

CS NÁVOD K INSTALACI A POUŽITÍ
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSGIDS
PL INSTRUKCJA INSTALACJI I OBSŁUGI
RU ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ
SK NÁVOD NA INŠTALÁCIU A POUŽITIE

Varná deska
Kookplaat
Płyta grzejna
Варочная плита
Varná platňa

De Dietrich 



CS 02

NL 38

PL 74

RU 110 *Vážená zákaznice, vážený zákazník,*

SK 146 *objevovat výrobky De Dietrich znamená zakoušet jedinečné emoce, které mohou být vyvolány pouze hodnotnými předměty.*

Okouzlení přijde hned po prvním pohledu. Kvalita designu se projevuje nadčasovou estetikou a propracovanou stylovostí, které udělují každému předmětu elegantní a rafinovaný vzhled v dokonalé vzájemné harmonii.

Následně přichází neodolatelná touha dotknout se. Design De Dietrich se opírá o robustní a prestižní materiály, upřednostňována je autentičnost.

Spojením nejmodernějších technologií s ušlechtilými materiály zajišťuje De Dietrich realizaci výrobků vysoké úrovně pro kulinářské umění, vaše sdílenou všemi příznivci dobrého jídla.

Přejeme Vám maximální spokojenost při používání tohoto nového přístroje a bude nám potěšením přijímat Vaše podněty a odpovídat na Vaše dotazy. Obracejte se s nimi prosím na naše zákaznické oddělení nebo internetové stránky.

Zaregistrujte si prosím svůj výrobek na stránkách www.de-dietrich.com, abyste mohli plně požívat výhod značky.

Děkujeme Vám za důvěru.

De Dietrich

*Veškeré informace o značce naleznete na stránkách www.de-dietrich.com.
Zveme Vás k návštěvě Galerie De Dietrich v ulici Pépinière č. 6 v 8. pařížském obvodu.*

Otevřeno od úterý do soboty od 10h do 19h.

Oddělení péče o zákazníky 0892 02 88 04.

1/ PRO UŽIVATELE	
• Bezpečnostní pokyny	04
• Ochrana životního prostředí	05
• Popis varné desky	06
• Jak vypadá ovládací panel	07
• Tlačítka výběru	07
• Tlačítka nastavení	07
2/ INSTALACE SPOTŘEBIČE	
• Rady pro vestavbu	08
• Elektrické připojení	11
• Plynová přípojka	12
• Změna druhu plynu	14
3/ PŘÍSTROJE	
• Popis horní části desky	18
• Použití varné zóny	19
• Použití časového spínače během vaření	21
• Použití nezávislého časového spínače	22
• Použití funkce „ELAPSED TIME“	23
• Nastavení předvoleb výkonu	24
• Dětská pojistka	25
• Clean lock	25
• Pojistky v provozu	26
• Vhodné nádobí pro plynové hořáky	27
• Výběr nádobí - Bezpečnost indukce	28
4/ BĚŽNÁ ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE	30
5/ DROBNÉ ZÁVADY A ANOMÁLIE	31
6/ TABULKA ČASŮ VAŘENÍ NA PLYNOVÝCH HOŘÁCÍCH	34
7/ TABULKA ČASŮ VAŘENÍ NA INDUKČNÍCH ZÓNÁCH	35
8/ POPRODEJNÍ SERVIS A SLUŽBY PRO ZÁKAZNÍKY	
• Opravy	36



Důležité

Tento návod k použití uchovávejte s přístrojem. Pokud byste přístroj chtěli prodat nebo darovat, zkontrolujte, zda je k němu přiložen tento návod. Před instalací a použitím Vašeho přístroje si přečtete tyto rady. Uvádíme je pro bezpečnost Vaši a Vašeho okolí.

• BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

– Tato varná deska je určena pro použití v domácnosti.

– Spotřebič musí být zapojen v souladu s platnými předpisy a používán pouze v dobře větraném místě. Před montáží a používáním spotřebiče si prostudujte tento návod.

– Při vaření je třeba dohlížet na jeho průběh.

– Tyto varné desky určené výhradně k přípravě nápojů a pokrmů neobsahují žádné azbestové součásti.

– Tento spotřebič není napojen na zařízení pro odvádění zplodin. Musí být nainstalován a napojen podle platných předpisů. Je třeba věnovat zvláštní pozornost předpisům pro ventilaci.

– Delší intenzivní využití spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání: například otevření okna nebo jiné účinnější větrání, např. zvýšení výkonu mechanického větrání, pokud existuje.

– Neskladujte ve skřínce pod varnou deskou ČISTIČI nebo HOŘLAVÉ prostředky (rozprašovače nebo nádoby pod tlakem, papíry, kuchařské knihy apod.).

– Pokud používáte přihrádku umístěnou pod deskou, doporučujeme neuchovávat v ní předměty citlivé na teplo (plasty, papíry, tlakové láhve s aerosolem atd.).

– Varná deska musí být před zahájením údržby či jiného zásahu odpojena od elektřiny a plynu.

– Pokud v blízkosti varné desky zapínáte elektrický spotřebič, ujistěte se, zda se přívodní kabel spotřebiče nedotýká teplých míst.

– Z bezpečnostních důvodů nezapomeňte po každém použití uzavřít centrální kohout rozvodu plynu nebo kohout propan-butanové láhve.

– Na varných deskách je uvedena značka ES.

– Instalaci smí provádět výhradně instalatér nebo kvalifikovaný technik.

– Před montáží se ujistěte, že místní podmínky plynového rozvodu (druh a tlak plynu) jsou kompatibilní se spotřebičem.

– Ve snaze neustále zdokonalovat naše výrobky si vyhrazujeme právo provádět změny jejich technických, funkčních a estetických vlastností související s jejich vývojem.

– Používání plynových varných spotřebičů způsobuje teplo a vlhkost v místnosti, kde jsou používány. Zajistěte dobré větrání kuchyně: udržujte otevřené všechny přirozené zdroje větrání nebo nainstalujte nucený ventilační systém (odsávací digestoř).

• BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Upozornění

— Varná deska je z výroby nastavena na zemní plyn.

— Pokyny pro nastavení jsou uvedeny na štítku v sáčku a rovněž na obalu.

Abyste v budoucnu snadno našli výrobní údaje Vašeho spotřebiče, doporučujeme poznačit si je na stránku „Poprodejní servis a zákaznické služby“ (tato stránka Vám rovněž vysvětlí, kde údaje na Vašem spotřebiči naleznete).

— Přístroj nesmí být používán osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi ani osobami bez zkušeností či znalostí přístroje, jedině pokud by nad nimi osoba zodpovědná za jejich bezpečnost prováděla dozor nebo jim podala předběžné pokyny ohledně používání přístroje.

Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

— Spotřebič není určen pro ovládání prostřednictvím externího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládání.

— Tato deska vyhovuje normě EN 60335-2-6 týkající se zahřívání nábytku a třídě 3, pokud jde o montáž (podle normy EN 30-1-1).

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

• OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

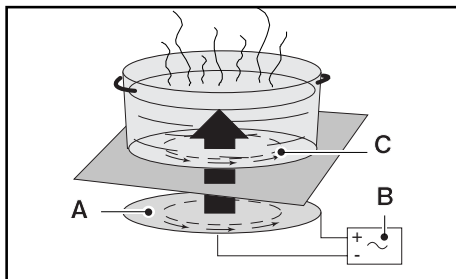


Váš spotřebič rovněž obsahuje velké množství recyklovatelných materiálů. Proto je označen tímto logem, které udává, že v zemích Evropské unie nesmí být použité spotřebiče směřovány s jinými odpady. recyklace přístrojů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení. Informujte se na obecním úřadě v místě bydliště nebo u svého prodejce, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližší Vašemu bydlišti. Děkujeme Vám za příspěvek k ochraně životního prostředí.

• PRINCIP INDUKCE

— Princip indukce spočívá na magnetickém jevu.

Postavíte-li nádobu na varnou zónu a zapnete ji, vytvářejí elektronické obvody varné desky „indukované“ proudy na dně nádoby, které okamžitě zvednou teplotu. Toto teplo je pak přenášeno na pokrm.

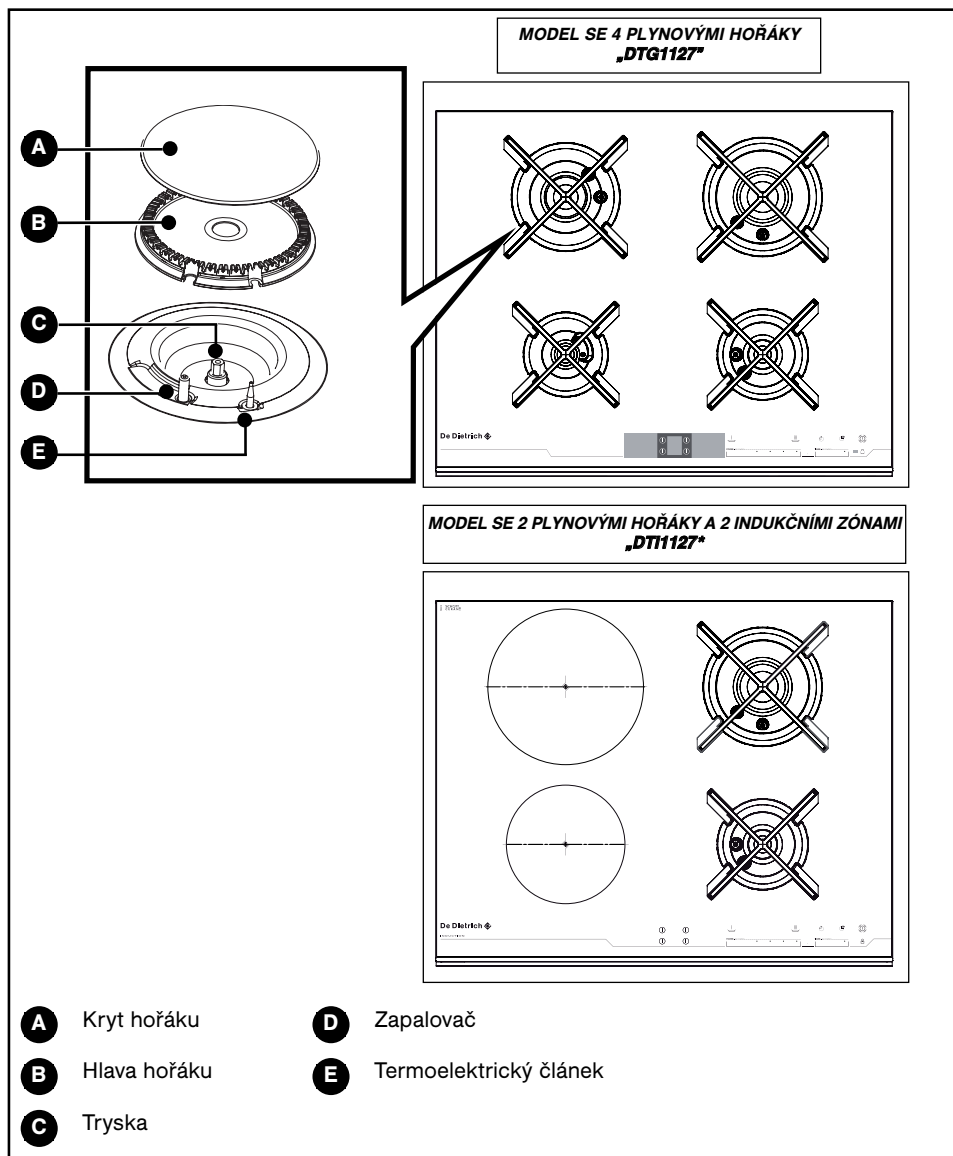


A - Indukující okruh

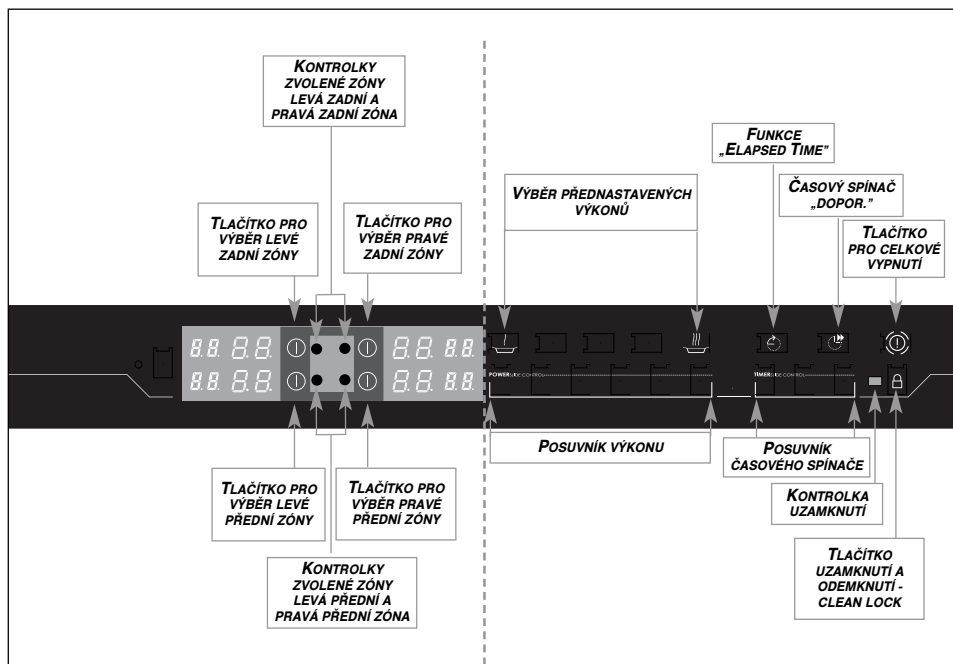
B - Elektronický okruh

C - Indukované proudy

• POPIS VARNÉ DESKY



• JAK VYPADÁ OVLÁDACÍ PANEL



• TLAČÍTKA VÝBĚRU

Tato tlačítka slouží pro zapnutí nebo vypnutí varných zón. Když je některá zóna vybrána, odpovídající kontrolka nebo kontrolky se rozsvítí, můžete pak nastavit její parametry.

• Pro vybranou zónu

● Kontrolka vybrané zóny

ⓘ Tlačítko zapnutí/vypnutí

8.8. Zobrazení výkonu

8.8. Zobrazení časového spínače

• TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Tato tlačítka umožňují nastavit parametry výkonu, časového spínače, programování atd. pro každou zvolenou zónu.

• RADY PRO VESTAVBU

Model	Šířka	Hloubka	Tloušťka
Otvor v lince	56 cm	49 cm	podle linky
Celkové vnější rozměry horní plochy desky	65 cm	51,8 cm	5 cm
Celkové vnější rozměry dolní plochy desky	55 cm	47 cm	5,1 cm

Instalaci smí provádět výhradně instalatér nebo kvalifikovaný technik.

Před montáží se ujistěte, že místní podmínky plynového rozvodu (druh a tlak plynu) jsou kompatibilní se spotřebičem.

Pokyny pro nastavení jsou popsány na štítku nacházejícím se v sáčku a rovněž na obalu.

Spotřebič není napojen na zařízení pro odvádění zplodin, a tudíž musí být nainstalován podle platných předpisů a používán v dobře větrané místnosti. Je třeba věnovat obzvláštní pozornost předpisům pro ventilaci.

Vzhledem k tomu, že hoření je možné pouze díky kyslíku ze vzduchu, je nutné, aby se vzduch trvale obnovoval a aby zplodiny hoření byly odváděny (je zapotřebí minimální průtok vzduchu 2 m³/h na kW výkonu plynu).

Příklad:

**- Celkový výkon = $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ kW}$.
 $7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h}$ minimální průtok vzduchu.**

Tyto varné desky odpovídají zahřívání nábytku podle normy EN 60335-2-6 a třídě 3, pokud jde o instalaci (podle normy EN 30-1-1).

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

Ve vzdálenosti nejméně 30 cm vpravo či vlevo od varné desky nesmí být linka ani stěna, které by bránily manipulaci s nádobím.

Pokud se pod deskou nachází vodorovná příčka, musí být nutně umístěna 100 až 150 mm pod pracovní plochou. V žádném případě neukládejte rozprašovače nebo nádoby pod tlakem do prostoru, který může vzniknout pod deskou.

Umístěte varnou desku do otvoru v nábytku, který slouží jako podstavec a přitom dbejte na to, abyste desku táhli k sobě.

Vraťte na místo mřížky hořáků, kryty a hlavy hořáků.

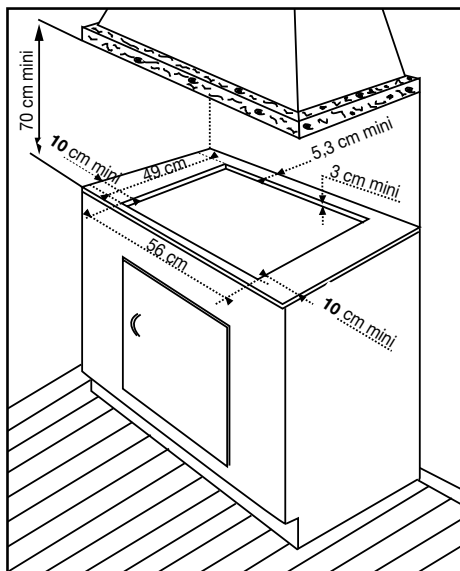
Zapojte přívodní kabel varné desky do elektrické sítě ve Vaší kuchyni (viz „Elektrické připojení“).

Pokud chcete, můžete varnou desku upevnit pomocí čtyř patek dodávaných se šroubem (viz schéma vedle), které se upevní do čtyř rohů krytu.

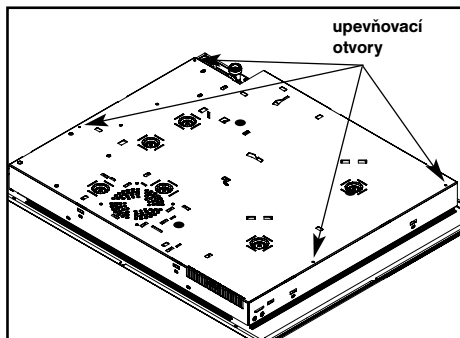
Používejte výhradně otvory určené k tomuto účelu.

Přestaňte šroubovat, jakmile se patka začne deformovat.

Nepoužívejte elektrické šroubováky.



**Upevňovací
patka** **Pracovní
plocha**



Abyste zajistili těsné spojení mezi pláštěm spotřebiče a pracovní plochou, nalepte pěnové těsnění **na vnější obvod rámu**.

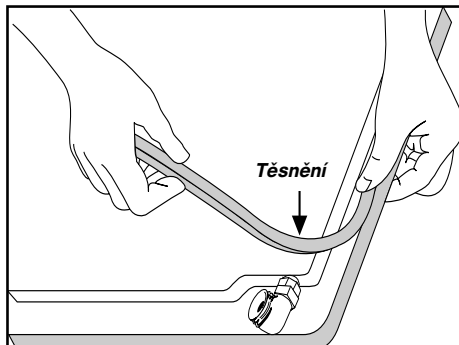
Těsnění dodané v sáčku nalepte před instalací desky:

1- Odstraňte mřížky hořáků, víčka a hlavy hořáků a poznačte si jejich umístění.

2- Otočte desku a uložte ji opatrně do otvoru linky, abyste nepoškodili zapalovače.

3- Nalepte pěnové těsnění dodané se spotřebičem **na vnější obvod rámu**. Toto těsnění zajišťuje těsné spojení mezi sklem a pracovní plochou.

4- Nasaďte zpět hlavy, kryty a mřížky hořáků.

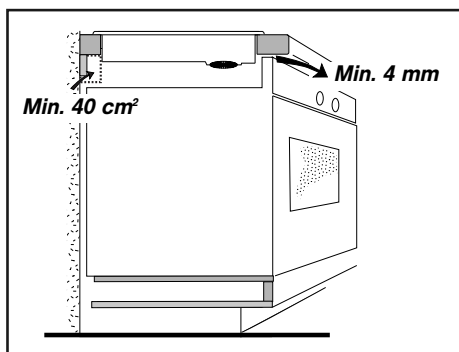


VESTAVĚNÍ DO LINKY S DVÍŘKY NEBO ZÁSUVKOU (viz vedlejší obrázek).

Zabudování varné desky nad troubu vyžaduje průchod vzduchu směrem dopředu minimálně 4 mm po celé šířce desky.

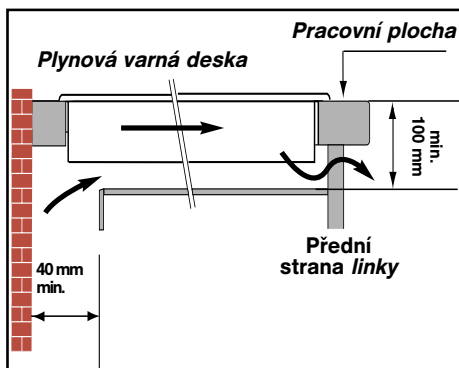
Nedoporučujeme instalovat desku nad troubu, která není odvětrávána směrem dopředu.

Provedte v pravé nebo levé stěně linky s vestavěnou troubou větrací otvor minimálně 40 cm².



Upozornění

Tepelné pojistky na varné desce neumožňují současně používat troubu v režimu pyrolýzy.



• ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Tato varná deska musí být zapojena do jednofázové sítě 220-240 V~ dvojpólovou zástrčkou + standardizovaným uzemněním CEI 60083 nebo zařízením pro vypnutí na všech pólech v souladu s platnými předpisy pro instalaci.

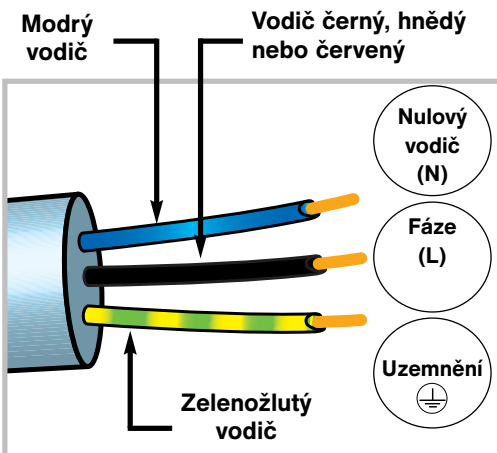
Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná.

