros do relógio** para a posição mais baixa antes de as chamas se apagarem.

- Voltar a colocar o anel de vedação e a alavanca.

- Efetuar várias manobras de comutação do caudal máximo para o ralenti: **a chama não deve apagar-se**; se se apagar, desapertar o parafuso de regulação para que a chama se mantenha estável durante estas manobras.

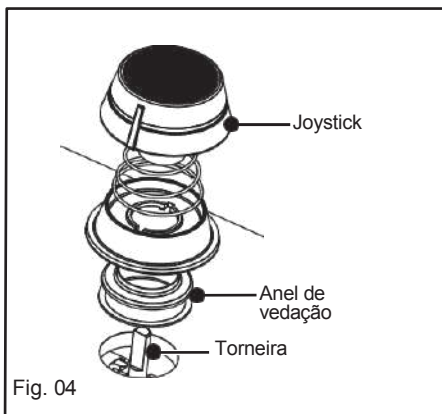


Fig. 04

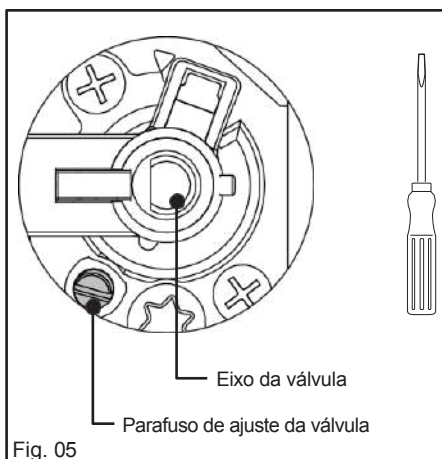


Fig. 05

- 3 INSTALAÇÃO

Caraterísticas do gás

Aparelho destinado a ser instalado em : FRcat : I12E+3+ CH - ES - IT - PTcat : I12H3+ CY - EE - PLcat : I12H3B/P LTcat : I2H	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	FR
Caudal horário inferior a : 25 mbar a 15°C abaixo de 1013 mbar	Butano G30 28-30 mbar	Propano G31 37 mbar	Gás natural G20 20 mbar	Gás natural G25 25 mbar
QUEIMADOR DE ALTA VELOCIDADE Marcado no injetor Potência térmica nominal (kW) Caudal horário (g/h) Caudal horário (l/h)	88A 3,15 229 229	88A 3,15 225 225	137 3,10 295 295	137 3,10 343 343
QUEIMADOR SEMI-RÁPIDO Marcado no injetor Potência térmica nominal (kW) Caudal horário (g/h) Caudal horário (l/h)	62 1,50 109 109	62 1,50 107 107	94 1,50 143 143	94 1,50 166 166
MESA DE 60 CM COM 2 QUEIMADORES A GÁS Potência térmica total (kW) Caudal máximo (g/h) (l/h)	4,65 338 338	4,65 332 332	4,60 438 438	4,60 509 509

Localização dos injectores

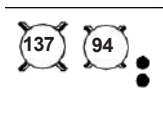
O quadro seguinte indica a localização dos injectores do seu aparelho em função do gás utilizado.

Cada número está marcado no injetor.

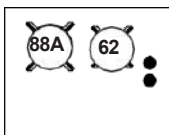


Exemplo:
marcador do injetor 94

**Gás
natural**



**Gás
Butano/Propano**



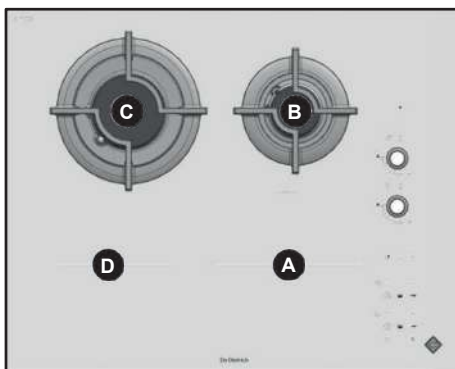
(1) As capacidades de aquecimento são dadas apenas a título indicativo. Dependem da natureza e da forma do contentor. Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Tensão de funcionamento :	220-240 V~50 Hz
Potência eléctrica total de entrada :	
- Modelo de indução com 2 queimadores	3200 W (1)
Dimensões do quadro :	
- Largura	650 mm
- Profundidade	518 mm
Massa :	11,4 kg
Dimensões do armário :	
- Largura	549 mm
- Altura	59 mm
- Profundidade	470 mm

- 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Descrição do seu top

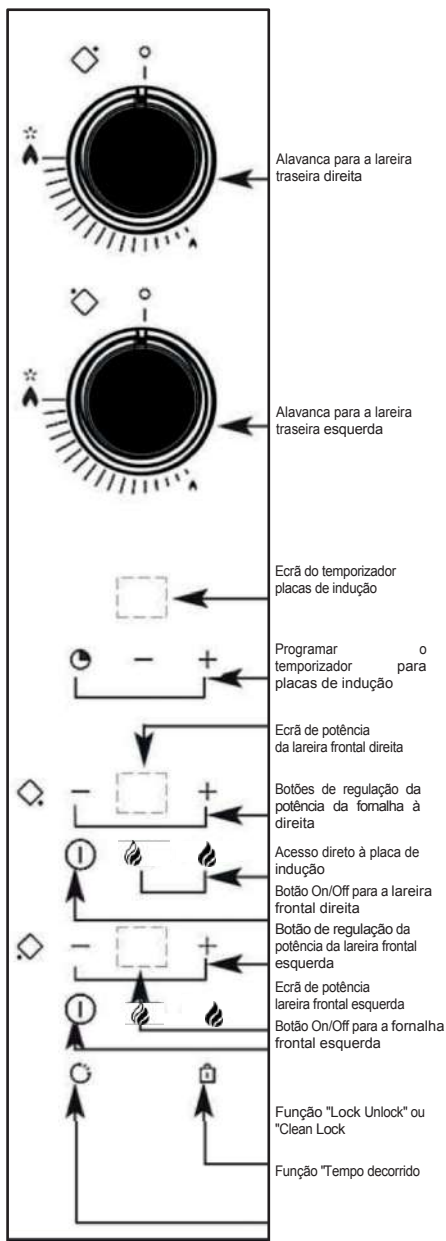
2 placas de fogão a gás e 2 placas de indução



- A** Queimador de indução Ø210 - 3100 W
- B** Queimador semi-rápido 1,5 kW *
- C** Queimador de alta velocidade 3,1 kW *
- D** Queimador de indução Ø160 - 2200 W

* Potências obtidas com gás natural G20

Descrição da sua bandolete



- 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

ARRANQUE DOS QUEIMADORES DE GÁS

Cada queimador é alimentado por uma torneira, que se abre premindo e rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

O ponto "O" corresponde ao fecho da torneira.

— Escolher o queimador pretendido, consultando os símbolos junto dos comandos (por exemplo, queimador dianteiro direito ). A sua placa está equipada com um sistema de ignição dos queimadores integrado nos comandos.

— Para acender um queimador, premir o botão e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio  até à posição máxima.

— Manter a alavanca premida para desencadear uma série de faíscas até à ignição do queimador.

O ajuste para um caudal inferior é efectuado entre o símbolo  e o símbolo .

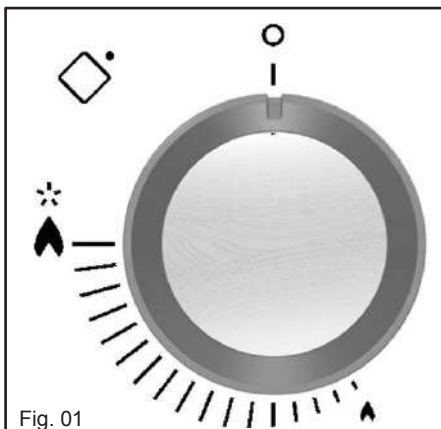


Fig. 01



CONSELHO

Se uma alavanca se tornar difícil de rodar, não a force. Peça ao seu instalador que intervenha imediatamente.

Se a chama se apagar acidentalmente, basta reacender normalmente, seguindo as instruções de acendimento.

- 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

RECIPIENTES ADEQUADOS PARA QUEIMADORES DE GÁS

• Que queimador deve ser utilizado para cada recipiente?

– Ajustar o anel das chamas de modo a que não ultrapassem o bordo do recipiente (Fig. 01).

– Não utilizar recipientes com fundos côncavos ou convexos (Fig. 02).

– Não utilizar um fogo a gás com um recipiente vazio.

– Não utilizar recipientes que cubram parcialmente as pegas.

– Não utilizar utensílios de cozinha que ultrapassem os bordos da placa.

– Não utilizar difusores, torradeiras, grelhadores de carne em aço ou caçarolas com pés que se apoiem ou toquem no tampo de vidro.

Grande queimador rápido	Pequeno queimador semi-rápido
18 a 28 cm	12 a 20 cm
Frito, a ferver	Molhos, Reaquecimento

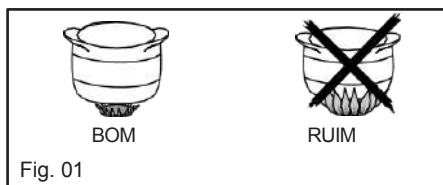


Fig. 01

CONSELHO

– Manter as aberturas de ventilação natural abertas ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).

– A utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo, abrindo uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentando a potência do sistema de ventilação mecânica, se disponível (é necessário um caudal de ar mínimo de 2 m³/h por kW de débito de gás).

Exemplo:

Mesa de 60 cm - 2 queimadores a gás

Potência total: 1,5+ 3,1= 4,6 kW

4,6 kW× 2= 9,2 m³/h caudal mínimo

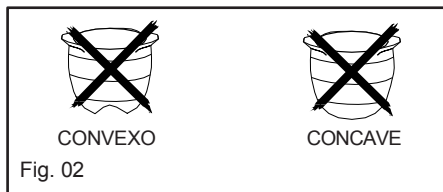


Fig. 02

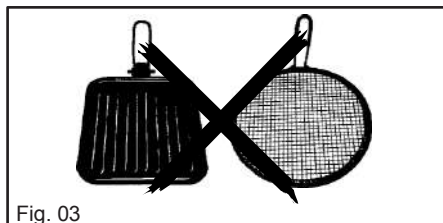


Fig. 03

- 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

LIGAR A PLACA DE INDUÇÃO

Para utilizar uma tecla de função Coloque o dedo na horizontal e a direita sobre a tecla escolhida até o visor apresentar a nova definição.

• Como arrancar e ajustar poder?

A sua placa tem uma potência de aquecimento de 50 W a 2800 W ou 3100 W (1 modelo de placa de indução) marcada de 1 a 15.

– Premir o botão de arranque.

– Escolha entre :

- Prima  para selecionar  (Ferver).

- Premir  seleciona a posição

 (A ferver).

- Prima  ou  para variar a potência de acordo com as suas necessidades.

A última encomenda tem sempre prioridade.

• Acesso direto programável a qualquer uma das lareiras

– Com a placa desligada, mantenha premido o botão  e depois prima o botão  até atingir o nível de potência desejado (por exemplo, nível de potência 5).

Validação automática do ponto de regulação após 2 segundos sem ação.

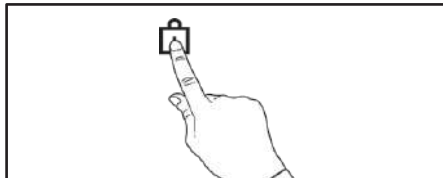


CONSELHO

– Para um ajuste mais rápido, mantenha o dedo premido no botão escolhido durante mais tempo.

FECHADURA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

• Bloqueio



Os controlos podem ser bloqueados:

- ou parado (limpeza),

- ou durante a utilização (as operações em curso são mantidas e as definições visualizadas permanecem activas).

No entanto, na posição de "bloqueio", por razões de segurança, o botão de paragem tem prioridade e corta a alimentação da lareira.

- Premir durante  a 4 segundos. A indicação (-) (ponto brilhante) aparece e desaparece após alguns segundos.

Qualquer ação sobre as teclas resulta em o símbolo de bloqueio aparece no ecrã .

• Desbloqueio

- Prima durante  3 a 4 segundos.

A indicação  (ponto brilhante) desaparece.

LIMPAR BLOQUEIO

- Esta função bloqueia temporariamente a sua mesa durante a limpeza.

Para ativar o **Clean Lock** :

- A sua mesa deve estar desligada.

- Prima **brevemente** o botão . Ouve-se um sinal sonoro.

- Após um período de tempo predefinido, o bloqueio será automaticamente cancelado. É emitido um sinal sonoro duplo e o ponto intermitente desaparece.

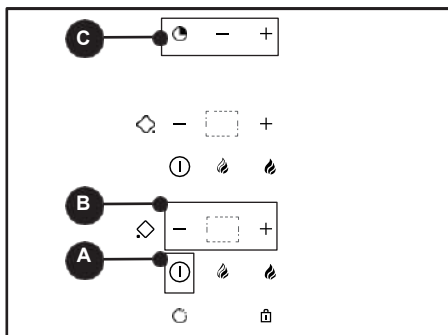


CONSELHO

Não se esqueça de desbloquear a mesa antes de a voltar a utilizar (ver a secção SEGURANÇA DAS CRIANÇAS: DESBLOQUEAR).

- 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

DESCRIÇÃO DA ENCOMENDA



- A** Botões Iniciar/Parar
- B** Botões de alimentação
- C** Botões do temporizador

LIGAR

Prima o botão  para a zona que pretende utilizar.

Um **0** intermitente e um sinal sonoro indicam que a zona está ligada. Pode então definir o nível de potência desejado. Se não for solicitada nenhuma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

PARAR

Prima o botão  para a zona em utilização ou o botão  para o nível de potência até ser apresentado **0**.

REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

Prima  ou  para definir o seu nível de potência de 1 a 15 (potência máxima = 15).

Ao ligar, pode ir diretamente para a potência máxima premindo a tecla .

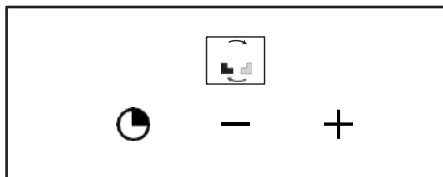


CONSELHO

Se uma zona de cozedura estiver a funcionar na potência máxima, a outra será automaticamente limitada, como indicado nos indicadores de potência.

DEFINIR O TEMPORIZADOR ROTATIVO

Um temporizador rotativo está disponível para todas as zonas de cozedura e afecta uma zona de cozedura de cada vez.



Premir sucessivamente a tecla  para seleccionar a zona de cozedura à qual deseja atribuir o temporizador.

O símbolo rotativo do temporizador só pode ser atribuído a zonas em funcionamento.

• Para utilizar o temporizador :

– Ligar a zona de cozedura e regular a potência.

– Posicionar o símbolo rotativo sobre esta zona de cozedura.

– Acerte a hora premindo  ou  , um ponto acende-se no ecrã de alimentação para confirmar a sua operação.

O temporizador só faz a contagem decrescente se a zona de cozedura estiver coberta por um recipiente. No final da cozedura, a zona desliga-se. O temporizador indica **0** e um **sinal sonoro** avisa-o.

– Prima o botão do temporizador  ou  para parar o sinal sonoro.

• Para alterar as definições da língua materna :

Prima os botões  ou  no temporizador.

- 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Para parar o temporizador :

- Premir simultaneamente os botões  e  no temporizador durante vários segundos ou premir o botão  no temporizador até 0.

- Para alterar a atribuição de tempo :

- Parar o temporizador em curso.

- Premir repetidamente a tecla  para a atribuir a uma nova zona de cozedura em funcionamento.

UTILIZAÇÃO DA CHAVE

"TEMPO DE ESPERA

Esta função apresenta o tempo decorrido desde a última mudança de energia num aquecedor selecionado.

Para utilizar esta função, prima o botão . O tempo decorrido pisca no visor do temporizador do foco de calor selecionado.

Se pretender que a cozedura termine dentro de um determinado tempo, prima  e, no espaço de 5 segundos, prima  no temporizador para aumentar o tempo de cozedura pretendido.

A indicação da hora permanecerá fixa durante 3 segundos e, em seguida, é apresentado o tempo restante. É emitido um sinal sonoro para confirmar a sua escolha.

Esta função está disponível com ou sem a função de temporizador.

Nota: se for indicada uma hora no temporizador, não é possível alterar essa hora nos 5 segundos seguintes à pressão em . Após 5 segundos, poderá alterar o seu tempo de cozedura.

- 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

ESCOLHA DO UTENSÍLIO DE COZINHA - SEGURANÇA DA INDUÇÃO

• Que contentores são melhores adaptado :

– **Recipientes de aço esmaltado com ou sem revestimento antiaderente:** caçarolas, fritadeiras, frigideiras, grelhadores de carne.

– **Recipientes de ferro fundido:** para não riscar a vitrocerâmica, evite deslizá-los sobre a mesa ou escolha um recipiente com uma base esmaltada.

– **Utensílios de cozinha de indução em aço inoxidável:** a maioria dos utensílios de cozinha em aço inoxidável é adequada para cozinhar por indução (panelas, caçarolas, frigideiras, fritadeiras).

– **Recipientes de alumínio com fundos especiais:** escolha artigos com fundos grossos, que cozinham mais uniformemente (o calor é distribuído de forma mais homogênea). Apenas o vidro, a terra, o alumínio sem uma base especial, o cobre e certos aços inoxidáveis não magnéticos não funcionam com a cozedura por indução. Sugerimos que escolha recipientes com fundos grossos e planos.

Para o ajudar a escolher, é fornecida uma lista de utensílios com estas instruções.

– **Indicador de calor residual** Após uma utilização intensiva, a zona de cozedura pode permanecer quente durante alguns minutos. Durante este período, é visualizado o símbolo **H**. Evitar tocar nas zonas em causa.

• Quais são os materiais incompatível?

RECIPIENTES DE VIDRO, CERÂMICA OU FAIANÇA, RECIPIENTES DE ALUMÍNIO SEM FUNDO ESPECIAL OU RECIPIENTES DE COBRE, CERTOS RECIPIENTES DE AÇO INOXIDÁVEL NÃO MAGNÉTICO.

• O ensaio do contentor

Graças à sua tecnologia avançada, a sua placa de indução reconhece a maior parte dos utensílios de cozinha. Coloque, por exemplo, a sua panela numa zona de aquecimento na potência 4. Se o visor permanecer estável, a sua panela é compatível; se piscar, a sua panela não é adequada para a cozedura por indução. Mesmo os tachos com fundos irregulares podem ser utilizados, desde que não estejam demasiado deformados.

• Paragem automática

A paragem automática é uma função de segurança da sua placa. Liga-se automaticamente se o utilizador se esquecer de desligar a preparação em curso:

Potência utilizada	A lareira desliga-se automaticamente após :
Inclui :	
- entre 1 e 7	8 horas
- entre 8 e 11	2 horas
Mais de 12	1 hora

O visor da zona de aquecimento em causa apresenta a indicação AS e é emitido um sinal sonoro durante cerca de 2 minutos. Esta indicação AS permanece visível até que se prima qualquer botão do aquecedor em causa, e um duplo sinal sonoro confirma a operação.



- 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

ESCOLHA DA CASSERAGEM - SEGURANÇA DA INDUÇÃO (continuação)

• Precauções de utilização

- Se utilizar uma frigideira com um revestimento interior antiaderente (tipo Teflon) com pouca ou nenhuma gordura adicionada, pré-aqueça-a brevemente na posição 9 ou 10. Nunca utilize a posição 11 ou 12, pois corre o risco de danificar os contentores.
- Não aquecer uma lata fechada, pois pode rebentar (esta precaução aplica-se igualmente a todos os outros métodos de cozedura).
- Recomendamos que não coloque objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas na placa de fogão, pois podem ficar quentes.



ATENÇÃO

A tábua não deve ser utilizada para armazenar nada.

Nunca utilize papel de alumínio para cozinhar, nem coloque produtos embrulhados em alumínio diretamente sobre a placa de indução.

O alumínio derreteria e danificaria o aparelho.

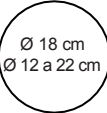
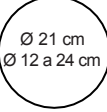
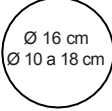
• Segurança "eletrónica"

Se a temperatura dos circuitos electrónicos se tornar excessiva, um dispositivo de segurança reduz automaticamente a potência fornecida pela mesa.

• Dispositivo de segurança "tacho vazio"

Cada zona de aquecimento está equipada com um dispositivo de segurança que detecta constantemente a temperatura da zona de aquecimento. Assim, não há risco de sobreaquecimento devido a painéis vazias.

Utilizar as zonas de cozedura em função do tipo de alimento (consoante o modelo)

Contentores múltiplos	Contentores múltiplos	Pequenos contentores
Este modelo de 23 cm : – Adapta automaticamente a $\varnothing 23$ cm contentor. – Proporciona uma potência óptima. – Proporciona uma excelente distribuição do calor. – Proporciona uma temperatura de cozedura uniforme, pelo que pode utilizá-lo para preparar panquecas grandes, peixe grande, etc., ou grandes quantidades de artigos pequenos, que serão cozinhados uniformemente.	 	 Preparações suaves (molhos, cremes, etc.). Preparação de pequenas quantidades ou de doses individuais.



ATENÇÃO

– Se houver um forno por baixo da placa (ver "Embutir"), as características de segurança térmica da placa impedem-na de ser utilizada em modo "Pirólise" ao mesmo tempo que o forno.

Quando utilizar a placa de indução, não coloque objectos magnetizáveis sobre o tampo de vidro (por exemplo, cartões de crédito, cassetes, etc.).

Atenção utilizadores de implantes activos (pacemakers, bombas de insulina, etc.): a sua mesa de indução gera um campo eletromagnético no seu ambiente imediato. Recomendamos, portanto, que contacte o fabricante do seu implante ativo para identificar eventuais incompatibilidades.

5 MANUTENÇÃO

MANUTENÇÃO DO SEU APARELHO

MANUTENÇÃO	COMO PROCEDER?	PRODUTOS E ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Velas de ignição e injectores	Se as velas de ignição estiverem sujas, limpe-as com uma pequena escova de cerdas duras (não metálica). O injetor de gás está situado no centro do queimador da panela. Não o obstrua durante a limpeza, pois isso afectaria o desempenho da sua placa.	· Escova pequena com cerdas duras. · Cavilha de segurança
Grelhadores e queimadores a gás	Em caso de manchas persistentes, utilizar um creme não abrasivo e depois enxaguar com água limpa. Limpe todas as partes do queimador antes de voltar a utilizar a placa.	· Creme de limpeza suave. · Esponja sanitária.
Placas de indução	– Limpar com água quente e secar com um pano. – Para as manchas mais difíceis, utilize produtos especiais para vitrocerâmica (ver exemplo ao lado).	· Esponja sanitária. · Produtos especiais de vitrocerâmica (por exemplo, Ceraclean).
Tampo de vidro	– Limpar com água quente e secar com um pano. Para manchas persistentes, utilize produtos especiais para vitrocerâmica.	· Esponja sanitária. · Produtos especiais de vitrocerâmica



ATENÇÃO

- Nunca limpe o seu aparelho enquanto este estiver a funcionar. Colocar a zero todos os comandos eléctricos e de gás.
 - Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação eléctrica para evitar o risco de choque eléctrico. Contactar o serviço pós-venda.
- O alumínio derrete e danifica permanentemente o aparelho.



CONSELHO

- É preferível limpar as peças da mesa à mão do que utilizar uma máquina de lavar louça.
- Não utilizar uma esponja de esfregar para limpar a placa de fogão.
- Não utilizar máquinas de limpeza a vapor.



• 6 FALHAS E SOLUÇÕES

DURANTE A UTILIZAÇÃO

PODE VER QUE :	O QUE FAZER :
• Ignição do queimador : Não há faíscas quando as alavancas são premidas.	. Verificar a ligação eléctrica do seu aparelho . Verificar se as velas de ignição estão limpas. . Verificar se os queimadores estão limpos e corretamente montados. . Se a mesa estiver fixada ao tampo de trabalho, verificar se os olhais de fixação não estão deformados. . Verificar se os anéis de vedação sob as alavancas não sobressaem a sua casa.
• Quando o botão é premido, são produzidas faíscas em todos os queimadores ao mesmo tempo.	. Isto é normal. A função de ignição é centralizada e comanda simultaneamente todos os queimadores.
• Há faíscas, mas o(s) queimador(es) não se acende(m).	. Verificar se o tubo de entrada de gás não está encravado. . Verificar se o comprimento da alimentação de gás é inferior a 2 metros. . Verificar se a entrada de gás está aberta. . Se tiver gás engarrafado ou armazenado, verifique se este não está vazio. . Se acabou de instalar a mesa ou de mudar a garrafa de gás, mantenha o botão premido na posição de abertura máxima até o gás chegar aos queimadores. . Verificar se o injetor não está bloqueado e, se estiver, desbloqueá-lo com uma cavilha de segurança. . Acenda o queimador antes de colocar a frigideira.
• Quando acesas, as chamas acendem-se e apagam-se assim que a alavanca é libertada.	. Pressionar as alavancas até ao fundo e mantê-las pressionadas durante alguns segundos após o aparecimento das chamas. . Verificar se as peças do queimador estão corretamente encaixadas. . Verificar se os anéis de vedação sob as alavancas não sobressaem a sua casa. . Evitar fortes correntes de ar na divisão. . Acenda o queimador antes de colocar a frigideira.
• Ao ralenti, o queimador apaga-se ou as chamas permanecem altas.	. Evitar fortes correntes de ar na divisão. . Verifique se o gás utilizado corresponde aos injectores instalados (consulte a identificação dos injectores na secção "Caraterísticas do gás"). . Não esquecer: as placas de fogão são fornecidas de série com gás de rede (gás natural). . Verificar se os parafusos do ralenti estão corretamente regulados (ver secção "Regulação do acelerador").
• As chamas parecem irregulares.	. Verificar a limpeza dos queimadores e injectores situados sob o queimadores, conjunto de queimadores, etc. . Verifique se há gás suficiente na sua garrafa.
• A mesa cheira a cozinhados matinais.	. Aquecer cada placa de indução durante ½ hora com uma torneira de água quente. . panela cheia de água.
• A sua mesa emite um clique suave.	. Isto é normal. Este ruído é produzido pela repartição da potência entre as duas placas de indução.
• As painelas fazem barulho quando cozinham em placas de indução.	. Com potências elevadas, este fenómeno é normal em certos tipos de painelas. Não há qualquer perigo para a mesa.
• É visualizada uma série de pequenos ou F7: os circuitos eléctricos sobreaqueceram.	. Mau funcionamento da ventoinha de arrefecimento. . Água ou objeto no teclado de controlo. . Verificar as condições de instalação. Se a avaria persistir, contactar o serviço pós-venda.