PRŮŘEZ POUŽITÉHO KABELU

	Model DTG1127*	Model DTI1127*
	220-240 V~ - 50 Hz	220-240 V~ - 50 Hz
H05V2V2F - T90	3 vodiče z čehož 1 pro uzemnění	
Průřez vodičů v mm ²	1	1,5
Pojistka	10A	16A

– Připojte vodiče k instalaci za dodržení barev vodičů (viz vedlejší obrázek).

Při zapojení varné desky do sítě nebo po delším výpadku proudu se zobrazí světelné kódy. Tyto informace zmizí po 20 sekundách.



– **Ochranný (zelenožlutý) vodič je připojen na zemnicí svorku  spotřebiče a musí být připojen na zemnicí svorku  rozvodu.**

– **Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo jiná oprávněná osoba.**

• PLYNOVÁ PŘÍPOJKA

• Poznámky na úvod

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

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



Upozornění

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

Ve Francii musíte použít trubku nebo hadici, která má značku NF Gaz



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

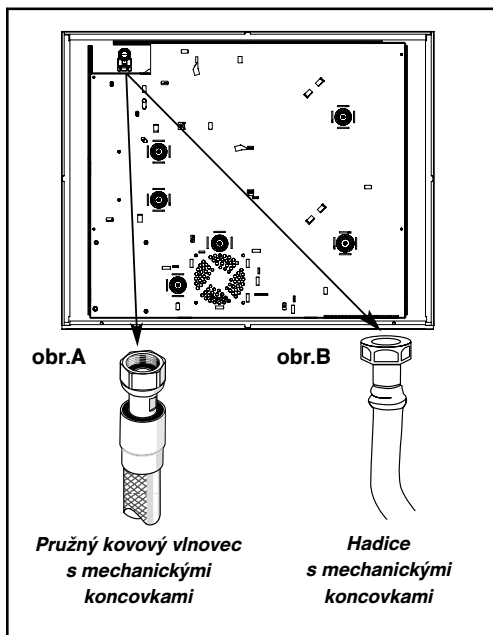
• Plyn rozváděný potrubím: zemní plyn

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

– **Připojení pevnou měděnou trubkou** s mechanickými závitovými koncovkami (norma pro plyn G1/2). Připojení proveďte přímo na konec s kolenem namontovaný na spotřebič.

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

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



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

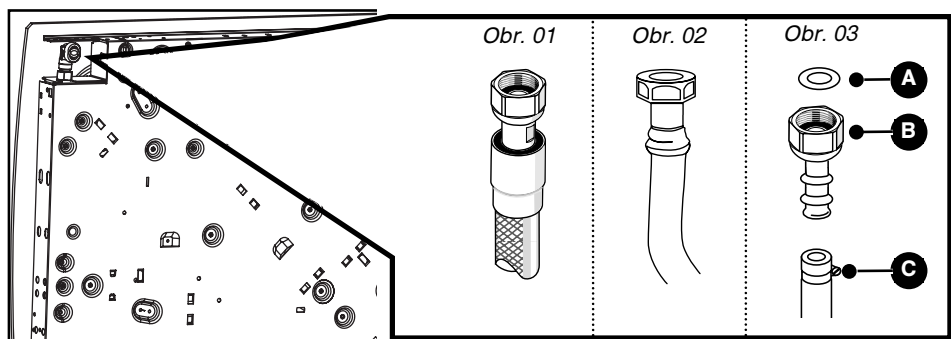
Pro zajištění své bezpečnosti musíte použít výhradně některý ze 3 následujících typů připojení:

– **Připojení pevnou měděnou trubkou** s mechanickými závitovými koncovkami (norma pro plyn G1/2). Připojení proveďte přímo na konec s kolenem namontovaný na spotřebič.

– **Připojení pružným kovovým vlnovcem** (nerez) s mechanickými závitovými koncovkami (podle normy NFD 36-121) s neomezenou životností (Obr. 01).

– **Připojení vyztuženou pryžovou hadicí s mechanickými závitovými koncovkami** (podle normy XP D 36-112) s životností 10 let (Obr. 02).

Při použití stávajících rozvodů můžete použít hadici vybavenou svorkami (podle normy XP D 36-110) s životností 5 let. V tomto případě je nutné použít koncovku a nezapomenout vložit mezi koncovku a koleno varné desky těsnění (Obr. 03).



A Těsnicí podložka (není součástí dodávky)

B Nástavec (není součástí dodávky)

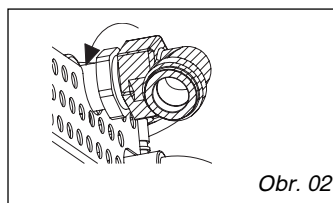
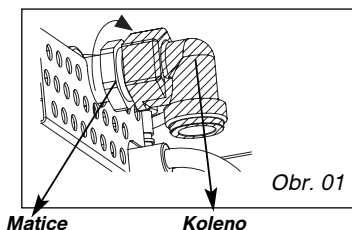
C Sponka (není součástí dodávky)



Upozornění

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

- ① Odšroubujte matici, přičemž držte koleno (obr. 1).
- ② Vyměňte těsnění (dodané v sáčku).
- ③ Zašroubujte matici, přičemž držte koleno v požadované poloze a nepřekročte utahovací moment 17 N.m (obr. 2).



• ZMĚNA DRUHU PLYNU



Upozornění

Spotřebič je z výroby nastaven na zemní plyn.

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

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

- Upravte plynovou přípojku
- Vyměňte trysky
- Elektricky připojte varnou desku
- Potvrďte typ plynu

• Uzpůsobte připojení plynu varné desky novému nastavení plynu. Řiďte se podle odstavce „Připojení plynu“.

• Při výměně trysek postupujte takto:

- Sejměte mřížky, víčka a hlavy ze všech hořáků (Obr. 01).
- Pomocí dodaného klíče povolte trysky umístěné na dně každé miskovité prohlubně a sejměte je (Obr. 02).
- Namontujte na dané místo trysky pro příslušný plyn, označení trysek musí být v souladu s tabulkou parametrů pro jednotlivé druhy plynů na konci této kapitoly; postupujte při tom takto:
 - Nejprve trysky zašroubujte ručně až na doraz.
 - Nasadte na trysky klíč.
 - Na uvedeném místě vyznačte na misku hořáku tužkou čárku (Obr. 03).
 - Otáčejte klíčem ve směru hodinových ručiček, až se čárka objeví na druhé straně (Obr. 04).



Upozornění

Nedotahujte více, mohlo by dojít k poškození.

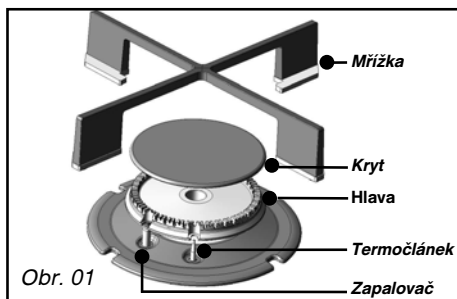
- Osadte hlavy hořáků, víčka a mřížky hořáků.



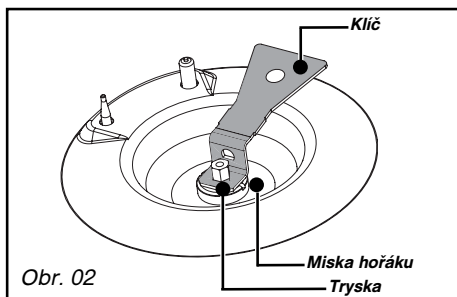
Rada

Při každé změně druhu plynu označte příslušné políčko uvádějící druh plynu na štítku v sáčku.

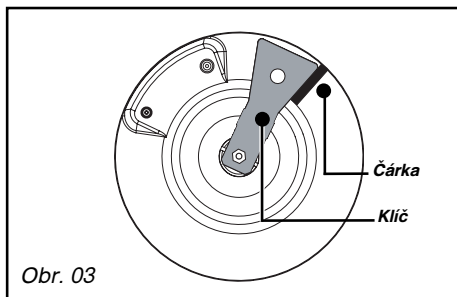
Přečtěte si příslušný odstavec „Připojení plynu“.



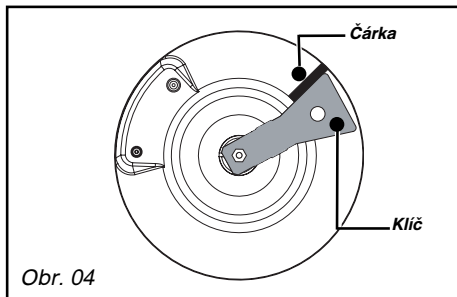
Obr. 01



Obr. 02



Obr. 03



Obr. 04

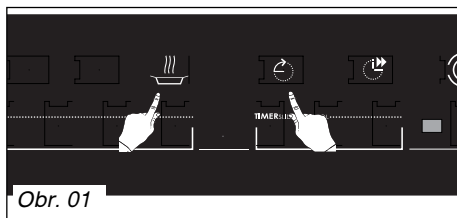
• **Elektrické připojení:**

— Zapojte elektrický kabel varné desky do jednofázové sítě (220-240 V~). Přečtěte si odstavec „**Elektrické připojení**“.

• **Potvrďte typ plynu**

— Vyberte tlačítko . Při udržování stisknutí tohoto tlačítka prstem stiskněte tlačítko  (obr. 01).

Váš výběr je indikován zvukovým signálem.



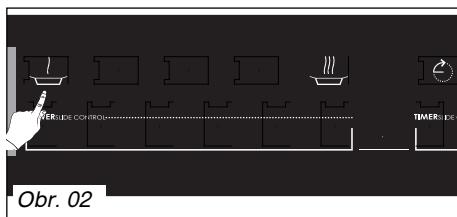
Obr. 01

Během následujících 5 sekund:

— Stiskněte 2krát tlačítko  (obr. 02).

Váš výběr je indikován zvukovým signálem.

Displej pravé zadní zóny indikuje přednastavený typ plynu.

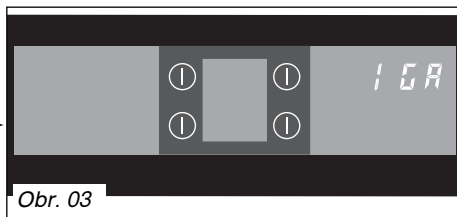


Obr. 02

Indikace „1 GAS“

PRO ZEMNÍ PLYN

(Obr. 03)

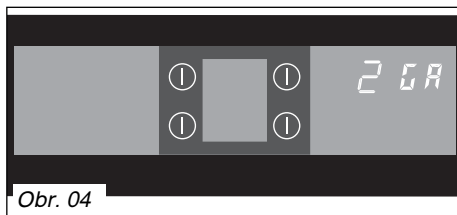


Obr. 03

Indikace „2 GAS“

PRO PROPAN-BUTAN

(Obr. 04)

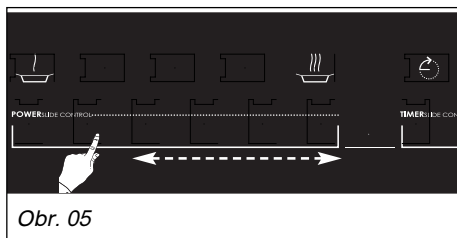


Obr. 04

— Pro změnu typu plynu použijte „posuvník výkonu“, přičemž posuňte prst doleva nebo doprava.

Typ plynu je potvrzen automaticky po uplynutí 5 sekund (obr. 05).

VARNÁ DESKA JE PŘIPRAVENA K PROVOZU.



Obr. 05

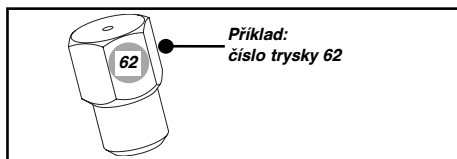
• *Technické údaje k plynu*

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Země, kde se bude spotřebič používat:	Butan	Propan	Zemní plyn	Zemní plyn
FR Kat.: I12E+3+	G30	G31	G20	G25
CH - ES - IT - PT kat.: I12H3+				
CY - EE - PL kat.: I12H3B/P				
LT kat.: I12H				
Níže uvedený hodinový výkon: 25 mbar při 15°C a tlaku 1013 mbar	28-30 mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
RYCHLÝ HOŘÁK				
Značka vyznačená na trysce	7R	7R	1R	1R
Jmenovitý tepelný výkon (kW)	2,15	2,15	2,25	2,25
Nejnižší tepelný výkon (kW)	0,830		0,870	0,870
Hodinová spotřeba (g/h)	156	154		
Hodinová spotřeba (l/h)			214	249
EXTRA RYCHLÝ HOŘÁK				
Značka vyznačená na trysce	88A	88A	137	137
Jmenovitý tepelný výkon (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Nejnižší tepelný výkon (kW)	0,830		0,870	0,870
Hodinová spotřeba (g/h)	229	225		
Hodinová spotřeba (l/h)			295	343
POLORYCHLÝ HOŘÁK				
Značka vyznačená na trysce	62	62	94	94
Jmenovitý tepelný výkon (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Nejnižší tepelný výkon (kW)	0,620		0,615	0,615
Hodinová spotřeba (g/h)	109	107		
Hodinová spotřeba (l/h)			143	166
POMOCNÝ HOŘÁK				
Značka vyznačená na trysce	45	45	63	63
Jmenovitý tepelný výkon (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Nejnižší tepelný výkon (kW)	0,300		0,350	0,350
Hodinová spotřeba (g/h)	51	50		
Hodinová spotřeba (l/h)			81	94
VARNÁ DESKA SE 4 PLYNOVÝMI HOŘÁKY A EXTRA RYCHLÝM HOŘÁKEM				
Celkový tepelný výkon (kW)	7,50	7,50	7,70	7,70
Maximální spotřeba (g/h)	545	536		
(l/h)			733	852
VARNÁ DESKA SE 2 PLYNOVÝMI HOŘÁKY A 2 INDUKČNÍMI ZÓNAMI				
Celkový tepelný výkon (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Maximální spotřeba (g/h)	338	332		
(l/h)			438	509

• Značení trysek

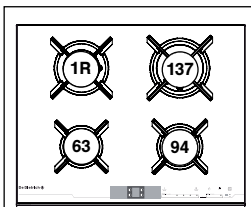
Tabulka ukazuje polohu trysek na spotřebiči podle použitého druhu plynu.

Každé číslo je vyznačeno na trysece.

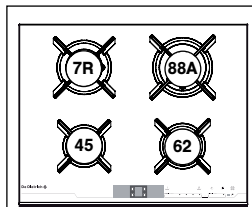


MODEL SE 4 PLYNOVÝMI
HOŘÁKY
"DTG1127"

Zemní plyn

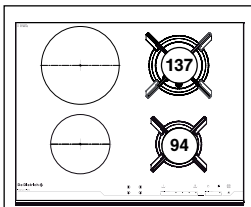


Propan-butan

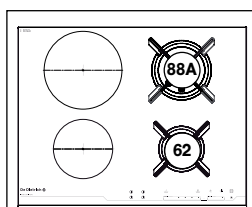


MODEL SE 2 PLYNOVÝMI HOŘÁKY
A 2 INDUKČNÍMI ZONAMI
"DTI1127"

Zemní plyn



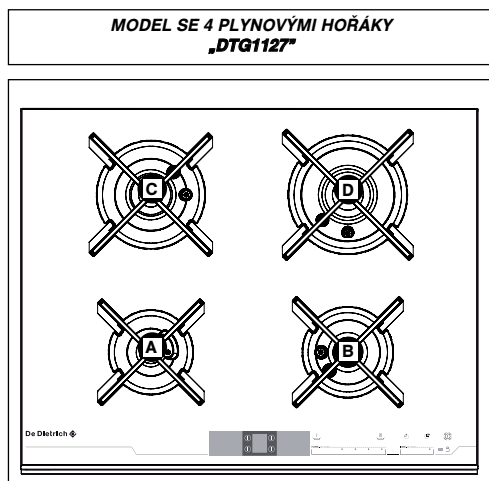
Propan-butan



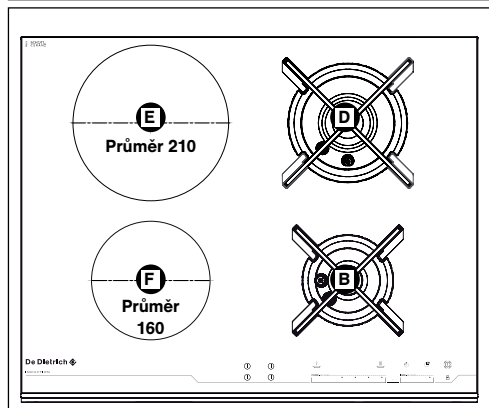
ELEKTŘINA

- Přívod:	220-240 V [~] - 50 Hz
- Celkový příkon:	3100 W ⁽¹⁾
- Rozměry varné desky:	
- Šířka	650 mm
- Hloubka	520 mm
- Hmotnost	11,4 kg
- Rozměry tělesa:	
- Šířka	549 mm
- Výška	59 mm
- Hloubka	470 mm

• POPIS HORNÍ ČÁSTI DESKY



MODEL SE 2 PLYNOVÝMI HOŘÁKY A 2 INDUKČNÍMI ZÓNAMI
„DTI1127“

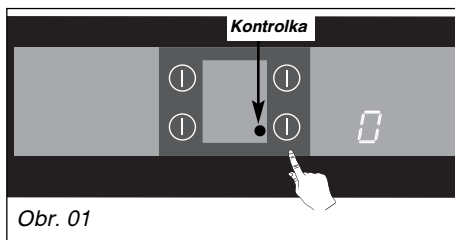


- A** Levý přední hořák **přídavný hořák 0,85 kW***
- B** Pravý přední hořák **polorychlý hořák 1,50 kW***
- C** Levý zadní hořák **rychlý hořák 2,25 kW***
- D** Pravý zadní hořák **extra rychlý hořák 3,10 kW***
- E** Indukční zóna **průměr 210 = 3100 W**
- F** Indukční zóna **průměr 160 = 2000 W**

* Výkony dosahované při použití zemního plynu G20

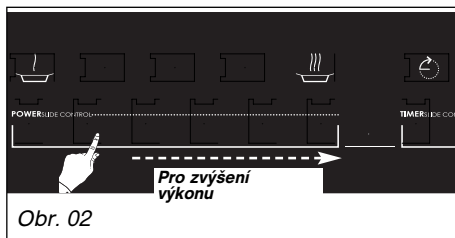
• POUŽITÍ VARNÉ ZÓNY

- Umístěte nádobu na varnou zónu.
- Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí odpovídající varné zóny.
Zvukový signál a blikající indikace **0** potvrdí Váš výběr (obr. 01).
Kontrolka vybrané varné zóny se rozsvítí.



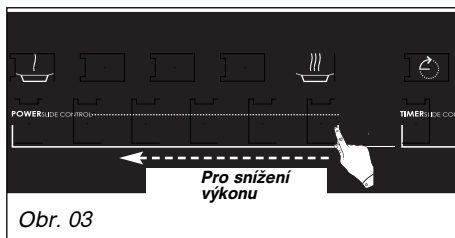
– Nastavte výkon:

buď posunutím prstu po posuvníku výkonu zleva doprava pro zvýšení (obr. 02).



Výkon můžete upravit posunutím prstu zprava doleva pro snížení (obr. 03).

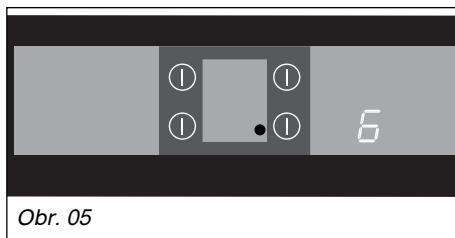
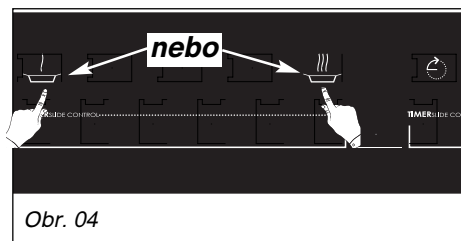
 – **Pomalý pohyb umožňuje oproti rychlému pohybu přesněji nastavit požadovanou úroveň výkonu.**



Anebo stisknutím tlačítek přednastavených výkonů:  nebo  (obr. 04).

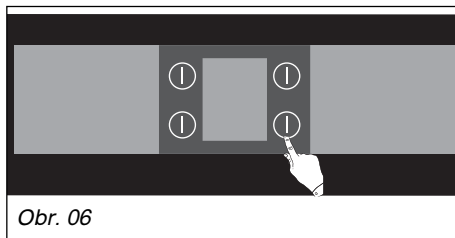
 Výchozí výkon 3
 Výchozí výkon 6 (obr. 05).

 – **Tato 2 tlačítka jsou uzpůsobitelná uživatelem. Viz kapitola: “Uzpůsobení tlačítek přednastavených výkonů”.**



- **Vypnutí varné zóny:**

— Dlouze stiskněte tlačítko pro výběr příslušné varné zóny (obr. 06).



Obr. 06

— **Ukazatel zbytkového tepla:**

Po použití může být varná zóna ještě několik minut teplá.

Během této doby se zobrazí „H“. Nedotýkejte se tedy těchto zón.



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



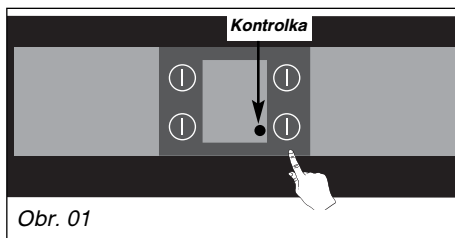
Upozornění

— **V případě náhodného zhasnutí (např. při průvanu) je varná deska vybavena systémem automatického zapalování. Funguje však pouze pro 2 opakovaná zapálení v intervalu 10 sekund.**

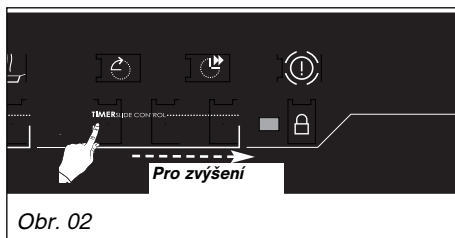
— **Minimální teplota pro použití je 10°C, aby byla zajištěna optimální funkce ventilu.**

• POUŽITÍ ČASOVÉHO SPÍNAČE BĚHEM VAŘENÍ

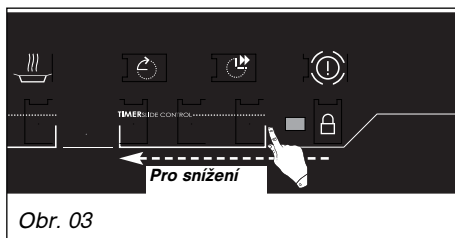
Časový spínač bude účinný na vybrané varné zóně (kontrolka rozsvícena) (obr. 01).



— Nastavte časový spínač posunutím prstu po posuvníku časového spínače zleva doprava pro zvýšení (obr. 02).



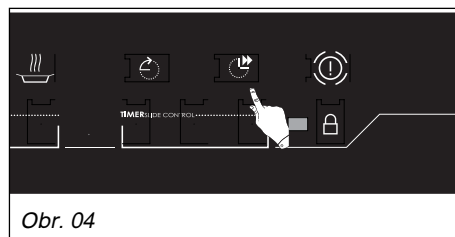
— Časový spínač můžete upravit posunutím zprava doleva pro snížení (obr. 03).



• Nastavení časového spínače „DOPOR.“:

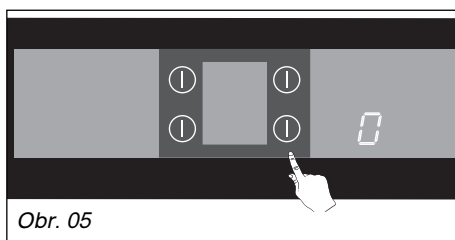
— můžete tak vybrat tlačítko  postupnými stisknutími pro nastavení hodnoty časového spínače (obr. 04).

Na konci vaření časový spínač indikuje  a upozorní Vás zvukový signál. Pro vymazání těchto informací stiskněte tlačítko výběru varné zóny (obr. 05).



— Můžete přiřadit jeden časový spínač ke každé z varných zón.

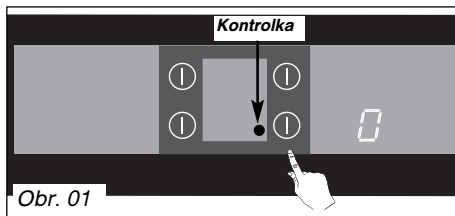
— Časový spínač může být vypnut dlouhým stisknutím tlačítka „časový spínač DOPOR. “. Zobrazení odpovídajícího časového spínače zhasne a varná zóna pokračuje v provozu.



• POUŽITÍ NEZÁVISLÉHO ČASOVÉHO SPÍNAČE

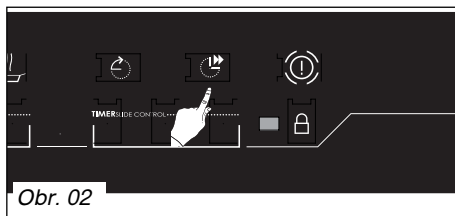
Tato funkce umožňuje měřit čas určité události bez provádění vaření.

— Vyberte nepoužitou varnou zónu. Zobrazí se **0** a rovněž kontrolka vybrané varné zóny (obr. 01).



Obr. 01

— Nastavte čas časového spínače pomocí posuvníku časového spínače nebo tlačítka časového spínače „DOPOR.“. Bliká **t** se zvolenou hodnotou časového spínače (obr. 02).

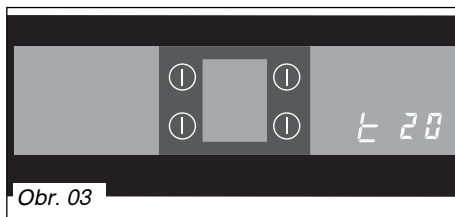


Obr. 02

Na konci nastavení se zobrazení **t** stabilizuje a začne odpočítávání.

Obr. 03 indikuje nastavení časového spínače na 20 minut.

— Časový spínač můžete vypnout zvolením odpovídající varné zóny **ⓘ**.



Obr. 03



— **Můžete tak aktivovat až 4 nezávislé časové spínače (varná deska vypnuta).**

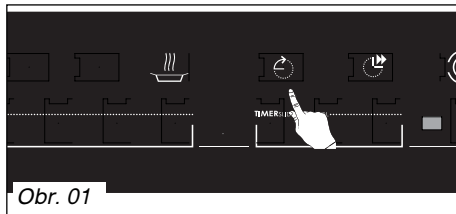
— **V poslední minutě se odpočítávání zobrazí ve vteřinách.**

• POUŽITÍ FUNKCE „ELAPSED TIME“

Tato funkce umožňuje zobrazit čas uplynulý od poslední změny výkonu na varné zóně.

— Chcete-li použít tuto funkci, stiskněte tlačítko  (obr. 01).

Uplynulý čas bliká na displeji časového spínače.



Obr. 01

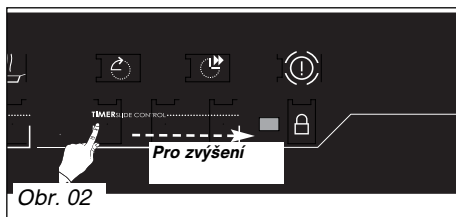
Pokud si přejete, aby se vaření ukončilo ve stanoveném čase:

— Stiskněte tlačítko  a pak během 5 sekund posuňte prst po posuvníku časového spínače pro zvýšení času vaření, který chcete nastavit (obr. 02).

Zobrazení času se stabilizuje během 3 sekund a následně se zobrazí zbývající čas.

Pro potvrzení Vaší volby zazní zvukový signál.

Tato funkce existuje s funkcí časového spínače nebo bez ní.



Obr. 02



— **Pokud je na časovém spínači zobrazen čas, nelze tento čas změnit po dobu 5 sekund po stisknutí . Po uplynutí těchto 5 sekund Vám bude umožněno změnit dobu vaření.**

• NASTAVENÍ PŘEDVOLEB VÝKONU

Tato funkce umožňuje zobrazit a měnit úroveň výkonu nastavené v předvolbách.

- Vypněte zóny varné desky.
- Vyberte tlačítko  nebo , které má být uzpůsobeno, dlouhým stisknutím (obr. 01).

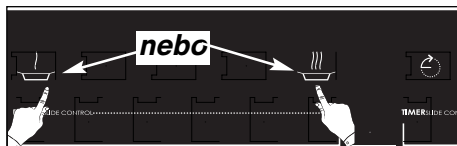
Zobrazí se aktuální přednastavený výkon.

- Na posuvníku výkonu nastavte novou hodnotu výkonu posunutím prstu doleva nebo doprava podle Vašeho výběru (obr. 02).

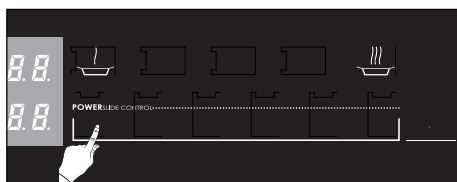
**Možný výběr v rozmezí 1 až 5**

**Možný výběr v rozmezí 6 až 9**

Po chvíli potvrdí Vaši akci zvukový signál.



Obr. 01



Obr. 02

• DĚTSKÁ POJISTKA

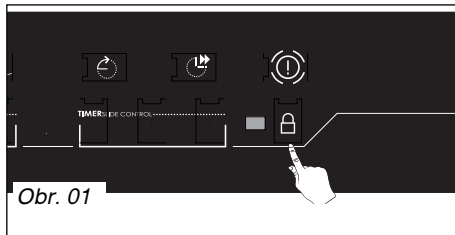
Tato funkce umožňuje zablokovat varnou desku ve vypnuté poloze nebo během pečení.

• Pro zablokování:

— Dlouze stiskněte  (obr. 01).
Ozve se zvukový signál a rozsvítí se kontrolka. Kontrolka po chvíli automaticky zhasne.

• Pro odblokování:

— Dlouze stiskněte  (obr. 01).
Ozve se dvojitý zvukový signál a kontrolka zhasne.



Obr. 01



V režimu „uzamknutí“ vyvolá každá akce zobrazení symbolu zámku  na displejích.

Před opětovým použitím musíte varnou desku odblokovat.

— Pokud aktivujete uzamknutí během vaření, vypnutí varných zón bude mít před zámkem prioritu.

• CLEAN LOCK

Tato funkce umožňuje dočasné zablokování varné desky během čištění.

• Pro aktivaci CLEAN LOCK:

— Varná deska musí být vypnuta.
— Krátce stiskněte tlačítko  (obr. 01).
Ozve se zvukový signál a rozblíká se kontrolka.
— Po přednastaveném čase se blokování automaticky deaktivuje. Ozve se dvojitý zvukový signál a kontrolka zhasne.

• POJISTKY V PROVOZU

• CELKOVÉ VYPNUTÍ

— Všechny plynové hořáky v provozu můžete vypnout pomocí tlačítka . Tato akce zruší uzamknutí, pokud bylo aktivováno.

• OMEZOVAČ TEPLOTY (MODEL DTI1127*)

— Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které kontroluje teplotu dna nádoby. V případě zapomenutí prázdné nádoby na zapnuté varné zóně automaticky omezí výkon, aby se předešlo poškození nádoby nebo varné desky.

• OCHRANA V PŘÍPADĚ VYKYPĚNÍ

— V případě vykypění tekutiny nebo položení kovového předmětu či mokré utěrky na ovládací tlačítka se varná deska vypne, zobrazí se čárky a ozve se pípnutí. Vyčistěte desku nebo odstraňte předmět a pak znovu zapněte vaření.

• SYSTÉM AUTOMATICKÉHO VYPNUTÍ

— V případě zapomenutí na probíhající pečení a podle přednastaveného času tato funkce automaticky vypne varnou desku (1 až 8 hodin v závislosti na výkonu). Zobrazí se „AS“ a ozve se pípnutí po přibližně 2 minuty. Pro vymazání těchto informací stiskněte tlačítko varné zóny. Vaši akci potvrdí dvojité pípnutí.

• POJISTKA PRO MALÉ PŘEDMĚTY (MODEL DTI1127*)

— Pokud položíte na indukční zónu předmět malých rozměrů (prsten, vidličku atd.), varná deska jej detekuje a nedodává výkon. Zobrazení výkonu bliká.

Poznámka: Avšak několik malých předmětů položených na zóně současně může být identifikováno jako nádoba. Varná deska pak bude dodávat výkon.



Upozornění

— *Doporučuje se nepokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžičky a pokličky na varnou plochu, protože by se mohly zahřát.*

• VHODNÉ NÁDOBÍ PRO PLYNOVÉ HOŘÁKY

• Jaký hořák používat podle nádobí?

Průměr nádoby	Průměr nádoby	Použití
18 až 28 cm	Extra rychlý	Fritování - vaření
16 až 22 cm	Rychlý	Potraviny k osmahnutí
12 až 20 cm	Polorychlý	Omáčky - ohřívání
8 až 14 cm	Přídavný	Pomalý var

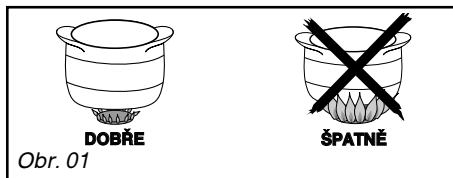
– Nastavte plameny tak, aby nepřesahovaly přes okraj nádoby (obr. 01).

– Nepoužívejte nádoby s vydutým či vypouklým dnem (obr. 02).

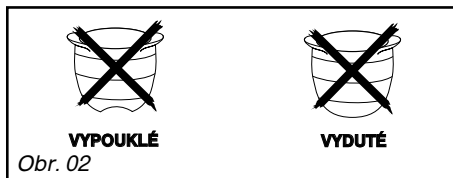
– Nenechávejte hořet plamen pod prázdnou nádobou.

– Nepoužívejte nádoby, které částečně překrývají ovládací panel.

– Nepoužívejte difuzéry, opékače topinek, ocelové pražičky na maso a hrnce s nožkami stojící na skleněné desce nebo nebo dotýkající se jí.



Obr. 01



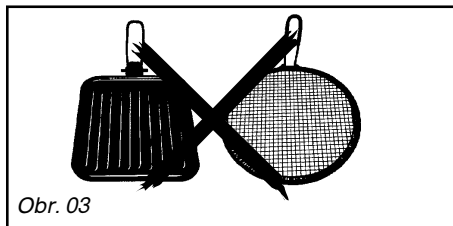
Obr. 02



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

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

- celkový příkon: $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ kW}$
 $7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h}$ minimální výkon



Obr. 03

• VÝBĚR NÁDOBÍ - BEZPEČNOST INDUKCE

• Které nádoby jsou nejvhodnější?

Nepochybně již vlastníte vhodné nádoby.

— **Nádoby ze smaltované oceli s antiadhezní úpravou nebo bez ní:** kastrol, pánve, pekáč, grilovací plech.

— **Nádoby z litiny:** abyste nepoškrábali sklokeramiku, vyhněte se jeho posouvání po varné desce nebo zvolte nádobu se smaltovaným dnem.

— **Nádoby z nerezů vhodné pro indukci:** většina nerezových nádob je vhodná pro indukční vaření (kastrol, hrnec, pekáč, pánve).

— **Nádoby z hliníku se speciálním dnem:** vyberte nádobí se silným dnem, které zaručí rovnoměrnější vaření (teplo je lépe rozváděno).

— Značka „CLASS INDUCTION“

Pro indukční vaření není vhodné pouze sklo, hliněné nádoby, hliník bez speciálního dna, měď a některé nemagnetické nerezové nádoby. Doporučujeme Vám používat nádoby s širokým a plochým dnem.

Při koupi nádobí se ujistěte, že se na obalu nachází toto logo, které zaručuje jeho vhodnost pro indukci.



Jako pomoc při výběru dodáváme s tímto návodem seznam náčiní.

— Ukazatel zbytkového tepla

Po intenzivním používání může být varná zóna ještě několik minut horká.

Po tuto dobu se zobrazí **H**. Nedotýkejte se tedy těchto zón.

• Které materiály jsou nepoužitelné?

NÁDOBY ZE SKLA, KERAMIKY NEBO HLÍNY, Z HLINÍKU BEZ SPECIÁLNÍHO DNA NEBO Z MĚDI A Z NĚKTERÝCH NEMAGNETICKÝCH NEREZŮ.

• Zkouška nádoby

Díky své špičkové technologii je indukční deska schopna rozpoznat většinu nádob. Položte nádobu na varnou zónu např. na výkon 4, **zůstane-li displej stabilní**, nádoba je **vhodná**, pokud **bliká**, nádoba není **použitelná** pro indukční vaření. I nádoby, jejichž dno není dokonale rovné, mohou vyhovovat, avšak za podmínky, že není příliš deformované.

• Automatické vypnutí

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce Vaší varné desky. Automaticky zasáhne, pokud uživatel zapomene vypnout probíhající vaření:

Použitý výkon	Zóna zhasne automaticky po vypnutí:
V rozmezí: mezi 1..... 7 mezi 8.....11 nad 12	8 hodin 2 hodiny 1 hodina

Displej příslušné varné zóny indikuje **AS** a vydává zvukový signál po dobu přibližně 2 minut. Toto zobrazení **AS** zůstává viditelné, dokud nestisknete kterékoliv tlačítko příslušné varné zóny, dvojitý zvukový signál potvrdí tuto akci.

• VÝBĚR NÁDOBÍ - BEZPEČNOST INDUKCE (pokračování)

• Opatření při použití

— Pokud použijete nádobu s vnitřním antiadhezním povlakem (typu teflonu) bez přidání tuku nebo s velmi malým množstvím, předejte ji na krátkou chvíli v poloze 9 nebo v poloze 10. Nikdy nepoužívejte polohu 11 nebo 12, hrozilo by poškození nádobí.

— Neohřívejte zavřenou konzervu, hrozila by její exploze (toto opatření je platné i pro všechny ostatní režimy vaření).

— Doporučuje se nepokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžičky a pokličky na varnou plochu, protože by se mohly zahřát.



Upozornění

Varná deska nesmí sloužit k ukládání čehokoliv.

Pro vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii ani nepokládejte přímo na varnou desku výrobky balené v hliníku. Hliník by se roztavil a neopravitelně poškodil Váš spotřebič.

• „Elektronická“ pojistka

Pokud se teplota elektronických obvodů nadměrně zvýší, pojistka automaticky sníží výkon dodávaný varnou deskou.

Pojistka „prázdná nádoba“

Každá varná zóna je vybavena pojistkou, která trvale detekuje teplotu varné zóny. Nadále tak nehrozí riziko přehřátí v důsledku prázdných nádob.

Pužijete varné zóny v závislosti na nádobách (podle modelu)

pro všechny nádoby	pro více účelů	Malé nádoby
Tato varná zóna průměru 23 cm: - Se automaticky uzpůsobí nádobě. - Dodává optimální výkon. - Zajišťuje výborné rozvádění tepla. - Dodává rovnoměrnou teplotu vaření a proto na ní můžete připravit jak palačinky velkých průměrů, velké ryby atd., tak i velká množství drobných částíček pokrmů, které budou uvařeny rovnoměrným způsobem.	Ø 23 cm Ø 12 26 cm Ø 18 cm Ø 12 ... 22 cm. Ø 21 cm Ø 18 24 cm	Ø 16 cm Ø 10 18 cm Příprava pozvolně (omáčky, krémy atd.). Příprava malých množství nebo jednotlivých porcí...



Upozornění

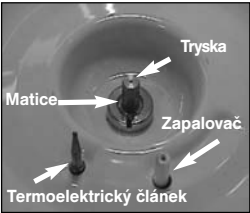
- Je-li pod varnou deskou umístěna trouba (viz „Zabudování“), kvůli tepelným pojistkám nelze souběžně používat varnou desku a troubu v režimu pyrolýzy.

Během použití indukční varné desky nepokládejte na skleněnou plochu předměty, které by se mohly zmagnetizovat (např.: kreditní karty, kazety atd.).

Upozornění pro osoby s aktivními implantáty (kardiostimulátory, inzulínové pumpy apod.): Vaše varná deska generuje ve svém bezprostředním okolí elektromagnetické pole.

V důsledku toho Vám doporučujeme obrátit se na výrobce Vašeho aktivního implantátu ohledně identifikace případných rizik.

Údržba varné desky je jednodušší, pokud ji provádíte ještě předtím, než deska zcela vychladne. Nikdy však spotřebič nečistěte, když je zapnutý. Všechna ovládání nastavte na nulu.

	JAK POSTUPOVAT?	POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ
➤ Údržba zapalovačů a trysek	 ➔ V případě zanesení zapalovačů je vyčistěte pomocí tvrdého kartáčku (nepoužívejte kovový kartáč). ➔ Plynové trysky se nacházejí ve středu hořáků ve formě misek. Dbejte na to, aby se při čištění neucpaly, snížil by se výkon varné desky. Pokud dojde k ucpání, použijte k pročištění trysky zavírací špendlík.	✓ Malý tuhý kartáček.
➤ Údržba mřížek a plynových hořáků	➔ Pokud skvrny přetrvávají, použijte neabrazivní krémový prostředek a opláchněte čistou vodou. Před opětovným použitím vaší varné desky pečlivě osušte všechny součásti hořáku.	✓ Jemný čistící krém. ✓ Houbička na nádobí.
➤ Údržba horní skleněné desky	➔ Očistěte teplou vodou a osušte. Pokud skvrny přetrvávají, použijte speciální přípravky na sklokeramiku.	✓ Houbička na nádobí. ✓ Speciální přípravky na sklokeramiku (např.: Cera-clen).
➤ Údržba indukčních zón	➔ Očistěte teplou vodou a osušte. Čištění případně dokončete zdrsňenou stranou houbičky a osušte. Pokud skvrny přetrvávají, použijte speciální přípravky na sklokeramiku (vedle uvedený příklad)	✓ Houbička na nádobí. ✓ Speciální přípravky na sklokeramiku (tyto čistící přípravky si můžete opatřit u servisního oddělení).



- Jednotlivé díly desky myjte raději ručně než v myčce na nádobí.
- Nepoužívejte k čištění varné desky drátěnku.
- Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.



– Pokud se na horní skleněné desce objeví viditelná prasklina, okamžitě odpojte spotřebič ze sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem, a kontaktujte servisní oddělení

Máte pochybnosti o správném fungování varné desky nemusí to nutně znamenat, že je na ní závada. V každém případě ověřte tyto body:

CHYBOVÉ KÓDY	CO SE DĚJE?	CO DĚLAT?
➤ 2 zvukové signály a pak zobrazení F1 - F2 - F3 nebo F... na časovém spínači BB, a pak zobrazení čísel a vymazání. ➤ Nedaří se Vám varnou desku nastavit a na displeji se nic nezobrazuje.	➡ To je postup zapínání varné desky. ➡ Pokud jste stiskli tlačítko pro celkové vypnutí, je to normální. ①	✓ Vyčkejte několik vteřin, až zobrazení BB zhasne. ✓ Varná deska je připravena k použití.
	➡ Výpadek proudu.	✓ Ověřte, zda jde proud. ✓ Pokud jde proud a závada přetrvává, kontaktujte servisní oddělení.
➤ BB zobrazí E4 a některá z kontrollek hořáků s poruchou se na několik sekund rozsvítí a pak zhasne.	➡ Hořák nejde zapálit.	✓ Zkontrolujte, zda je plyn správně puštěný a zda jsou hořáky správně smontovány. ✓ Zkontrolujte, zda trysky odpovídají použitému plynu (viz tabulka technických vlastností). ✓ Zkontrolujte, zda příslušný hořák skutečně jiskří. ✓ Po těchto kontrolách znovu desku zapněte tlačítkem ϕ_1.
➤ BB zobrazí D2.	➡ Hořáky nefungují. Porucha umístění přepínače pro změnu plynu.	✓ Zkontrolujte polohu přepínače pro změnu plynu a stiskněte tlačítko pro celkové vypnutí, aby byla porucha vymazána. Znovu proveďte zapálení. ✓ Pokud porucha přetrvává, obraťte se na servis.
➤ BB zobrazí E2 a jedna z kontrollek hořáku bliká.	➡ Příslušný hořák nelze použít. ➡ Můžete však používat jiné hořáky.	✓ Stiskněte tlačítko pro celkové vypnutí, aby byla porucha vymazána. ✓ Pokud porucha přetrvává, obraťte se na servis.
➤ BB zobrazí E7: rozsvítí se jedna z kontrollek, aby signalizovala hořák s poruchou.	➡ Na bezpečnostním prvku (termočlánku) je plamen nebo teplý předmět.	✓ Stiskněte tlačítko pro celkové vypnutí, aby byla porucha vymazána. ✓ Pokud porucha přetrvává, odpojte plyn a obraťte se na servis.
➤ BB zobrazí EE.	➡ Na varné desce jsou 2 závady.	✓ Stiskněte tlačítko pro celkové vypnutí, aby byla porucha vymazána. ✓ Pokud porucha přetrvává, odpojte plyn a obraťte se na servis.