7 GUIA DE COZINHA

PREPARAÇÕES		FRIR VOLTAR A FERVER		COZINHA/MANHÃ DEIXAR FERVER PEQUENA CALDEIRA		FOGO/MIJOT		MANTER AQUECI DO					
POTÊNCIA DA ZONA DE COZEDURA		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	SOPAS ESPESSAS												
	CALDO DE CARNE												
MOLHOS DE	CONGELADO												
	FRINHA ESPESSA E												
PEIXE	AMANTEIGADA COM OVOS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)												
	ENDÍVIAS,												
VEGETAIS	ESPINAFRES												
	LEGUMES SECOS												
	BATATAS COZIDAS BATATAS ASSADAS												
	BATATAS FRITAS BATATAS A DESCONGELAR LEGUMES												
	CARNES MAGRAS BIFES												
	FRITOS NA FRIGIDEIRA												
CARNES	GRELHADOS (GRELHADOR DE FERRO FUNDIDO)												
	BATATAS FRITAS												
VARIANTES	CONGELADAS												
	BATATAS FRITAS												
DE FRITURA	FRESCAS												
	PANQUECAS DE												
	COMPOTAS DE												
	FOGÃO												
	AUTOMÁTICO												
	CREME DE OVOS												
	CHOCOLATE												
	DERRETIDO												
	COMPOTAS												
	LEITE												
	OVOS ESTRELADOS MASSA												
	ALIMENTOS PARA BEBÊS (GANHO- MARIA) GUISADOS												
	ARROZ DOCE												
	CRIOULO												
ARROZ DOCE													

A potência máxima está reservada para a fritura e a cozedura rápida.

7 GUIA DE COZINHA

PLACA DE FOGÃO A GÁS

	PREPARAÇÕES	TEMPO	GRAND E RÁPIDO	SEMI RÁPIDO
SOPAS	Caldos Sopas espessas	8-10 min	X	
PEIXE	Caldo de carne grelhado	8-10 min 8-10 min	X X X	
MOLHOS	Hollandaise, Béarnaise Béchamel, Aurore	10 min		X X X
VEGETAIS	Endívias, espinafres Ervilhas cozidas Tomates à provençal Batatas fritas Massas	25-30 min 15-20 min	X X X X X X X	
CARNES	Bife Blanquette, Osso-bucco Tournedos de schnitzel frito na frigideira	90 min 10-12 min 10 min	X X X X X	
FRITURA	Chips Doughnuts		X X X	
SOBREMESAS	Arroz doce Compotas de fruta Panquecas Creme de chocolate Café (pequena máquina de café)	25 min 3-4 min 3-4 min 10 min		X X X X

- 8 *ALGUNS CONSELHOS*

Ignição de segurança do gás	. Mantenha o joystick totalmente premido depois de aparecer o seguinte da chama para acionar o sistema de segurança. . Em caso de corte de energia, é possível acender o queimador aproximando um fósforo do queimador escolhido e premindo e mantendo premida a alavanca correspondente.
Utilização de contentores	. Na placa de fogão a gás ou eléctrica, utilizar sempre recipientes estáveis, de fundo plano e resistentes ao calor. . Utilize um recipiente adequado: o tamanho da base deve ser igual ou superior ao diâmetro da placa de aquecimento eléctrica.
Manutenção geral	. Limpe regularmente os seus queimadores: é essencial para o seu bom funcionamento e para garantir uma chama estável e homogénea. . Não esquecer as velas de ignição. Secar bem os queimadores e as tampas dos queimadores antes de os voltar a instalar. . Termine a limpeza limpando a parte superior do vidro com papel absorvente para remover todos os vestígios de humidade.
Dicas	. Assim que a água ferver, baixe o queimador para uma velocidade inferior. o risco de transbordos. . Colocar uma tampa nas panelas: poupa dinheiro. . Não hesite em desligar a placa eléctrica durante alguns minutos. antes do fim do tempo de cozedura.



CONSELHO

- Em todos os casos, para mais informações, leia atentamente cada página do folheto.

- 9 QUADRO DE CONCEPÇÃO ECOLÓGICA



Plaque signalétique/Manufacturer's nameplate/placa de indentificación/Placa de indentificação/Cerát/angebrachten Schild/Targetta segnaletica/Pa skiltet/Pa märkekyllen/табличка идентификации/Tablice znamionowe/Úrobním štítku/Poripisní štítku/identificatieplaatje / Фирменной табличке

TIPO	CE (Wh/kg)*																CE* (Wh/kg)	EE (%)*							EE* (%)
	E1000	E1500	E1900	E2000	E2200	E2500	E2800	E3000	E3200	E3500	E3800	E4000	E4200	E4500	E4800	AUE		SR	e	SR	UR	Z	M	FFB	
A11KRB																	NA	59,9	60,0	61,1					60,3
A11KSB																	NA	59,6	61,0	61,2					60,6
A11KSL																	NA	59,6	61,0	61,2					60,6
A11KSS																	NA	59,6	61,0			59,0			57,9
A11NSR																	NA			61,2			53,0		57,1
A11NUR																	NA			59,8			53,2		56,5
A11NVR																	NA			65,5			54,3		59,9
AA2ESR			191,6														191,6	NA		61,3	61,3				61,3
AA1AVR																	NA	60,1	62,4	62,0					61,5
AA1ASR																	NA	59,8	61,0	61,2					60,6
AA1AUR																	NA	59,9	61,0	59,8					60,2
AA1AVR																	NA	57,9	61,5	65,5					61,6
AB1DUR																	NA	59,9	61,0			53,2			56,5
AB2DPS			191,6														191,6	NA		61,3	61,3				61,3
AB2DUR			191,6														191,6	NA		61,3	61,3				61,3
AB2DVR			191,6														191,6	NA		61,3	65,5				61,6
AB4ASR					177,3		183,4										180,4		59,6		61,2				60,4
AB4DUR					177,3		183,4										180,4		59,9	59,8					59,9
AD1HUR																	NA	59,2	59,1	58,7					59,0
AD1CUB								200,7									185,0		59,2		58,7				59,0
AF8BPS									194,7	194,7							194,7		60,1		62,0				61,1
AF8RSS									194,7	194,7							194,7		59,6		61,2				60,4
AG8RSS									177,2	177,2							177,2		59,6		61,2				60,4
AB8AUR								182,7									176,6		59,8		59,8				59,9
AB8AVR								182,7									170,4		57,9		65,5				61,7
AT8RSS									185,3	185,3							170,4		59,6		61,2				60,4
BA1FFB																	185,3		59,6		61,2				61,7
BE1RSS																							54,7		54,7
BC1FFB																	NA						53,6		53,6
CA1FFB																			60,1		62,0				61,1
CA1FFR																			60,1		62,0				61,1
CA1QFB																			60,4		59,2				59,8
CA1PSR																			59,6		61,2				60,4
CA1FUR																			59,9		59,8				59,9
CA1FVR																			57,9		65,5				61,7
EB1DPS																			NA	62,2	63,8	62,2			62,7
EB2DPS			188,3															NA	61,3	61,3					61,3
FA1ASR																		NA	60,0	59,4	61,3				61,9
FA2DPS			188,3														188,3	NA		59,4	61,3				60,4
H11LASR																		NA	61,1	59,4	59,4				60,0
KE1AAB																		NA	57,7	55,7	56,4				56,6
RE1ABR																		NA	54,3	55,3	54,8				54,8
KE1BAB																		NA	57,7	55,7		56,9			56,8
RE1QBR																		NA	54,3	55,3		60,2			56,6
KE2AAB																		198,7	NA	57,7	56,9				57,3
KE2BAB																		198,7	NA	57,7			56,4		57,1
KE2BRB																		198,7	NA	54,3	54,8				54,6
KE2PSR																		198,7	NA	54,3			60,2		57,3
RESANA						186,4	207,3	183,4	172,2									187,3							
RESINA						186,4	207,3	183,4		172,2								187,3							
RF7ANA										198,0	198,0	195,1	180,0					192,8							
RF7ONA										192,8								192,8							
RF7ONA										198,0								198,2							
KF9ANA											194,7	194,7	199,6	171,6											
KF9LNA											194,7														
KG7ENA											206,7	177,2	177,2												
KG7LNA												177,2	177,2												
KG7KNA												177,3	177,2												
KG9KNA														171,7											
KG9RNA										180,8	172,0	172,0													
KG9RNA										177,2	172,0														
KG9RNA										177,2	172,0														
KG9RNA										177,2	172,0														
KH9RNA										180,8	172,0	172,0													
KH9RNA											179,9	179,9													
KH9RNA											172,0	172,0													
KH9RNA													171,4												
KH9RNA											179,9	179,9													
KH9RNA											172,0	172,0													
KH9RNA														171,9											
KH9RNA														170,1											
KH9RNA														185,7											
KH9RNA														180,1											
KH9RNA											172,0	172,0													
KMBDPS											194,7	194,7						NA		62,4					62,4
KS6DPS											180,0							NA		63,7					63,7
MA1LRS																		NA	57,9	61,3	61,3				60,2
MA1NVR																		NA	63,2	61,3				54,3	59,6
MA1NVR																		NA			61,3				54,3
MA1MSB																		NA	57,9	61,3				54,3	57,8

- FR * De acordo com o regulamento de concepção ecológica n.º 66/2014, de 14 de janeiro de 2014, medições efectuadas em conformidade com as normas EN 30-2-2 e EN 60 3902
- AT * De acordo com o regulamento de concepção ecológica n.º 66/2014, de 14 de janeiro de 2014, medições efectuadas de acordo com as normas EN 30-2-2 e EN 60 3902
- ES * De acordo com a regulamentação de ecodesign N.º 66/2014 de 14 de janeiro de 2014, as medições efectuadas de acordo com as normas EN 30-2-2 e EN 60 3902
- PT * Após a regulamentação da eco-concepção N.º 66/2014 de 14 de janeiro de 2014, foram realizadas medições segundo as normas EN 30-2-2 e EN 60 3902
- DE * Gemäß der Eco-Design-Verordnung Nr. 66/2014 vom 14. Januar 2014, Messungen entsprechend den Normen EN 30-2-2 und EN 60 3902
- PL * Em conformidade com o regulamento relativo à proteção da compatibilidade ecológica n.º 66/2014, de 14 de janeiro de 2014, as operações são realizadas de acordo com as normas EN 30-2-2 e EN 60 3902
- TE * I henhold til reguleringen for miljøvenligt design nr. 66/2014 af 14. januar 2014, foranstaltninger gennemført i henhold til normerne EN 30-2-2 og EN 60 3902
- DA * Enligt forordning (EU) nr. 66/2014 af den 14. januar 2014 om økodesign: åtgælder udført efter normerne EN 30-2-2 og EN 60 3902
- SV * Σύμφωνα με τον κανονισμό οικολογικού σχεδιασμού Αρ. 66/2014 της 14ης Ιανουαρίου 2014, μέτρησαν μέτρα με βάση τα πρότυπα EN 30-2-2 και EN 603902
- EL * Σύμφωνα με το ρυθμιστικό πλαίσιο οικολογικού σχεδιασμού Αρ. 66/2014 της 14ης Ιανουαρίου 2014, τα μέτρα υλοποιούνται σύμφωνα με τα πρότυπα EN 30-2-2 και EN 60 3902
- CS * V souladu s nařízením o úsporných zařízeních č. 66/2014 ze dne 14. ledna 2014, měření prováděno podle norem EN 30-2-2 a EN 60 3902
- SK * Podľa nariadenia o ekodizajne č. 66/2014 zo 14. januára 2014, merania vykonané v zmysle noriem EN 30-2-2 a EN 60 3902
- NL * Conformiteit met de Richtlijn van Conceptie Ecologische 66/2014 de 14 de janeiro de 2014, em conformidade com as normas EN 30-2-2 e EN 60 3902
- REINO UNIDO * В соответствии с постановлением об экоконцепции № 66/2014 от 14 января 2014 года, выполнено в соответствии с нормами EN 30-2-2 и EN 60 3902

- 9 QUADRO DE CONCEPÇÃO ECOLÓGICA

		FR	AT	ES	PT	PL
E1000	1,5 k W ø14,5cm	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Plataforma eléctrica
E1500	10W ø14,5cm					
E2000	20W ø18cm					
R1200	1,2 k W ø16,5cm					
R1500	1,5kW ø18cm					
R1800	1,8 k W ø19,2cm	Aquecedor radiante	Placa de cozedura radiante	Foco radiante	Foco de halogéneo	Radioabrandar
R2300	2,3 k W ø22,2cm					
R2500	2,5 k W ø22,2cm					
I2000	26W ø16cm					
I2200	2,2kW ø18cm					
I2800	2,8kW ø18cm	Placa de indução	Placa de cozedura por indução	Foco de indução	Foco por indução	Zona de indução
X2800	2,8kW ø28cm					
X3100	3,1kW ø24cm					
X3600	3,6kW ø28cm					
Z3600	3,6 k W 40x23cm					
AUX	0,85kW /	Queimador auxiliar	Queimador auxiliar	Queimador auxiliar	Queimador auxiliar	Zona de indução
SR	1,5kW /	Queimador semi-rápido	Semi-rápido	Queimador semirápido	Bico semi-rápido	Semionabrandar
R	2,25kW /	Queimador rápido	Queimador de alta velocidade	Queimador rápido	Bico rápido	Snelbrander
GR	3,1kW /	Queimador de alta velocidade	Super fastbruner	Queimador granderápido	Bico granderápido	Marcador ultrarápido
UR	3,5 kW /	Queimador ultrarápido	Queimador ultrarápido	Queimador ultrarápido	Queimador ultrarápido	Marcador ultrarápido
2C	3,6kW /	Queimador de coroa dupla	Queimador de coroa dupla	Queimador dobrecoona	Queimador de coroa dupla	Brander met dubbele kroon
3C	3,6kW /	Queimador de coroa tripla	Queimador tripla	Queimador triplicona	Bico de coroa tripla	Brander met drievoudige kroon
FFB	6,2kW /	Queimador de alta potência	Queimador de alta potência	Queimador fuerte potencia	Bico de potencia forte	Brander groot vermogen
NA		Não aplicável	Não aplicável	Não aplicável	Não aplicável	Não é necessário passar por cima

		DE	TI	DA	SV	REINO UNIDO
E1000	1,5 k W ø14,5cm	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Eiplade	Eiplatta	ЭЛЕКТРОННОСЫЙ ПЛАТФОРМ
E1500	10W ø14,5cm					
E2000	20W ø18cm					
R1200	1,2 k W ø16,5cm					
R1500	1,5kW ø18cm					
R1800	1,8 k W ø19,2cm	Kochzone mit strahlungsarme	Fornello radiante	Varmeplate	Plade af Glasramm	ИЗЛУЧЕНИЯ
R2300	2,3 k W ø22,2cm					
R2500	2,5 k W ø22,2cm					
I2000	26W ø16cm					
I2800	2,8kW ø18cm					
X2800	2,8kW ø28cm	Induktionskochzone	Pilha de indução	Induktionsplade	Plad af induções	Индукционный конфорка
X3100	3,1kW ø24cm					
X3600	3,6kW ø28cm					
Z3600	3,6 k W 40x23cm					
AUX	0,85kW /	Hilfsbrenner	Bruciatore ausiliario	Område for induktionsberedning	Instalações	Индукционная варочная панель
SR	1,5kW /	Mittelschneller brenner	Bruciatoresemi-rápido	Seleção de produtos	Acessórios	Вспомогательные приборы
R	2,25kW /	Schneller brenner	Bruciatorevelocidade	Escovas de aço	Bênquitos de mesa	Порочные принадлежности
GR	3,1kW /	Hochschneller brenner	Bruciatoreultrarápido	Freispritz	Produtos de Impresja	Посуды быстрого приготовления
UR	3,5 kW /	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarápido	Armazenamento de dados	Maselbrander	Плита быстрого приготовления
2C	3,6kW /	Doppelkranzbrenner	Ferimento ultrarápido	Escovas ultra-resistentes	Superizable brannare	Сверхбыстрый нагрев
3C	3,6kW /	Doppelkranzbrenner	Bruciatore doppia corona	Oferta de uma coroa de ouro	Varmenare com dobradas	Нагревательного диска
FFB	6,2kW /	Dreikranzbrenner	Bruciatore triplicona	Oferta de três coroas	Bênquitos para caminhadas	Противоскользящая поверхность
NA		Limite de segurança	Não aplicável	Oferta de três coroas	Bênquitos para caminhadas	Плита быстрого приготовления

		IL	IL	CS	SK
E1000	1,5 k W ø14,5cm	Elektrická plot	Pólo eléctrico	Zona eléctrica	Plataforma eléctrica
E1500	10W ø14,5cm				
E2000	20W ø18cm				
R1200	1,2 k W ø16,5cm				
R1500	1,5kW ø18cm				
R1800	1,8 k W ø19,2cm	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Polevnetroznamcine	Zona de radiado	Výhrevná zóna
R2300	2,3 k W ø22,2cm				
R2500	2,5 k W ø22,2cm				
I2000	26W ø16cm				
I2800	2,8kW ø18cm				
X2800	2,8kW ø28cm	Enay, Estia	Pólo industrial	Indukční zóna	Pólo industrial
X3100	3,1kW ø24cm				
X3600	3,6kW ø28cm				
Z3600	3,6 k W 40x23cm				
AUX	0,85kW /	Επιφώνεια επαγωγικής εστίας	Pista de trabalho	Prancha de madeira de indução	Plocha indukčního varíče
R	1,5kW /	Βολητήνεια εστία	Palnik dobowy	PR a plno na masu	Horáto do fungovania
SR	2,25kW /	Εστία μεγάλως ταχύτητας	Palnik snovy	Alargamento em regime normal	Horáto do fungovania
GR	3,1kW /	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duty stýbki palnik	Rychlý hořák	Horáto do fungovania
UR	3,5 kW /	Εστία ταχύτης λειτουργίας	Palnik ultra stýbki	Fichas de registo	Fichas de dados exteriores
2C	3,6kW /	Εστία διπλής απόδοσης	Palnik z podwójnym wleciem	Dvojité hořák	Dvojité varná zóna
3C	3,6kW /	Εστία τριπλής απόδοσης	Palnik z trojovým přívodem	O que é um trojitého korunu	Horák s trojitého korunu
FFB	6,2kW /	Εστία δυναμικής ισχύος	Palnik o duzej mocy	Vysoka výkonný hořák	Horáto do fungovania
NA		Δεν εφαρμόζεται	Não é preciso	Nehodí se	Nehodí se



Conseil/Tip/Conseja/Conselho/Empehlung/Consiglio/Gode råd/Råd/Συμβουλή/Rada/Advies/Coeem

- FR — Utilize uma tampa no seu recipiente sempre que possível para reduzir a perda de calor por evaporação.
- ES — Utilize una tapa nos seus utensilios de cozinha o mais frequentemente possível para reducir a perda de calor por evaporação.
- PT — Utilizar a tampa no recipiente sempre que possível para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- DE — Sempre que possível, tape os contenitores contampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- IT — Den Deckel soof wieniglich aufsetzen, um Wärmeverlustdurch Verdunstung zu verringern.
- DA — Brug låg på beholderne når det kan lade siggøre, for at undgå et varmetab ved fordamning.
- SV — Använd lock på kökkräkt så ofta som möjligt för att minska värme förlust genomdunstning.
- PL — Upewniajcie się, że należy używać pokryw na naczyniach, aby zmniejszyć straty ciepła z powodu parowania.
- CS — Používejte pokryvky nádob, aby se snížila ztráta tepla způsobená unikem páry.
- SK — Používať pokryvky nádob, aby sa znížila strata tepla spôsobená unikom páry.
- PL — Upewniajcie się, że należy używać pokryw na naczyniach, aby zmniejszyć straty ciepła z powodu parowania.
- CS — Používejte pokryvky nádob, aby se snížila ztráta tepla způsobená unikem páry.
- SK — Používať pokryvky nádob, aby sa znížila strata tepla spôsobená unikom páry.
- FR — Utilisez une couverture sur les récipients lorsque possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.
- ES — Utilice una tapa en los utensilios de cocina lo más frecuentemente posible para reducir la pérdida de calor por evaporación.
- PT — Utilize uma tampa nos seus utensilios de cozinha o mais frequentemente possível para reduzir a perda de calor por evaporação.
- DE — Benutze ein Deckel auf den Behältern, wenn möglich, um den Wärmeverlust durch Verdunstung zu verringern.
- IT — Usa il coperchio sui recipienti quando possibile per ridurre le perdite di calore per evaporazione.
- DA — Brug låg på beholderne når det kan lade siggøre, for at undgå et varmetab ved fordamning.
- SV — Använd lock på kökkräkt så ofta som möjligt för att minska värme förlust genomdunstning.
- PL — Upewniajcie się, że należy używać pokryw na naczyniach, aby zmniejszyć straty ciepła z powodu parowania.
- CS — Používejte pokryvky nádob, aby se snížila ztráta tepla způsobená unikem páry.
- SK — Používať pokryvky nádob, aby sa znížila strata tepla spôsobená unikom páry.

. 10 SERVIÇO PÓS-VENDA

INTERVENÇÕES

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser efectuada por um profissional qualificado que seja distribuidor registado da marca. Quando telefonar, para facilitar o tratamento do seu pedido, tenha à mão as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações encontram-se na placa de identificação (Fig. 01).

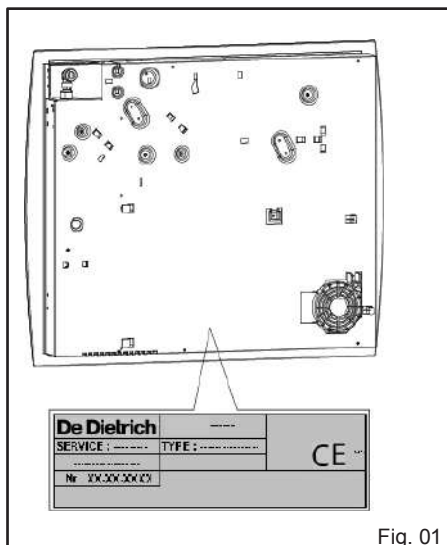
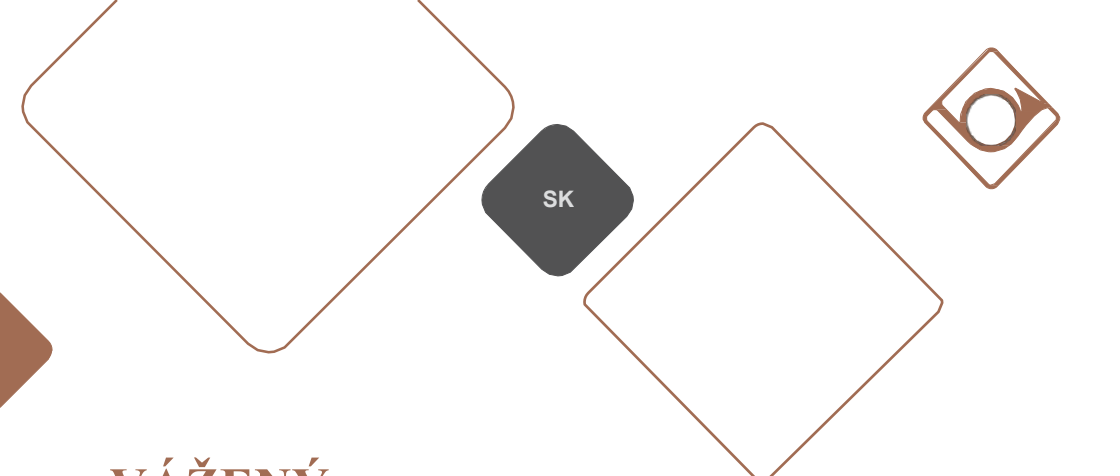


Fig. 01





SK

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber prezrádza vaše vysoké nároky, ako aj váš vkus pre francúzske umenie bývania.

Výtvary spoločnosti De Dietrich, ktoré sú dedičmi viac ako 300-ročného know-how, stelesňujú spojenie dizajnu, autenticity a technológie v službách kulinárskeho umenia. Naše spotrebiče sú vyrobené z tých najlepších materiálov a ponúkajú dokonalú povrchovú úpravu.

Sme si istí, že tento kvalitný výrobok umožní milovníkom jedla prejavíť všetky ich talenty.

Spotrebiteľský servis spoločnosti De Dietrich je vám k dispozícii, aby vám odpovedal na všetky otázky a návrhy a pomohol vám splniť vaše požiadavky.

Je nám ctou byť vaším novým partnerom v kuchyni a chceli by sme sa vám poďakovať za vašu podporu.

pre vašu dôveru.



Vďaka svojim továrňam vo Francúzsku, v Orléans a Vendôme, spoločnosť De Dietrich neustále usiluje o dokonalosť a zachováva výnimočné know-how pri navrhovaní dokonale spracovaných výrobkov. Mnohé z našich spotrebičov sú certifikované značkou Origine France Garantie, ktorá potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.

Toto označenie nielenže zaručuje kvalitu a trvanlivosť našich spotrebičov, ale aj ich výsledovateľnosť, čím poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

BEZPEČNOSŤ A DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA	4
• 1 PROSTREDIE.....	7
• 2 POPIS VÁŠHO SPOTREBIČA.....	8
• 3 INŠTALÁCIA	9
VÝBER MIESTA	9
PRED INŠTALÁCIOU	10
PORADENSTVO PRI INŠTALÁCII	11
PRI MONTÁŽI NAD ZÁSUVKU, SKRINKU ALEBO RÚRU	11
NA INŠTALÁCIU NAD UMÝVAČKU RIADU	13
ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE	14
PRIPOJENIE PLYNU	15
ZMENA PLYNU	17
VLASTNOSTI PLYNU	19
umiestnenie vstrekovačov	19
• 4 POUŽÍVANIE SPOTREBIČA	20
POPIS VÁŠHO VRCHOLU	20
POPIS VAŠEJ KAPELY	20
spúšťanie plynových horákov	21
prispôbené komponenty pre plynové horáky	22
ZAPÍNANIE INDUKČNÝCH VARNÝCH DOSIEK	23
CHILDPROOFING	23
ČISTÝ ZÁMOK	23
POPIS OBJEDNÁVKY	24
ZAPNUTIE	24
STOP	24
NASTAVENIE VÝKONU	24
NASTAVENIE ROTAČNÉHO ČASOVAČA	24
POUŽITIE TLAČIDLA "UPLYNULÝ ČAS"	25
VÝBER HRNCOV - BEZPEČNOSŤ PRI INDUKCII	26
• 5 ÚDRŽBA.....	28
• 6 PORÚCH A RIEŠENÍ	29
• 7 SPRIEVODCA VARENÍM	30
INDUKČNÝ VARNÝ STÔL	30
PLYNOVÝ VARNÝ STÔL	31
• 8 NIEKTORÉ RADY	32
• 9 TABUĽKA EKODIZAJNU	33
• 10 POPREDAJNÝ SERVIS	35

BEZPEČNOSŤ A DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY - POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE NA ĎALŠIE POUŽITIE.

Tieto pokyny si môžete stiahnuť z webovej stránky značky.

- Túto varnú dosku sme navrhli na domáce použitie.
- Tento spotrebič sa musí inštalovať v súlade s platnými predpismi a používať len v dobre vetranom priestore. Pred inštaláciou spotrebiča si prečítajte túto príručku.
- Varenie sa musí vykonávať pod vašim dohľadom.
- Tieto varné dosky určené výlučne na varenie jedál a nápojov neobsahujú žiadne komponenty na báze azbestu.
- Tento spotrebič nie je pripojený k systému odvodu spalín. Musí byť nainštalovaný a pripojený v súlade s platnými predpismi. Osobitnú pozornosť treba venovať platným ustanoveniam o vetraní.
- V skrinke pod varnou doskou neukladajte výrobky MAJÚCE POVOLENIE alebo PLYN(rozprašovač alebo tlakovú nádobu, ako aj papiere, knihy s receptami atď.).
- Ak používate zásuvku pod stolom, neodporúčame do nej ukladať predmety citlivé na teplotu (plasty, papier, spreje atď.).
- Pred akoukoľvek prácou musí byť váš stôl odpojený od elektrickej siete (elektriny a plynu).
- Pri zapájaní elektrických spotrebičov do blízkej zásuvky dbajte na to, aby sa napájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi miestami.
- Musí byť možné odpojiť spotrebič od elektrickej siete buď pomocou zástrčky do zásuvky, alebo zabudovaného vypínača do pevných rozvodov v súlade s pravidlami inštalácie.
- Zástrčka musí byť po inštalácii prístupná.
- Pre istotu nezabudnite po použití vypnúť regulačný ventil plynu alebo ventil butánovej/propánovej fľaše.
- Pred inštaláciou sa uistite, že miestne podmienky dodávky (typ plynu a tlak plynu) a nastavenie spotrebiča sú kompatibilné.

BEZPEČNOSŤ A DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Tieto tabuľky sú označené značkou zhody CE.
 - Inštalácia je vyhradená pre kvalifikovaných inštalatérov a technikov.
 - Nepoužívajte parné čističe.
 - Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak im bol vopred poskytnutý dohľad alebo pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a pochopili súvisiace riziká. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
 - Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali.
 - Táto tabuľka je v súlade s normou EN 60335-2-6, pokiaľ ide o vykurovanie nábytku, a s triedou 3, pokiaľ ide o inštaláciu (v súlade s normou EN 30-1-1).
 - Podmienky nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na štítku vo vrecku alebo na typovom štítku.
 - Nepoužívajte kuchynský riad, ktorý presahuje okraje varnej dosky. Aby ste v budúcnosti mohli ľahko nájsť čísla dielov pre váš spotrebič, odporúčame vám, aby ste si ich zapísali na stránke "Popredajný servis a vzťahy so spotrebiteľmi" (na tejto stránke sa tiež dozviete, kde ich nájdete na vašom spotrebiči).
 - Odporúčame, aby ste na varnú dosku neodkladali kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu zahriať.
 - Po použití vypnite varnú dosku pomocou jej ovládacieho zariadenia a nespoliehajte sa na detektor panvice.
-  **VAROVANIE:** ak je povrch prasknutý, odpojte spotrebič od napájania, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom.
-  **VAROVANIE:** spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať mimo dosahu spotrebiča, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

BEZPEČNOSŤ A DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Nebezpečenstvo požiaru: Na varné plochy neukladajte žiadne predmety. UPOZORNENIE: Proces varenia sa musí monitorovať. Krátky proces varenia je potrebné nepretržite monitorovať.

VAROVANIE: Varenie na varnej doske bez dozoru s použitím tuku alebo oleja môže byť nebezpečné a spôsobiť požiar.

UPOZORNENIE: Používajte len ochranné systémy navrhnuté výrobcom varného spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na obsluhu pre vhodné použitie alebo ochranný systém zabudovaný v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných systémov môže spôsobiť nehody.

VAROVANIE: Varenie bez dozoru na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň pokrievkou alebo protipožiarnou dekou.

VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varné plochy nič neukladajte. Neodporúčame chránič stola. UPOZORNENIE: Používanie plynového varného spotrebiča vedie k produkcii tepla, vlhkosti a produktov horenia v miestnosti, kde je nainštalovaný. Uistite sa, že kuchyňa je dobre vetraná, najmä keď sa spotrebič používa: nechajte otvorené prirodzené vetracie otvory alebo nainštalujte mechanické vetracie z a r i a d e n i e (mechanický odsávač pár). Intenzívne a dlhodobé používanie spotrebiča si môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad otvorením okna, alebo účinnejšie vetranie, napríklad zvýšením výkonu mechanického vetrania, ak existuje.

UPOZORNENIE: "Ak sa sklo varnej dosky rozbije :

- okamžite vypnite všetky horáky a komponenty elektrické ohrievače a odpojte spotrebič od všetkých zdrojov energie,
- nedotýkajte sa povrchu spotrebiča,
- nepoužívajte spotrebič.

• 1 PROSTREDIE

REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

– Obalové materiály tohto spotrebiča možno recyklovať. Podielajte sa na ich recyklácii a pomôžte chrániť životné prostredie tým, že ich odložíte do mestských kontajnerov určených na tento účel.

– Váš spotrebič obsahuje aj mnoho recyklovateľných materiálov. Je to



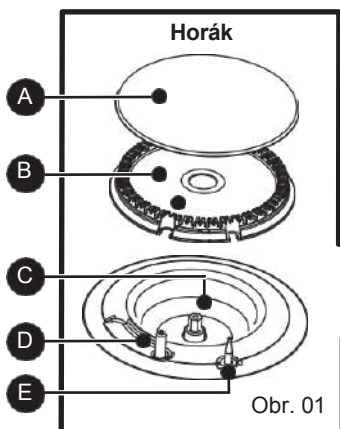
Toto logo označuje, že použité spotrebiče sa nesmú miešať s iným odpadom. Recyklácia spotrebičov organizovaná vaším výrobcou tak bude prebiehať za najlepších možných podmienok,

v súlade s platnou európskou smernicou o odpade z elektrických a elektronických zariadení. Informácie o najbližších zberných miestach pre použité spotrebiče získate od miestneho úradu alebo predajcu.

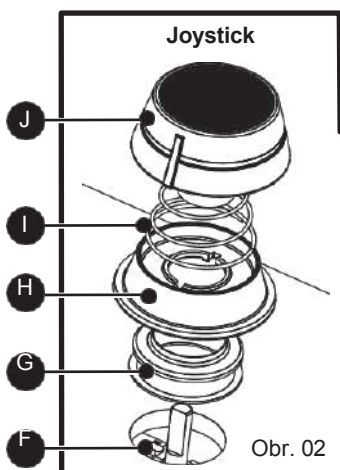
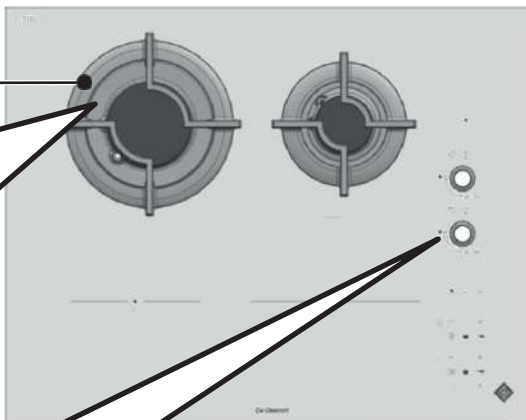
– Ďakujeme za vašu pomoc pri ochrane životného prostredia.



- 2 POPIS VÁŠHO SPOTREBIČA



Nosný stojan na panvice



A Viečko horáka Hlava

B horáka Vstrekoč

C

D Zapaľovacia sviečka

E Termočlánok
(bezpečnostný model)

F Ťuknite na

G Pružinov

H á páka

I kruhovej

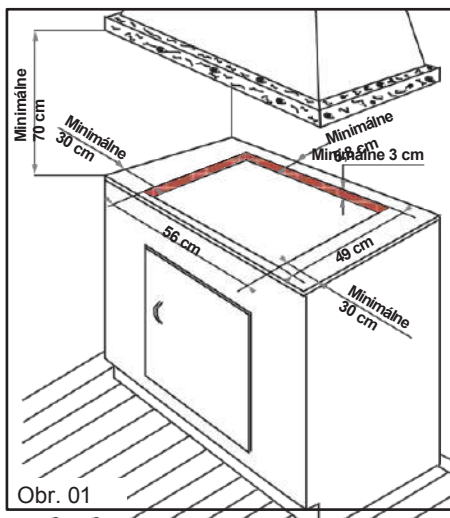
J základne



Rada

Tento návod na inštaláciu a používanie sa vzťahuje na niekoľko modelov. Medzi detailmi a vybavením vášho spotrebiča a uvedenými popismi môžu byť mierne rozdiely.

- 3 INŠTALÁCIA



APARÁT

	Šírka	Hĺbka	Hrúbka
Štandardný výrez na nábytok	56 cm	49 cm	podľa nábytku
Celkové rozmery nad pracovnou doskou	65 cm	51,5 cm	5 cm
Celkové rozmery nad pracovnou doskou	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

VÝBER MIESTA

Váš spotrebič musí byť zabudovaný do hornej časti nábytku s hrúbkou najmenej 3 cm, vyrobený z materiálu odolného voči teplu alebo ním pokrytý.

Aby ste zabránili prekážkam pri práci s varným náradím, nesmie byť na žiadnej strane varnej dosky nábytok alebo steny vo vzdialenosti menšej ako 30 cm od varnej dosky.

Ak je pod stolom umiestnená horizontálna priečka, musí byť umiestnená medzi 10 cm a 15 cm nad pracovnou plochou. V žiadnom prípade neukladajte rozprašovače alebo tlakové nádoby do priestoru, ktorý môže byť pod stolom (pozri časť "Bezpečnostné pokyny").

- 3 INŠTALÁCIA

PRED INŠTALÁCIOU

spotrebiča a na zabezpečenie vodotesného tesnenia medzi skrinkou a pracovnou doskou je potrebné nalepiť tesnenie dodávané vo vrecku (obr. 02).

- Odstráňte nosné rošty panvice, kryty horákov a hlavy horákov a zopakujte ich polohu.

- Otočte stôl a opatrne ho položte na otvor nábytku, aby ste nepoškodili ovládacie prvky a zapalovacie sviečky.

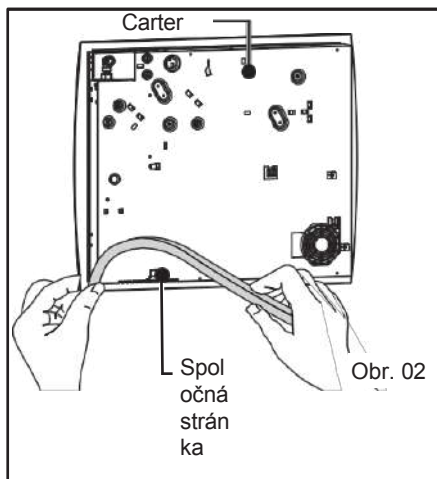
- Na vonkajší okraj rámu nalepte penové tesnenie dodané so spotrebičom. Toto tesnenie zabezpečuje vodotesnosť medzi sklom a pracovnou doskou.

- Umiestnite varnú dosku do otvoru v základnej jednotke a dbajte na to, aby bola vo výreze vycentrovaná.

- Vymeňte nosné rošty, klobúky a hlavy horákov.

- Pripojte napájací kábel varnej dosky k elektrickej sieti vašej kuchyne (pozri časť **"Elektrické pripojenie"**).

- Pripojte spotrebič k plynovému systému (pozri časť **"Pripojenie plynového systému"**).



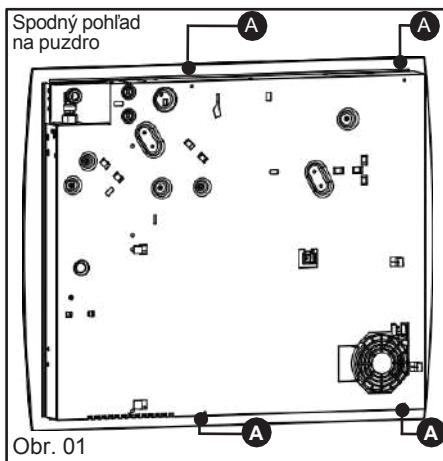
- 3 INŠTALÁCIA

PORADENSTVO PRI INŠTALÁCII

– Ak chcete, môžete stôl upevniť pomocou dodaných upevňovacích konzol so skrutkami (obr. 02), ktoré sa pripevňujú k rohom krytu.

Je nevyhnutné použiť otvory určené na tento účel, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku (obr. 01).

– Keď sa konzola začne deformovať, prestaňte skrutkovať. Nepoužívajte skrutkovač.

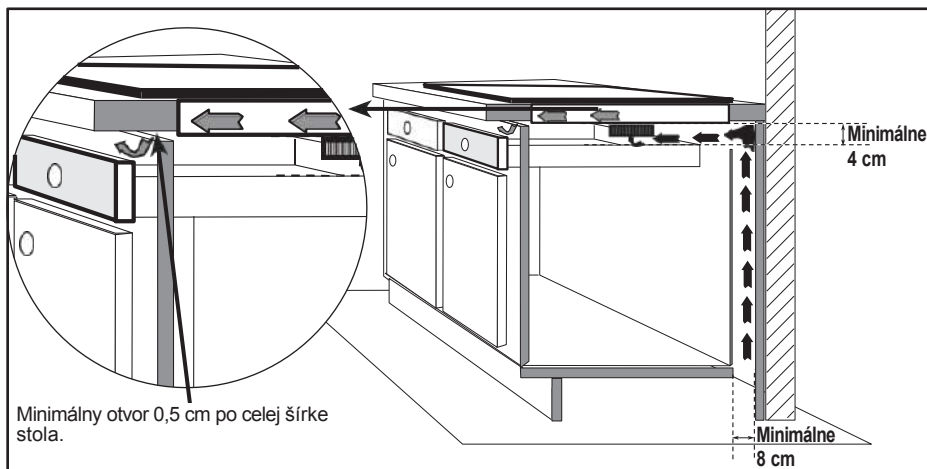
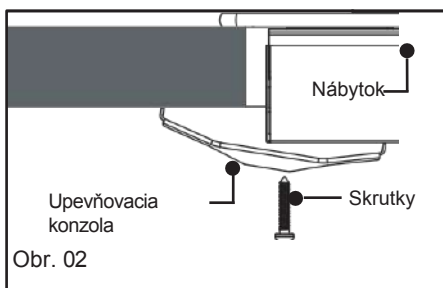


A Montážne otvory

PRI MONTÁŽI NAD ZÁSUVKU, SKRINKU ALEBO RŮRU

– Nad úložnou jednotkou alebo zásuvkou (obr. 03).

Vyžaduje sa minimálny priestor na plazenie 8 cm, ako aj otvor 0,5 cm po celej šírke jednotky.



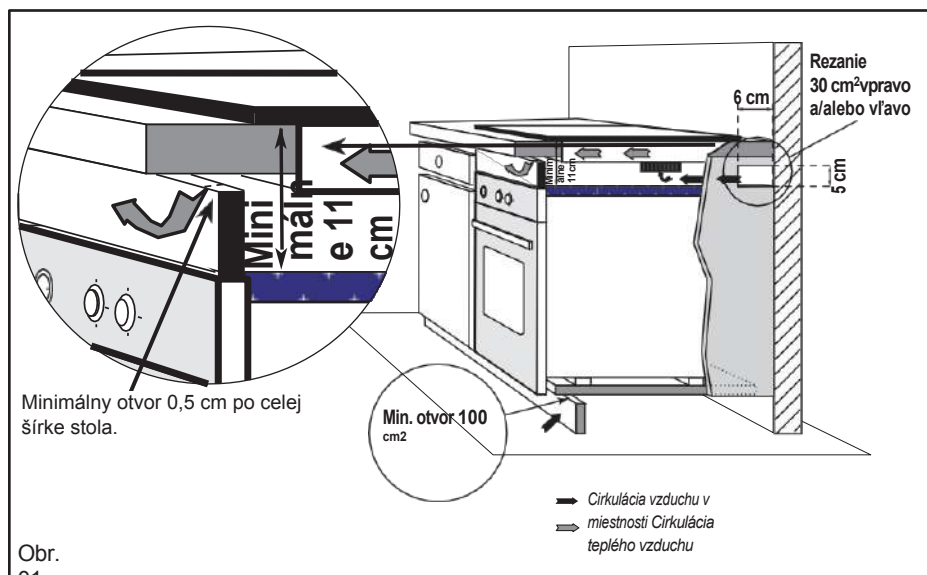
- 3 INŠTALÁCIA

INŠTALÁCIA NAD ZÁSUVKOU, RACKOM ALEBO RÚROU (pokračovanie)

– Nad pecou (obr. 01)

Musí byť v **najnižšej polohe**. V prednej časti musí byť po celej šírke jednotky otvor s priemerom 0,5 cm a v zadnej časti jednotky musí byť prívod vzduchu s priemerom najmenej 30 cm². Ak rúra nemá vetranie s výstupom vzduchu vpredu, musíte použiť izolačnú súpravu medzi rúrou a stolom (objednať u predajcu).

Ak je rúra vybavená funkciou pyrolýzy, **NIKDY** nepoužívajte varnú dosku, keď prebieha pyrolýza.



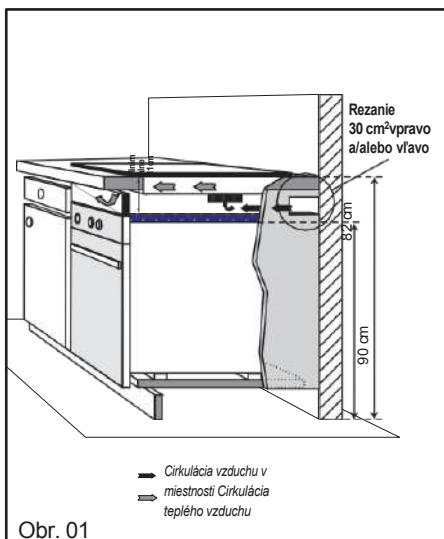
- 3 INŠTALÁCIA

NA INŠTALÁCIU NAD UMÝVAČKU RIADU

Váš stôl môžete nainštalovať do umývačky riadu, ak dodržíte nasledujúce základné bezpečnostné opatrenia:

- Výška pracovnej dosky by mala byť 90 cm alebo viac.
- Hornú časť umývačky riadu by ste mali zakryť izolačnou doskou, aby ste zabránili nasávaniu častíc z tepelnej izolácie stolnými ventilátormi. Túto dosku si môžete zakúpiť v popredajnom servise.
- Musíte zabezpečiť minimálny prívod čerstvého vzduchu, aby ventilátor na stole mohol správne chladiť elektronické komponenty vo vnútri.

Navrhujeme výrez s plochou 30 cm² na zadnej strane jednej strany výklenku (obr. 01).



- 3 INŠTALÁCIA

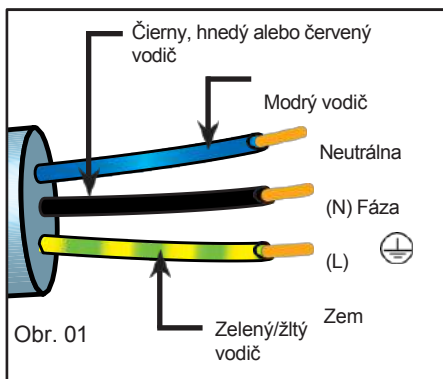
ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

– Spotrebič musí byť pripojený pomocou štandardného napájacieho kábla s 3 vodičmi 1,5 mm² (1 ph+ 1 N+ zem), ktorý musí byť pripojený k sieti 220 ~ 240 V prostredníctvom štandardnej zásuvky IEC 60083 alebo všesmerového oddeľovacieho zariadenia v súlade s inštaláčnymi predpismi. Ochranný vodič (zelenožltý) je pripojený k uzemňovacej svorke spotrebiča a musí byť pripojený k inštaláčnemu uzemneniu.

– Sieťová zástrčka musí byť prístupné po inštalácii.

– Pripojte vodiče k inštalácii, pričom dodržujte farby vodičov (obr. 01).

PRIEREZ KÁBLA, KTORÝ SA MÁ POUŽIŤ	
	220-240 V~ 50 Hz
Kábel H05VVF	3 vodiče, 1 na uzemnenie
Prierez vodiča v mm ²	1,5
Poistka	16 A



POZOR

- Ochranný vodič (zeleno-žltý) je pripojený k uzemňovacej svorke  spotrebiča a musí byť pripojený k uzemňovacej svorke  inštalácie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Ak sa používa varná doska, ktorá nie je uzemnená alebo má chybné uzemnenie, výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné udalosti a ich možné následky.

- 3 INŠTALÁCIA

PRIPOJENIE NA PLYN

• Predbežné poznámky

Ak je vaša varná doska nainštalovaná nad rúrou alebo ak je pravdepodobné, že blízkosť iných vykurovacích telies spôsobí zahriatie prípojky, je nevyhnutné, aby bola prípojka vyrobená z pevnej rúrky.

Ak sa používa ohybná hadica alebo rúrka (v prípade butánu), nesmie prísť do kontaktu so žiadnou pohyblivou časťou nábytku ani nesmie prechádzať cez žiadny priestor, ktorý by sa mohol zablokovať.

Plynová prípojka musí byť vyhotovená v súlade s predpismi platnými vo vašej krajine. krajina inštalácie.

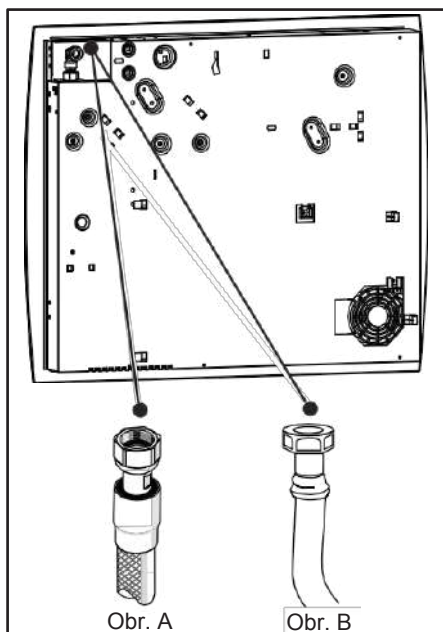
• Plynové potrubie - zemný plyn, propán vzduch alebo bután vzduch

V záujme vlastnej bezpečnosti si musíte vybrať len jedno z nasledujúcich 3 pripojení:

– **Pripojenie pomocou pevnej medenej rúrky** so skrutkovateľnými mechanickými koncovkami (štandardné označenie plynu G1/2). Pripojenie vykonajte priamo na konci kolena namontovaného na spotrebiči.