Rada

Zobrazení kódu chyby automaticky zablokuje použití časového spínače. **BB**

Máte pochybnosti o správném fungování varné desky nemusí to nutně znamenat, že je na ní závada. V každém případě ověřte tyto body:

CHYBOVÉ KÓDY	CO SE DĚJE?	CO DĚLAT?
► HH zobrazí EC a jedna z kontrolních hořáků je rozsvícena.	► Příslušný hořák nelze použít. ► Můžete však používat jiné hořáky.	✓ Použít při okolní teplotě nižší než 10°C může dočasně zablokovat funkci varné desky. ✓ Stiskněte tlačítko pro celkové vypnutí, aby byla porucha vymazána. ✓ Pokud porucha přetrvává, obraťte se na servis.
► HH zobrazí E1 nebo sérii —	► Zahřívá se elektronické obvody.	✓ Zkontrolujte podmínky vestavění. ✓ Stiskněte tlačítko pro celkové vypnutí, aby bylo vymazáno zobrazení E1. ✓ Pokud porucha přetrvává, obraťte se na servis.
► HH zobrazí poruchu typu E - d - C, která není uvedena výše.	► Hořáky nefungují.	✓ Stiskněte tlačítko pro celkové vypnutí, aby byla porucha vymazána. ✓ Pokud porucha přetrvává, obraťte se na servis.

Máte pochybnosti o správném fungování varné desky nemusí to nutně znamenat, že je na ní závada. V každém případě ověřte tyto body:

CHYBOVÉ KÓDY	CO DĚLAT?
► Zapalování hořáků Po stisknutí knoflíku nedávají zapalovače jiskry.	✓ Zkontrolujte elektrické připojení varné desky. ✓ Zkontrolujte, zda jsou zapalovače čisté. ✓ Zkontrolujte, zda jsou hořáky čisté a správně sestavené.
► Při zapalování jednoho hořáku jiskří všechny hořáky současně.	✓ Je to normální stav. Zapalovací systém je centrální a všechny zapalovače dávají jiskru současně.
► Objevují se jiskry, ale jeden nebo více hořáků se nezapálí.	✓ Zkontrolujte, zda přívodní trubka plynu není přiskřípnutá. ✓ Zkontrolujte, zda délka přívodní hadice plynu není větší než 2 metry. ✓ Zkontrolujte, zda je přívod plynu otevřený. ✓ Máte-li plyn v lahvi nebo cisterně, zkontrolujte, zda není prázdná. ✓ Pokud jste desku právě nainstalovali nebo jste změnili plyn, opakujte úkon zapalování několikrát, až se plyn dostane k hořákům. ✓ Zkontrolujte, zda není ucpaná tryska, pokud ano, tak ji pročistěte závratím špendlíkem. ✓ Zapalte hořák předtím, než na něj položíte kastrol.
► Při ztlumení plamene hořák zhasne nebo je plamen stále příliš velký.	✓ Zabraňte průvanu a prudkým závanům vzduchu v místnosti. ✓ Zkontrolujte, zda instalované trysky odpovídají použitému druhu plynu (viz označení trysek v kapitole „Vlastnosti plynu“). ✓ Připomenutí: varné desky jsou z výroby nastaveny na zemní plyn. ✓ Zkontrolujte, zda je vypínač pro změnu plynu ve správné poloze (viz odstavec „Změna plynu“).
► Plameny jsou kolísavé.	✓ Zkontrolujte čistotu hořáků a trysek pod nimi, sestavení hořáků apod. ✓ Zkontrolujte, zda v lahvi je ještě dostatek plynu.

PŘIPRAVOVANÝ POKRM		ČAS	EXTRA RYCHLÝ	RYCHLÝ	POLOR YCHLÝ	PŘÍDAVNÝ
POLÉVKY	Brodo Minestrone	8-10 minut	X	X		
RYBY	Vývary Husté polévky	8-10 minut 8-10 minut	X X			
OMÁČKY	Holandská, béarnská Bešamel, Aurore	10 minut			X X	X X
ZELENINA	Čekanka, špenát Sterilovaný hrášek Rajčata po provensálsku Opékané brambory	25-30 minut 15-20 minut	X X X X X	X X X		
MASO	Steak Masové ragú, pečené telecí Přírodní řízek Svíčkové řezy (litinový gril)	90 minut 10-12 minut 10 minut	X X X X			
SMAŽENÍ	Hranolky Lívance		X X			
DEZERTY	Mléčná rýže Ovocné kompoty Palačinky Čokoláda Puding	25 minut 3-4 minut 3-4 minut 10 minut	X X	X	X X	X X

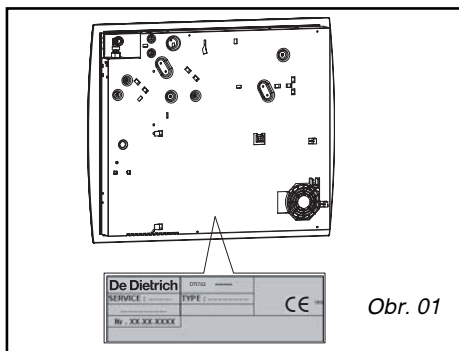
PŘIPRAVOVANÝ POKRM		SMAŽENÍ ÚVĚST DO VARU		VAŘENÍ/SMAŽENÍ DOZLATOVA OBNOVENÍ VARU VAŘENÍ NA MÍRNÉM OHNĚ		VAŘENÍ/MÍRNÉ				UDRŽENÍ TEPLÉHO POKRMMU			
VÝKON NA VARNÉ ZÓNĚ		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
POLÉVKY	VÝVARY												
	HUSTÉ POLÉVKY												
RYBY	RYBÍ VÝVAR												
	ZMRAŽENÉ POKRMY												
OMÁČKY	ZAHUŠTĚNÁ MOKOU S MÁSLEM A VEJCI (HOLANDSKÁ, BEARNSKÁ)												
	ČEKANKA, ŠPENÁT												
ZELENINA	SUŠENÁ ZELENINA												
	BRAMBORY VAŘENÉ VE VODĚ												
	OPEKANÉ BRAMBORY												
	OSMAŽENÉ BRAMBORY												
MASO	ROZMRÁZOVÁNÍ ZELENINY												
	MĚKKÁ MASA												
SMAŽENÍ	STEAKY NA PÁNVI												
	GRILOVANÁ MASA (LITINOVÝ GRIL)												
VARIANTY	MRAZENÉ HRANOLKY												
	ČERSTVÉ HRANOLKY												
VARIANTY	TLAKOVÝ HRNEC												
	KOMPOTY												
	PALACINKY												
	PUDING												
	ČOKOLÁDOVÁ POLEVA												
	DŽEMY												
	MLEKO												
	VOLSKÁ OKA												
	TĚSTOVINY												
	DĚTSKÉ VÝŽIVY (VE VODNÍ LAŽNĚ)												
	RAGU												
	KREOLSKÁ RÝŽE												
	MLEČNÁ RÝŽE												

Maximální výkony jsou vyhrazeny pro smažení a rychlé uvedení do varu.

Maximální výkony jsou vyhrazeny pro smažení a rychlé uvedení do varu.

• OPRAVY

Případné opravy na Vašem spotřebiči musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem. Při telefonickém objednání zásahu uveďte kompletní údaje o Vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Všechny tyto informace naleznete na výrobním štítku (obr. 01).



ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Při zákroku v rámci údržby požadujte používání výlučně původních certifikovaných náhradních dílů.



FagorBrandt SAS, odpovědný zástupce – akciová společnost se základním jměním 20 000 000 eur RCS Nanterre 440 303 196.

CS 02

NL 38

PL 74

RU 110 *Geachte Klant,*

SK 146 *Een kennismaking met de producten van De Dietrich is een unieke emotie, die alleen door waardevolle voorwerpen wordt opgeroepen.*

Bij de eerste blik voelt u zich ertoe aangetrokken. De kwaliteit van het ontwerp wordt benadrukt door de tijdloze esthetiek en de verzorgde afwerking, waardoor elk voorwerp elegant en geraffineerd is, in perfecte harmonie met de andere.

Vervolgens krijgt u een onweerstaanbare zin om het aan te raken. Het ontwerp van de Dietrich steunt op robuuste, eersteklas materialen: authenticiteit heeft de voorkeur.

Door de meest vooruitstrevende technologie te combineren met edele materialen verzekert De Dietrich u van producten van hoge kwaliteit in dienst van de kookkunst, een passie die door alle keukenliefhebbers gedeeld wordt.

Wij wensen u veel genoegens bij het gebruik van dit nieuwe apparaat en zien uw suggesties en vragen met plezier tegemoet. Wij nodigen u uit om deze te richten aan onze klantenservice of op onze website.

Wij nodigen u uit om uw product te registreren op www.de-dietrich.com om te profiteren van alle voordelen van het merk.

Wij danken u voor uw vertrouwen.

De Dietrich

*U vindt alle informatie over het merk op www.de-dietrich.com
Bezoek de Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière in Parijs VIIIème,
Frankrijk
Geopend van dinsdag tot zaterdag, van 10 tot 19 uur.*

Consumentenservice 0892 02 88 04.

1 / BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER	
• Veiligheidsinstructie	40
• Respect voor het milieu	41
• Beschrijving van uw kookplaat	42
• Hoe ziet het bedieningspaneel eruit	43
• Selectietoetsen	43
• Insteltoetsen	43
2 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	
• Inbouwtips	44
• Elektrische aansluiting	47
• Gasaansluiting	48
• Gaswisseling	50
3 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT	
• Beschrijving van de bovenkant	54
• Gebruik van een kookzone	55
• Gebruik van de timer tijdens de bereiding	57
• Gebruik van de onafhankelijke timer	58
• Gebruik van de functie "ELAPSED TIME" (verlopen tijd)	59
• Gebruik van voorselectie voor het vermogen	60
• Kinderbeveiliging	61
• Clean lock (vergrendeling tijdens reinigen)	61
• Beveiliging actief	62
• Kookgerei voor de gasbranders	63
• Keuze van uw pannen - Inductie-beveiliging	64
4 / KLEIN ONDERHOUD VAN UW APPARAAT	66
5 / KLEINE STORINGEN EN AFWIJKINGEN	67
6 / KOOKTABEL GAS	70
7 / KOOKTABEL INDUCTIEZONES	71
8 / SERVICEDIENST EN KLANTENRELATIE	
• Interventies	72

**Belangrijk**

Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een andere persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

• VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

— Deze kookplaat is bestemd voor particulier gebruik in een huishoudelijke omgeving.

— Dit apparaat dient overeenkomstig de geldende voorschriften te worden geïnstalleerd en in een goed geventileerde ruimte te worden gebruikt. Raadpleeg deze gids voordat u het apparaat installeert en gebruikt.

— De kookplaat moet onder toezicht gebruikt worden.

— Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken van vaste of vloeibare levensmiddelen en bevatten geen asbesthoudende onderdelen.

— Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerkanaal voor rookgassen. Het dient volgens de geldende voorschriften te worden geïnstalleerd en aangesloten. Met speciale aandacht voor de ventilatievoorschriften.

— Bij intensief en langdurig gebruik van uw apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn: bijvoorbeeld door een raam te openen of voor een doeltreffender ventilatie: door het vermogen van de mechanische ventilatie te vergroten, indien aanwezig.

— Berg in het meubel onder de kookplaat geen **REINIGINGSPRODUCTEN** of **BRANDBARE PRODUCTEN** op (spuitbussen of verpakkingen onder druk, papier, receptenboeken...).

— Als u een schuiflade gebruikt onder de kookplaat, adviseren wij u hier geen hittegevoelige voorwerpen in te bewaren (plastic, papier, spuitbussen enz.).

— Uw kookplaat moet losgekoppeld zijn van het elektriciteits- of gasnet vóór elke ingreep.

— Wanneer elektrische apparaten aangesloten worden op een stopcontact, dient u na te gaan of de voedingskabel niet in contact komt met de warme zones.

— Uit veiligheidsoverwegingen moet u na gebruik de hoofdkraan van de gasleiding of de kraan van de butaan- of propaanfles dichtdraaien.

— De markering CE staat op de kookplaten.

— De installatie dient door erkende installateurs en vaklieden te worden uitgevoerd.

— Zorg er vóór de installatie voor dat de lokale distributievoorraan (aard en druk van gas) overeenkomen met de afstelling van het apparaat.

— Wij streven ernaar om onze producten voortdurend te verbeteren en we behouden ons het recht voor om de technische, functionele of esthetische eigenschappen van de producten te wijzigen in overeenstemming met nieuwe ontwikkelingen.

— Door het gebruik van een kookapparaat op gas wordt warmte en vocht geproduceerd in de ruimte waar het is geïnstalleerd. Zorg voor een goede ventilatie van uw keuken: laat natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatie (mechanische afzuigkap).

• VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN • RESPECT VOOR HET MILIEU



Let op

— Uw apparaat is bij de levering reeds afgesteld op aardgas.

— De afstelvoorwaarden worden aangegeven op een label in het plastic zakje en op de verpakking.

Om in de toekomst makkelijk alle referenties over uw apparaat terug te vinden, raden wij aan ze te noteren op de pagina "Klantenservice en klantenrelaties" (deze pagina zegt ook waar ze te vinden op uw apparaat).

— Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of voorafgaande instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.

U moet toezicht houden op kinderen, zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen.

— Dit apparaat is niet bestemd om in werking te worden gesteld door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

— Deze plaat is overeenkomstig de norm EN 60335-2-6 wat betreft het warm worden van meubels en klasse 3 wat betreft de installatie (volgens de norm EN 30-1-1).

— **WAARSCHUWING:** wanneer het oppervlak gebarsten is, dient u het apparaat van de voeding los te koppelen om elektrocutiegevaar te vermijden.

— Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



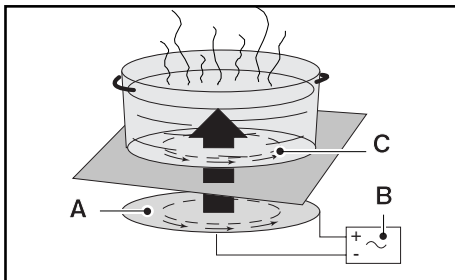
Uw apparaat bevat ook vele recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten in de Europese Unie van ander afval dienen te worden gescheiden. Het recyclen van de apparaten door uw fabrikant wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• PRINCIPE VAN INDUCTIEKOKEN

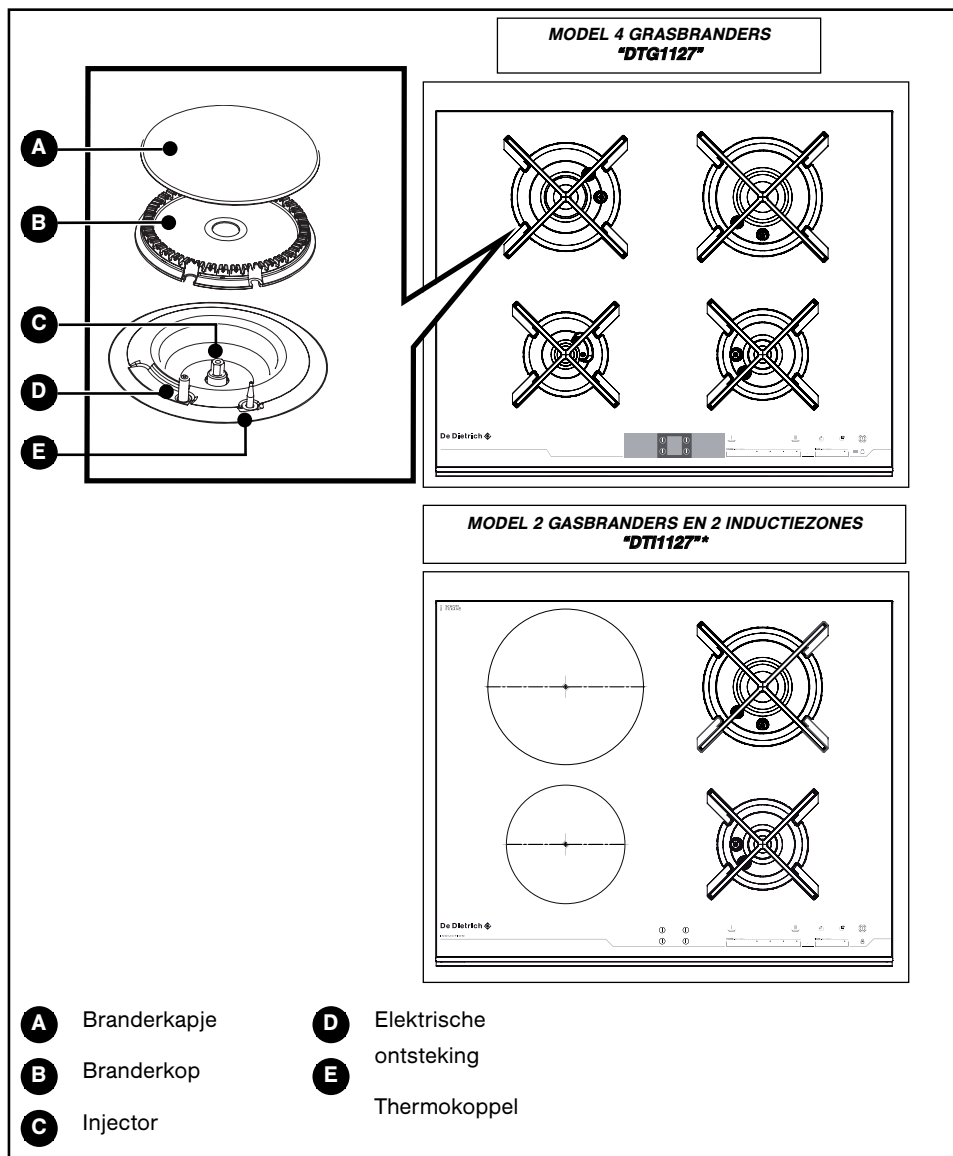
— Het principe van inductiekoken berust op een magnetisch fenomeen.

Zodra u uw pan op een kookzone zet en deze inschakelt, gaan de elektronische schakelingen van uw kookplaat in de bodem van uw kookpan "inductie" stromen produceren, hetgeen de temperatuur onmiddellijk verhoogt. Deze warmte wordt vervolgens aan de voedingsmiddelen doorgegeven.

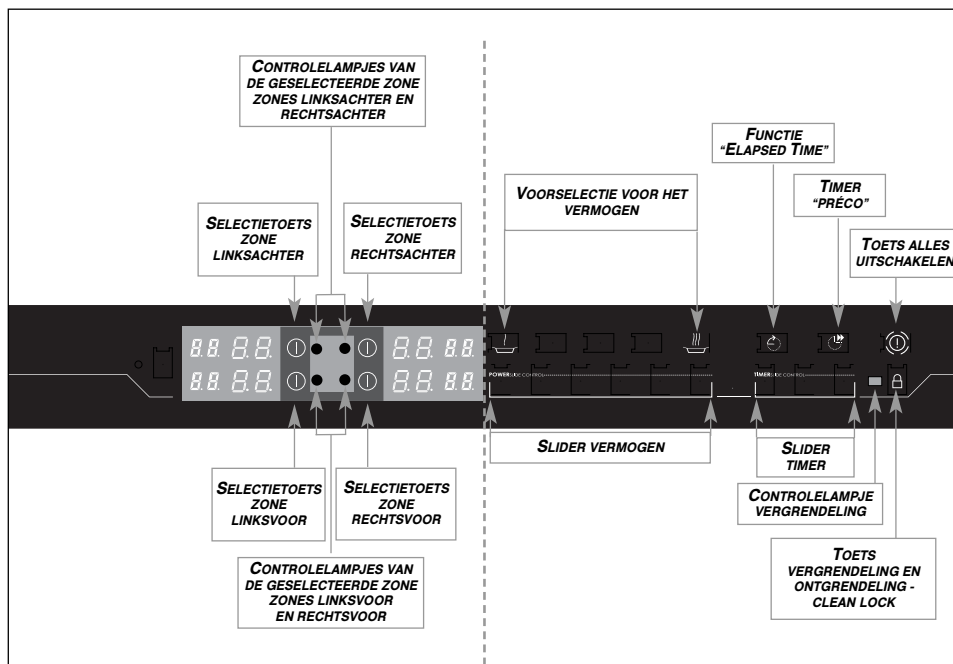


- A - Inductor
- B - Elektronische schakeling
- C - Inductiestroom

• **BESCHRIJVING VAN UW KOOKPLAAT**



• HOE ZIET HET BEDIENINGSPANEEL ERUIT



• SELECTIETOETSEN

Met deze toetsen kunt een kookzone in- of uitschakelen. Als een zone geselecteerd is gaat het bijbehorende controlelampje aan, u kunt vervolgens de parameters ervan instellen.

• Voor een geselecteerde zone

- Controlelampje voor de geselecteerde zone

- ⓘ Aan/uit toets.

8.8 Weergave van het vermogen

8.8 Weergave van de timer

• INSTELTOETSEN

Met deze toetsen kunt u de parameters vermogen, timer, programmering ... instellen voor elke gekozen zone.