– **Pripojenie pomocou vlnitej ohybnej kovovej rúrky (z nehrdzavejúcej ocele) s mechanickými koncami, ktoré sa dajú zaskrutkovať** (v súlade s normou NF D36-121), s neobmedzenou životnosťou (obr. A).

– **Pripojenie pomocou vystuženej gumovej hadice s mechanickými koncovkami so skrutkovaním** (v súlade s normou NF D36-103) so životnosťou 10 rokov (obr. B).



POZOR

Pri pripájaní plynovej varnej dosky, ak musíte zmeniť orientáciu kolena namontovaného na spotrebiči:

1 - Vymeňte tesniacu podložku.

2 - Utiahajte kolenovú maticu maximálnym krútiacim momentom 17 N.m.

- 3 INŠTALÁCIA

- Plyn distribuovaný vo fľaši alebo nádrži pozri (bután/propán)

V záujme vlastnej bezpečnosti si musíte vybrať len jedno z nasledujúcich 3 pripojení:

- Pripojenie pomocou pevnej medenej rúrky so skrutkovateľnými mechanickými koncovkami (štandardné označenie plynu G1/2). Pripojenie vykonajte priamo na konci kolena namontovaného na spotrebiči.

- Pripojenie pomocou vlnitej ohybnej kovovej rúrky (z nehrdzavejúcej ocele) s mechanickými koncami, ktoré sa dajú zaskrutkovať (v súlade s normou NF D 36-125), s neobmedzenou životnosťou (obr. 01).

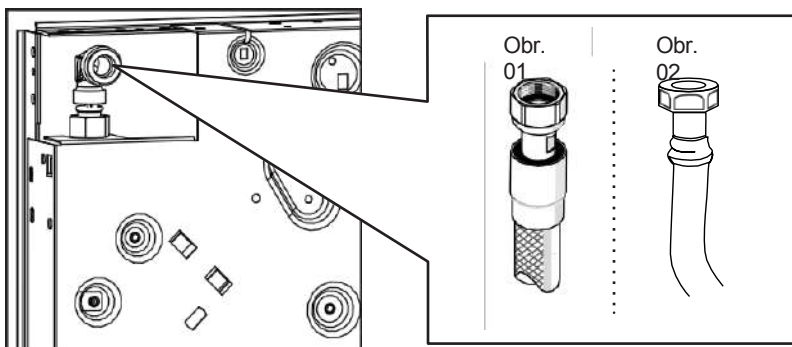
- Pripojenie pomocou zosilnenej gumovej hadice s mechanickými koncovkami so skrutkovaním (v súlade s normou XP D 36-112) so životnosťou 10 rokov (obr. 02).



POZOR

Všetky ohybné hadice s obmedzenou životnosťou nesmú byť dlhšie ako 2 metre a musia byť prístupné po celej svojej dĺžke. Musia sa vymeniť pred dátumom spotreby (vyznačeným na hadici). Bez ohľadu na zvolený spôsob pripojenia sa po inštalácii uistíte, že je vodotesný pomocou mydlovej vody.

Vo Francúzsku musíte použiť rúru alebo potrubie s touto pečiatkou



- 3 INŠTALÁCIA

ZMENA PLYNU



POZOR

Váš spotrebič sa dodáva s predreguláciou na zemný plyn. Injektory potrebné na jeho prispôsobenie na bután/propán nájdete v zložke obsahujúcej túto príručku.



BOARD

Vo Francúzsku je možné túto tabuľku prispôbiť aj na použitie s propánom/butánom. Váš popredajný servis vám na požiadanie rád dodá adaptérové vrečko.

Pri každej výmene plynu musíte najprv :

- Prispôsobenie plynovej prípojky
- Výmena vstrekovačov
- Nastavte pomalý pohyb kohútikov.

• **Nastavenie plynovej prípojky:** pozri časť

Plynová prípojka.

• **Vstrekovače vymeňte** takto:

- Odstráňte mriežky, kryty a hlavy všetkých horákov.
- Pomocou dodaného kľúča odskrutkujte vstrekovače umiestnené v spodnej časti každej nádoby a vyberte ich (obr. 01).
- Namontujte príslušné plynové vstrekovače na ich miesto v súlade s označením vstrekovačov a tabuľkou charakteristík plynu na konci tejto kapitoly:
- Najprv ich zaskrutkujte rukou, kým sa vstrekovač nezablokuje.
- Úplne zasuňte kľúč na vstrekovači.
- Pomocou ceruzky nakreslite na ohniskovú dosku čiaru na vyznačenom mieste (obr. 02).
- Otáčajte kľúčom v smere hodinových ručičiek, kým sa na druhej strane neobjaví čiara (obr. 03).



POZOR

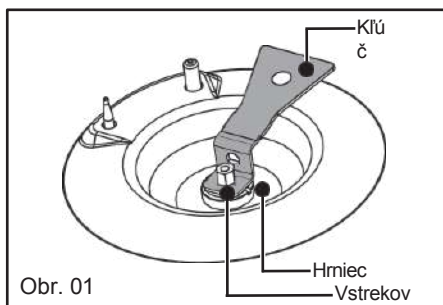
Tento limit neprekračujte, inak sa výrobok poškodí.

– Opätovne nasadte hlavy horákov, uzávery a podperné rošty panvíc.

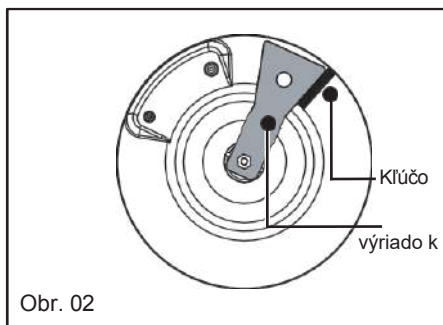


BOARD

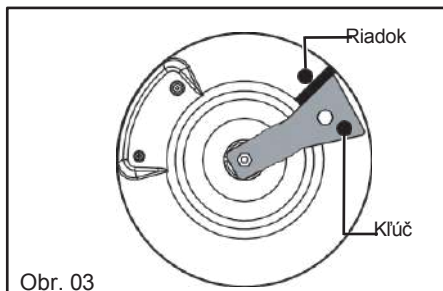
Pri každej zmene plynu zaškrtnite príslušné políčko na štítku pripevnenom k spotrebiču. Pozrite si časti "Pripojenie plynu" a "Výmena plynu" v návode na obsluhu.



Obr. 01



Obr. 02



Obr. 03

- 3 INŠTALÁCIA

- **Nastavte spomaľovače ventilov:** nachádzajú sa pod pákami (obr. 04).
 - Postupujte ťuknutím.
 - Páčky a tesniace krúžky odstráňte vytiahnutím smerom nahor.

- **Prechod zo zemného plynu na bután/plyn propán**

- Pomocou malého plochého skrutkovača otočte mosadznú nastavovaciu skrutku spomaľovača (žltá) (obr. 05) **úplne v smere hodinových ručičiek**.

- Znovu nasadte tesniace krúžky a páčky, uistite sa, že sú otočené správnou stranou nahor, a skontrolujte, či sú páčky úplne zatlačené.

- **Prestavba z butánu/propánu na zemný plyn alebo bután/propán vzduch (v závislosti od modelu)**

- Odskrutkujte mosadznú nastavovaciu skrutku spomaľovača (žltá) (obr. 05) pomocou malého plochého skrutkovača **o 2 otáčky proti smeru hodinových ručičiek**.

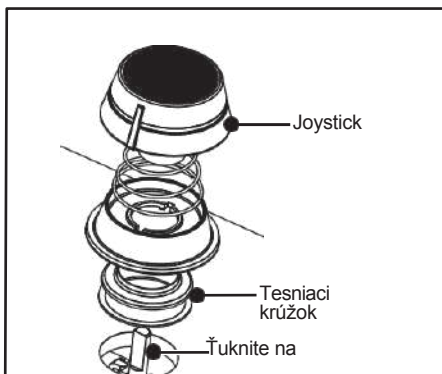
- Znovu nasadte páku,

- Zapnite horák na maximálne nastavenie a prepnite do polohy voľnobehu.

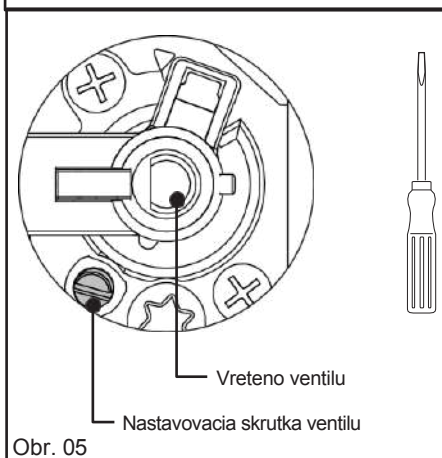
- Opäť odstráňte páčku a potom otočte nastavovaciu skrutku **v smere hodinových ručičiek** do najnižšej polohy pred zhasnutím plameňov.

- Nasadte späť tesniaci krúžok a páku.

- Vykonajte niekoľko manévrov prepínania z maximálneho prietoku na voľnobeh: **plameň nesmie zhasnúť**; ak sa tak stane, odskrutkujte nastavovaciu skrutku tak, aby plameň zostal počas týchto manévrov stabilný.



Obr. 04



Obr. 05

- 3 INŠTALÁCIA

Charakteristika plynu

Spotrebič určený na inštaláciu v : FRkat: I12E+3+ CH - ES - IT - PTkat: I12H3+ CY - EE - PLcat: I12H3B/P LTkat: I2H	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	FR
Hodinový prietok pod : 25 mbar pri 15 °C pod 1013 mbar	Bután G30 28-30 mbar	Propán G31 37 mbar	Zemný plyn G20 20 mbar	Zemný plyn G25 25 mbar
VYSOKORÝCHLOSTNÝ HORÁK Označené na vstrekačoch Menovitý tepelný výkon (kW) Hodinový prietok (g/h) Hodinový prietok (l/h)	88A 3,15 229	88A 3,15 225	137 3,10 295	137 3,10 343
POLORÝCHLY HORÁK Označené na vstrekačoch Menovitý tepelný výkon (kW) Hodinový prietok (g/h) Hodinový prietok (l/h)	62 1,50 109	62 1,50 107	94 1,50 143	94 1,50 166
60 CM STÓL S 2 PLYNOVÝMI HORÁKMI Celkový tepelný výkon (kW) Maximálny prietok (g/h) (l/h)	4,65 338	4,65 332	4,60 438	4,60 509

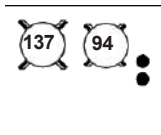
Umiestnenie vstrekačov

V nasledujúcej tabuľke je uvedené umiestnenie vstrekačov na vašom spotrebiči v závislosti od použitého plynu. Každé číslo je označené na vstrekači.

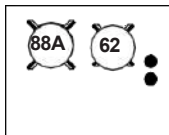


Príklad:
značka vstrekača 94

**Zemný
plyn**



**Plyn
Bután/propán**



(1) Vykurovacie výkony sú uvedené len orientačne. Závisí od charakteru a tvaru nádoby.
Môže sa zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Prevádzkové napätie : 220-240 V~50 Hz

Celkový elektrický príkon :

- Indukčný model s 2 horákmi 3200 W (1)

Rozmery tabuľky :

- Šírka 650 mm

- Hĺbka 518 mm

Hmotnosť : 11,4 kg

Rozmery skrine :

- Šírka 549 mm

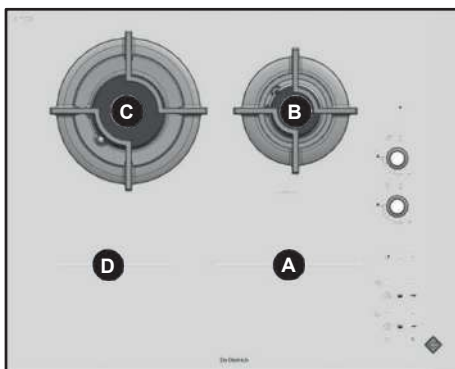
- Výška 59 mm

- Hĺbka 470 mm

- 4 POUŽÍVÁNIE SPOTREBIČA

Popis vášho topu

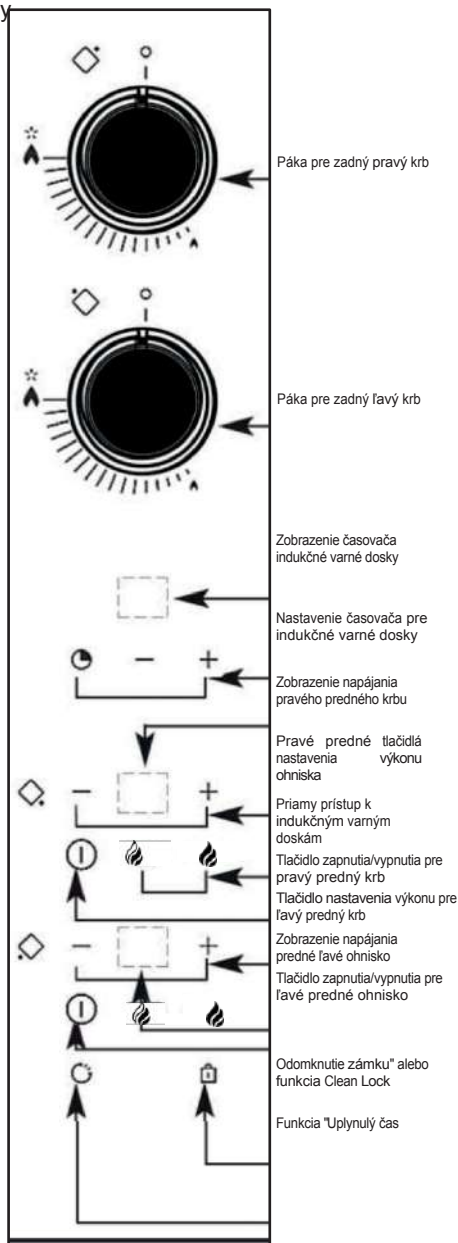
2 plynové varné dosky a 2 indukčné varné dosky



- A** Indukčná varná doska Ø210 - 3100
- B** W Polorýchly horák 1,5 kW * Rýchly
- C** horák 3,1 kW * Indukčná varná
- D** doska Ø160 - 2200 W

* Hodnoty výkonu dosiahnuté so zemným plynom G20

Popis vašej čelenky



- 4 POUŽÍVÁNIE SPOTREBIČA

SPUSTENIE PLYNOVÝCH HORÁKOV

Každý horák je napájaný kohútikom, ktorý sa otvára stlačením a otočením proti smeru hodinových ručičiek.

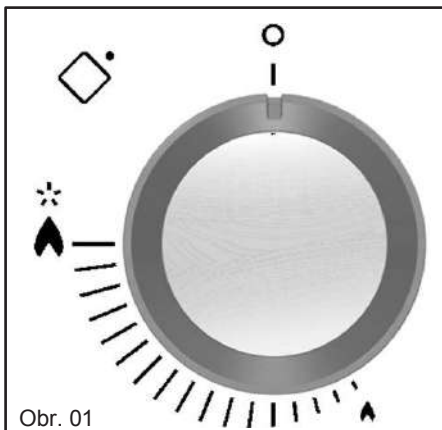
Bod "O" zodpovedá uzáveru z kohútika.

– Vyberte požadovaný horák podľa symbolov v blízkosti gombíkov (napr. pravý predný horák ). Vaša varná doska je vybavená systémom zapalovania horákov integrovaným do gombíkov.

– Ak chcete horák zapáliť, stlačte gombík a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek  do maximálnej polohy.

– Držte páčku stlačení, aby sa spustila séria iskier, kým sa horák nezapáli.

Nastavenie nižšieho prietoku sa vykonáva medzi symbolom a symbolom  .



Obr. 01



BOARD

Ak sa páka ťažko otáča, neotáčajte ju silou. Okamžite požiadajte inštalatéra o zásah.

Ak plameň náhodou zhasne, jednoducho ho znovu zapáľte bežným spôsobom podľa pokynov na zapálenie.

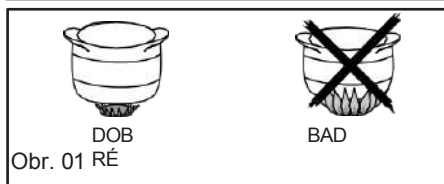
- 4 POUŽÍVÁNIE SPOTREBIČA

VHODNÉ NÁDOBY PRE PLYNOVÉ HORÁKY

• Ktorý horák by ste mali použiť pre ktorú nádobu?

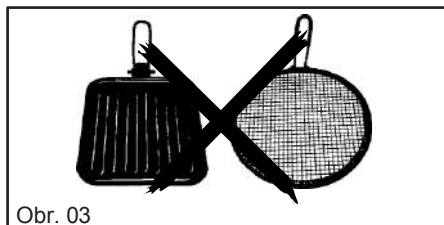
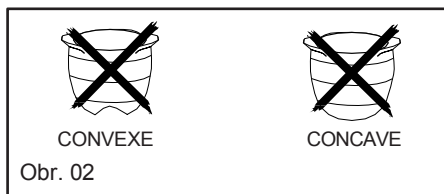
- Nastavte krúžok plameňov tak, aby nepresahoval okraj nádoby (obr. 01).
- Nepoužívajte nádoby s konkávnym alebo konvexným dnom (obr. 02).
- Nepoužívajte plynový oheň s prázdnu nádobou.
- Nepoužívajte nádoby, ktoré čiastočne zakrývajú rukoväťe.
- Nepoužívajte kuchynský riad, ktorý presahuje okraje vamej dosky.
- Nepoužívajte difúzéry, hriankovače, oceleové grily na mäso ani pekáče s nožičkami, ktoré sa opierajú o sklenenú dosku alebo sa jej dotýkajú.

Veľký rýchly horák	Malý polorýchly horák
18 až 28 cm	12 až 20 cm
Smaženie, varenie	Omáčky, Ohrievanie



- Nechajte otvorené otvory prirodzeného vetrania alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávač pár).

- Intenzívne a dlhodobé používanie spotrebiča si môže vyžadovať dodatočné vetranie, napr. otvorením okna, alebo účinnejšie vetranie, napr. zvýšením výkonu mechanického ventilačného systému, ak je k dispozícii (vyžaduje sa minimálny prietok vzduchu 2 m³/h na kW výkonu plynu).



Príklad:

60 cm stôl - 2 plynové horáky

Celkový výkon: $1,5 + 3,1 = 4,6$ kW

$4,6 \text{ kW} \times 2 = 9,2 \text{ m}^3/\text{h}$ minimálny prietok

- 4 POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

ZAPÍNANIE INDUKČNÝCH VARNÝCH DOSIEK

Používanie funkčného tlačidla Položte prst rovno a naplocho na zvolené tlačidlo, kým sa na displeji nezobrazí nové nastavenie.

• Ako spustiť a nastaviť moc?

Vaša varná doska má výkon ohrevu od 50 W do 2800 W alebo 3100 W (1 model indukčnej varnej dosky), označený od 1 do 15.

- **Stlačte tlačidlo** .
 - **Vyberte si** medzi :
 - Stlačením tlačidla  vyberte **bo** (Varenie).
 - Stlačenie  vyberie polohu **7** (Simmering).
 - Stlačením tlačidla  alebo  môžete meniť výkon podľa svojich potrieb.
- Posledná objednávka má vždy prednosť.

• Programovateľný priamy prístup k jednému z krbov

- **Pri** vypnutej varnej doske stlačte a podržte tlačidlo  a potom stlačte tlačidlo , kým nedosiahnete požadovaný stupeň výkonu (napr. stupeň výkonu 5). Automatická validácia nastavenej hodnoty po 2 sekundách bez akcie.

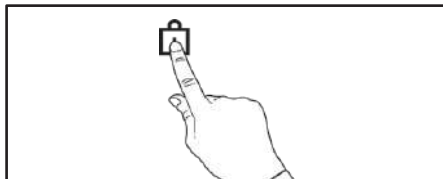


BOARD

- **Ak** chcete nastavenie urýchliť, podržte prst dlhšie stlačený na vybranom tlačidle.

DETSKÝ ZÁMOK

• Zámok



Ovládacie prvky možno uzamknúť:

- alebo zastavené (čistenie),
- alebo počas používania (prebiehajúce operácie sa zachovávajú a zobrazené nastavenia zostanú aktívne).

V polohe "zamknuté" má však z bezpečnostných dôvodov prednosť tlačidlo Stop a vypne napájanie krbu.

- Stlačte na 3  4 sekundy. Zobrazí sa  (svetlá bodka) a po niekoľkých sekundách zmizne.

Akkoľvek akcia na klávesoch má za následok na displeji sa zobrazí symbol zámku .

• Odomknutie stránky

- Stlačte na  až 4 sekundy.

Zobrazenie  (svetlý bod) zmizne.

ČISTÝ ZÁMOK

- Táto funkcia dočasne zablokuje váš stôl počas čistenia.

Aktivácia funkcie **Clean Lock** :

- Váš stôl musí byť vypnutý.
- **Krátko** stlačte tlačidlo  . Ozve sa pípnutie.
- Po uplynutí nastaveného času sa uzamknutie automaticky zruší. Ozve sa dvojité pípnutie a a blikajúca bodka zmizne.

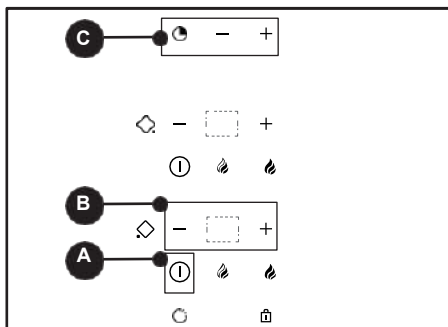


BOARD

Pred ďalším použitím stola ho nezabudnite odomknúť (pozri časť BEZPEČNOSŤ DETÍ: ODOMYKANIE).

- 4 POUŽÍVÁNIE SPOTREBIČA

POPIS OBJEDNÁVKY



- A** Tlačidlá Štart/Stop
- B** Tlačidlá napájania
- C** Tlačidlá časovača

ZAPNUTIE

Stlačte tlačidlo chcete ① zóny, ktorú použít. Blikanie 0 a pípnutie signalizujú, že je zóna zapnutá. Potom môžete nastaviť požadovanú úroveň výkonu. Ak nie je požadovaný žiadny výkon, varná zóna sa automaticky vypne.

STOP

Stláčajte tlačidlo ① pre používanú zónu alebo tlačidlo — pre úroveň výkonu, kým sa nezobrazí 0.

NASTAVENIE VÝKONU

Stlačením tlačidla — alebo + nastavte úroveň výkonu od 1 do 15 (maximálny výkon = 15).

Pri zapnutí môžete prejsť priamo na maximálny výkon stlačením tlačidla . —

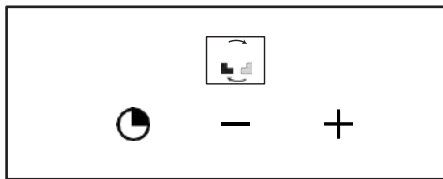


BOARD

jedna varná zóna pracuje na maximálny výkon, druhá sa automaticky obmedzí, ako sa zobrazí na displeji výkonu.

NASTAVENIE ROTAČNÉHO ČASOVAČA

Rotačný časovač je k dispozícii pre všetky varné zóny a ovplyvňuje vždy jednu varnú zónu.



Postupným stláčaním tlačidla ① vyberte varnú zónu, ktorej chcete priradiť časovač. Otočný symbol časovača je možné priradiť len k zónam v prevádzke.

• Používanie časovača :

- Zapnite varnú zónu a nastavte výkon.
- Umiestnite symbol otáčania na túto varnú zónu.
- Čas nastavíte stlačením tlačidla — alebo + , na displeji napájania sa rozsvieti bodka potvrdzujúca vašu operáciu. Časovač odpočítava čas iba vtedy, ak je varná zóna zakrytá nádobou. Po skončení varenia sa zóna vypne. Časovač ukazuje 0 a upozorní vás na to **zvukový signál**.
- Stlačením tlačidla časovača — alebo + zastavíte pípanie.

• Zmena nastavení pre materinský jazyk :

Stlačte tlačidlá + alebo — na časovači.

- 4 POUŽÍVÁNIE SPOTREBIČA

• Zastavenie časovača :

– Súčasne stlačte tlačidlá **+** a **-** na časovači na niekoľko sekúnd alebo stlačte tlačidlo **-** na časovači **na 0**.

• Zmena prideleného času :

– Zastavenie prebiehajúceho časovača.
– Opakovaným stlačením tlačidla  ho priradíte k novej varnej zóne v prevádzke.

POUŽITIE KLÚČA "VYHNUTÝ ČAS"

Táto funkcia zobrazuje čas, ktorý uplynul od poslednej zmeny napájania vybraného ohrievača.

Ak chcete použiť túto funkciu, stlačte tlačidlo  . Na displeji časovača zvoleného zdroja tepla bliká uplynulý čas.

Ak chcete, aby sa varenie skončilo v nastavenom čase, stlačte tlačidlo  a potom do 5 sekúnd stlačte tlačidlo **+** na časovači, aby ste zvýšili požadovaný čas varenia.