• INBOUWTIPS

Model	Breedte	Diepte	Dikte
Uitsnijding meubel	56 cm	49 cm	Afhankelijk van meubel
Buitenafmetingen op het werkblad	65 cm	51,8 cm	5 cm
Buitenafmetingen onder het werkblad	55 cm	47 cm	5,1 cm

De installatie dient door erkende installateurs en vaklieden te worden uitgevoerd.

Zorg er vóór de installatie voor dat de lokale distributievoorwaarden (aard en druk van gas) overeenkomen met de afstelling van het apparaat.

De afstelvoorwaarden worden aangegeven op een label in het plastic zakje en op de verpakking.

Omdat de kookplaat niet is aangesloten op een afvoersysteem voor verbrandingsproducten, moet hij worden geïnstalleerd volgens de geldende regelgeving en gebruikt worden in een goed geventileerde ruimte. Schenk speciale aandacht aan de ventilatievoorschriften.

Met betrekking tot de ventilatie: omdat verbranding slechts mogelijk is dankzij de zuurstof in de lucht, moet deze lucht permanent ververs worden en de verbrandingsproducten worden afgevoerd (een min. luchtdebiet van 2 m³/h per kW gasvermogen is vereist.)

Bijvoorbeeld:

***- Totaal vermogen = 0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 kW.
7,7 kW x 2 = 15,4 m³/u min. luchtdebiet***

Deze tabellen komen overeen met de opwarming van meubels volgens de norm EN 60335-2-6 en klasse 3 met betrekking tot de installatie (volgens de norm EN 30-1-1).

De kookplaat moet worden ingebouwd in het blad van een draagmeubel van minimaal 3 cm dik, dat van hittebestendig materiaal gemaakt of ermee bedekt moet zijn.

Om het keukengerei vrij te kunnen gebruiken, mag zich links en rechts van de kookplaat, op minder dan 30 cm afstand, geen meubel of wand bevinden.

Een eventuele horizontale wand onder de kookplaat moet zich **tussen** 100 cm en 150 mm onder de bovenkant van het werkblad bevinden. U mag nooit een verstuurver of verpakking onder druk opbergen in een kast of lade dat zich onder de kookplaat bevindt.

Plaats de kookplaat in de uitsparing van het draagmeubel en trek de plaat naar u toe.

Zet de branderkoppen, branderdoppen en de pannendragers op hun plaats.

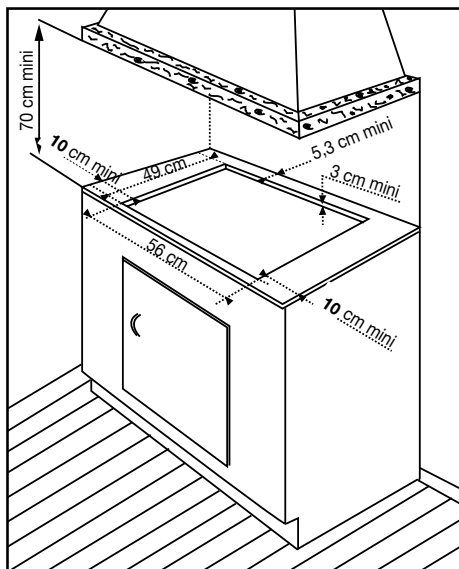
Sluit de voedingskabel van de plaat aan op de elektrische installatie van uw keuken (zie paragraaf **“Elektrische aansluiting”** van de kookplaat).

U kunt als u dit wilt de kookplaat bevestigen met de vier meegeleverde plaatjes en schroeven (zie tekening hiernaast) die op de vier hoeken bevestigd worden.

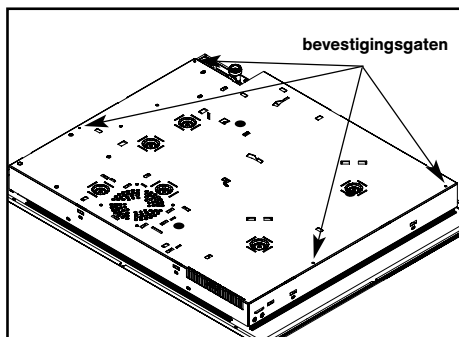
Gebruik hiervoor altijd de voorziene gaten.

Stop met schroeven wanneer het anker begint te vervormen.

Gebruik geen elektrische schroevendraaier.



Bevestigingsplaatje Werkblad



Om de dichtheid tussen de randlijst en het werkblad te garanderen, dient u de schuimpakking **op de omtrek van de randlijst te lijmen**.

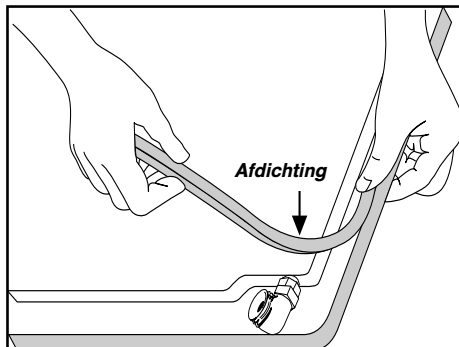
Bevestig de in het zakje meegeleverde pakking voor de installatie van de kookplaat:

1- Verwijder de pannendragers, de branderdoppen en de branderkoppen en markeer hun positie.

2- Draai de kookplaat om en plaats hem voorzichtig op de opening van het meubel om de ontstekingen niet te beschadigen.

3- Lijm de meegeleverde schuimpakking **op de buitenrand van het frame**. Deze pakking verzorgt de afdichting tussen het glas en het werkblad.

4- Zet de branderkoppen, branderdoppen en de pannendragers weer op hun plaats.

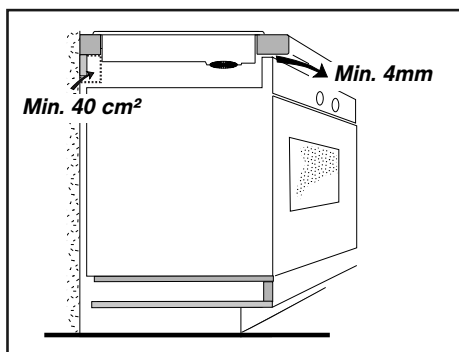


INBOUW OP EEN KAST MET DEUR OF LADE (zie de tekening hiernaast).

Voor het inbouwen van uw kookplaat boven een oven moet u aan de voorkant een ventilatieopening van min. 4 mm over de hele breedte van de kookplaat voorzien.

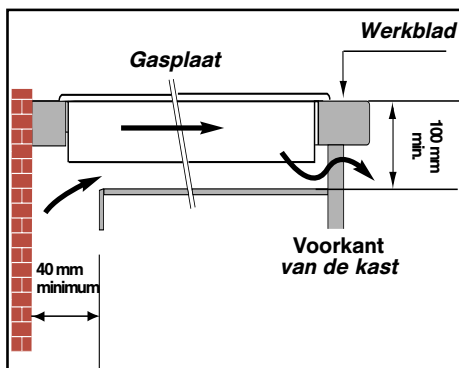
Het wordt afgeraden om de kookplaat te installeren boven een oven waarvan de ventilatie zich niet aan de voorkant bevindt.

Maak aan de achterkant in de rechter- of linkerwand van de kast met de oven een luchtingang van ongeveer 40 cm².



Let op

De hittebeveiligingen van de kookplaat maken gelijktijdig gebruik met een oven in pyrolysemodus onmogelijk.



• ELEKTRISCHE AANSLUITING

De kookplaat moet worden aangesloten op een enkelfasig elektriciteitsnet van 220-240 V~, via een tweepolig stopcontact met genormaliseerde aarding volgens CEI 60083 of via een omnipolaire schakelaar overeenkomstig de geldende voorschriften.

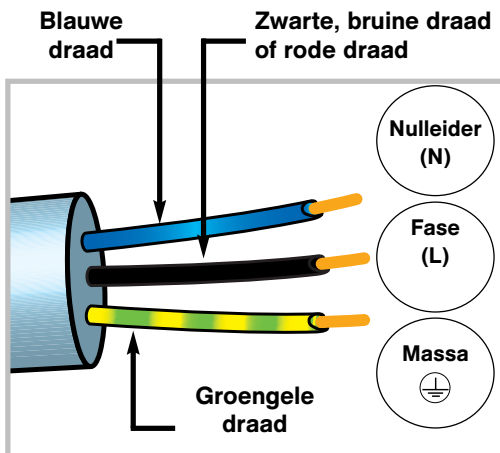
Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn.

TE GEBRUIKEN KABELDOORSNEDE

	Model DTG1127*	Model DTI1127*
	220-240 V~ - 50 Hz	220-240 V~ - 50 Hz
H05V2V2F - T90	3 geleiders waarvan 1 voor de aarding	
Doorsnede van geleiders in mm ²	1	1,5
Zekering	10A	1,300 g

– Sluit de draden op de installatie aan volgens de kleuren ervan (zie tekening hiernaast).

Als u de kookplaat inschakelt of na een langdurige stroomonderbreking wordt een lichtcodering weergegeven. Deze informatie zal na 20 seconden verdwijnen.



– De beschermingsdraad (groen/geel) is aangesloten op de aardeaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardeaansluiting van de installatie.

– Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

• GASAANSLUITING

• Opmerkingen vooraf

Als de kookplaat boven een oven of in de nabijheid van andere verwarmende elementen is geïnstalleerd, kan de aansluiting warm worden; u moet dan een harde buis gebruiken.

Als u een flexibele slang of buis gebruikt (voor butagas) mag deze niet in aanraking komen met een verplaatsbaar gedeelte van het meubel of op een vaak overvolle plaats worden geplaatst.



Let op

Alle slangen en buizen met een beperkte levensduur mogen maximaal 2 meter lang zijn en moeten over hun hele lengte controleerbaar zijn. Ze moeten voor hun uiterste gebruiksdatum vervangen worden (aangebracht op de buis of slang). Zorg ongeacht de gekozen manier van aansluiting voor een goede dichtheid na de installatie, controleer met zeepsoop.

In Frankrijk gebruikt u een buis of slang met de markering NF Gaz



De gasaansluiting dient overeenkomstig de geldende lokale voorschriften te worden geïnstalleerd.

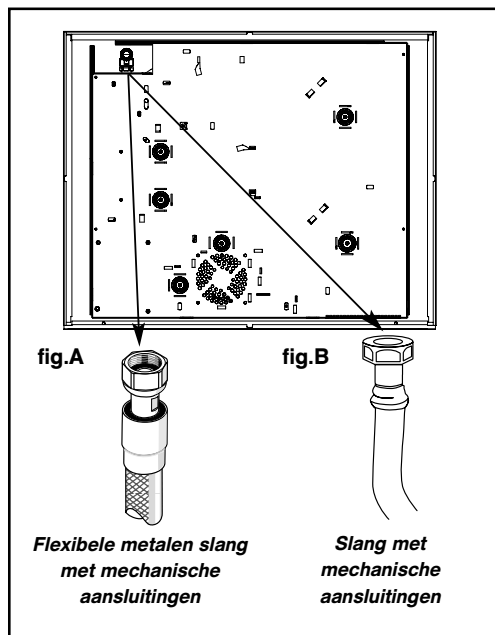
• Gas verdeeld via aardgasleiding

Voor uw veiligheid kiest u uitsluitend een van de volgende 3 aansluitingen:

– **Aansluiting met harde buis** in koper met schroefbare mechanische uiteinden (conform gas G1/2). Breng de aansluiting direct op het uiteinde van de aansluitbocht van het apparaat tot stand.

– **Aansluiting met metalen slang** (roestvrij staal), **golvend met schroefbare mechanische** uiteinden (conform de norm NF D 36-121) met onbeperkte levensduur (fig. A).

– **Aansluiting met slang** van versterkt rubber **met schroefbare mechanische** uiteinden (conform de norm NF D 36-103) met een levensduur van 10 jaar (fig. B).



• Gas verdeeld via fles of reservoir (butaan-/propaangas)

Voor uw veiligheid kiest u uitsluitend een van de volgende 3 aansluitingen:

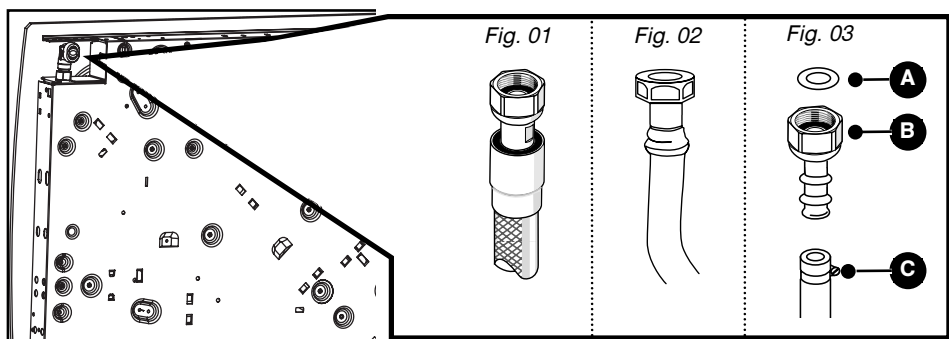
– **Aansluiting met harde buis** in koper met schroefbare mechanische uiteinden (conform gas G1/2). Breng de aansluiting direct op het uiteinde van de aansluitbocht van het apparaat tot stand.

– **Aansluiting met metalen slang** (roestvrij staal), **golvend met schroefbare mechanische** uiteinden (conform de norm NF D 36-125) met onbeperkte levensduur (fig. 01).

– **Aansluiting met slang** in versterkt rubber

met schroefbare mechanische uiteinden (conform de norm XP D 36-112) met een levensduur van 10 jaar (fig. 02).

In een bestaande installatie kan een slang voorzien van aansluitklemmen (conform de norm XP D 36-110) met een levensduur van 5 jaar gebruikt worden. In dat geval is het noodzakelijk een afdichtingschijfje te plaatsen tussen het uiteinde en de elleboog van de kookplaat (Fig. 03).



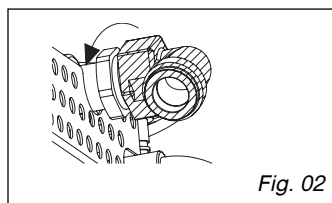
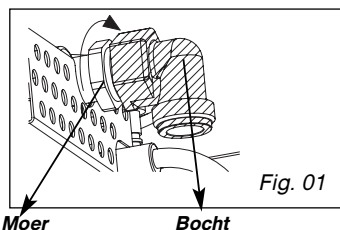
- A** Afdichtingschijfje (niet geleverd)
- B** Uiteinde (niet geleverd)
- C** Aansluitklem (niet geleverd)



Let op

Indien u voor de gasaansluiting van uw kookplaat de richting van de aansluitbocht op het apparaat moet veranderen:

- ① Draai de moer los terwijl u de bocht vasthoudt (Fig. 1).
- ② Vervang de pakking (in het zakje meegeleverd).
- ③ Schroef de moer vast terwijl u de bocht vasthoudt in de gewenste positie en draai niet meer aan dan aandraaikoppel 17 N.m (Fig. 2).



• GASWISSELEN



Let op

Uw apparaat is bij de levering reeds afgesteld op aardgas.

De injectors die nodig zijn voor de aanpassing op butaan/propaan bevinden zich in het zakje met deze handleiding.

Bij elke gaswisseling, moet u opeenvolgend:

- De gasaansluiting aanpassen
- De injectors veranderen
- De kookplaat op de elektriciteit aansluiten
- Het soort gas valideren

• **Pas de gasaansluiting van de kookplaat** aan de nieuwe gasinstelling aan. Raadpleeg paragraaf **“Gasaansluiting”**.

• **De injectors vervangen** als volgt:

— Verwijder de roosters, kapjes en koppen van alle branders (fig. 01).

— Schroef met behulp van de bijgeleverde sleutel de injectors los onder in elke pot en verwijder ze (fig. 02).

— Monteer op hun plaats de overeenkomstige gasinjectors, conform de referenties van de injectors en de tabel met gaskenmerken op het einde van het hoofdstuk. Doe het volgende:

— Schroef ze eerst handmatig vast tot de injector blokkeert.

— Zet de sleutel volledig op de injector.

— Teken een lijn af op de plaat met behulp van een potlood, op de aangegeven plaats (fig. 03).

— Draai de sleutel met de klok mee tot de lijn aan de andere kant verschijnt (fig. 04).



Let op

Overschrijd deze limiet niet, omdat dit het product kan beschadigen.

— Zet de branderkoppen, branderdoppen en de pannendragers op hun plaats.

Advies

Bij elke verandering van gas dient u het bijbehorende vakje aan te kruisen op het etiket dat u in het zakje vindt.

Raadpleeg de overeenkomstige paragraaf

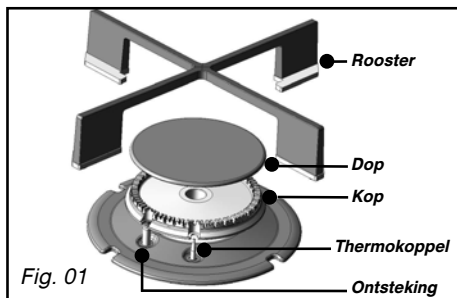


Fig. 01

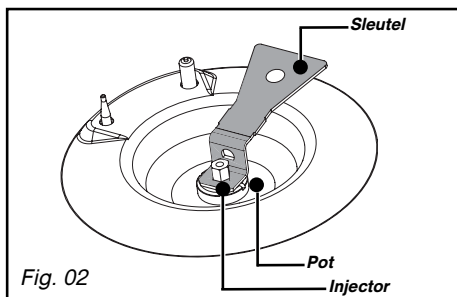


Fig. 02

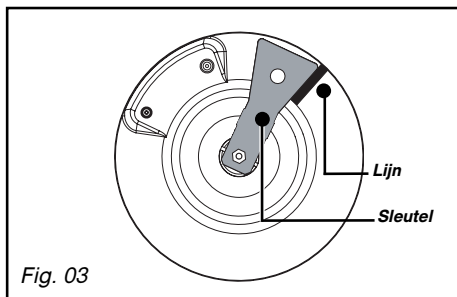


Fig. 03

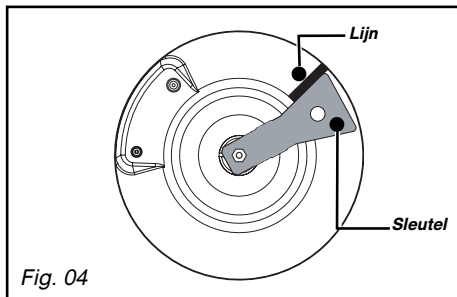


Fig. 04

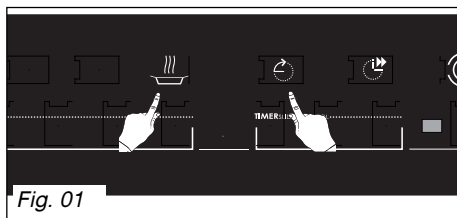
- **Elektrische aansluiting:**

— Sluit de elektriciteitskabel van de kookplaat aan op uw net (220-240 V~) monofasig). Raadpleeg de paragraaf “**Elektrische aansluiting**”.

- **Het soort gas valideren**

— Selecteer de toets . Terwijl u deze toets met uw vinger ingedrukt houdt, drukt u op de toets  (Fig. 01).

Een geluidsignaal geeft uw selectie aan.

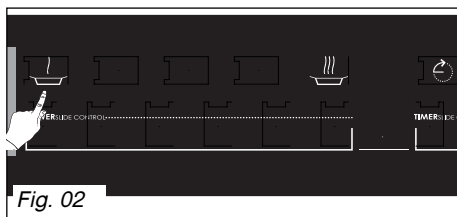


Binnen 5 seconden

— drukt u 2 keer op de toets  (Fig. 02).

Een geluidsignaal geeft uw selectie aan.

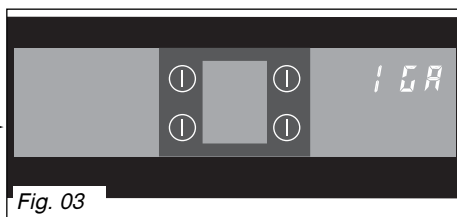
De weergave van de zone rechtsachter geeft het voorgeselecteerde type gas aan.



Aanduiding “1 GAS”

VOOR AARDGAS

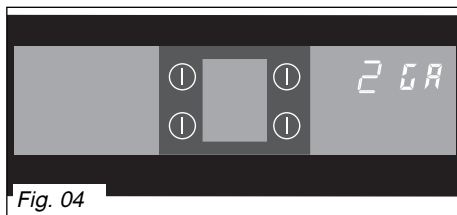
(Fig. 03)



Aanduiding “2 GAS”

VOOR BUTAAN/PROPaan

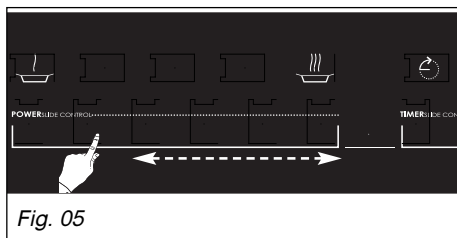
(Fig. 04)



— Om de gassoort te wijzigen gebruikt u de “vermogenslider” door uw vinger naar rechts of naar links te laten glijden.

De gassoort wordt automatisch na 5 seconden gevalideerd. (Fig. 05).

UW KOOKPLAAT IS KLAAR VOOR GEBRUIK.