Zobrazenie času zostane fixné pre 3 sekundy, potom sa zobrazí zostávajúci čas. Na potvrdenie voľby zaznie zvukový signál.

Táto funkcia je k dispozícii s funkciou časovača alebo bez nej.

Poznámka: ak je na časovači zobrazený čas, nie je možné ho zmeniť do 5 sekúnd od stlačenia tlačidla  . Po uplynutí 5 sekúnd budete môcť čas varenia zmeniť.



- 4 POUŽÍVÁNIE SPOTREBIČA

VÝBER KUCHYNSKÉHO RIADU - BEZPEČNOSŤ INDUKCIE

• Ktoré nádoby sú najlepšie prispôsobené :

– **Nádoby zo smaltovanej ocele s nepriľnavým povrchom alebo bez neho:** pekáče, fritézy, panvice, grily na mäso.

– **Nádoby z liatiny:** aby ste nepoškriabali sklokeramiku, neposúvajte ich po stole alebo si vyberte nádobu so smaltovaným podstavcom.

– **Indukčný riad z nehrdzavejúcej ocele:** väčšina riadu z nehrdzavejúcej ocele je vhodná na indukčné varenie (hrnce, kastróly, panvice, fritézy).

– **Hliníkové nádoby so špeciálnym dnom:** vyberajte si predmety s hrubým dnom, ktoré sa varia rovnomernejšie (teplo sa rovnomernejšie rozloží).

Pri indukčnom varení nefunguje len sklo, zemina, hliník bez špeciálneho podkladu, med' a niektoré nemagnetické nehrdzavejúce ocele. Odporúčame vám vyberať si nádoby s hrubým, plochým dnom.

Aby ste si mohli ľahšie vybrať, v týchto pokynoch je uvedený zoznam náčinia.

– **Indikátor zvyškového tepla** Po intenzívnom používaní môže varná zóna zostať niekoľko minút horúca. Počas t o h t o obdobia sa na displeji zobrazí **H**. Nedotýkajte sa dotknutých oblastí.

• Ktoré sú materiály nekompatibilné?

SKLENENÉ, KERAMICKÉ ALEBO HLINENÉ NÁDOBY, HLINÍKOVÉ NÁDOBY BEZ ŠPECIÁLNEHO DNA ALEBO MEDENÉ NÁDOBY, NIEKTORÉ NEMAGNETICKÉ NÁDOBY Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE.

• Test kontajnera

Vďaka pokročilej technológii dokáže vaša indukčná varná doska rozpoznať väčšinu typov riadu. Položte panvicu napríklad na ohrevnú zónu s výkonom 4. Ak displej zostane stály, vaša panvica je kompatibilná; ak bliká, vaša panvica nie je vhodná na indukčné varenie. Dokonca aj hrnce s nerovným dnom môžete používať, pokiaľ nie sú príliš deformované.

• Automatické zastavenie

Automatické vypnutie je bezpečnostná funkcia varnej dosky. Automaticky sa zapne, ak používateľ zabudne vypnúť prebiehajúcu prípravu:

Použitá energia	Krb sa automaticky vypne po :
Zahŕňa :	
- od 1 do 7	8 hodín
- medzi 8 a 11	2 hodiny
Viac ako 12	1 hodina

Na displeji príslušnej vykurovacej zóny sa zobrazí AS a približne 2 minúty zaznie zvukový signál. Displej AS zostane viditeľný, kým nestlačíte ľubovoľné tlačidlo na príslušnom vykurovacom zariadení, a vašu akciu potvrdí dvojité pípnutie.



- 4 POUŽÍVÁNIE SPOTREBIČA

VÝBER KASÁRNE - INDUKČNÁ BEZPEČNOSŤ (pokračovanie)

- **Bezpečnostné opatrenia pri používaní**
 - Ak používate panvicu s nepriľnavým vnútorným povrchom (teflónový typ) s malým množstvom pridaného tuku alebo bez neho, predhrejte ju krátko na polohe 9 alebo 10.
 - Nikdy nepoužívajte polohu 11 alebo 12, pretože hrozí riziko poškodenia nádob.
 - Uzavretú konzervu neohrievajte, pretože môže prasknúť (toto opatrenie platí aj pre všetky ostatné spôsoby varenia).
 - Odporúčame, aby ste na varnú dosku neodkladali kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu zahriať.



POZOR

Tabuľka sa nesmie používať na ukladanie žiadnych údajov.

Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu ani nekladte výrobky zabalené v hliníku priamo na indukčnú varnú dosku.

Hliník by sa roztavil a poškodil trvalo poškodí váš spotrebič.

• "Elektronické" zabezpečenie

Ak sa teplota elektronických obvodov zvýši, bezpečnostné zariadenie automaticky zníži výkon dodávaný stolom.

• Bezpečnostné zariadenie "Prázdna panvica"

Každá vykurovacia zóna je vybavená bezpečnostným zariadením, ktoré neustále zisťuje teplotu vykurovacej zóny. Nehrozí teda žiadne riziko prehriatia v dôsledku prázdnych pánví.

Používajte varné zóny podľa typu potravín (v závislosti od modelu)

Viackontajnerové	Viackontajnerové	Malé kontajnery
Tento 23 cm : – Automaticky sa prispôbuje na Ø 23 cm Ø 12 až 26 cm – Poskytuje optimálny výkon. – Poskytuje vynikajúcu distribúciu tepla. – Poskytuje rovnomernú teplotu varenia, takže ju môžete použiť na prípravu veľkých palacinek, veľkých rýb atď. alebo veľkého množstva malých predmetov, ktoré sa uvaria rovnomerne.	Ø 18 cm Ø 12 až 22 cm Ø 21 cm Ø 12 až 24 cm	Ø 16 cm Ø 10 až 18 cm Jemné prípravky (omáčky, krémy atď.). Príprava množstiev malých alebo jednotlivých porcií.



POZOR

– Ak je rúra umiestnená pod varnou doskou (pozri "Vstavaná"), tepelné bezpečnostné funkcie varnej dosky zabráňujú jej súčasnému používaniu v režime "Pyrolýza" a rúry.

Pri používaní indukčnej varnej dosky nekladte na sklenenú dosku predmety, ktoré sa dajú zmagnetizovať (napr. kreditné karty, kazety atď.).

Upozorňujeme nositeľov aktívnych implantátov (kardiostimulátory, inzulínové pumpy atď.): váš indukčný stôl vytvára vo svojom bezprostrednom okolí elektromagnetické pole. Odporúčame vám preto kontaktovať výrobcu vášho aktívneho implantátu, aby zistil prípadnú nekompatibilitu.

ÚDRŽBA VÁŠHO SPOTREBIČA

ÚDRŽBA	AKO POSTUPOVAŤ?	VÝROBKY A PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA MAJÚ POUŽÍVAŤ
Zapaľovacie sviečky a vstrekovalce	Ak sú zapaľovacie sviečky znečistené, vyčistite ich malou kefkou s tvrdými štetinami (nekovovou). Vstrekovalce plynu sa nachádzajú v strede horáka hrnca. Pri čistení dávajte pozor, aby ste ho nezakryli, pretože by to ovplyvnilo výkon varnej dosky.	- Malá kefka s tvrdými štetinami. - Bezpečnostný kolík
Grily a plynové horáky	V prípade pretrvávajúcich škvŕn použite neabrazívny krém a potom ho opláchnite čistou vodou. Pred ďalším používaním varnej dosky utrite každú časť horáka.	- Jemný čistiaci krém. - Hygienická špongia.
Indukčné varné dosky	- Čistite horúcou vodou a potom utrite do sucha. - Na odolné škvŕny použite špeciálne sklokeramické výrobky (pozrite príklad na druhej strane).	- Hygienická špongia. - Špeciálne sklokeramické výrobky (napr. Ceraclean).
Sklenená vrchná časť	- Čistite horúcou vodou a potom utrite do sucha. Na odolné škvŕny použite špeciálne prípravky na sklokeramiku.	- Hygienická špongia. - Špeciálne sklokeramické výrobky



POZOR

- Nikdy nečistite spotrebič, keď je v prevádzke. Nastavte na nulu všetky elektrické a plynové ovládacie prvky.
- Ak je povrch prasknutý, odpojte spotrebič od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Kontaktujte popredajný servis.
- Hliník sa roztaví a trvalo poškodí váš spotrebič.



BOARD

- Časť stola je vhodnejšie čistiť ručne ako v umývačke riadu.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drhnúcu hubku.
- Nepoužívajte parné čističe.



6 PORÚCH A RIEŠENÍ

POČAS POUŽÍVANIA

MÔŽETE VIDIEŤ, ŽE :	ČO ROBIŤ :
• Zapaľovanie horáka : Pri stlačení pák sa nevyskytujú žiadne iskry.	• Skontrolujte elektrické pripojenie spotrebiča • Skontrolujte, či sú zapaľovacie sviečky čisté. • Skontrolujte, či sú horáky čisté a správne zmontované. • Ak je stôl pripevnený k pracovnej doske, skontrolujte, či nie sú deformované upevňovacie úchyty. • Skontrolujte, či tesniace krúžky pod pákami nevyčnievajú ich domov.
• Po stlačení gombíka sa na všetkých horákoch naraz vytvorí iskry.	• To je normálne. Funkcia zapaľovania je centralizovaná a ovláda všetky horáky súčasne.
• Objavujú sa iskry, ale horák (horáky) sa nezapáli.	• Skontrolujte, či nie je prírodné potrubie plynu zaseknuté. • Skontrolujte, či je dĺžka prívodu plynu menšia ako 2 metre. • Skontrolujte, či je otvorený prívod plynu. • Ak máte plyn vo fľaši alebo v nádrži, skontrolujte, či nie je prázdny. • Ak ste práve nainštalovali stôl alebo vymenili plynovú fľašu, držte gombík stlačený do maximálne otvorenej polohy, kým sa plyn nedostane k horákam. • Skontrolujte, či vstrekovač nie je zablokovaný, a ak je, odblokujte ho poistným kolíkom. • Pred položením panvice na horák ju zapáľte.
• Po zapálení sa plamene rozsvietia a po uvoľnení páky zhasnú.	• Stlačte páčky úplne nadol a držte ich stlačené. niekoľko sekúnd po objavení sa plameňov. • Skontrolujte, či sú časti horáka správne usadené. • Skontrolujte, či tesniace krúžky pod pákami nevyčnievajú ich domov. • Vyhňte sa silnému prievanu v miestnosti. • Pred položením panvice na horák ju zapáľte.
• Pri voľnobehu horák zhasne alebo plamene zostanú vysoké.	• Vyhňte sa silnému prievanu v miestnosti. • Skontrolujte, či použitý plyn zodpovedá nainštalovaným vstrekovačom (pozri identifikáciu vstrekovačov v časti "Charakteristika plynu"). • Pamätajte: varné dosky sa štandardne dodávajú s plynom zo siete (zemný plyn). • Skontrolujte, či sú správne nastavené skrutky voľnobežných otáčok (pozri časť "Nastavenie plynu").
• Plamene vyzerajú nepravidelne.	• Skontrolujte čistotu horákov a vstrekovačov umiestnených pod horáky, zostava horáka atď. • Skontrolujte, či je vo fľaši dostatok plynu.
• Stôl vonia ranným varením.	• Každú indukčnú varnú dosku zahrievajte ½ hodiny pomocou kohútika s horúcou vodou. • hrniec plný vody.
• Váš stôl vydá jemné cvaknutie.	• To je normálne. Tento hluk je spôsobený rozdelením výkonu medzi dve indukčné varné dosky.
• Panvice pri varení na indukčných varných doskách vydávajú hluk.	• Pri vysokých výkonoch je tento jav pri niektorých typoch hrncov normálny. Nehrozí žiadne nebezpečenstvo pre stôl.
• Na displeji sa zobrazí séria malých alebo F7: elektrické obvody sa prehrieli.	• Porucha ventilátora chladenia. • Voda alebo predmet na ovládacej klávesnici. • Skontrolujte podmienky inštalácie. Ak porucha pretrváva, zavolajte popredajný servis.

7 SPRIEVODCA VARENÍM

PRÍPRAVY		FRIRE NÁVRAT DO VARU		VARENIE/RÁNO PRIVIEŠŤ DO VARU		FIRE/MIJOT		UDRŽUJTE TEPLO					
ZAPNUTIE VARNEJ ZÓNY		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
POLIEVKY	HUSTÉ POLIEVKY												
	MRAZENÝ DVORNÝ												
RYBIE	BUJÓN												
	HUSTÁ MASLOVÁ MÚKA S VAJÍČKAMI (BÉARNAISE, HOLANDSKÁ OMAČKA)												
OMAČKY	ENDÍVIA, ŠPENÁT												
	SUŠENÁ ZELENINA												
ZELENINA	VARENÉ ZEMLIAKY PEČENÉ ZEMLIAKY												
	VYPRÁŽANÉ ZEMLIAKY ROZMRAZOVANIE ZELENINY												
	TENKÉ MÄSO VYPRÁŽANÉ NA PANVICI STEAKY NA GRILE (LIATINOVÝ GRIL)												
	MRAZENÉ ČIPSY ČERSTVÉ ČIPSY												
MÄSO	KOMPÓTOVÉ												
	PALACINKY S AUTOMATICKÝM VARICOM												
VARIANTY	PUDINGOVÉ												
	ROZTOPENÉ												
VYPRÁŽANÍ	ČOKOLADOVÉ DŽEMY												
	MILEKO												
A	VYPRÁŽANÉ VAJCIA												
	CESTOVINY												
	DUSENÁ DETSKÁ VÝŽIVA (BAIN MARIE)												
	KREOLSKÝ												
	RÝŽOVÝ												
	NÁKYP												

Maximálny výkon je vyhradený na vyprážanie a rýchle varenie.

7 SPRIEVODCA VARENÍM

PLYNOVÁ VARNÁ DOSKA

	PRÍPRAVY	ČAS	VEĽKÝ RÝCHLY	SEMI RAPID
SOUPS	Vývary Husté polievky	8-10 min	X	
RYBY	Vývar z grilovaného dvora	8-10 min 8-10 min	X X	
SAUCES	Hollandaise, Béarnaise Béchemel, Aurore	10 minút		X X
ZELENINA	Endívia, špenát Varený hrášok Paradajky provençales Vyprážané zemiaky Cestoviny	25-30 min 15-20 min.	X X X X X X	
MÄSO	Steak Blanquette, Osso-bucco Smažený rezeň Tournedos	90 minút 10-12 min. 10 minút	X X X X X	
FRITURE	Čipsy Koblihy		X X	
DEZERTY	Ryžový nákyp Ovocné kompóty Palacinky Čokoládový krém Káva (malý kávovar)	25 min. 3-4 min. 3-4 min. 10 minút		X X X

- 8 NIEKOĽKO RÁD

Bezpečnostné zapalovanie plynu	. Po zobrazení nasledujúceho hlásenia držte joystick úplne stlačený plameňa, aby sa zapol bezpečnostný systém. . V prípade výpadku prúdu môžete horák zapáliť tak, že priblížite zápalku k vybranému horáku a stlačíte a podržíte príslušnú páčku.
Používanie kontajnerov	. Na plynových alebo elektrických varných doskách vždy používajte stabilné nádoby s plochým dnom odolné voči teplu. . Použite vhodnú nádobu: veľkosť dna musí byť rovnaká alebo väčšia ako priemer elektrickej varnej dosky.
Všeobecná údržba	. Pravidelne čistite horáky: je to nevyhnutné pre ich bezproblémovú prevádzku a zabezpečenie stabilného, rovnomerného plameňa. . Nezabudnite na zapalovacie sviečky. Pred opätovnou montážou horákov a krytov horákov ich riadne vysušte. . Čistenie ukončíte utretím hornej časti skla absorpčným papierom, aby ste odstránili všetky stopy vlhkosti.
Tipy	. Hneď ako voda zovrie, znížte rýchlosť horáka na nižšiu. riziko pretečenia. . Na hrnce dajte pokrievku: šetrí to peniaze. . Neváhajte vypnúť elektrickú varnú dosku na niekoľko minút. pred koncom varenia.



BOARD

- Vo všetkých prípadoch si pre ďalšie informácie pozorne prečítajte každú stranu letáku.

- 9 TABULKA EKODIZAJNU



Plaque signalétique/Nazov výrobcu/placa de indentificaci3n/Placa de indentificac3o/Gerät angebrachten Schild/Targhetta segnaletica/På skiltet/På märkskylten/ πλακέτα περιγραφής/Tabliczce znamionowej/Ývórbnám š t í t k u / P o p í s n o m š t í t k u /Identificatieplaatje/ Фирменной табличке

[illegible]

FR * V súlade s nariadením o ekodizajne č. 66/2014 zo 14. januára 2014, merania vykonané v súlade s normami EN 30-2-2 a EN 60 3502

* Podľa nariadenia o ekodizajne č. 66/2014 zo 14. januára 2014, merania podľa noriem EN 30-2-2 a EN 60 3502

* Según reglamentación de ecodiseño N°66/2014 del 14 de enero de 2014, mediciones realizadas según normas EN 30-2-2 y EN 60 350-2

* Após a regulamentação da eco-concepção N.º 66/2014 de 14 de janeiro de 2014, foram realizadas medições seguindo as normas EN 30-2-2 e EN 60 350-2.

* Gemäß der Öko-Design-Verordnung Nr. 66/2014 vom 14. Januar 2014. Messungen entsprechend den Normen EN 30-2-2 und EN 60 350-2.

* In conformità al regolamento sulla progettazione ecocompatibile N°66/2014 del 14 gennaio 2014, misure realizzate secondo le norme EN 30-2-2 ed EN 60 3

* I henhold til reguleringen for miljøvenligt design nr. 66/2014 af 14. januar 2014, foranstaltninger gennemført i henhold til normerne EN

* Enligt förordning (EU) nr 66/2014 av den 14 januari 2014 om ekodesign: åtgärder utförda enligt normerna EN 30-2-2 och EN 60 302

* Σύμφωνα με τον κανονιστικό οριζολογικό σχεδιασμό Αρ. 66/2014 της 14ης Ιανουαρίου 2014, λήφθηκαν μέτρα με βάση τα πρότυπα EN 30-

* Podľa nariadenia dotýčajúcim ekoprojektovania nr 66/2014 z dňa 14 stycznia 2014 r., pomiary wykonane wg norm EN 30-2-2 i EN 60 362-2

* V súlade s nariadením o úsporných zariadeniach č. 66/2014 zo dňa 14. januára 2014, meranie vykonávané podľa noriem EN 30-2-2 a EN 60 350-2

* Podľa nariadenia o ekodizajne č. 66/2014 zo 14. januára 2014, merania vykonané v zmysle nariadenia

* V súlade s постановлением об эконцепции № 66/2014 от 14 января 2014 года, выполнено в соответствии с нормами EN 30-2-2 и EN 60 3502

- 9 TABUĽKA EKODIZAJNU

		FR	AT	ES	PT	NL
E1000	1,5 k W	154,5 cm				
E1500	10W	154,5 cm				
E2000	20W	154,5 cm				
R1200	1,2 k W	154,5 cm				
R1500	1,5 kW	154,5 cm				
R1800	1,8 kW	154,5 cm				
R2300	2,3 kW	154,5 cm				
R2500	2,5 kW	154,5 cm				
I2000	2,0 kW	154,5 cm				
I2800	2,8 kW	154,5 cm				
X2800	2,8 kW	154,5 cm				
X1900	3,1 kW	154,5 cm				
X3600	3,6 kW	154,5 cm				
X2600	3,6 kW	154,5 cm				
AUX	0,85 kW					
SR	1,5 kW					
R	2,3 kW					
GR	3,1 kW					
UR	3,5 kW					
2C	3,6 kW					
3C	3,6 kW					
FFR	6,2 kW					
NA						

		Z	IT	DA	SV	UK
E1000	1,5 k W	154,5 cm				
E1500	10W	154,5 cm				
E2000	20W	154,5 cm				
R1200	1,2 k W	154,5 cm				
R1500	1,5 kW	154,5 cm				
R1800	1,8 kW	154,5 cm				
R2300	2,3 kW	154,5 cm				
R2500	2,5 kW	154,5 cm				
I2000	2,0 kW	154,5 cm				
I2800	2,8 kW	154,5 cm				
X2800	2,8 kW	154,5 cm				
X1900	3,1 kW	154,5 cm				
X3600	3,6 kW	154,5 cm				
X2600	3,6 kW	154,5 cm				
AUX	0,85 kW					
SR	1,5 kW					
R	2,3 kW					
GR	3,1 kW					
UR	3,5 kW					
2C	3,6 kW					
3C	3,6 kW					
FFR	6,2 kW					
NA						

		EL	PL	CZ	SK
E1000	1,5 k W	154,5 cm			
E1500	10W	154,5 cm			
E2000	20W	154,5 cm			
R1200	1,2 k W	154,5 cm			
R1500	1,5 kW	154,5 cm			
R1800	1,8 kW	154,5 cm			
R2300	2,3 kW	154,5 cm			
R2500	2,5 kW	154,5 cm			
I2000	2,0 kW	154,5 cm			
I2800	2,8 kW	154,5 cm			
X2800	2,8 kW	154,5 cm			
X1900	3,1 kW	154,5 cm			
X3600	3,6 kW	154,5 cm			
X2600	3,6 kW	154,5 cm			
AUX	0,85 kW				
SR	1,5 kW				
R	2,3 kW				
GR	3,1 kW				
UR	3,5 kW				
2C	3,6 kW				
3C	3,6 kW				
FFR	6,2 kW				
NA					



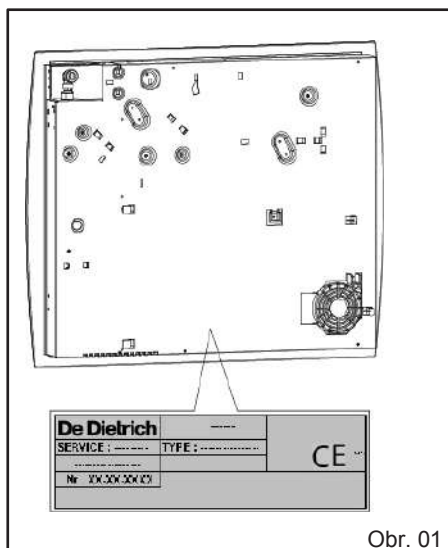
Conseil/Tip/Consejo/Conselho/Empehlung/Consiglio/Gode råd/Råd/Συμβουλή/Rada/Advies/Coeem

- Na nádobu používajte čo najčastejšie veko, aby ste znížili tepelné straty odparovaním.
- No rade používať pokrývku, aby ste znížili straty horko odparovaním.
- Utilisez la tapa en el recipiente siempre que pueda para reducir las pérdidas de calor por evaporación.
- Sempreque possível, tape os recipientes com tampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- Den Deckel sooft wienmöglich aufsetzen, um Wärmeverlustdurch Verdunsten zu verringern.
- Utilizzare più spesso possibile un coprichiusura lapentola, in modo da ridurre leperdite di calore dovuteall'evaporazione.
- Brug låg på beholderen når dekan lade sigge, forat undgå at varmen udsidipper.
- Avoid lock på beholderen så dekan lade sigge, forat undgå at varmen udsidipper.
- Τοποθετήστε το καπάκι πάνω απευθείας στο δοχείο χωρίς να αφήνετε χώρο ανάμεσα στο καπάκι και το δοχείο.
- Przykrywajzaczyszczajnieoparykrywką, abyograniczyć utratę ciepła poprzezwyparowanie.
- Používajtečonejčastejšiepokrývku, aby ste znížili tepelné straty odparovaním.
- Aby sa znížili straty horko odparovaním, používajte čo možno najčastejšie pokrývku.
- Debnuk so vaak möglichen deket om warmteverliesdoorverdamping te beperken.
- Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

. 10 POPREDAJNÝ SERVIS

INTERVENCIE

Všetky práce na vašom spotrebiči musí vykonávať kvalifikovaný odborník, ktorý je registrovaným distribútorom značky. Pri telefonickom kontakte, aby sme vám uľahčili vybavenie vašej požiadavky, si pripravte úplné referencie vášho spotrebiča (obchodné označenie, servisné označenie, výrobné číslo). Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku (obr. 01).



Obr. 01



UK



ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ

Ви щойно придбали виріб De Dietrich. Цей вибір свідчить про ваші високі стандарти та смак до французького мистецтва життя.

Спадкоємці більш ніж 300-річного ноу-хау, вироби De Dietrich втілюють поєднання дизайну, автентичності та технологій на службі кулінарного мистецтва. Наші прилади виготовляються з найкращих матеріалів і мають бездоганну обробку.

Ми впевнені, що цей високоякісний продукт дозволить любителям їжі розкрити всі свої таланти. Служба підтримки споживачів компанії De Dietrich завжди готова відповісти на всі ваші запитання та пропозиції, а також допомогти вам задовольнити ваші потреби.

Для нас велика честь бути вашим новим партнером на кухні і ми хотіли б подякувати вам за підтримку за вашу довіру.



Завдяки своїм заводам у Франції, Орлеані та Вандомі, De Dietrich культивує постійне прагнення до досконалості, увічнюючи виняткові ноу-хау в дизайні бездоганно готової продукції. Багато наших приладів сертифіковані знаком Origine France Garantie, що підтверджує, що вони вироблені у Франції.