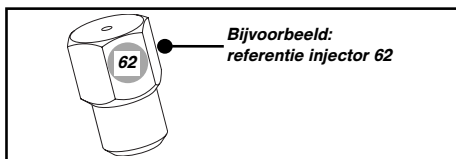
• **Gaskenmerken**

		FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Apparaat bestemd voor installatie met:		Butaan G30	Propan G31	Aardgas G20	Aardgas G25
FR cat: I12E+3+					
CH - ES - IT - PT cat: I12H3+					
CY - EE - PL cat : I12H3B/P					
LT cat: I2H					
Uurdebiet hieronder:		28-30 mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
25 mbar op 15°C onder 1013 mbar					
SNELBRANDER					
Merkteken op de injector		7R	7R	1R	1R
Nominaal warmtedebiet	(kW)	2,15	2,15	2,25	2,25
Beperkt warmtedebiet	(kW)	0,830		0,870	0,870
Uurdebiet	(g/u)	156	154		
Uurdebiet	(l/u)			214	249
GROTE SNELBRANDER					
Merkteken op de injector		88A	88A	137	137
Nominaal warmtedebiet	(kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Beperkt warmtedebiet	(kW)	0,830		0,870	0,870
Uurdebiet	(g/u)	229	225		
Uurdebiet	(l/u)			295	343
HALFSNELLE BRANDER					
Merkteken op de injector		62	62	94	94
Nominaal warmtedebiet	(kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Beperkt warmtedebiet	(kW)	0,620		0,615	0,615
Uurdebiet	(g/u)	109	107		
Uurdebiet	(l/u)			143	166
HULPBRANDER					
Merkteken op de injector		45	45	63	63
Nominaal warmtedebiet	(kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Beperkt warmtedebiet	(kW)	0,300		0,350	0,350
Uurdebiet	(g/u)	51	50		
Uurdebiet	(l/u)			81	94
GASPLAAT 4 BRANDERS MET GROTE SNELBRANDER					
Totaal warmtedebiet	(kW)	7,50	7,50	7,70	7,70
Maximumdebiet	(g/u)	545	536		
	(l/u)			733	852
PLAAT 2 GASBRANDERS EN 2 INDUCTIEZONES					
Totaal warmtedebiet	(kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Maximumdebiet	(g/u)	338	332		
	(l/u)			438	509

• Plaatsbepaling injectors

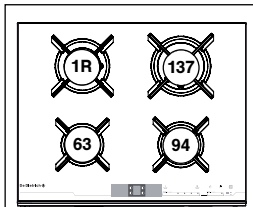
De tabel hiernaast geeft de plaats van de injectors op het apparaat aan naargelang van het gebruikte gas.

Elk nummer is op de injector aangegeven.

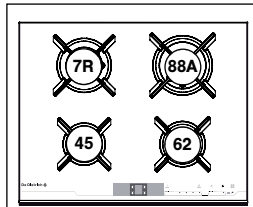


MODEL 4 GRASBRANDERS
"DTG1127"

Aardgas

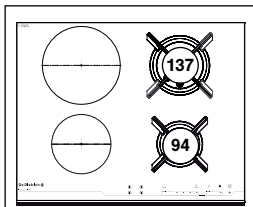


Butaan/propaangas

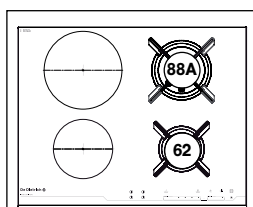


MODEL 2 GASBRANDERS EN 2
INDUCTIEZONES
"DTI1127"

Aardgas



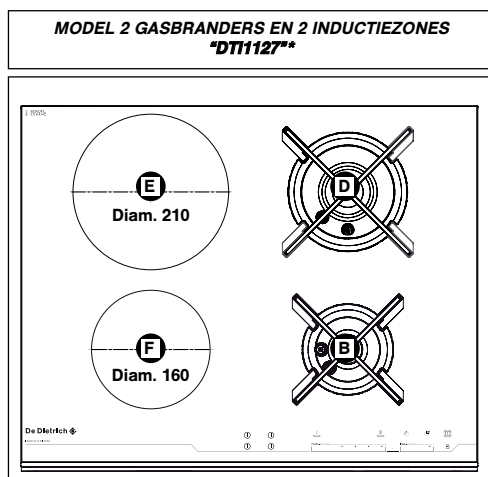
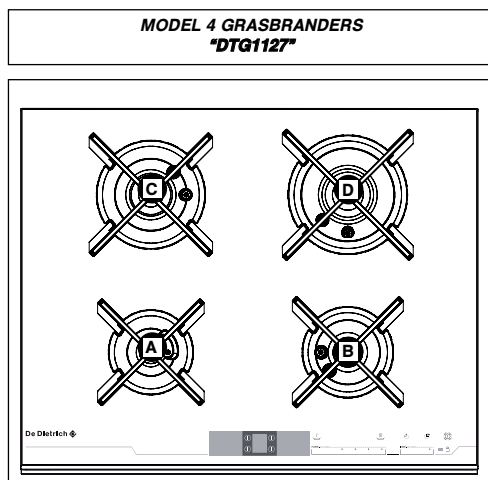
Butaan/propaangas



ELEKTRICITEIT

- Voeding:	220-240 V [~] - 50 Hz
- Totaal verbruikt vermogen:	3100 W ⁽¹⁾
- Afmetingen van de kookplaat:	
- Breedte	650 mm
- Diepte	520 mm
- Massa	11,4 kg
- Afmetingen van de randlijst:	
- Breedte	549 mm
- Hoogte	59 mm
- Diepte	470 mm

• **BESCHRIJVING VAN DE BOVENZIJD**



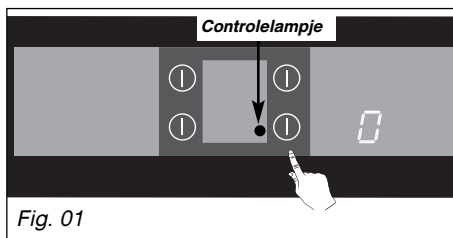
- A** Brander linkvoor..... **hulpbrander 0,85 kW***
- B** Brander rechtsvoor **halfsnelle brander 1,50 kW***
- C** Brander linksachter **snelbrander 2,25 kW***
- D** Brander rechtsachter **grote snelbrander 3,10 kW***
- E** Inductiezone **diameter 210 = 3100 W**
- F** Inductiezone **diameter 160 = 2000 W**

* Vermogens verkregen met aardgas G20

• GEBRUIK VAN EEN KOOKZONE

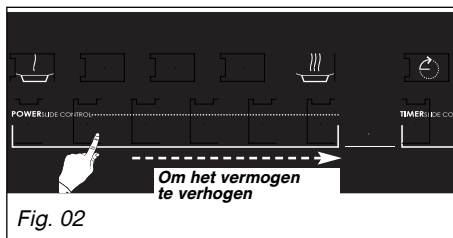
- Plaats uw pan op de kookzone.
- Druk op de toets start/stop van de betreffende zone.

Een geluidsignaal en de knipperende **0** aanduiding bevestigen uw selectie (Fig. 01). Het controlelampje van de geselecteerde zone gaat aan.



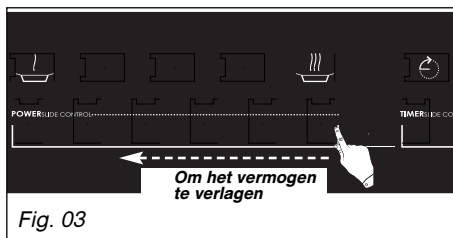
— Regel het vermogen:

door uw vinger over de vermogenslider te laten glijden van links naar rechts om het te verhogen (Fig. 02).



U kunt het vermogen regelen door uw vinger van rechts naar links te laten glijden om het te verlagen (Fig. 03).

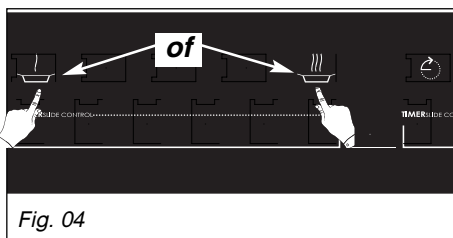
Q — Door een langzame beweging kunt u het gewenste vermogen nauwkeuriger instellen dan met een snelle beweging.



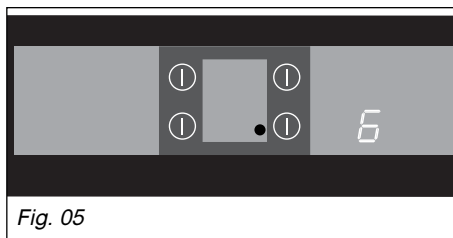
Of door op de vooringestelde vermogenstoetsen te drukken:  of  (Fig. 04).

 Vermogen 3 standaard

 Vermogen 6 standaard
(Fig. 05).

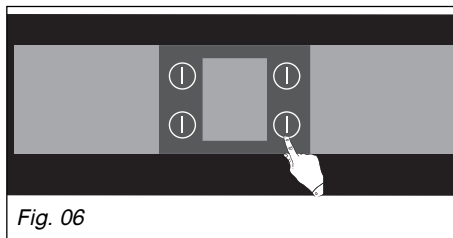


Q — Deze 2 toetsen kunnen door de gebruiker aangepast worden. Zie hoofdstuk: “Wijzigen van de voorkeuzetoetsen voor het vermogen”.



• **Uitschakelen van een kookzone:**

— Druk lang op de selectietoets van de betreffende zone (Fig.06)



— **Restwarmte-indicator:**

Na gebruik kan een kookzone nog enkele minuten warm blijven.

Een "**H**" wordt gedurende deze periode weergegeven. Raak de betreffende zones dan niet aan.



— **De vlammen van de brander zijn kleiner onder het rooster, om het email ervan te beschermen.**



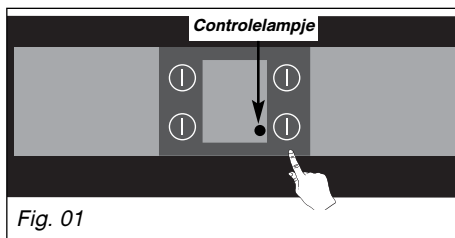
Let op

— **Voor onbedoeld uitschakelen (voorbeeld: tocht) is uw kookplaat uitgevoerd met een automatisch ontstekingsysteem. Dit is beperkt tot 2 ontstekingen binnen 10 seconden.**

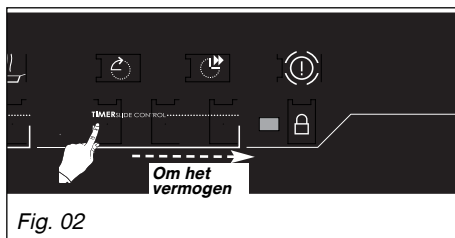
— **De maximale gebruikstemperatuur bedraagt 10°C om optimaal functioneren van de kraan te garanderen.**

• GEBRUIK VAN DE TIMER TIJDENS DE BEREIDING

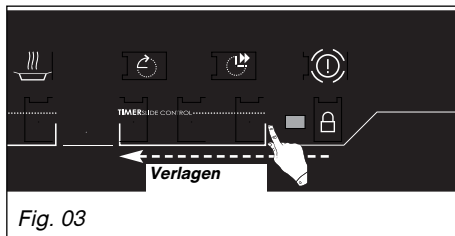
De timer functioneert op de geselecteerde kookzone (controlelampje brandt) (Fig. 01).



— Stel de timer in door uw vinger over de timerslider te laten glijden van links naar rechts om hem te verhogen (Fig. 02).

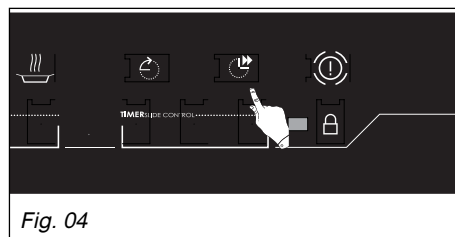


— U kunt de timer instellen van rechts naar links om hem te verlagen (Fig. 03)



• Selectie van de timer “PRECO”:

— u kunt ook de toets  selecteren door hier meerdere malen op te drukken om de waarde van de timer in te stellen (Fig. 04).

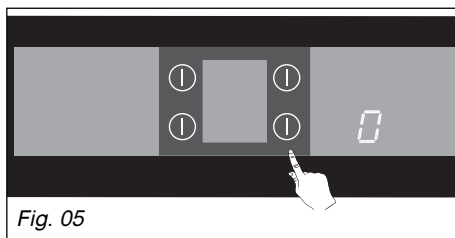


Aan het einde van de bereiding geeft de timer aan  en hoort u een pieptoon. Druk op de keuzetoets van de kookzone om de informatie te wissen (Fig. 05).



— U kunt aan elke kookzone een timer toewijzen.

— U kunt de timer stopzetten door lang te drukken op de toets “timer PRECO ”. De weergave van de bijbehorende timer gaat uit en de zone blijft functioneren.



• INSTELLEN VAN DE ONAFHANKELIJKE TIMER

Dankzij deze functie kunt u de timer gebruiken zonder een bereiding uit te voeren.

— Selecteer een niet gebruikte kookzone.  wordt weergegeven en het controlelampje van de geselecteerde zone (Fig. 01).

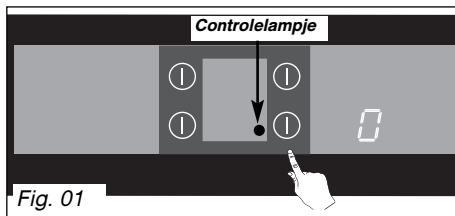


Fig. 01

— Stel de timer in met de slider of met de toets timer “PRECO”. Een  knippert met de geselecteerde waarde (Fig. 02).

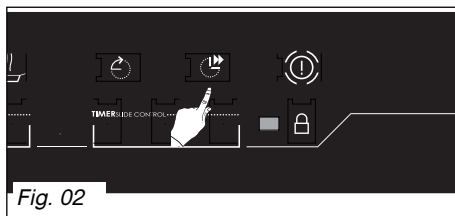


Fig. 02

Aan het einde van de instelling houdt de “” op met knipperen en begint af te tellen.

De (Fig. 03) geeft de selectie van de timer op 20 minuten aan.

— U kunt de timer stopzetten door de bijbehorende kookzone te  selecteren.



— Zo kunt u max. 4 onafhankelijke timers instellen (met uitgeschakelde kookplaat).

— Tijdens de laatste minuut wordt het aftellen in seconden weergegeven.

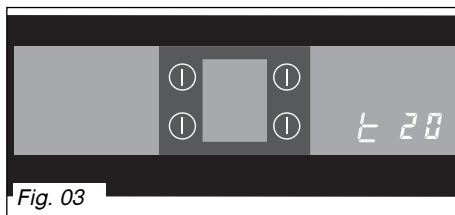


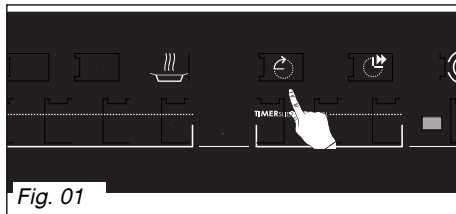
Fig. 03

• **GEBRUIK VAN DE FUNCTIE “ELAPSED TIME” (verlopen tijd)**

Met deze functie kunt u de tijd weergeven die is verstreken sinds de laatste vermogenswijziging op de gekozen zone.

—Om deze functie te gebruiken drukt u lang op de toets . (Fig. 01).

De verlopen tijd knippert in de timerdisplay.



Als u wilt dat de bereiding in een bepaalde tijd afloopt.

—drukt u op de toets  en glijdt binnen 5 seconden uw vinger over de timerslider om de kooktijd te verhogen tot de gewenste tijd (Fig. 02).

De tijdweergave wordt gedurende 3 seconden vast, vervolgens verschijnt de weergave van de resterende tijd.

Een geluidsignaal bevestigt uw keuze.

Deze functie bestaat met of zonder timer.



— Als een tijd wordt aangegeven op de timer, kunt u deze tijd niet binnen 5 seconden wijzigen nadat u hebt gedrukt op . Na 5 seconden kunt u de kooktijd wijzigen.

• INSTELLEN VAN DE VOORSELECTIETOETSEN VOOR HET VERMOGEN

Met de functie kunt u de vermogenniveaus aangeven en wijzigen die zijn ingesteld op de voorselectietoetsen.

— Schakel de kookzones uit.

— Selecteer de toets  of  die u wilt wijzigen door er lang op te drukken (Fig. 01).

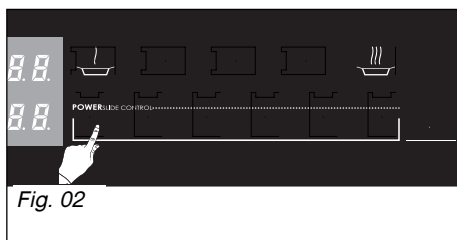
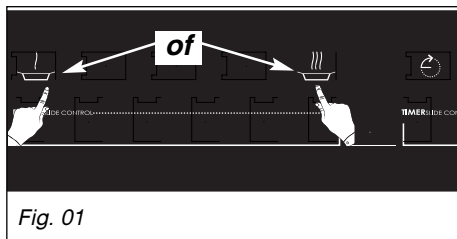
Het huidige voorgeselecteerde vermogen wordt weergegeven.

— Stel de nieuwe waarde in met behulp van de vermogenslider door uw vinger naar rechts of links te laten glijden, naar keuze (Fig. 02).

 U kunt kiezen tussen 1 t/m 5

 U kunt kiezen tussen 6 t/m 9

Na een poosje bevestigt een pieptoon uw keuze.



• KINDERBEVEILIGING

Met deze functie kunt u uw kookplaat vergrendelen in uitgeschakelde positie of tijdens het bereiden.

• Om te vergrendelen:

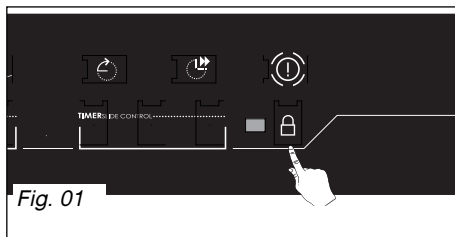
— druk lang op  (Fig. 01).

U hoort een geluidsignaal en het controlelampje gaat aan. Het controlelampje gaat na een paar tellen automatisch uit.

• Om te ontgrendelen:

— druk lang op  (Fig. 01).

U hoort een dubbele pieptoon en het controlelampje gaat uit.



In “vergrendelde modus geeft elke actie een vergrendelingsymbool  7 weer op de display.

U moet uw kookplaat ontgrendelen om hem te kunnen gebruiken.

— Als u de vergrendeling activeert tijdens het koken, zullen de zones eerst uitgaan en wordt daarna pas vergrendeld.

• CLEAN LOCK

Met deze functie kunt u de kookplaat tijdelijk vergrendelen voor het schoonmaken.

• Om CLEAN LOCK te gebruiken:

— Uw kookplaat moet zijn uitgeschakeld.

— Druk kort op de toets — (Fig. 01).

U hoort een pieptoon en het controlelampje knippert.

— Na een voorbepaalde tijd wordt de vergrendeling automatisch opgeheven. U hoort een dubbele pieptoon en het controlelampje gaat uit.

• BEVEILIGING TIJDENS DE WERKING

• ALGEMENE UITSCHAKELING

— U kunt alle functionerende zones of gasbranders uitschakelen met de toets . Deze handeling annuleert de vergrendeling als deze actief is.

• TEMPERATUURBEGRENZER (MODEL DTI1127*)

— Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Indien u een lege pan op een ingeschakelde kookzone vergeet, wordt het vermogen automatisch beperkt om beschadiging van de pan of de plaat te voorkomen.

• BESCHERMING BIJ HET OVERKOKEN

— Als een vloeistof overkookt, een metalen voorwerp of een natte doek op de bedieningstoetsen wordt gelegd, wordt de plaat uitgeschakeld, worden strepen weergegeven en klinkt een pieptoon. Maak de plaat schoon of verwijder het voorwerp, schakel het koken weer in.

• AUTO-STOP SYSTEEM

— Als u een lopende bereiding vergeet, schakelt deze veiligheidsfunctie na een bepaalde tijd automatisch uw kookplaat uit (van 1 tot 8 uur volgens het vermogen). “AS” wordt weergegeven en gedurende ongeveer 2 minuten wordt een pieptoon weergegeven. Druk op een toets om deze informatie te wissen. Een dubbele pieptoon bevestigt uw actie.

• BESCHERMING “KLEINE VOORWERPEN” MODEL DTI1127*

— Als u een klein voorwerp op een kookzone plaatst (een ring, vork enz.), detecteert de plaat dit en schakelt geen vermogen in. De vermogenweergave knippert.

Nota: meerdere kleine voorwerpen tegelijkertijd op een zone kunnen achter als een pan worden geïdentificeerd. Dan wordt vermogen aan de kookplaat geleverd.



Let op

— *Het wordt aangeraden om geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat te laten liggen, deze kunnen warm worden.*

• KOOKGEREI VOOR DE GASBRANDERS

• Welke brander moet u gebruiken voor welke pan?

Diameter van de pan	Diameter van de pan	Gebruik
18 tot 28 cm	Grote snelle brander	Bakken - koken
16 tot 22 cm	Snelle brander	Aanbraden
12 tot 20 cm	Halfsnelle brander	Sauzen - opwarmen
8 tot 14 cm	Hulpbrandr	Stoven

— Regel de vlammen zo dat deze niet langs de zijkant van de pannen gaan (Fig. 01).

— Gebruik geen pan met bolle of ronde bodem (Fig. 02).

— Zet geen lege pannen op een brandende gashaard.

— Gebruik geen pannen die de bedieningsknoppen gedeeltelijk bedekken.

— Gebruik geen kookplaatjes, broodroosters, vleesgrills van staal en pannen waarvan de voeten op de glazen bovenplaat rusten of die bovenplaat aanraken.

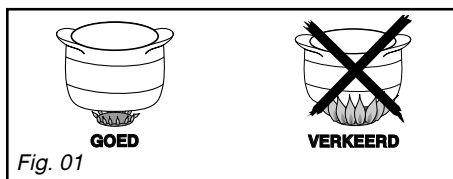


Fig. 01

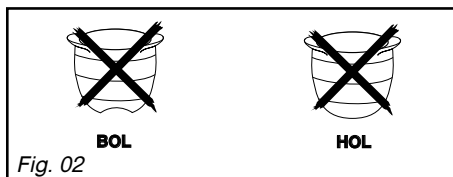


Fig. 02



— Laat natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatie (mechanische afzuigkap).

— Een intens en langdurig gebruik van het apparaat kan een bijkomende ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door een raam open te zetten, of een meer doeltreffende ventilatie, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie, indien die er is, te vergroten (een debiet van minimum de 2 m³/h lucht per kW gasvermogen is nodig). Voorbeeld voor deze kookplaat:

- Totaal vermogen: $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ kW}$
 $7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{u min. debiet}$

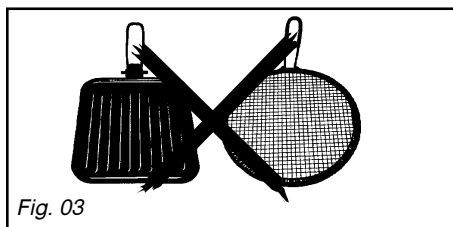


Fig. 03

• KEUZE VAN PANNEN - INDUCTIEBEVEILIGING

• Welke pannen zijn het meest geschikt?