Це маркування не тільки гарантує якість і довговічність наших приладів,

але й забезпечує їхню простежуваність, надаючи чітку та об'єктивну інформацію про їхнє походження.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

БЕЗПЕКА ТА ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	4
• 1 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	7
• 2 ОПИС ВАШОГО ПРИЛАДУ	8
• 3 ВСТАНОВЛЕННЯ	9
ВИБІР МІСЦЯ РОЗТАШУВАННЯ	9
ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ	10
ПОРАДИ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ	11
У РАЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ НАД ШУХЛЯДОЮ, ШАФОЮ АБО ДУХОВОЮ	11
ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ НАД ПОСУДОМИЙНОЮ МАШИНОЮ	13
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ	14
ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ	15
ЗМІНА ГАЗУ	17
ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗУ	19
визначення місця розташування форсунок	19
• 4 ЗА ДОПОМОГОЮ ВАШОГО ПРИЛАДУ	20
ОПИС ВАШОГО ТОПУ	20
ОПИС ВАШОГО ГУРТУ	20
запуск газових пальників	21
адаптовані компоненти для газових пальників	22
УВІМКНЕННЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПАНЕЛЕЙ	23
ЗАХИСТ ДІТЕЙ	23
CLEAN LOCK	23
ОПИС ЗАМОВЛЕННЯ	24
УВІМКНЕННЯ	24
СТОП	24
РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ	24
НАЛАШТУВАННЯ ОБЕРТОВОГО ТАЙМЕРА	24
ВИКОРИСТАННЯ КНОПКИ "МИНУЛИЙ ЧАС"	25
ВИБИРАЄМО КАСТРУЛІ - ІНДУКЦІЙНА БЕЗПЕКА	26
• 5 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	28
• 6 НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ШЛЯХИ ЇХ УСУНЕННЯ	29
• 7 КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ	30
ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА	30
ГАЗОВИЙ КУХОННИЙ СТІЛ	31
• 8 ДЕКІЛЬКА ПОРАД	32
• 9 ТАБЛИЦЯ ЕКОДИЗАЙНУ	33
• 10 ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	35

БЕЗПЕКА ТА ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ - УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Ці інструкції можна завантажити з веб-сайту бренду.

- Ми розробили цю варильну поверхню для домашнього використання.
- Цей прилад повинен бути встановлений відповідно до чинних норм і використовуватися тільки в добре провітрюваному приміщенні. Перед встановленням та використанням приладу ознайомтеся з цим посібником.
- Приготування їжі повинно відбуватися під вашим наглядом.
- Ці варильні поверхні, призначені виключно для приготування їжі та напоїв, не містять азбестових компонентів.
- Цей прилад не підключений до димоходу. Він повинен бути встановлений і підключений відповідно до чинних норм. Особливу увагу слід звернути на відповідні положення щодо вентиляції.
- Не зберігайте в шафі під варильною поверхнею ЛЕГКОЗАЙМИСТІ або ВОГНЕНЕБЕЗПЕЧНІ ПРЕДМЕТИ (розпилювачі або ємності під тиском, а також папір, книги рецептів тощо).
- Якщо ви використовуєте шухляду під столом, ми не рекомендуємо зберігати чутливі до температури предмети (пластик, папір, аерозольні балончики тощо).
- Перед проведенням будь-яких робіт ваш стіл повинен бути відключений від джерела живлення (електрики і газу).
- Підключаючи електроприлади до розетки, переконайтеся, що кабель живлення не контактує з гарячими ділянками.
- Необхідно забезпечити можливість відключення приладу від електромережі за допомогою штепсельної вилки або вимикача у стаціонарній електропроводці відповідно до правил монтажу.
- Штепсельна вилка повинна бути доступною після встановлення.
- Щоб перестрахуватися, не забудьте вимкнути контрольний клапан мережевого газу або клапан балону з бутаном/пропаном після використання.
- Перед встановленням переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу і тиск газу) та налаштування приладу відповідають

БЕЗПЕКА ТА ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

сумісні.

- Ці таблиці мають знак відповідності СЕ.
 - Встановлення зарезервовано для кваліфікованих монтажників і техніків.
 - Не використовуйте пароочишувачі.
 - Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Дітям не дозволяється виконувати операції з чищення та технічного обслуговування без нагляду дорослих.
 - Діти повинні бути під наглядом, щоб не гратися з приладом.
 - Цей стіл відповідає стандарту EN 60335-2-6 щодо обігріву меблів і класу 3 щодо монтажу (відповідно до стандарту EN 30-1-1).
 - Умови налаштування цього приладу вказані на етикетці в кишені або на заводській табличці.
 - Не використовуйте посуд, який виходить за краї варильної поверхні. Щоб у майбутньому ви могли легко знайти номери деталей для вашого приладу, радимо вам записати їх на сторінці "Післяпродажне обслуговування та зв'язки зі споживачами" (на цій сторінці також вказано, де їх знайти на вашому приладі).
 - Ми рекомендуємо не класти на варильну поверхню металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
 - Після використання вимкніть варильну поверхню за допомогою пристрою керування і не покладайтеся на детектор кастрюлі.
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** якщо на поверхні з'явилися тріщини, відключіть прилад від електромережі, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** під час використання прилад та його доступні частини нагріваються. Не торкайтеся нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.



БЕЗПЕКА ТА ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Пожежна небезпека: Не зберігайте жодних предметів на варильних поверхнях. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Процес приготування повинен контролюватися. Короткий процес приготування слід контролювати безперервно.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Приготування їжі на варильній поверхні без нагляду з використанням жиру або олії може бути небезпечним і спричинити пожежу.

УВАГА: Використовуйте тільки захисні системи, розроблені виробником кухонного приладу або зазначені виробником приладу в інструкції з експлуатації для відповідного використання, або захисну систему, вбудовану в прилад. Використання невідповідних систем захисту може призвести до нещасних випадків.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Приготування їжі без нагляду на варильній поверхні з жиром або олією може бути небезпечним і призвести до пожежі. Ніколи не намагайтеся загасити вогонь водою, а вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека пожежі: Не зберігайте нічого на варильних поверхнях.

Ми не рекомендуємо використовувати захисний чохол для столу. **УВАГА:** Використання газової плити призводить до виділення тепла, вологи та продуктів згоряння в приміщенні, де вона встановлена. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час роботи приладу: тримайте отвори природної вентиляції відкритими або встановіть пристрій механічної вентиляції (механічну витяжку). Інтенсивне та тривале використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкривання вікна, або більш ефективної вентиляції, наприклад, збільшення потужності механічної вентиляції, якщо вона є.

УВАГА: "Якщо скло на варильній панелі розіб'ється:

- негайно вимкнути всі пальники та всі компоненти електричні нагрівачі та ізолюйте прилад від усіх джерел енергії,
- не торкайтеся поверхні приладу,
- не користуйтеся приладом.

• 1 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

ПОВАГА ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

— Пакувальні матеріали для цього приладу можна переробляти. Візьміть участь у їх переробці та допоможіть захистити навколишнє середовище, викинувши їх у передбачені для цього муніципальні контейнери.

— Ваш прилад також містить багато матеріалів, придатних для вторинної переробки. Це

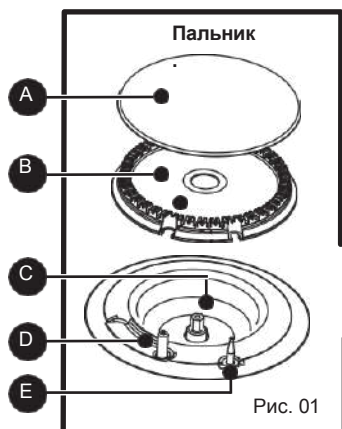


Цей логотип вказує на те, що використані прилади не можна змішувати з іншими відходами. Таким чином, переробка приладів, організована вашим виробником, буде здійснюватися в найкращих можливих умовах,

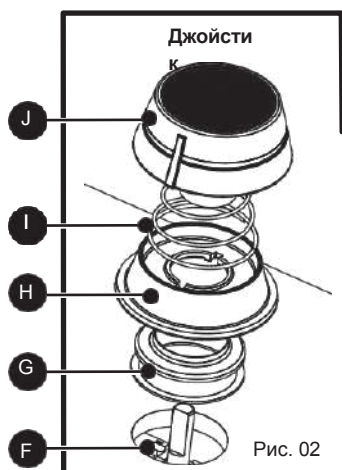
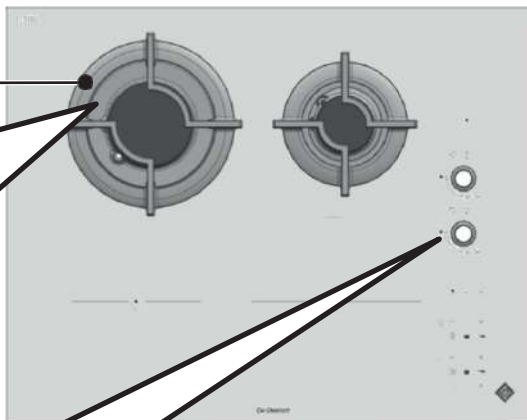
відповідно до чинної європейської директиви про відходи електричного та електронного обладнання. Зверніться до місцевої ради або продавця, щоб дізнатися про найближчі пункти збору використаних приладів.

— Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.

- 2 ОПИС ВАШОГО ПРИЛАДУ



Опорна стійка для піддонів



A Кришка пальника

B Головка пальника

C Инжектор

D Свічка запалювання

E Термопара (безпечна модель)

F Натисніть

G Пружини

H ий важіль з

I кільцево

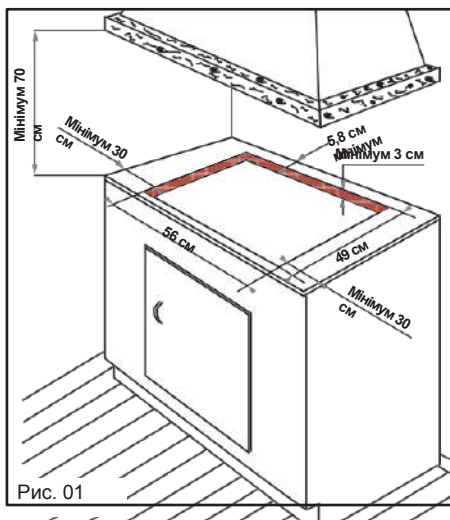
J ю основою



Рада

Цей посібник з монтажу та експлуатації стосується кількох моделей. Можливі незначні відмінності між деталями та обладнанням вашого приладу та наведеними описами.

- 3 УСТАНОВКА



АПАРАТ			
	Ширина	Глибина	Товщина
Стандартний меблевий виріз	56 см	49 см	відповідно до меблів
Габаритні розміри над стільницею	65 см	51,5 см	5 см
Габаритні розміри над стільницею	55,5 см	47,8 см	5,8 см

ВИБІР МІСЦЯ РОЗТАШУВАННЯ

Прилад повинен бути вмонтований у верхню частину меблів товщиною не менше 3 см, виготовлену з термостійкого матеріалу або покриту ним.

Щоб уникнути перешкод для роботи кухонного приладдя, з обох боків від варильної поверхні не повинно бути меблів або стін на відстані менше ніж 30 см.

Якщо горизонтальна перегородка розташовується під столом, вона повинна знаходитися між

10 см і 15 см над робочою поверхнею. У жодному разі не зберігайте розпилювачі або балони під тиском у відсіку, який може знаходитися під столом (див. розділ "Інструкції з техніки безпеки").

- 3 УСТАНОВКА

ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ

вашого приладу, а для забезпечення водонепроникного ущільнення між шафою і стільницею необхідно приклеїти прокладку, що входить до комплекту поставки (мал. 02).

- Зніміть опорні решітки, кришки та головки конфорок, повторюючи їх положення.

- Переверніть стіл і обережно поставте його над меблевим отвором, щоб не пошкодити елементи керування та свічки запалювання.

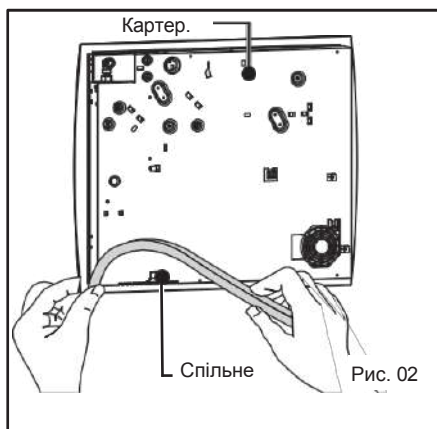
- Приклейте пінопластову прокладку, що входить до комплекту приладу, до зовнішнього краю рами. Ця прокладка забезпечує водонепроникне ущільнення між склом і стільницею.

- Вставте варильну поверхню в отвір у базовому блоці, переконавшись, що вона відцентрована у вирізі.

- Замініть решітки, ковпаки та головки конфорок.

- Підключіть кабель живлення варильної поверхні до кухонної електромережі (див. розділ "Підключення до електромережі").

- Підключіть прилад до газової системи (див. розділ "Підключення до газової системи").



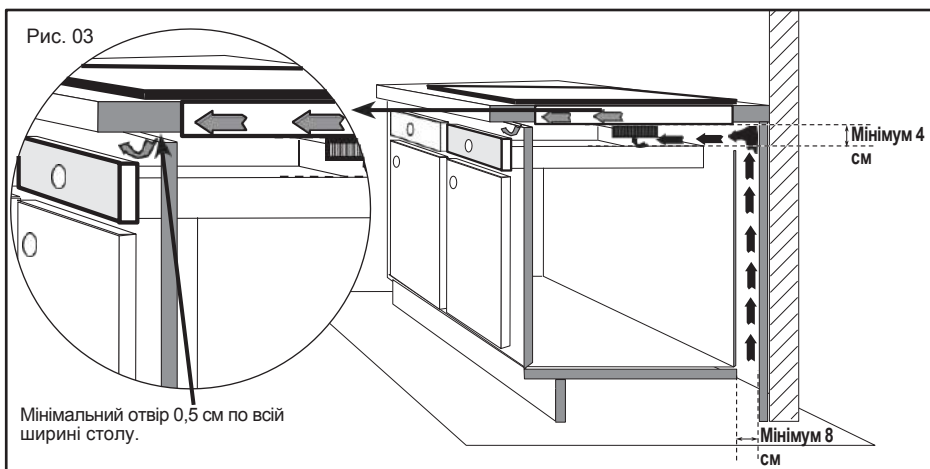
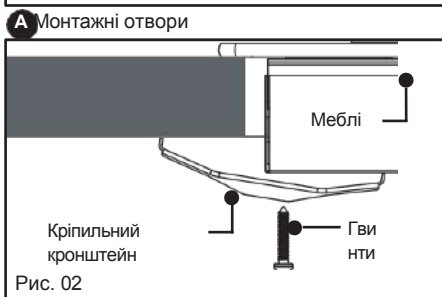
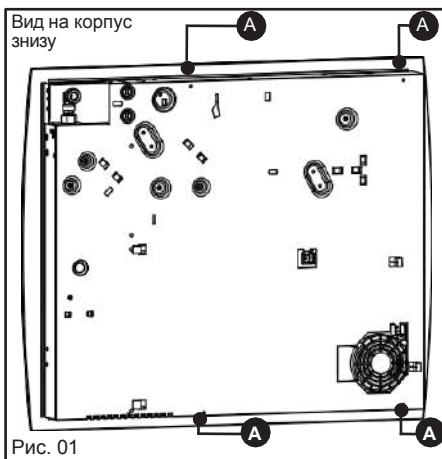
- 3 УСТАНОВКА

ПОРАДИ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

— За бажанням ви можете закріпити стіл за допомогою кріпильних кронштейнів, що йдуть в комплекті з гвинтами (мал. 02), які кріпляться до кутів корпусу.

Важливо використовувати передбачені для цього отвори, як показано на малюнку вище (мал. 01).

— Припиніть закручування, коли кронштейн почне деформуватися. Не використовуйте викрутку.



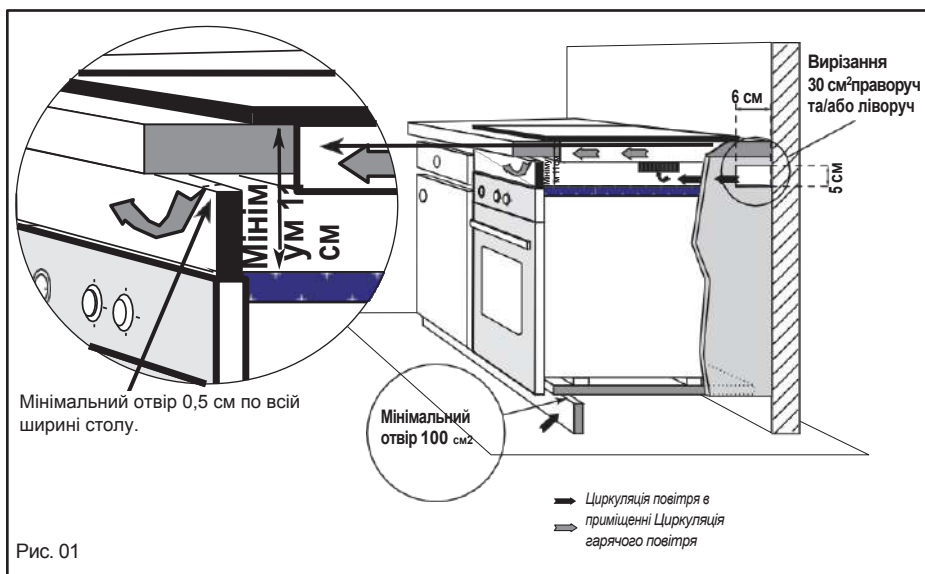
- 3 УСТАНОВКА

ВСТАНОВЛЕННЯ НА ВИСУВНОМУ ЯЩИКУ, РЕШЕТЦІ АБО ДУХОВЦІ (продовження)

— Над піччю (мал. 01)

Він повинен знаходитися в **найнижчому положенні**. С п е р е д у повинен бути отвір 0,5 см по всій ширині приладу, а ззаду повинен бути отвір для входу повітря площею не менше 30 см². Якщо духовка шафа не має вентиляції з отвором для виходу повітря спереду, необхідно використовувати комплект ізоляції між духовкою та столом (замовляється у продавця).

Якщо духовка шафа оснащена функцією піролізу, **НІКОЛИ** не використовуйте варильну поверхню під час піролізу.



- 3 УСТАНОВКА

ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ НАД ПОСУДОМИЙНОЮ МАШИНОЮ

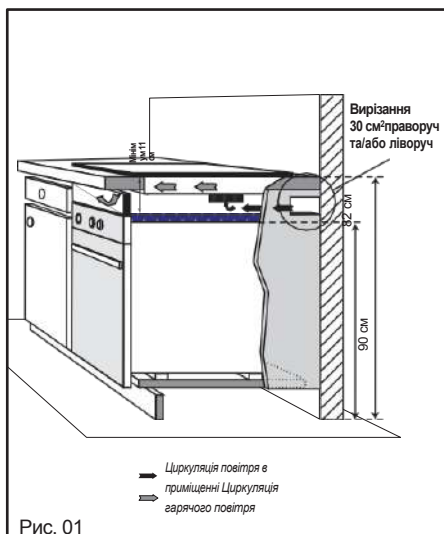
Ваш стіл можна мити в посудомийній машині за умови дотримання наступних основних запобіжних заходів:

— Висота стільниці повинна бути не менше 90 см.

— Щоб запобігти всмоктуванню частинок теплоізоляції вентиляторами посудомийної машини, слід накрити верхню частину посудомийної машини ізоляційною пластиною. Таку пластину можна придбати у службі післяпродажного обслуговування.

— Потрібно забезпечити мінімальний приплив свіжого повітря, щоб вентилятор на вашому столі міг належним чином охолоджувати електронні компоненти всередині.

Ми пропонуємо вирізати 30 см² на задній стороні одного боку поглиблення (рис. 01).



- 3 УСТАНОВКА

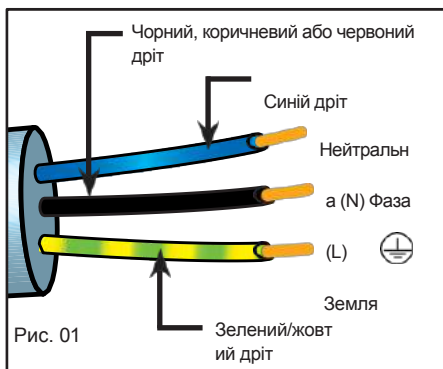
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

— Прилад повинен бути підключений за допомогою стандартного кабелю живлення з 3 провідниками 1,5 мм² (1 фаза+ , 1 нульовий+ заземлення), який повинен бути підключений до електромережі 220~240 В через розетку стандарту IEC 60083 або багатополюсний ізолюючий пристрій відповідно до правил монтажу. Захисний дріт (зелено-жовтий) підключений до клеми заземлення приладу і повинен бути з'єднаний із заземленням установки.

— Штепсельна вилка повинна бути доступний після встановлення.

— Підключіть дроти до установки, дотримуючись кольорів проводів (мал. 01).

ПЕРЕРІЗ КАБЕЛЮ, ЯКИЙ БУДЕ ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ	
	220-240 V~ 50 Гц
Кабель H05VVf	3 провідники, 1 для заземлення
Поперечний переріз провідника в мм ² (мм ²)	1,5
Запобіжник.	16 А



УВАГА

— Захисний дріт (зелений/жовтий) підключений до клеми заземлення  приладу і повинен бути підключений до клеми заземлення  установки.

— Якщо кабель живлення пошкоджено, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити виробник, його служба післяпродажного обслуговування або особа з аналогічною кваліфікацією.

— Якщо ви використовуєте варильну поверхню, яка не заземлена або має несправне заземлення, виробник не несе відповідальності за будь-які інциденти та їхні наслідки.

- 3 УСТАНОВКА

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

• Попередні зауваження

Якщо варильна поверхня встановлена над духовкою, або якщо близькість інших нагрівальних елементів може спричинити нагрівання з'єднання, важливо, щоб з'єднання було виконано з жорсткої труби.

Якщо використовується гнучкий шланг або трубка (у випадку газу бутану), він не повинен контактувати з будь-якими рухомими частинами меблів або проходити через місця, які можуть бути заблоковані.

Підключення газу повинно бути виконано відповідно до норм, що діють у вашій країні. країна встановлення.

• Трубопровідний газ - природний газ, пропан-повітря або бутан-повітря

Для вашої власної безпеки ви повинні вибрати тільки одне з наступних з'єднань:

— Підключення за допомогою жорсткої мідної труби з механічними кінцями, що закручуються (позначення газового стандарту G1/2). Здійсніть підключення безпосередньо до кінця коліна, встановленого на приладі.

— З'єднання за допомогою гофрованої гнучкої металевої трубки (нержавіюча сталь) з механічними кінцями, що закручуються (відповідно до стандарту NF D36-121) з необмеженим терміном служби (рис. А).

— Підключення здійснюється за допомогою армованого гумового шланга з механічними кінцями, що нагвинчуються (відповідно до стандарту NF D36-103) з терміном служби 10 років (рис. В).



УВАГА

При підключенні газової варильної поверхні, якщо вам потрібно змінити орієнтацію коліна, встановленого на приладі:

1 - Замініть ущільнювальну шайбу.

2 - Затягніть колінчасту гайку з максимальним моментом затягування 17 Нм.

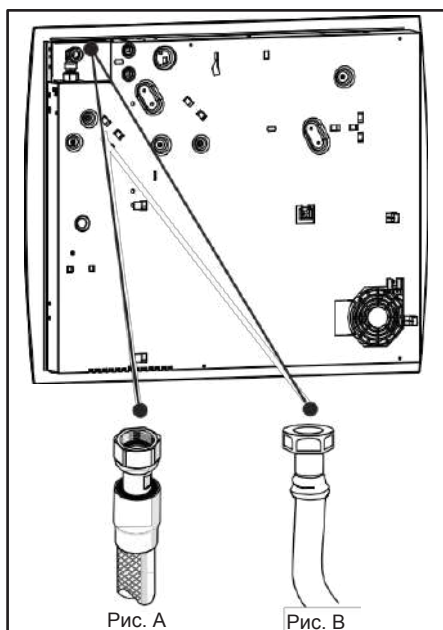


Рис. А

Рис. В

- 3 УСТАНОВКА

- Розподіл газу в балонах або резервуарах див. (газ бутан/пропан)

Для вашої власної безпеки ви повинні вибрати тільки одне з наступних 3 з'єднань:

— Підключення за допомогою жорсткої мідної труби з механічними кінцями, що закручуються (позначення газового стандарту G1/2). Здійснюйте підключення безпосередньо до кінця коліна, встановленого на приладі.

— З'єднання за допомогою гофрованої гнучкої металевої трубки (нержавіюча сталь) з механічними кінцями, що нагвинчуються (відповідно до стандарту NF D 36-125) з необмеженим терміном служби (мал. 01).

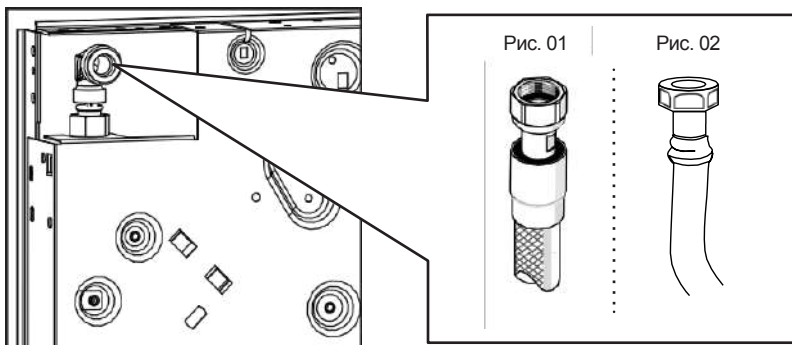
— Підключення здійснюється за допомогою армованого гумового шланга з механічними кінцями, що нагвинчуються (відповідає стандарту XP D 36-112) з терміном служби 10 років (рис. 02).



УВАГА

Усі гнучкі шланги з обмеженим терміном служби мають бути не довгими за 2 метри і повинні бути доступними по всій довжині. Їх необхідно замінити до закінчення терміну придатності (зазначеного на шлангу). Який би спосіб з'єднання ви не обрали, після монтажу переконайтеся, що він є водонепроникним, промивши його мильним розчином.

У Франції ви повинні використовувати трубку або трубу з наступним штампом



- 3 УСТАНОВКА

ЗМІНА ГАЗУ



УВАГА

Ваш прилад поставляється попередньо відрегульованим для роботи на природному газі. Інжектори, необхідні для адаптації до бутану/пропану, знаходяться в папці, що містить цей посібник.



ДОШКА

У Франції цей стіл також може бути адаптований для використання з пропаном/бутаном. Ваша служба післяпродажного обслуговування з радістю надасть вам сумку-перехідник за запитом.

Кожного разу, коли ви змінюєте газ, ви повинні спочатку :

- Адаптація газового з'єднання
- Заміна форсунок
- Налаштуйте повільний рух кранів.

• **Відрегулюйте підключення газу:** див. Підключення газу.

• **Замініть форсунки** наступним чином:

- Зніміть решітки, кришки та голови всіх пальників.
- За допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту, відкрутіть інжектори, розташовані на дні кожного горщика, і зніміть їх (мал. 01).
- Встановіть відповідні газові форсунки на свої місця згідно з маркуванням форсунок і таблицею характеристик газів, наведеною в кінці цього розділу:
- Спочатку вкрутіть їх вручну, доки інжектор не зафіксується.
- Повністю зафіксуйте ключ на інжекторі.
- Олівцем проведіть лінію на плиті вогнища в зазначеній точці (мал. 02).
- Повертайте ключ за годинниковою стрілкою, поки лінія не з'явиться з іншого боку (мал. 03).



УВАГА

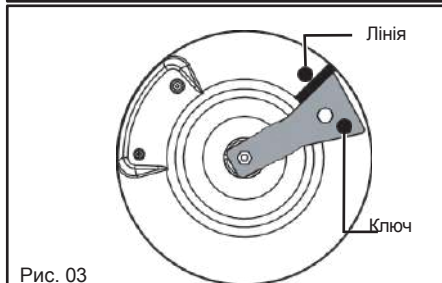
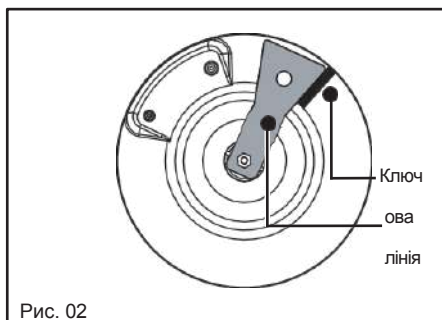
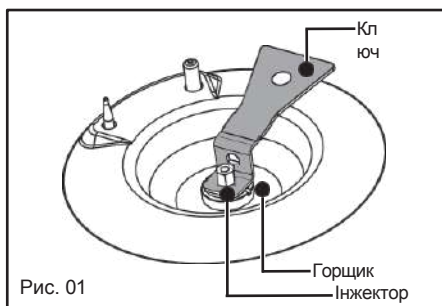
Не перевищуйте цю межу, інакше виріб буде пошкоджено.

— Встановіть на місце головки конфорок, кришки та решітки для підтримки каstrуль.



ДОШКА

Щоразу, коли ви змінюєте газ, ставте позначку у відповідному полі на етикетці, прикріпленій до приладу. Зверніться до розділів "Підключення газу" та "Заміна газу" цього посібника.



- 3 УСТАНОВКА

• **Відрегулюйте сповільнювачі клапанів:** вони розташовані під важелями (рис. 04).

— Дійте крок за кроком.

— Зніміть важелі та ущільнювальні кільця, потягнувши їх вгору.

• **Перехід з природного газу на бутан/газ пропан**

— За допомогою маленької плоскої викрутки **повністю** поверніть **за годинниковою** стрілкою латунний регулювальний гвинт сповільнювача (жовтого кольору) (мал. 05).

— Встановіть на місце ущільнювальні кільця і важелі, переконавшись, що вони спрямовані правильним боком вгору, і переконайтеся, що важелі повністю натиснуті.

• **Перехід з бутану/пропану на природний газ або бутан/пропан-повітря (залежно від моделі)**

- Відкрутіть латунний регулювальний гвинт сповільнювача (жовтий) (Рис. 05), використовуючи маленьку плоску викрутку, **на 2 оберти проти годинникової стрілки**.

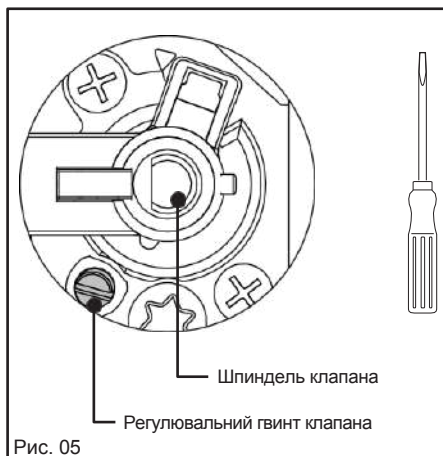
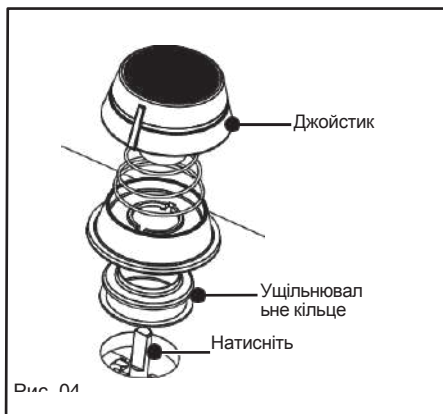
- Встановіть важіль на місце,

- Увімкніть конфорку на максимальну потужність і переведіть її в положення холостого ходу.

- Знову зніміть важіль, а потім поверніть регулювальний гвинт **за годинниковою стрілкою** до найнижчого положення, перш ніж полум'я згасне.

- Встановіть на місце ущільнювальне кільце та важіль.

- Зробіть кілька маневрів перемикання з максимального потоку на холостий хід: **полум'я не повинно згасати**; якщо це відбувається, відкрутіть регулювальний гвинт так, щоб полум'я залишалося стабільним під час цих маневрів.



- 3 УСТАНОВКА

Характеристики газу

Прилад призначений для встановлення в : FR.....cat : I12E+3+ CH - ES - IT - PT.....cat: I12H3+ - кат: I12H3+ - кат: I12H3+ - кат: II CY - EE - PL.....кат: I12H3B/P LT.....cat : I2H	ФР-Ч-Е-С-ІТ- ПТ	ФР-Ч-Е-С-ІТ- ПТ	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	FR
Погодинна витрата нижче : 25 мбар при 15°C при 1013 мбар	Бутан G30	Пропан. G31	Природний газ G20	Природний газ G25
	28-30 мбар	37 мбар	20 мбар	25 мбар
ВИСОКОШВИДКІСНИЙ ПАЛЬНИК				
Маркування на інжекторі	88A	88A	137	137
Номінальна теплова потужність (кВт)	3,15	3,15	3,10	3,10
Погодинний потік (г/год)	229	225		
Погодинний потік (л/год)			295	343
НАПІВШВИДКІСНИЙ ПАЛЬНИК				
Маркування на інжекторі	62	62	94	94
Номінальна теплова потужність (кВт)	1,50	1,50	1,50	1,50
Погодинний потік (г/год)	109	107		
Погодинний потік (л/год)			143	166
СТІП 60 CM 3 2 ГАЗОВИМИ КОНФОРКАМИ				
Загальна теплова потужність (кВт)	4,65	4,65	4,60	4,60
Максимальний потік (л/год)	338	332	438	509

Розташування інжекторів

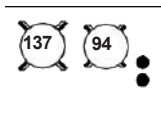
У таблиці нижче показано розташування форсунок на вашому приладі відповідно до використовуваного газу.

Кожен номер позначений на інжекторі.

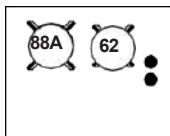


Приклад:
маркер інжектора 94

При-
родний
газ



Газ
Бутан/пропан



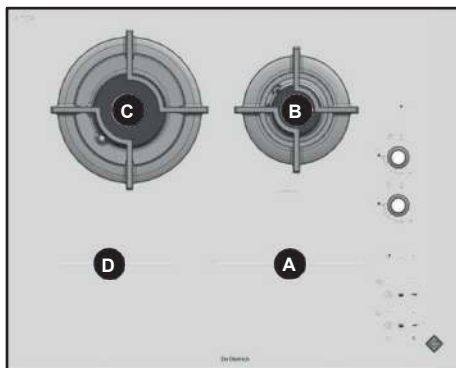
(1) Потужність нагріву в к а з а н а лише для інформації. Вони залежать від типу та форми контейнера.
Може бути змінено без попередження.

Робоча напруга :	220-240 В~50 Гц
Загальна споживана електрична потужність :	
- Індукційна модель з 2 конфорками	3200 W (1)
Розміри столу :	
- Ширина	650 мм
- Глибина	518 мм
Маса:	11,4 кг
Розміри шафи :	
- Ширина	549 мм
- Висота	59 мм
- Глибина	470 мм

- 4 ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ

Опис вашого топа

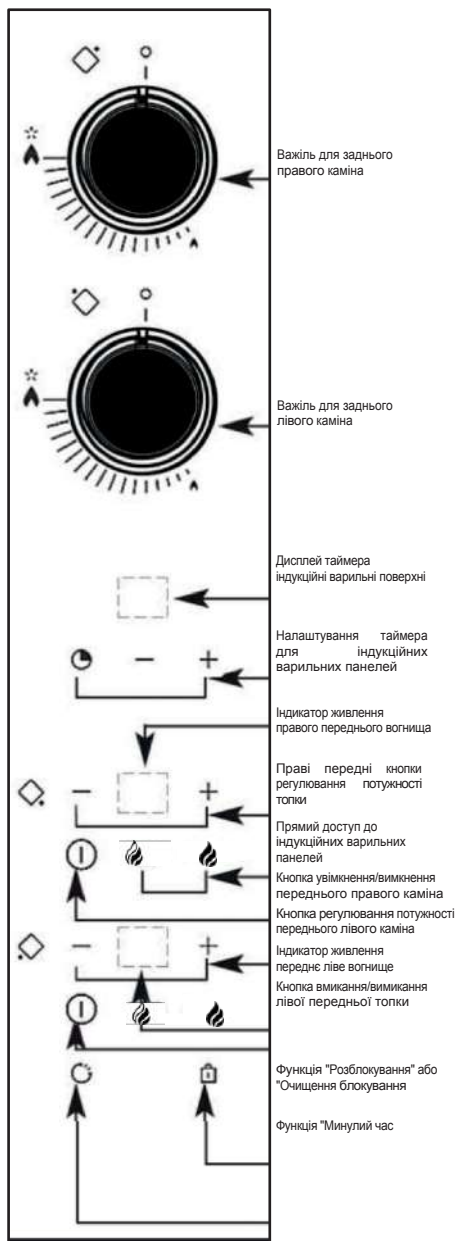
2 газові та 2 індукційні варильні поверхні



- A** Індукційний пальник Ø210 - 3100 Вт
- B** Напівшвидкісний пальник 1,5 кВт *
- C** Швидкісний пальник 3,1 кВт *
- D** Індукційний пальник Ø160 - 2200 Вт

* Показники потужності отримані на природному газі G20

Опис вашої пов'язки на голову



- 4 ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ

ЗАПУСК ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ

Кожна конфорка живиться від крана, який відкривається натисканням і поворотом проти годинникової стрілки.

Точка "О" відповідає закриттю з-під крана.

— Виберіть потрібну конфорку, скориставшись символами біля ручок (наприклад, передня права конфорка ).

Ваша варильна поверхня оснащена системою запалювання конфорок, інтегрованою в ручки.

— Щоб увімкнути конфорку, натисніть на ручку і поверніть її проти годинникової стрілки  до максимального положення.

— Утримуйте важіль  натиснутим, щоб викликати серію іскор, доки палик не запалиться.

Налаштування меншої швидкості потоку виконується між символом  і символом .

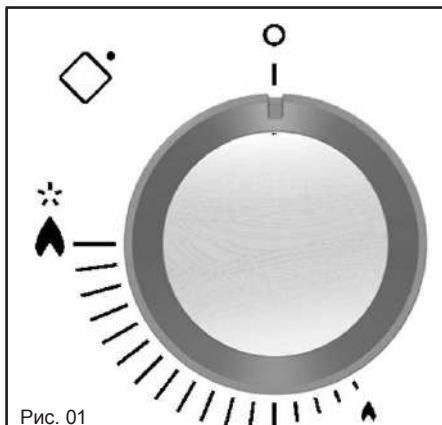


Рис. 01



ДОШКА

Якщо важіль важко повертається, не застосовуйте силу. Негайно зверніться до інсталятора, щоб він втрутився.

Якщо полум'я випадково згасло, просто розпаліть його звичайним способом, дотримуючись інструкцій з освітлення.

- 4 ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ

ВІДПОВІДНІ ЄМНОСТІ ДЛЯ ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ

• Який пальник використовувати для якого контейнера?

- Відрегулюйте кільце полум'я так, щоб воно не виходило за край контейнера (мал. 01).
- Не використовуйте контейнери з увігнутим або опуклим дном (рис. 02).
- Не використовуйте газовий вогонь з порожнім балоном.
- Не використовуйте контейнери, які частково закривають ручки.
- Не використовуйте посуд, який виходить за краї варильної поверхні.
- Не використовуйте дифузори, тостери, сталеві решітки для м'яса або каструлі з ніжками, які спираються на скляну поверхню або торкаються її.

ДОШКА

- Тримайте отвори для природної вентиляції відкритими або встановіть пристрій механічної вентиляції (витяжку).
- Інтенсивне та тривале використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкривання вікна, або більш ефективної вентиляції, наприклад, збільшення потужності механічної вентиляції, якщо така є (необхідний мінімальний потік повітря 2 м³/год на кВт газової потужності).

Приклад:

60 см стіл - 2 газові конфорки Загальна потужність: $1,5 + 3,1 = 4,6$ кВт
 $4,6 \text{ кВт} \times 2 = 9,2 \text{ м}^3/\text{год}$ мінімальна витрата

Великий швидкий пальник	Невелика напівшвидкіс на конфорка
від 18 до 28 см	від 12 до 20 см
Смажений, киплячий	Соуси, Нагрівання
 ДОБ РЕ.	 ПОГАНО

Рис. 01

 ОПУКЛИЙ	 УКЛАСТИ УГОДУ
--	--

Рис. 02

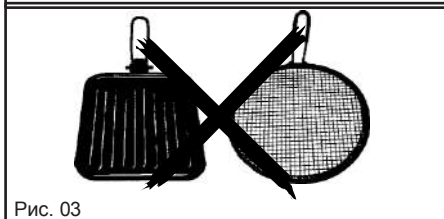


Рис. 03

- 4 ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ

ВВИМКНЕННЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПАНЕЛЕЙ

Щоб скористатися функціональною клавішею, тримайте палець рівно і прямо на вибраній клавіші, доки на дисплеї не з'явиться нове налаштування.

• Як запустити та налаштувати силу?

Ваша варильна поверхня має потужність нагріву від 50 Вт до 2800 Вт або 3100 Вт (1 індукційна варильна поверхня), позначену цифрами від 1 до 15.

— Натисніть кнопку "Пуск".

— Вибирайте між :

- Натисніть , щоб вибрати  (Кип'ятіння).

- Натискання  вибирає позицію  (Кипить).

- Натисніть  або , щоб змінити потужність відповідно до ваших потреб.

Останнє замовлення завжди має пріоритет.

• Програмований прямий доступ до будь-якого каміна

— При вимкненій варильній поверхні натисніть і утримуйте кнопку , а потім натискайте кнопку , доки не буде досягнуто потрібного рівня потужності (наприклад, рівень потужності 5).

Автоматична перевірка заданого значення через 2 секунди без дії.

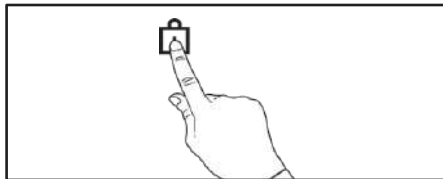


ДОШКА

— Для швидшого налаштування утримуйте палець на вибраній кнопці довше.

ЗАМОК З ЗАХИСТОМ ВІД ДІТЕЙ

• Блокування.



Елементи керування можна заблокувати:

- або зупинено (очищення),
- або під час використання (поточні операції зберігаються, а відображені налаштування залишаються активними).

Однак у положенні "блокування", з міркувань безпеки, кнопка "стоп" має пріоритет і відключає живлення каміна.

- Затисніть кнопку  на 3-4 секунди. З'явиться індикатор  (яскрава крапка), який зникне через кілька секунд.

Будь-яка дія на клавішах призводить до на дисплеї з'являється символ замка .

• Розблокування

- Натисніть  на 3-4 секунди.

Відображення  (яскрава пляма) зникає.

CLEAN LOCK

- Ця функція тимчасово блокує стіл під час прибирання.

Щоб активувати **Clean Lock** :

- Ваш стіл має бути вимкнений.

- **Коротко** натисніть клавішу  . Пролунає звуковий сигнал.

- Через заданий час блокування буде автоматично скасовано. Пролунає подвійний звуковий сигнал і миготлива крапка зникне

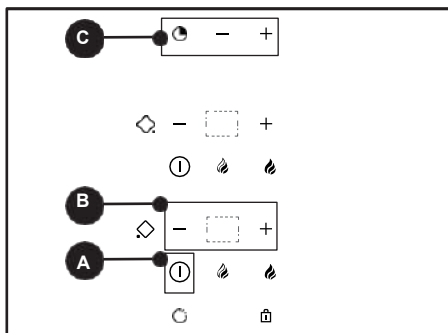


ДОШКА

Не забудьте розблокувати стіл перед наступним використанням (див. розділ **БЕЗПЕКА ДІТЕЙ: РОЗБЛОКУВАННЯ**).

- 4 ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ

ОПИС ЗАМОВЛЕННЯ



- A** Кнопки Пуск/Стоп
- B** Кнопки живлення
- C** Кнопки таймера

ВКЛЮЧЕННЯ

Натисніть кнопку зони, яку ви хочете використовувати. Миготливий 0 і звуковий сигнал означають, що зону увімкнено. Після цього можна встановити бажаний рівень потужності. Якщо конфорка не буде увімкнена, вона вимкнеться автоматично.

СТОП

Натискайте кнопку для зони, що використовується, або кнопку для рівня потужності, доки не відобразиться 0.

РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Натисніть або , щоб встановити рівень потужності від 1 до 15 (максимальна потужність = 15).

При вмиканні ви можете відразу перейти на максимальну потужність, натиснувши клавішу .

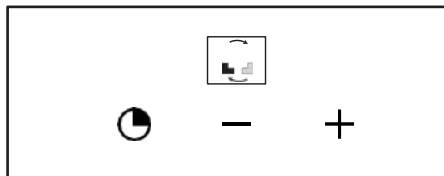


ДОШКА

Якщо одна конфорка працює на максимальній потужності, інша буде автоматично обмежена, як показано на індикаторах потужності.

НАЛАШТУВАННЯ ОБЕРТОВОГО ТАЙМЕРА

Таймер, що обертається, доступний для всіх конфорок і впливає на одну конфорку за раз.



Послідовно натискайте кнопку , щоб вибрати конфорку, якій ви хочете призначити таймер.

Символ таймера, що обертається, можна призначити лише зонам, які працюють.

• Для використання таймера :

— Увімкніть конфорку та встановіть потужність.
— Розташуйте символ, що обертається, на цій конфорці.

— Встановіть час, натиснувши або , на індикаторі живлення загориться крапка, що підтверджує вашу операцію.

Таймер починає відлік, тільки якщо конфорка накрита посудом. Після закінчення готування зона вимикається. Таймер показує 0, а звуковий сигнал попереджає про це.

— Натисніть або , щоб зупинити звуковий сигнал.

• Щоб змінити налаштування рідної мови :

Натисніть кнопки або на таймері.

- 4 *ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ*

- **Щоб зупинити таймер :**

- Одночасно натисніть кнопки  та  на таймері протягом декількох секунд або натисніть кнопку  на таймері на 0.

- **Щоб змінити розподіл часу :**

- Зупиніть таймер у процесі роботи.
- Натисніть кнопку  кілька разів, щоб призначити її новій конфорці, яка працює.

КОРИСТУВАННЯ КЛЮЧЕМ

"УПОВІЛЬНЕНИЙ ЧАС

Ця функція відображає час, що минув з моменту останньої зміни потужності обраного нагрівача.

Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку . Час, що минув, блимає на дисплеї таймера вибраного джерела тепла.

Якщо ви хочете, щоб приготування завершилося у встановлений час, натисніть , а потім протягом 5 секунд натисніть  на таймері, щоб збільшити бажаний час приготування.

Відображення часу залишатиметься фіксованим протягом 3 секунди, після чого відображається час, що залишився. Пропунає звуковий сигнал, який підтвердить ваш вибір.

Ця функція доступна як з функцією таймера, так і без неї.

Примітка: якщо на таймері відображається час, його неможливо змінити протягом 5 секунд після натискання кнопки . Через 5 секунд ви зможете змінити час приготування.



- 4 ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ

ВИБІР ПОСУДУ - ІНДУКЦІЙНА БЕЗПЕКА

• Для чого найкраще підходять контейнери адаптований:

— Емальований сталевий посуд з антипригарним покриттям або без нього: каструлі, фритюрниці, сковорідки, грилі для м'яса.

— Чавунний посуд: щоб не подряпати склокераміку, не ковзайте ним по столу або обирайте посуд з емальованим дном.

— Індукційний посуд з нержавіючої сталі: більшість посуду з нержавіючої сталі підходить для індукційного приготування (каструлі, каструлі, сковорідки, фритюрниці).

— Алюмінієві контейнери зі спеціальним дном: вибирайте вироби з товстим дном, які готують їжу рівномірніше (тепло розподіляється більш рівномірно).

Лише скло, земля, алюміній без спеціальної основи, мідь і деякі немагнітні види нержавіючої сталі не сумісні з індукційними конфорками. Ми рекомендуємо вибирати посуд з товстим пласким дном.

Щоб допомогти вам у виборі, до цієї інструкції додається список посуду.

— Індикатор залишкового тепла Після інтенсивного використання конфорка може залишатися гарячою протягом кількох хвилин. Протягом цього часу на дисплеї відобразиться **H**. Не торкайтесь відповідних зон.

• Які це матеріали матеріали

несумісні?

СКЛЯНІ, КЕРАМІЧНІ АБО ФАЯНСОВІ КОНТЕЙНЕРИ, АЛЮМІНІЄВІ КОНТЕЙНЕРИ БЕЗ СПЕЦІАЛЬНОГО ДНА АБО МІДНІ КОНТЕЙНЕРИ, ДЕЯКІ НЕМАГНІТНІ КОНТЕЙНЕРИ З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ.

• Випробування контейнера

Завдяки сучасним технологіям ваша індукційна варильна поверхня здатна розпізнавати більшість типів посуду. Наприклад, поставте каструлю на зону нагрівання на потужності 4. Якщо індикатор не світиться, каструля сумісна, якщо блимає - вона не придатна для індукційного готування. Можна використовувати навіть каструлі з нерівним дном, якщо вони не надто деформовані.

• Автоматична зупинка

Автоматичне вимкнення - це функція безпеки на вашій варильній поверхні. Вона вмикається автоматично, якщо користувач забуває вимкнути поточне приготування:

Використана потужність	Камін автоматично вимикається через :
Включає в себе - від 1 до 7 - від 8 до 11 років Більше 12	8 годин 2 години 1 година

На дисплеї відповідної зони нагрівання з'явиться напис AS і пролунає звуковий сигнал протягом приблизно 2 хвилин. Дисплей AS залишатиметься видимим доти, доки ви не натиснете будь-яку кнопку на відповідному опалювальному приладі, а подвійний звуковий сигнал підтвердить вашу дію.



- 4 ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ

ВИБІР КАСЕРУ - БЕЗПЕКА ІНДУКЦІЇ (продовження)

• Застереження при застосуванні

— Якщо ви використовуєте сковороду з антипригарним внутрішнім покриттям (тефлоновим) з невеликою кількістю жиру або без нього, короткочасно розігрійте її на позиції 9 або 10.

Ніколи не використовуйте позиції 11 або 12, оскільки ви ризикуєте пошкодити контейнери.

— Не нагрівайте закриту бляшанку, оскільки вона може лопнути (ця пересторога стосується і всіх інших способів приготування).

— Ми рекомендуємо не класти на варильну поверхню металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.



УВАГА

На столі не можна нічого зберігати.

Ніколи не використовуйте алюмінієву фольгу для приготування їжі та не кладіть продукти, загорнуті в алюміній, безпосередньо на індукційну варильну поверхню.

Алюміній розплавиться і пошкодить

призведе до незворотного пошкодження пристрою.