U beschikt zonder twijfel reeds over aangepaste pannen.

— **Pannen van geëmailleerd staal of zonder anti-aanbaklaag:** kookpan, frituurpan, koekenpan, grijsplaat.

— **Gietijzeren pannen:** om de glaskeramische plaat niet te krassen mag u deze niet op de kookplaat laten glijden of moet u een pan met een geëmailleerde bodem kiezen.

— **Speciale RVS pannen voor inductie:** de meeste pannen van RVS zijn geschikt voor inductiekoken (kookpannen, sudderpan, koekenpas, frituurpan).

— **Aluminium pannen met speciale bodem:** kies artikelen met een dikke, platte bodem voor een gelijkmatig kookresultaat (de hitte wordt beter verdeeld).

— Een label "CLASS INDUCTION"

Alleen glas, aardewerk, aluminium zonder speciale bodem, koper en sommige niet magnetische RVS pannen zijn niet geschikt voor inductiekoken. Wij raden u aan om pannen te kiezen met een dikke, vlakke bodem.

Als u pannen koopt, let er dan op dat dit logo op de verpakking voorkomt, dit verzekert u van de compatibiliteit met inductie.



Om u te helpen bij het maken van uw keuze wordt bij deze handleiding een lijst met keukengerei geleverd.

— Restwarmte-indicator

Na gebruik kan een kookzone nog enkele minuten warm blijven.

Een **H** wordt gedurende deze periode weergegeven. Raak de betreffende zones dan niet aan.

• Welke materialen zijn incompatibel?

GLAZEN, KERAMISCHE OF AARDEN PANNEN, ALUMINIUM ZONDER SPECIALE BODEM OF KOPER, SOMMIGE NIET-MAGNETISCHE RVS.

• De pannentest

Dankzij zijn vooruitstrevende technologie kan uw inductieplaat de meeste pannen herkennen. Plaats uw pan op een kookzone, bijvoorbeeld op vermogen 4, **als de weergave vast blijft** is uw pan **compatibel**, als hij **knippert** kan uw pan niet **gebruikt worden** op de inductiezones. Zelfs pannen met een niet geheel vlakke bodem kunnen gebruikt worden, op voorwaarde dat de bodem niet al te zeer vervormd is.

• Automatic-stop

Automatic-stop is een beveiligingsvoorziening van uw kookplaat. Deze treedt onmiddellijk in werking als de gebruiker de lopende bereiding vergeet:

Kookvermogen	De zone gaat automatisch uit na:
Tussen: 1.....7 8.....11 boven 12	8 uur 2 uur 1 uur

De weergave van de betreffende kookzone geeft **AS** aan en een geluidssignaal wordt ongeveer 2 minuten lang weergegeven. Deze weergave **AS** blijft zichtbaar zolang u niet op een toets voor de betreffende kookzone hebt gedrukt, een dubbele pieptoon bevestigt uw handeling.

• KEUZE VAN PANNEN - INDUCTIEBEVEILIGING (vervolg)

• Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

— Als u een pan met aan anti-aanbaklaag gebruikt (bijv. teflon) zonder of met heel weinig vet, verwarm dan kort voor op positie 9 of 10. Gebruik nooit positie 11 of 12, u zou dan uw pannen kunnen beschadigen.

— Verwarm nooit een gesloten blik, dit zou kunnen ontploffen (dit geldt trouwens voor alle andere bereidingswijzen).

— Het wordt aangeraden om geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat te laten liggen, deze kunnen warm worden.



Let op

U mag op de tafel niet neerzetten.

Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie en zet in aluminiumfolie verpakte producten of diepvriesproducten in aluminium bakjes nooit direct op de kookplaat. Het aluminium smelt en beschadigt uw apparaat definitief.

• “Elektronische” beveiliging

Als de temperatuur van de elektronische circuits te hoog wordt, vermindert een beveiliging automatisch het vermogen dat door de kookplaat geleverd wordt.

“Lege pan” beveiliging

Elke kookzone is uitgerust met een beveiliging die voortdurend de temperatuur van de zone in de gaten houdt. Zo bestaat er geen kans op oververhitting als gevolg van lege pannen.

Gebruik de kookzone die geschikt is voor uw pan (volgens het model)

meerdere soorten pannen	multifunctioneel	kleine pannen
Deze kookzone van 23 cm: - past zich automatisch aan de pan aan. - Levert het optimale vermogen. - Zorgt voor een uitstekende warmteverdeling. - Levert een homogene bereidingstemperatuur en u kunt er dus zowel grote pannenkoeken of grote vis op bakken... of grote hoeveelheden kleine stukken voedsel, dit wordt allemaal homogeen bereidt..	Ø 23 cm Ø 12 26 cm Ø 18 cm Ø 12 22 cm Ø 21 cm Ø 18 24 cm	Ø 16 cm Ø 10 18 cm Zachte bereiding (sauzen, crème...) Bereiding van kleine hoeveelheden of individuele porties...



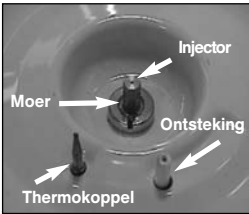
Let op

- Als uw oven onder de kookplaat is geplaatst (zie “Inbouw”), maakt de thermische beveiliging van de plaat gelijktijdig gebruik van de kookplaat en de oven in pyrolysemodus onmogelijk.

Tijdens het gebruik van uw inductieplaat mag u geen voorwerpen op de glasplaat plaatsen die magnetisch kunnen worden: creditcards, cassettes.

Ter informatie voor dragers van een actief implantaat (hartstimulatoren, insulinepomp...): de inductie kookplaat produceert magnetische velden in de directe omgeving. Wij raden u daarom aan om contact op te nemen met de producent van uw implantaat om een eventuele incompatibiliteit te identificeren.

Het onderhoud van uw kookplaat is makkelijker als u niet wacht **tot hij volledig afgekoeld is**. Reinig het apparaat evenwel nooit tijdens het gebruik. Zet alle bedieningen op nul.

	REINIGINGS-METHODE	TE GEBRUIKEN PRODUCTEN/ ACCESSOIRES
➤ Onderhoud van de ontsteking en de injectors	 ➤ Gebruik voor het reinigen van de elektrische ontsteking een borstel met harde haren (niet van metaal). ➤ De gasinjector bevindt zich in het midden van de brander in de vorm van een pot. Zorg ervoor dat u het tijdens het reinigen niet verstopt, dit beïnvloedt de kookresultaten van de kookplaat. Bij verstopping de injector met behulp van een veiligheidsspeld onstoppen.	✓ Kleine hardharige borstel.
➤ Onderhoud van de roosters en de gasbranders	➤ Voor hardnekkige vlekken kunt u een niet-schurend schoonmaakmiddel gebruiken. Met helder water afspoelen. Droog elk deel van de brander goed af voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt.	✓ Mild schuurmiddel. ✓ Spons.
➤ Onderhoud van de gasplaat	➤ Schoonmaken met warm water en daarna afdrogen. Gebruik voor hardnekkige vlekken speciale producten voor glaskeramische kookplaten	✓ Spons. ✓ Speciale producten voor glaskeramische kookplaten (bv.: Cera-clen).
➤ Onderhoud van de inductiezones	➤ Schoonmaken met warm water en daarna afdrogen. Werk eventueel af met de schurende kant van een spons en veeg af. Bij hardnekkige vlekken gebruikt u speciale producten voor glaskeramiek (voorbeeld hiernaast).	✓ Spons. ✓ Speciale producten voor glaskeramische planten (te verkrijgen bij uw klantenservice).



- Was de elementen van de kookplaat liever met de hand dan in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuurspons voor het reinigen van de kookplaat.
- Gebruik geen stoomreiniger.



- Als u een scheur ontdekt in de glazen bovenplaat, koppel dan onmiddellijk het apparaat los van de voeding en neem contact op met de afdeling klantenservice..

Als u twijfels hebt omtrent de goede werking van uw oven... .. betekent dit daarom niet dat er een storing is. **Controleer in elk geval eerst de volgende punten:**

FOUT CODES	WAT GEBEURT ER?	WAT MOET IK DOEN?
➤ 2 geluidsignalen en vervolgens de weergave F1 - F2 - F3 of F... op de timer BB ; vervolgens weergave van getallen en verdwijnen ervan.	➔ Dit is de procedure voor het onder spanning zetten van uw kookplaat. ➔ Als u op de toets algemeen uitschakelen hebt gedrukt I ; dit is normaal.	✓ Wacht een paar seconden tot de weergave op BB uitgaat. ✓ Uw kookplaat kan gebruikt worden.
➤ U kunt uw kookplaat niet bedienen en de weergave geeft niets aan.	➔ Stroomonderbreking.	✓ Controleer dat u stroom heeft. ✓ Als u stroom hebt en de storing niet opgeheven is neemt u contact op met de klantenservice.
➤ BB geeft E4 weer en één van de controlelampjes van de betreffende brander gaat ene paar seconden aan en vervolgens uit.	➔ Uw brander gaat niet aan.	✓ Controleer dat de gaskraan goed open is en de branders correct zijn gemonteerd. ✓ Controleer dat de injectors overeenkomen met het gebruikte gas (zie de tabel met technische kenmerken). ✓ Controleer dat de bijbehorende brander vonkt. ✓ Na deze controles schakelt u weer in door te drukken op 9 .
➤ BB geeft D2 weer.	➔ De branders functioneren niet. De schakelaar voor gaswijziging staan niet op de juiste positie.	✓ Controleer de positie van de schakelaar voor gaswijziging en druk op de toets algemeen uitschakelen om de storing op te heffen. Begin opnieuw. ✓ Als de storing niet opgeheven is neemt u contact op met de klantenservice.
➤ BB geeft E2 weer en één van de controlelampjes van de brander knippert.	➔ De betreffende brander is onbruikbaar. ➔ U kunt echter de andere brander gebruiken.	✓ Druk op de toets algemeen uitschakelen om de storing op te heffen. ✓ Als de storing niet opgeheven is neemt u contact op met de klantenservice.
➤ BB geeft E7 weer: een controlelampe gaat aan om de storende brander aan te geven.	➔ Een vlam of een warm voorwerp bevindt zich op het veiligheidselement (thermokoppel).	✓ Druk op de toets algemeen uitschakelen om de storing op te heffen. ✓ Als de storing niet opgeheven is neemt u contact op met de klantenservice.
➤ BB geeft EE weer:	➔ De tafel vertoont 2 storingen.	✓ Druk op de toets algemeen uitschakelen om de storing op te heffen. ✓ Als de storing niet opgeheven is neemt u contact op met de klantenservice.



Advies

De weergave van een foutcode blokkeert automatisch het gebruik van de timer **BB** .

Als u twijfels hebt omtrent de goede werking van uw oven... .. betekent dit daarom niet dat er een storing is. **Controleer in elk geval eerst de volgende punten:**

WAT MOET IK DOEN?	WAT GEBEURT ER?	CODES CODES
✓ Het gebruik bij een omgevingstemperatuur onder 10°C kan de werking van de kookplaat tijdelijk blokkeren. ✓ Druk op de toets algemeen uitschakelen om de storing op te heffen. ✓ Als de storing niet opgeheven is neemt u contact op met de klantenservice.	■ De betreffende brander is onbruikbaar. ■ U kunt echter de andere brander gebruiken.	➤ BB geeft EC weer en één van de controlelampjes van de branders is aan.
✓ Controleer de inbouwvoorwaarden. ✓ Druk op de toets algemeen uitschakelen om de weergave E1 te wissen. ✓ Als de storing niet opgeheven is neemt u contact op met de klantenservice.	■ De elektronische schakelingen zijn verhit.	➤ BB geeft E1 weer of een serie —
✓ Druk op de toets algemeen uitschakelen om de storing op te heffen. ✓ Als de storing niet opgeheven is neemt u contact op met de klantenservice.	■ De branders functioneren niet meer.	➤ BB geeft een storing aan van het type E - d - C die hierboven niet vermeld wordt.

Als u twijfels hebt omtrent de goede werking van uw oven... .. betekent dit daarom niet dat er een storing is. **Controleer in elk geval eerst de volgende punten:**

WAT MOET IK DOEN?

- ✓ Controleer de elektrische aansluiting van de kookplaat.
- ✓ Controleer of de elektrische ontsteking goed schoon is.
- ✓ Controleer of de branders schoon zijn en goed op hun plaats zitten.

- ✓ Dit is normaal. De ontsteking is gecentraliseerd en bedient alle branders tegelijkertijd.

- ✓ Controleer of de gasaanvoerleiding niet dichtgeknepen is.
- ✓ Controleer of de aanvoerlengte van het gas korter is dan 2 meter.
- ✓ Controleer de opening voor de gasaanvoer.
- ✓ Als u gas in een fles of tank gebruikt, controleer dan of die niet leeg zijn.
- ✓ Als u de kookplaat net geïnstalleerd hebt of u de fles gas gewisseld hebt, houd dan de knop ingedrukt in de stand van maximale opening tot het gas in de branders komt.
- ✓ Controleer of de injector niet verstopt is. Is dit het geval, maak hem dan vrij met een naald.
- ✓ Zet de brander aan voordat u de pan erop zet.

- ✓ Vermijd tocht in het vertrek waar de kookplaat zich bevindt.
- ✓ Controleer of het gebruikte gas overeenkomt met de geïnstalleerde injectors (zie de markering van de injectors in het hoofdstuk "**Kenmerken gas**").
- ✓ Herinnering: de kookplaten worden standaard geleverd voor aardgas.
- ✓ Controleer dat de schakelaar voor de gaswijziging op de juiste positie staat (zie de paragraaf "**Gaswijziging**").

- ✓ Controleer of de branders en injectors onder de branders goed schoon zijn, of de branders goed gemonteerd zijn, enz...
- ✓ Controleer of er nog genoeg gas in de fles zit.

CODES CODES

- Aansteken van de branders:
Er komen geen vonken als ik op de bedieningsknop druk.

- Wanneer ik op de bedieningsknop druk, verschijnen er vonken op alle branders tegelijk.

- Er ontstaan wel vonken, maar de brander(s) ontsteekt of ontsteken niet.

- Als ik de gasvlam laag zet gaat de brander uit of blijven de vlammen groot.

- De vlammen zien er onregelmatig uit.

BEREIDINGEN		TIJDEN	GROTE SNELLE BRANDER	SNEL	HALFSNELLE BRANDER	HULPBRANDER
SOEPEN	Bouillon	8-10 minuten	X	X		
	Maaltijdsoepen					
VIS	Court-bouillon	8-10 minuten	X			
	Gebakken vis	8-10 minuten	X			
SAUZEN	Witte saus, bearnaise	10 minuten			X	X
	Bechamel, aurore				X	X
GROENTEN	Witlof, spinazie	25-30 minuten	X	X		
	Erwtjes	15-20 minuten	X	X		
	Provençaalse tomaten		X	X		
	Gebakken aardappelen		X	X		
	Pasta		X	X		
VLEES	Steak	90 minuten	X			
	Blanquette, Osso-bucco	10-12 minuten	X			
	Gebakken kalfsoester	10 minuten	X			
	Grillgerechten (gietijzeren grill)		X			
FRITUUR	Frietjes		X			
	Beignets		X			
DESSERTS	Rijstebrij	25 minuten	X		X	X
	Fruitmoes	3-4 minuten	X	X		
	Pannenkoeken	3-4 minuten				
	Chocolade	10 minuten			X	
	Custard					

VERMOGEN OP DE KOOKZONE		FRIJTUREN AAN DE KOOK BRENGEN			KOKEN/BRUIJEN OP NIEUW AAN DE KOOK BRENGEN ZACHTJES KOKEN			CUIRE/MIJOTER					WARM HOUDEN	
		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
SOEP	BOUILLON	X		X						X	X	X		
	MAALTIJDSOEP			X						X	X	X		
VIS	COURT-BOUILLON	X		X										
	DEEPIES			X		X		X						
SAUZEN	DIK OP BASIS VAN BLOEM MET BOTER EN EIEREN (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)			X				X	X	X	X	X	X	
	WITLOF, SPINAZIE	X		X						X		X	X	
GROENTEN	GEDROOGDE GROENTEN	X		X		X				X		X		
	GEKOOKTE AARDAPPELS	X		X				X				X	X	
	IN Olie GEBAKKEN AARDAPPELS			X				X		X	X			
	GEBAKKEN AARDAPPELS			X						X	X			
VLEES	GROENTEN ONTDOOIEN			X										
	DUN VLEES			X								X		
	GEBAKKEN BIEFSTUK GRILLGERECHTEN (GIETUZEREN GRILL)			X	X									
FRITUUR	DEEPIESPATAT	X												
	VERSE PATAT	X												
DIVERSEN	SNEL KOOKPAN	X												
	FRUITMOES													
	PANNENKOEKEN				X	X								
	CUSTARD				X									
	GESMOLTEN CHOCOLADE													
	JAM													
	MELK													
	GEBAKKEN EIEREN													
	PASTA	X		X	X	X								
	BABYPOTJES (BAIN MARIE)			X	X		X						X	X
	RAGOUT			X									X	
	KREOOOLSE RIJST	X		X									X	
	RIJSTEPAP				X								X	

Het maximale vermogen is gereserveerd voor frituren en snel aan de kook brengen.

•INTERVENTIES

Eventuele ingrepen aan het apparaat dienen door een erkende vertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de "Service" referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje (Fig. 01).

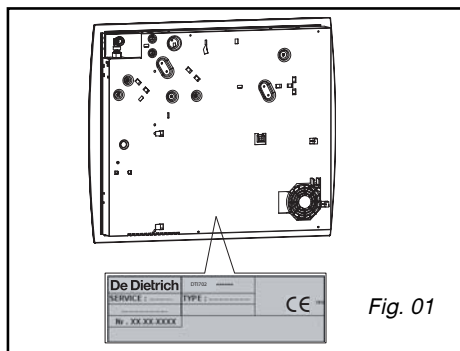


Fig. 01

ORIGINELE ONDERDELEN

Vraag bij een onderhoudsinterventie om gebruik van uitsluitend **originele en gecertificeerde onderdelen**.



CS 02

NL 38

PL 74

RU 110 *Szanowna Klientko, szanowny Kliencie,*

SK 146 *Odkrycie produktów marki De Dietrich wiąże się z doświadczeniem wyjątkowych emocji, dostarczanych wyłącznie przez wyjątkowe produkty.*

Już od pierwszego wejrzenia, można odczuć ich siłę przyciągania. Jakość stylistyki odzwierciedla ponadczasowa estetyka i staranne wykończenia, nadające każdemu przedmiotowi elegancji i wyrafinowania, łącząc je w idealnej harmonii.

Następnie, nadchodzi nieodparta pokusa dotknięcia. Stylistyka De Dietrich opiera się na solidnych i ekskluzywnych materiałach; stawiając autentyczność na najwyższym miejscu.

Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich tworzy produkty najwyższej jakości w służbie wszystkim miłośnikom sztuki kulinarnej.

Życzymy Państwu dużo satysfakcji podczas użytkowania nowo nabytego urządzenia. Z przyjemnością zapoznamy się z Państwa sugestiami i odpowiemy na ewentualne pytania. Zachęcamy do przekazywania ich do naszego działu obsługi klienta lub na naszej stronie internetowej.

Zapraszamy do zarejestrowania swojego produktu na stronie www.de-dietrich.com umożliwiającego korzystanie z ofert marki.

Dziękujemy za okazane nam zaufanie.

De Dietrich

Wszelkie informacje na temat naszej marki znajdują się na stronie www.de-dietrich.com

*Zapraszamy do Galerii De Dietrich, 6 rue de la Pépinière w Paryżu (VIII)
Otwartej od wtorku do soboty w godzinach od 10.00 do 19.00.*

Dział obsługi klienta 0892 02 88 04.

1/ INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKA	
• Zalecenia bezpieczeństwa	76
• Ochrona środowiska	77
• Opis płyty	78
• Opis panelu sterowania	79
• Przyciski wyboru	79
• Przyciski regulacji	79
2/ INSTALACJA URZĄDZENIA	
• Zalecenia dotyczące zabudowy	80
• Podłączenie elektryczne	83
• Podłączenie do gazu	84
• Zmiana gazu	86
3/ UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	
• Opis powierzchni płyty	90
• Używanie pola grzejnego	91
• Używanie minutnika w czasie gotowania	93
• Używanie niezależnego minutnika	94
• Korzystanie z funkcji "ELAPSED TIME"	95
• Regulacja wstępnie ustawionej mocy	96
• Zabezpieczenie przed dziećmi	97
• Clean lock	97
• Zabezpieczenie w czasie pracy	98
• Naczynia do palników gazowych	99
• Wybór naczyń - Bezpieczeństwo indukcji	100
4/ BIEŻĄCA KONSERWACJA URZĄDZENIA	102
5/ DROBNE USTERKI I ANOMALIE	103
6/ TABELA GOTOWANIA PRZY UŻYCIU GAZU	106
7/ TABELA GOTOWANIA PRZY UŻYCIU PÓŁ INDUKCYJNYCH	107
8/ SERWIS POSPRZEDAŻNY I OBSŁUGA KLIENTÓW	
• Interwencje	108

**Ważne**

Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi z urządzeniem. Jeżeli urządzenie ma być sprzedane lub przekazane innej osobie, należy upewnić się, że przekazano również instrukcję obsługi. Prosimy o uwzględnienie tych zaleceń przed zainstalowaniem i rozpoczęciem użytkowania urządzenia. Zostały one opracowane dla bezpieczeństwa użytkownika i innych osób.

• ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

– Płyta grzejna została przewidziana do użytku domowego.

– Niniejsze urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i użytkowanie wyłącznie w miejscu o odpowiedniej wentylacji. Zapoznać się z instrukcją obsługi przed instalacją i użyciem niniejszego urządzenia.

– Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem właściciela.