• Електронна безпека

Якщо температура електронних схем стає надмірною, захисний пристрій автоматично зменшує потужність, що подається на стіл.

• Запобіжний пристрій "Порожня каструля"

Кожна зона нагрівання оснащена запобіжним пристроєм, який постійно визначає температуру зони нагрівання. Тож немає ризику перегріву через порожні сковорідки.

Використовуйте конфорки відповідно до типу їжі (залежно від моделі)

Мультиконтейнери	Мультиконтейнери	Малі контейнери
Це 23 см : — Автоматично адаптує до Ø 23 см контейнер. — Забезпечує оптимальну потужність. — Забезпечує відмінний розподіл тепла. — Забезпечує рівномірну температуру приготування, тому ви можете використовувати її для приготування великих млинців, великої риби тощо, або великої кількості дрібних продуктів, які будуть готуватися рівномірно.	 Ø 23 см Ø від 12 до 26 см Ø 18 см Ø від 12 до 22 см Ø 21 см Ø від 12 до 24 см	 Ø 16 см Ø від 10 до 18 см Легкі заправки (соуси, креми тощо). Готуйте невеликі кількості або окремі порції.



УВАГА

— Якщо під варильною поверхнею розташована духова шафа (див. "Вбудована"), функції теплового захисту варильної поверхні запобігають її використанню в режимі "Піроліз" одночасно з духовкою.

Під час використання індукційної варильної панелі не кладіть на скляну поверхню предмети, що намагнічуються (наприклад, кредитні картки, касети тощо).

До уваги власників активних імплантів (кардіостимуляторів, інсулінових помп тощо): ваш індукційний стіл генерує електромагнітне поле у своєму безпосередньому оточенні. Тому ми рекомендуємо вам зв'язатися з виробником вашого активного імплантату, щоб виявити будь-які несумісності.

• 6 *НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ШЛЯХИ ЇХ УСУНЕННЯ*

ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

ВИ МОЖЕТЕ ЦЕ ПОБАЧИТИ:	ЩО РОБИТИ
Запалювання пальника : При натисканні на важелі немає іскор.	- Перевірте електричне з'єднання вашого приладу - Переконайтеся, що свічки запалювання чисті. - Переконайтеся, що конфорки чисті та правильно встановлені. - Якщо стіл притиснутий до стільниці, перевірте, чи не деформувалися кріпильні вушка. - Переконайтеся, що ущільнювальні кільця під важелями не виступають їхній дім.
При натисканні на ручку іскри утворюються на всіх конфорках одночасно.	Це нормально. Функція запалювання централізована і контролює всі конфорки одночасно.
Іскри є, але пальник(и) не запалюються.	- Перевірте, чи не перекрита труба входу газу. - Переконайтеся, що довжина газопроводу не перевищує 2 метрів. - Переконайтеся, що вхідний отвір для газу відкритий. - Якщо ви використовуєте газ у пляшках або балонах, переконайтеся, що він не порожній. - Якщо ви щойно встановили стіл або замінили газовий балон, тримайте ручку в повністю відкритому положенні, поки газ не досягне конфорок. - Переконайтеся, що інжектор не заблокований, а якщо заблокований, розблокуйте його шпилькою. - Увімкніть конфорку перед тим, як поставити на неї каструлю.
При підпалюванні полум'я спалахує, а потім гасне, як тільки важелі відпускається.	- Натисніть важелі до кінця і утримуйте їх натиснутими протягом кількох секунд після появи полум'я. - Перевірте, чи правильно встановлені деталі пальника. - Переконайтеся, що ущільнювальні кільця під важелями не виступають їхній дім. - Уникайте сильних протягів у приміщенні. - Увімкніть конфорку перед тим, як поставити на неї каструлю.
На холостому ходу пальник гасне або полум'я залишається високим.	- Уникайте сильних протягів у приміщенні. - Переконайтеся, що газ, який використовується, відповідає встановленим форсункам (див. ідентифікацію форсунок у розділі "Характеристики газу"). - Пам'ятайте: варильні поверхні в стандартній комплектації постачаються з мережевим газом (природним газом). - Перевірте, чи правильно відрегульовані гвинти холостого ходу (див. розділ "Регулювання дросельної заслінки").
Полум'я виглядає нерівномірним.	- Перевірте чистоту пальників і форсунок, розташованих під пальники, пальники в зборі тощо. - Перевірте, чи достатньо газу в балоні.
На столі пахне ранніми стравами.	Нагрійте кожну індукційну конфорку протягом ½ години під краном з гарячою водою.
Ваш стіл видає легке клацання.	Це нормально. Цей шум виникає внаслідок розподілу потужності між двома індукційними конфорками.
Сковорідки створюють шум під час готування на індукційних варильних поверхнях.	На високих потужностях це явище є нормальним для певних типів каструль. Безпеки для столу немає.
На екрані з'являється серія дрібних або F7: електричні ланцюги перегрілися.	- Несправність вентилятора охолодження. - Вода або об'єкт на клавіатурі керування. Перевірте умови встановлення. Якщо несправність не зникає, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

7 КУЛІНАРНИХ ПОРАД

ПІДГОТОВКА		ДРУЗЬБА повернути до кипіння		ПРИГІТУВАННЯ ІЖИ/РАНИКИ дрібнодіафрагмадо кипіння		ВОГОНЬ/ІМЖОТ		ЗБЕРІГАТИ ТЕПЛО					
ПОТУЖНІСТЬ КОНФОРКИ		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
СУПИ РИБНІ	ГУСТІ СУПИ												
	ЗАМОРОЖЕНИЙ												
СОУСИ	ПРИДВОРНІЙ БУЛЬЙОН												
	ГУСТЕ, МАСЛЯНИСТЕ БОРОШНО З ЯЦІНИМИ (БЕАРНЕЗ, ГОЛЛАНДСЬКИЙ)												
ОВОЧІ	ЕНДІВІЙ, ШПІНАТ												
	СУШЕНІ ОВОЧІ												
М'ЯСО	ВАРЕНА КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ РОЗМОРОЖУВАННЯ ОВОЧІВ												
	ТОНКІ М'ЯСНІ СТЕЙКИ, СМАЖЕНІ НА ГРИЛІ (ЧАВУННИЙ ГРИЛЬ)												
ВАРІАНТИ	ЗАМОРОЖЕНІ ЧІПСИ												
	СВІЖІ ЧІПСИ												
СМАЖЕННЯ	МЛИНЦІ КОМПОТИ АВТОПЛИТА МЛИНЦІ ЗАВАРНІ ДЖЕМИ З												
	РОЗТОПЛЕНОГО ШОКОЛАДУ												
СМАЖЕННЯ	МОЛОКО												
	МАКАРОНИ З ЯСЧЕНОЮ, ТУШКОВАНЕ ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ (BAIN MARIE)												
СМАЖЕННЯ	КРЕПЛЬСЬКІ І РИС												
	РИСОВИЙ ПУДИНГ												

Максимальна потужність зарезервована для смаження та швидкого кипіння

• 7 КУЛІНАРНИХ ПОРАД

ГАЗОВА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

	ПІДГОТОВКА	ЧАС	ВЕЛИКИЙ ФАСТ	НАПІВШВИДКО
СУПИ	Бульйони Густі супи	8-10 хв	X	
РИБА	Придворний бульйон на грилі	8-10 хв 8-10 хв	X X	
ПОВІСКИ	Голландський, Беарнський, Бешамель, Аврора	10 хв		X X
ОВОЧІ	Ендіві, шпинат Горошок варений Помідори провансаль Смажена картопля Паста	25-30 хв 15-20 хв	X X X X X X	
М'ЯСО	Стейк. Бланкет, Оссо-букко, смажений шніцель Турнедос на сковороді	90 хв 10-12 хв 10 хв	X X X X X	
ФРУКТИ	Чіпси Пончики		X X	
ДЕСЕРТИ	Рисовий пудинг Фруктові компоти Млинці Шоколадний заварний крем Кава (маленька кавоварка)	25 хв 3-4 хв 3-4 хв 10 хв		X X X

- 8 КІЛЬКА ПОРАД

Безпечне запалювання газу	. Утримуйте джойстик повністю натиснутим після того, як з'явиться наступне полум'я, щоб увімкнути систему безпеки. . У разі відключення електроенергії ви можете запалити конфорку, піднісши сірник до обраної конфорки, натиснувши і утримуючи відповідний важіль.
Використання контейнерів	. На газовій або електричній варильній поверхні завжди використовуйте стійкі, з плоским дном, термостійкі ємності. . Використовуйте відповідну ємність: розмір основи повинен дорівнювати або перевищувати діаметр електричної конфорки.
Загальне обслуговування	. Регулярно чистіть конфорки: це необхідно для їх безперебійної роботи та забезпечення стабільного, рівномірного полум'я. . Не забудьте про свічки запалювання. Перед повторним встановленням добре висушіть конфорки та кришки конфорок. . Завершіть очищення, протерши верхню частину скла абсорбуючим папером, щоб видалити всі сліди вологи.
Поради	. Як тільки вода закипить, зменшіть швидкість конфорки до мінімуму. ризик переливів. . Накривайте каструлі кришкою: це економить гроші. . Не соромтеся вимкнути електричну варильну поверхню на кілька хвилин. . перед закінченням часу приготування.



ДОШКА

- У будь-якому випадку, щоб отримати додаткову інформацію, уважно прочитайте кожну сторінку брошури.

- 9 ТАБЛИЦЯ ЕКОДИЗАЙНУ

service : type : AA1KRB Z10-Z100 - 500h 

Nr. 

EK(BT/kr)*.

Plaque signalétique/Manufacturer's namé/le/placa de indentificaci6n/Placa de indentificac6o/Gerät angebrachten Schild/Targhetta segnaletica/På skillett/På märkskykten/ πλακέτα περιγραφής/Tabliczka znamionowej/Výrobním štítku/P o p i s n o m štítku/Identificatieplaatje/Финменной табличке

TMI	EK(Br/kr)*															EC * (Br/kr)	EE (q**EE (q)										EE* (q)
	E1000	E1500	E1500	E2000	E1200	E1500	E1800	E2200	E2500	E3000	E2000	E2500	E3000	E3500	E4000		E4500	AK	OK	OK	OK	UR	KL	KL	FRB		
AAIKR																	NA	59,6	60	61,1					60,3		
AAIKS																	NA	59,6	61	61,2					60,6		
AAIKS																	NA	59,6	61	61,2					60,6		
AAIKS																	NA	59,6	61,0						57,8		
AAINB																	NA		61,2				53,0		57,1		
AAINUB																	NA		59,8				53,2		56,5		
AAINVB																	NA		65,5			54,3			59,9		
AASIB	191,6																191,6	NA	61,3	61,3					61,3		
AB1AP																	NA	60,1	62,4	62,0					61,5		
AB1AS																	NA	59,6	61	61,2					60,6		
AB1AUB																	NA	59,9	61	59,8					60,2		
AB1AVB																	NA	57,9	65	65,5					61,6		
AB1DUB																	NA	59,9	61,0	61,1			53,2		58,0		
AB2PB		191,6															191,6	NA	61,3	61,3					61,3		
AB2DUB		191,6															191,6	NA	61,3	61,3					61,3		
AB2DVB		191,6															191,6	NA	61,3	65,5					63,4		
ABASB					177,3			183,4									180,4		59,6						60,4		
ABAU					177,3			183,4									180,4		59,9						59,9		
AD1UB																	NA	59,2	59,1	58,7					59,0		
AD6CUB								200,7									185,0		59,2						59,0		
AP8PB										194,7	194,7						194,7		61,1	62,0					61,1		
AP8SB										194,7	194,7						194,7		59,6	61,2					60,4		
AG8SB										177,2	177,2						177,2		59,6	61,2					60,4		
AR1AUB										182,7							170,4		59,9	59,8					59,9		
AR1AVB										182,7							170,4		57,9	65,5					61,7		
AT8SB											185,3	185,3					185,3		59,6	61,2					60,4		
BA1PB																							54,7	61,7	61,7		
BD1UB																	NA								54,7		
BD1PB																							51,6	53,6			
CA1PB																		60,1	62,0						61,1		
CA1PE																		60,1	62,0						61,1		
CA1PB																		60,4	59,8						59,8		
CA1PS																		59,6	61,2						60,4		
CA1PUB																		59,9	59,8						59,9		
CA1PVB																		57,9	65,5						61,7		
EB1ADB																		NA	62,2	63,6	62,2				62,7		
EB1DUB	188,3																NA	NA	61,3	61,1					63,3		
FA1UB																	NA	60,0	59,4	61,3					61,9		
FA2UB	188,3																188,3	NA	59,4	61,3					60,4		
HB1AGB																		NA	61,1	59,4	59,4				60,0		
RE1AB																		NA	57,7	55,7	56,4				56,6		
WE1AB																		NA	54,3	55,3	54,8				54,8		
KE1BAB																		NA	57,7	55,7	56,9				56,8		
RE1QBB																		NA	54,3	55,3			60,2		56,6		
KE2AAB																		198,7	NA	57,7	56,9				57,3		
KE2BAB																		198,7	NA	57,7			56,4		57,3		
KE2UB																		198,7	NA	54,3	54,9				54,6		
KE2PB																		198,7	NA	54,3			60,2		57,3		
KE2SB	198,7																										
																		187,3									
KE5ANA																		187,3									
KE5BNA																		187,3									
RF7ANA																		192,8									
RF7CNA																		188,7									
RF7DNA																		175,4									
RF7ENA																			198,2								
RF7FNA																		203,9									
RF7GNA																			190,2								
RF7HNA																			189,5								
KG7BNA																		181,5									
KG7CNA																		191,9	182,1								
KG7DNA																			175,4								
KG7ENA																			174,6								
KG7FNA																		182,3	177,2								
KG7GNA																			171,9								
KG7HNA																		166,4									
KG7JNA																			181,5								
KG7KNA																			176,9								
KG7LNA																			174,6								
KG7MNA																			177,2								
KG7NNA																			171,9								
KG7PNA																			166,4								
KG7QNA																				170,1							
KG7RNA																			185,7								
KG7SNA																		180,1	174,7								
KG7TNA																											
KG7UNA																											
KG7VNA																											
KG7WNA																											
KG7XNA																											
KG7YNA																											
KG7ZNA																											
KG7AAB																											
KG7BAB																											
KG7CAB																											
KG7DAB																											
KG7EAB																											
KG7FAB																											
KG7GAB																											
KG7HAB																											
KG7IAB																											
KG7JAB																											
KG7KAB																											
KG7LAB																											
KG7MAB																											
KG7NAB																											
KG7OAB																											

FR * Відповідно до постанови з екодизайну N°66/2014 від 14 січня 2014 року, вимірювання проводилися відповідно до стандартів EN 30-2-2 та EN 60 3502

AT * Згідно з постановою про екодизайн № 66/2014 від 14 січня 2014 року, вимірювання виконані відповідно до стандартів EN 30-2-2 та EN 60 3502

* Згідно з положеннями екологічної концепції №66/2014 від 14 січня 2014 року, були реалізовані за допомогою норм EN 30-2-2 та EN 60 3502

* Відповідно до Öko-Design-Verordnung Nr. 66/2014 vom 14. January 2014, повідомлення відповідають нормам EN 30-2-2 та EN 60 350-2.

* Відповідно до постанови про екосумісний проект N°66/2014 від 14 березня 2014 року, міра реалізується згідно з нормою EN 30-2-2 та EN 60 360-2

* I henhold til reguleringen for miljøvenligt design nr. 66/2014 af 14. januar 2014, foranstaltninger gennemført i henhold til normerne EN 30-2-2 og EN 60 3502

* Σύμφωνα με την κανονιστική οικονομικού σχεδιασμού Αρ. 66/2014 της 14ης Ιανουαρίου 2014, λήφθηκαν μέτρα με βάση τα πρότυπα EN 30-2-2 και EN 60902

* Zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym ekoprojektowania nr 66/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r., pomiary wykonane wg norma EN 30-2-2 i EN 60 350-2

* У додатку з нагадуванням про úsporných zařizeních č. 66/2014 ze dne 14. ledna 2014, měření prováděno podle norem EN 30-2-

* Згідно з положенням про екодизайн ч. 66/2014 з 14. січня 2014, виміри виконані в змислі норм EN 30-2-2 та EN 60

* Відповідає стандарту ecodesignrichtlijn 66/2014 від 14 січня 2014 року, що відповідає вимогам EN 350-2 та EN 60 30-2-2.

SK * Відповідно до постанови про екоконцепцію № 66/2014 від 14 січня 2014 року, виконано відповідно до норм EN 30-2-2 та EN 60 3502

NL

ЕЛИК

БРИТ
АНИЯ

100

22

33

- 9 ТАБЛИЦЯ ЕКОДИЗАЙНУ

	FR		AT	ES	PT	PL	
E1000	1, 5 к В 1	ø14,5 см	Электрическая поверхня	Електрична плита	Pisaelectricita	Pisaelectricita	Електрична плита
E1500	1 кВт	ø14,5 см					
E2000	2 кВт	ø18 см					
R1200	1, 2 к В 1	ø16,5 см					
R1500	1,5 кВт	ø18 см					
R1800	1,8 к В 1	ø19,5 см	Инфракрасный обогрев	Плита для выпекания Radiantcooking	Foco radiante	Галогенный фокус	Radiabrandar
R2300	2, 3 к В 1	ø22,2 см					
R2500	2, 5 к В 1	ø22,2 см					
I2000	2 кВт	ø16 см					
I2800	2,8 кВт	ø18 см					
X2800	2,8 кВт	ø28 см	Индукционная поверхня	Индукційна поверхня	Фокус індустріалізації	Фокус на індукцію	Індуктивна зона
X1800	1,8 кВт	ø21 см					
X3600	3,6 кВт	ø28 см					
Z3600	3, 6 к В 1	40x23 см					
AUX	0,85 кВт	/	Индукционная поверхня	Индукційна поверхня	Inducción por inducción	Calefactor por inducción	Зона для індукційної плити
CP	1,5 кВт	/	Двухканальная комфорта	Двухканальна поверхня	Quemador central	Wico central	Хотітвар
R	2,25 кВт	/	Напівширокий пальник	Напівширокий пальник	Quemador semirápido	Wico semi rápido	Напівширокий пальник
TP	3,1 кВт	/	Широкий пальник	Високоширокий пальник	Quemador rápido	Wico rápido	Широкий пальник
UP	3,5 кВт	/	Високоширокий пальник	Супер широкі пальники	Quemador grandísimo	Wico grandísimo	Ультратяганий пальник
ZC	3,6 кВт	/	Напівширокий пальник	Напівширокий пальник	Quemador altern rápido	Quemador altern rápido	Ультратяганий пальник
3C	3,6 кВт	/	Пальник з подвійною коронкою	Пальник з подвійною коронкою	Quemador doble corona	Quemador de coroa dupla	Варити метабільно кран
FRB	6,2 кВт	/	Потрійний пальник	Потрійний пальник	Quemador triple corona	Wico decoro tripla	Варити метабільно кран
NA	6,2 кВт	/	Потрійний пальник	Пальник з потужністю не застосовується	Quemador triple corona не застосовується	Wico as potências forte не застосовується	Варити метабільно кран

БЦД			IT		ПРОКУРОР		SV		ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	
E1000	1, 5 к В 1	ø14,5 см	Электрическая	Pisaelectricita	Elplade	Elplatta	Электрическая варильная	Зона с нагреванием из центра	Индукционная	
E1500	1 кВт	ø14,5 см								
E2000	2 кВт	ø18 см								
R1200	1, 2 к В 1	ø16,5 см								
R1500	1,5 кВт	ø18 см								
R1800	1,8 к В 1	ø19,5 см	Зона с нагреванием из центра	Formello radiante	Varmeplate	Glaskeramiplatta	Индукционная			
R2300	2, 3 к В 1	ø22,2 см								
R2500	2, 5 к В 1	ø22,2 см								
I2000	2,2 кВт	ø16 см								
I2800	2,8 кВт	ø18 см								
X2800	2,8 кВт	ø28 см	Индукционная зона	Piastra Induzione	Induktionsplate	Induktionsglasta	Индукционная конфорка			
X1800	1,8 кВт	ø21 см								
X3600	3,6 кВт	ø28 см								
Z3600	3, 6 к В 1	40x23 см								
AUX	0,85 кВт	/								
CP	1,5 кВт	/								
R	2,25 кВт	/								
TP	3,1 кВт	/								
UP	3,5 кВт	/								
ZC	3,6 кВт	/								
3C	3,6 кВт	/								
FRB	6,2 кВт	/								
NA	6,2 кВт	/								
Не застосовується			Не застосовується			Не застосовується		Не застосовується		

	EL		PL	CS	SK	
E1000	1, 5 к В 1	ø14,5 см	Elektryczna warownicza powierzchnia	Elektrická zóna	Elektrická plochadla	
E1500	1 кВт	ø14,5 см				
E2000	2 кВт	ø18 см				
R1200	1, 2 к В 1	ø16,5 см				
R1500	1,5 кВт	ø18 см				
R1800	1,8 к В 1	ø19,5 см	Zona s nagrzewaniem z centrum	Radiantní zóna	Vykresná zóna	
R2300	2, 3 к В 1	ø22,2 см				
R2500	2, 5 к В 1	ø22,2 см				
I2000	2,2 кВт	ø16 см				
I2800	2,8 кВт	ø18 см				
X2800	2,8 кВт	ø28 см	Emisja, Emisja	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
X1800	1,8 кВт	ø21 см				
X3600	3,6 кВт	ø28 см				
Z3600	3, 6 к В 1	40x23 см				
AUX	0,85 кВт	/	Dodatkowy palek	Pomocny palek	Pomocny palek	
CP	1,5 кВт	/	Emisja jonizacji plazmowej	Emisja jonizująca plazma	Emisja jonizujúca plazma	
R	2,25 кВт	/	Emisja jonizacji plazmowej	Szybka palnica	Szybka palnica	
TP	3,1 кВт	/	Emisja na promieniowanie plazmowe	Emisja na promienowanie plazmy	Emisja na vykresovanie plazmy	
UP	3,5 кВт	/	Emisja plazmy kruszcowej	Emisja plazmy rozdrobnionej	Emisja plazmy rozdrobnenej	
ZC	3,6 кВт	/	Emisja jonizacji plazmowej	Emisja jonizująca plazma	Emisja jonizujúca plazma	
3C	3,6 кВт	/	Emisja jonizacji plazmowej	Emisja jonizująca plazma	Emisja jonizujúca plazma	
FRB	6,2 кВт	/	Emisja plazmy kruszcowej	Emisja plazmy rozdrobnionej	Emisja plazmy rozdrobnenej	
NA	6,2 кВт	/	Emisja plazmy kruszcowej	Emisja plazmy rozdrobnionej	Emisja plazmy rozdrobnenej	
Nie stosowane			Nie dotyczy			



Consell/Tip/Consejo/Consejo/Consejo/Consejo/Code råd/Råd/Tip/Bouh/Tip/Rada/Advises/Conseil

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

- Наклейте контейнер крышки изоляционного чашки, чтобы уменьшить впитывание тепла через испарение.
- Наклейте контейнер крышки изоляционного чашки, чтобы уменьшить впитывание тепла через испарение.
- Выключите конфорку, у которой задержка может уменьшить испускание испарения.
- Если возможно, закройте контейнер крышкой, чтобы уменьшить впитывание тепла при испарении.
- Den Deckel soof wienigslids afzetten, om Wärmeverlustrich durch Verdunsten zu verringern.
- Використовуйте такий механізм захисту теплової лопатки, а режимі випаровування теплової лопатки.
- Brug låg på beholderen, når dekan lade siggør, for at undgå at varmen forsvinder.
- Avoid lock på beholderen så dekan lade siggør, for at undgå at varmen forsvinder.
- To prevent the pot from boiling over, use the lid to reduce the heat loss.
- Przykrywacz na szklance izolacyjnej, aby zmniejszyć wchłanianie ciepła przez parowanie.
- Používajte pokrievku na izolačnej šálke, aby znížili tepelné straty spôsobené výparom.
- Ay da enizilastirgıya kullanın, ısı kaybını azaltmak için.
- Gebuik de vaak mogelijke deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.
- Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потерю тепла за счет испарения.

• 10 ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ІНТЕРВЕНЦІЇ ФРАНЦІЯ

Будь-які роботи з вашим приладом повинні виконуватися кваліфікованим фахівцем, який є зареєстрованим дистриб'ютором бренду. Коли ви телефонуєте, щоб полегшити обробку вашого запиту, будь ласка, підготуйте повну інформацію про ваш прилад (комерційну довідку, сервісну довідку, серійний номер). Цю інформацію можна знайти на заводській табличці (мал. 01).

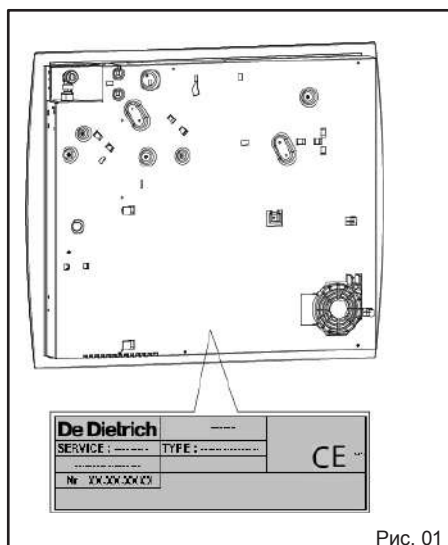


Рис. 01