– Płyty grzejne przeznaczone wyłącznie do przygotowywania napojów oraz produktów spożywczych nie zawierają żadnego elementu wykonanego na bazie azbestu.

– Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do żadnego systemu odprowadzania spalin. Powinno zostać zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi zasadami. Należy poświęcić szczególną uwagę sprawom wentylacji.

– Intensywne i przedłużone użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji: na przykład, otwierając okno, lub skuteczniejszej wentylacji, np. zwiększając moc mechanicznej wentylacji, jeżeli jest zainstalowana.

– Nie umieszczać w meblu znajdującym się pod płytą grzejną produktów do **CZYSZCZENIA** lub **PRODUKTÓW ŁATWOPALNYCH** (rozpylaczy lub zbiorników pod ciśnieniem jak również papieru, książek kucharskich, itp.).

– W przypadku korzystania z szuflady znajdującej się pod płytą, nie należy umieszczać w niej przedmiotów wrażliwych na wysokie temperatury (plastik, papier, aerozole, itp.).

– Należy odłączyć płytę od źródła zasilania (elektrycznego i gazowego) przed wszelką interwencją.

– Podłączając urządzenia elektryczne do gniazdka elektrycznego znajdującego się w pobliżu, należy upewnić się, że przewód zasilający nie będzie znajdował się w kontrakcie z gorącymi powierzchniami.

– Ze względów bezpieczeństwa, po zakończeniu gotowania, pamiętać, aby zakręcić główny zawór gazu sieciowego lub zawór butli gazowej butan/propan.

– Płyty posiadają oznakowanie CE.

– Urządzenie powinno być instalowane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

– Przed instalacją, upewnić się, że lokalne warunki dostawy gazu (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz ustawienia urządzenia są kompatybilne.

– W trosce o ciągłe ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych, związanych z postępem technicznym.

– Używanie kuchennego urządzenia na gaz powoduje wytwarzanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Zapewnić dobrą wentylację w kuchni: zachować naturalne otwory wentylacyjne w pozycji otwartej lub zainstalować system wentylacji mechanicznej (okap).

• ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA • OCHRONA ŚRODOWISKA



Uwaga

– Płyta jest wstępnie ustawiona na działanie z gazem ziemnym.

– Ustawienia są zapisane na etykiecie znajdującej się w kieszeni urządzenia oraz na opakowaniu.

Aby móc szybko odnaleźć dane urządzenia, radzimy zanotować je na stronie „Serwis posprzedażny i dział obsługi klienta” (strona ta zawiera również wyjaśnienia odnośnie lokalizacji tych danych na urządzeniu).

– Niniejsze urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub przez osoby nieposiadające doświadczenia, chyba że znajdują się pod kontrolą lub uzyskały wcześniej instrukcje dotyczące obsługi urządzenia od osoby, która jest odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo.

Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

– Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.

– Niniejsza płyta jest zgodna z normą EN 60335-2-6 odnośnie nagrzewania się mebli i znajduje się w klasie 3 odnośnie instalacji (w zależności od normy EN 30-1-1).

– **OSTRZEŻENIE:** jeżeli powierzchnia jest pęknięta, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

– Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do udziału w recyklingu i przyczynienia się do ochrony środowiska poprzez składowanie materiałów w miejskich kontenerach przeznaczonych do tego celu.



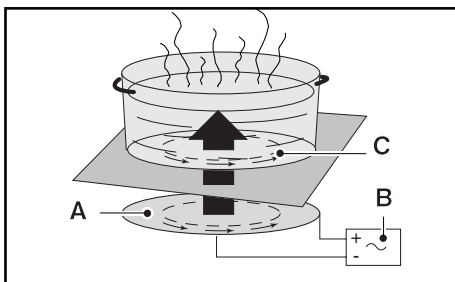
Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami w krajach Unii Europejskiej. W ten sposób recykling urządzeń organizowany przez producenta będzie realizowany na najlepszych warunkach zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy zwrócić się do władz miejskich lub sprzedawcy w celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu.

Dziękujemy za udział w działaniach na rzecz ochrony środowiska naturalnego.

• ZASADA INDUKCJI

– Zasada indukcji polega na zjawisku magnetycznym.

Jeśli umieszczą Państwo naczynie na polu grzejnym i uruchomią płytę, obwody elektroniczne kuchenki wytwarzają prąd “wzbudzony” na dnie naczynia podnoszący natychmiastowo swoją temperaturę. Ciepło to przenosi się na produkty spożywcze.

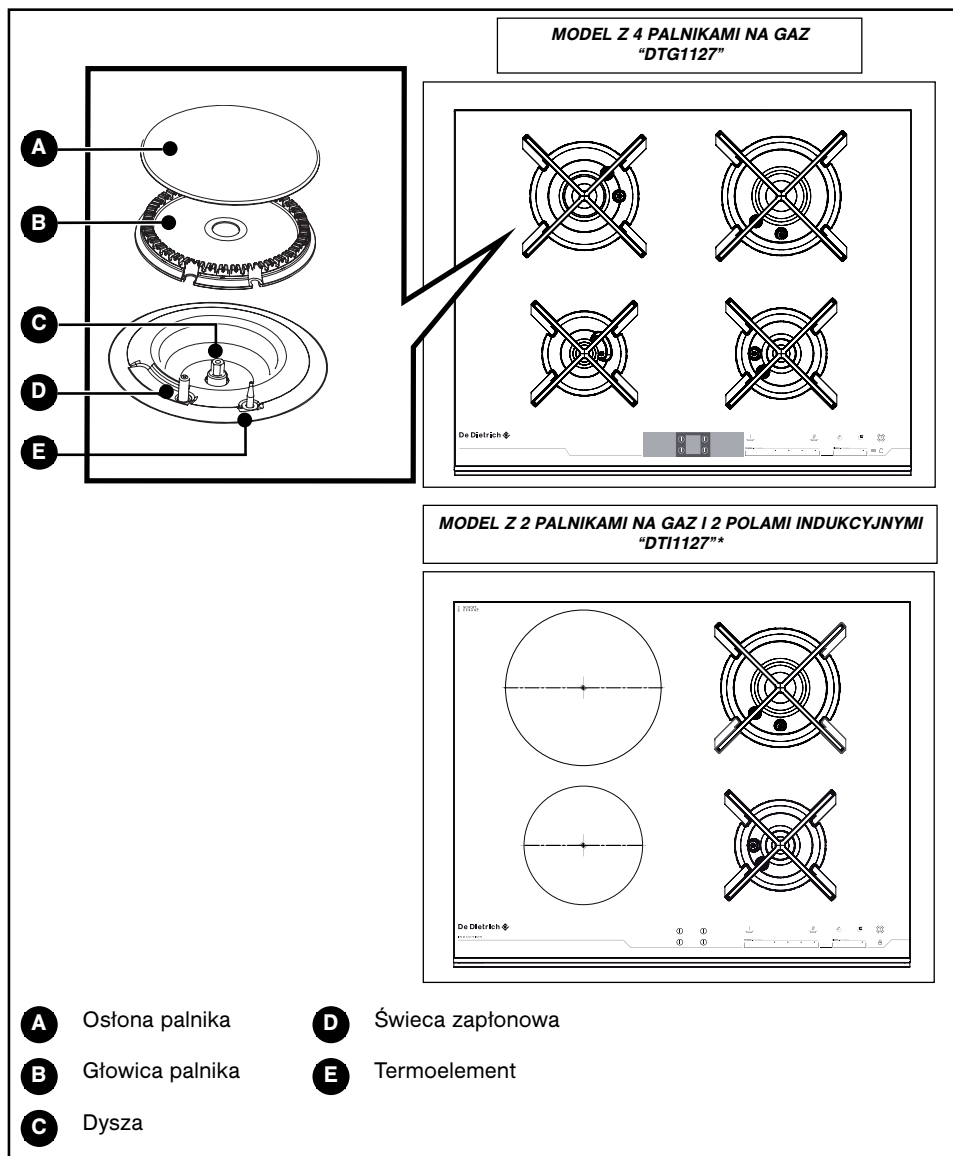


A - Induktor

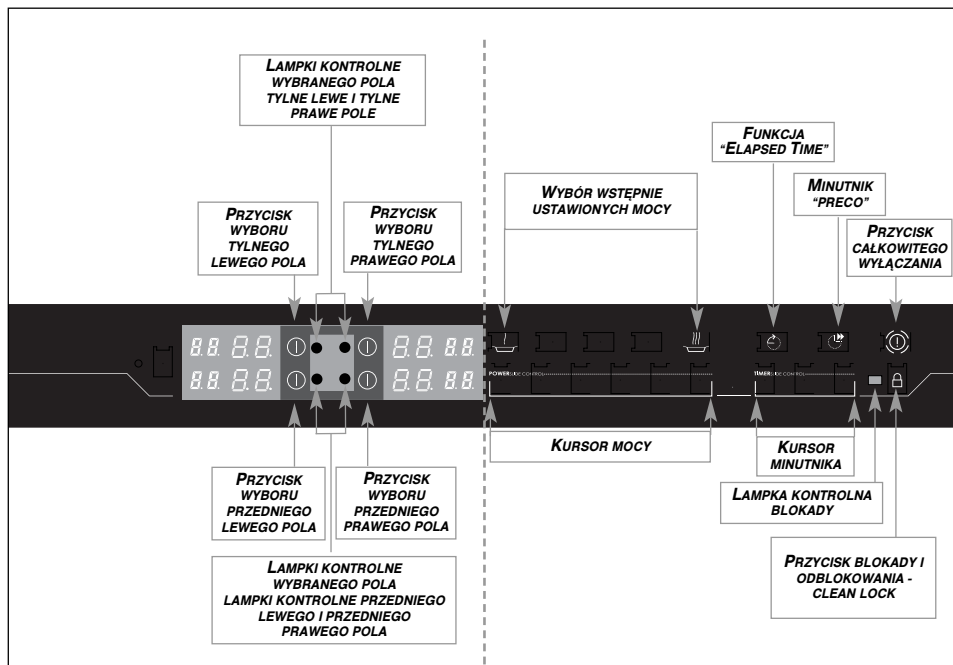
B - Obwód elektroniczny

C - Wzbudzony prąd

• OPIS PŁYTY



• OPIS PANELU STEROWANIA



• PRZYCISKI WYBORU

Te przyciski służą do włączania lub wyłączania wybranych pól gotowania, odpowiadające im lampki kontrolne włączają się, umożliwiając ustawienie parametrów.

• Wybrane pole

● Kontrolka wybranego pola

ⓘ Przycisk praca/stop

8.8 Wyświetlacz mocy

8.8 Wyświetlacz minutnika

• PRZYCISKI REGULACJI

Przyciski te umożliwiają ustawienie mocy, minutnika i programowanie.... każdego wybranego pola.

• ZALECENIA DOTYCZĄCE ZABUDOWY

Model	Szerokość	Głębokość	Grubość
Wycięcie mebla	56 cm	49 cm	W zależności od mebla
Wymiary całkowite nad blatem	65 cm	51,8 cm	5 cm
Wymiary całkowite pod blatem	55 cm	47 cm	5,1 cm

Urządzenie powinno być instalowane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Przed instalacją, upewnić się, że lokalne warunki dostawy gazu (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz ustawienia urządzenia są kompatybilne.

Ustawienia są zapisane na etykiecie znajdującej się w kieszeni urządzenia oraz na opakowaniu.

Ponieważ płyta nie jest podłączona do żadnego systemu odprowadzania spalin, należy zainstalować ją zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać w miejscu o dobrej wentylacji. Należy poświęcić szczególną uwagę sprawom wentylacji.

Ponieważ spalanie jest możliwe tylko przy użyciu tlenu zawartego w powietrzu, należy zapewnić stały przyrływ świeżego powietrza i odprowadzanie spalin (przepływ powietrza powinien wynosić co najmniej $2 \text{ m}^3/\text{h}$ na 1 kW mocy gazu).

Przykład:

**- Moc całkowita = $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ kW}$.
 $7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h}$ minimalnego przepływu powietrza.**

Te tabele biorą pod uwagę nagrzewanie się mebli zgodnie z normą EN 60335-2-6 i klasą 3 odnośnie instalacji (zgodnie z normą EN 30-1-1).

Płyta grzejna musi być zabudowana w blacie mebla o grubości co najmniej 3 cm, wykonanej z materiału odpornego na wysokie temperatury lub pokrytej takim materiałem. Aby nie utrudniać gotowania, po prawej i po lewej stronie płyty grzejnej nie powinien znajdować się mebel ani ścianka w odległości poniżej 30 cm.

Jeżeli pod płytą znajduje się pozioma ścianka, musi być ona **koniecznie** oddalona o 100 do 150 mm od wierzchu blatu. Nigdy nie należy umieszczać rozpylaczy ani zbiorników pod ciśnieniem w ewentualnym schowku pod płytą.

Umieścić płytę grzejną w otworze mebla służącego za jej podstawę, przyciągając płytę do siebie.

Umieścić ruszt na naczynia, osłony palników i głowice palników.

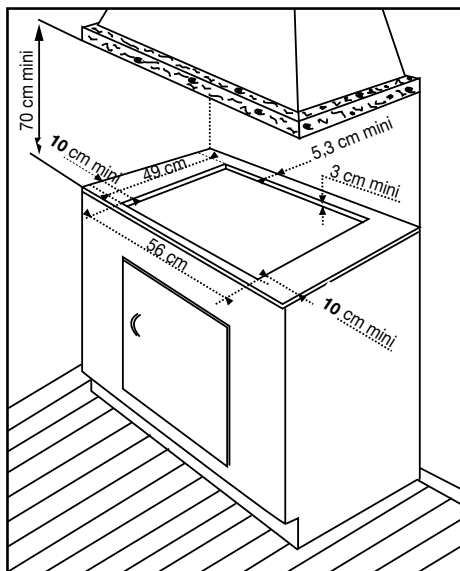
Podłączyć przewód zasilania płyty do instalacji elektrycznej kuchni (patrz **“Podłączenie do prądu”** płyty grzejnej).

Można unieruchomić płytę za pomocą czterech płytek dostarczonych wraz ze śrubami (patrz schemat obok), przymocowując ją do czterech rogów obudowy.

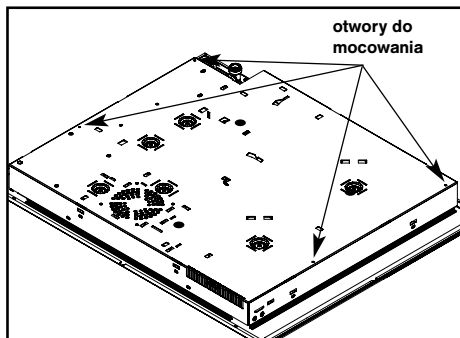
Należy koniecznie wykorzystać otwory przewidziane do tego celu.

Przerwać przykręcanie gdy płytka zacznie się zniekształcać.

Nie używać wkrętarki elektrycznej.



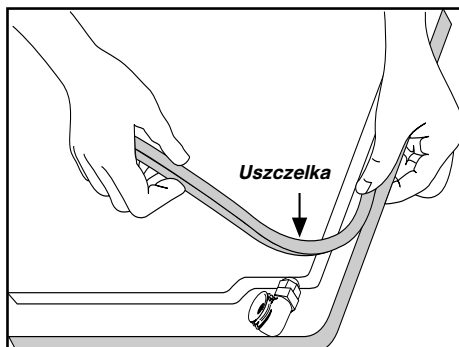
Płytki mocujące **Blat**



Aby zapewnić szczelność między obudową a blatem, przykleić piankową uszczelkę **po zewnętrznej stronie ramy**.

Przykleić uszczelkę znajdującą się w kieszeni urządzenia przed przystąpieniem do instalacji płyty:

- 1- Wyjąć ruszt, osłonę palników i głowice palników, zapamiętując ich pozycje.
- 2- Odwrócić płytę i położyć ją ostrożnie nad otworem mebla, aby nie uszkodzić świec zapłonowych.
- 3- Przykleić piankową uszczelkę, dostarczoną z urządzeniem, **na zewnętrznej stronie ramy**. Ta uszczelka zapewnia szczelność między szkłem a blatem.
- 4- Umieścić głowice palników, osłony palników i ruszt.

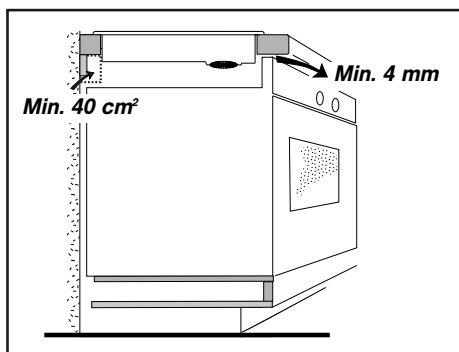


ZABUDOWA NAD MEBLEM Z DRZWIAMI LUB SZUFLADĄ (patrz rysunek naprzeciw).

Przy zabudowie płyty nad piekarnikiem, należy przewidzieć co najmniej 4-mm przepływ powietrza z przodu na całej szerokości płyty.

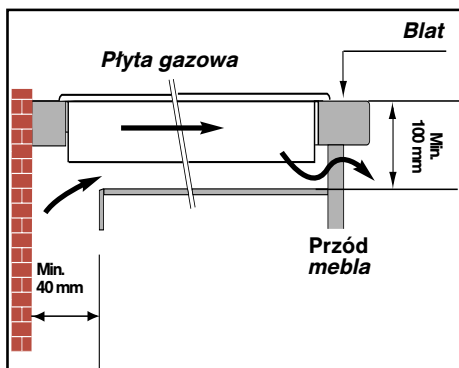
Nie zaleca się instalacji płyty nad piekarnikiem, który nie posiada przedniego systemu wentylacji.

Wyciąć w tylnej części prawej lub lewej ścianki mebla zabudowującego piekarnik, wlot powietrza o wymiarach co najmniej 40 cm².



Uwaga

Termiczne zabezpieczenia płyty uniemożliwiają używanie jej wraz z jednoczesnym używaniem piekarnika w trybie pirolizy.



• PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Niniejsza płyta grzejna powinna być podłączona do sieci 220-240 V~ jednofazowej za pomocą znormalizowanego gniazdka 2 bieguny + uziemienie CEI 60083 lub podłączonej wielobiegunowego przełącznika zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi.

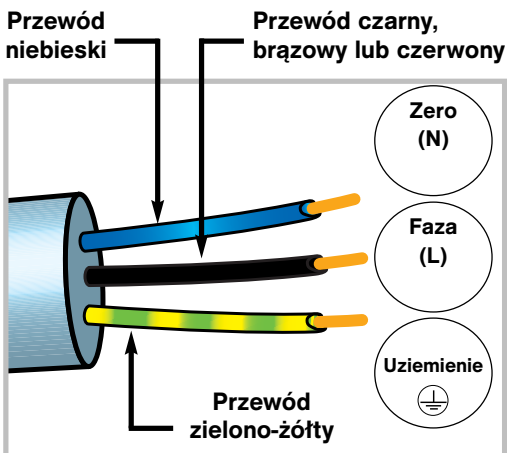
Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji.

WYBÓR KABLA

	Model DTG1127*	Model DTI1127*
	220-240 V~ - 50 Hz	220-240 V~ - 50 Hz
H05V2V2F - T90	3 żyły w tym 1 do uziemienia	
Przekrój żył w mm ²	1	1,5
Bezpiecznik	10A	16A

– Podłączyć przewody do instalacji, przestrzegając kolorów przewodów (patrz schemat naprzeciw).

Przy podłączaniu płyty do prądu lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu wyświetla się kod świetlny. Informacje te znikają po około 20 sekundach.



– **Żyłą ochronną (zielono-żółtą) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji.**

– **Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.**

• PODŁĄCZENIE DO GAZU

• Uwagi wstępne

Jeżeli płyta została zainstalowana nad piekarnikiem lub jeżeli obecność innych elementów grzejnych mogłaby spowodować nagrzanie przewodu, należy koniecznie wykonać podłączenie przy użyciu sztywnej rury.

W przypadku użycia giętkiego węża lub przewodu (do gazu typu butan), nie powinien on dotykać ruchomej części mebla ani przechodzić w miejscu, które może być gęsto zastawione.



Uwaga

Wszystkie giętkie węże i przewody o ograniczonej żywotności powinny wynosić maksymalnie 2 metry długości i powinny być widoczne na całej długości. Należy je wymienić przed upływem daty ważności (widniejącej na przewodzie). Niezależnie od wybranego sposobu podłączenia, po wykonaniu instalacji należy sprawdzić jej szczelność przy użyciu wody mydlanej.

We Francji, należy używać rury lub przewodu z oznakowaniem NF Gaz



Podłączenie do gazu musi zostać wykonane zgodnie z zasadami obowiązującymi w kraju instalacji.

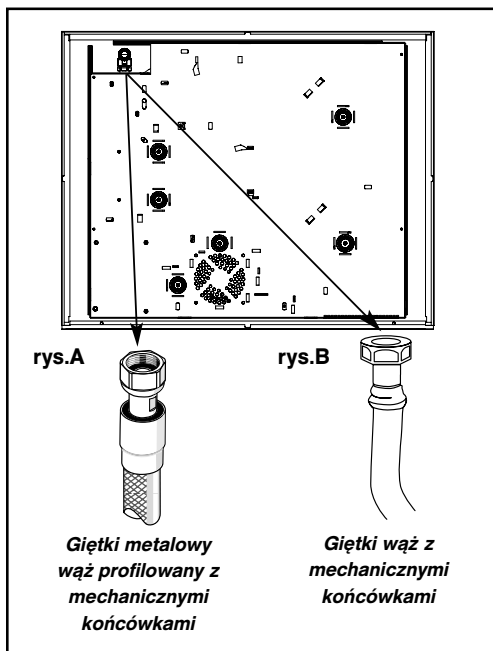
• Gaz dostarczany z sieci (gaz ziemny).

W trosce o własne bezpieczeństwo, należy wybrać jedno z 3 następujących połączeń:

– **Podłączenie przy użyciu sztywnej miedzianej rury** z mechanicznymi, wkręcanymi końcówkami (nazwa według normy gazowej G1/2). Przeprowadzić połączenie bezpośrednio na końcu kolanka zamontowanego na urządzeniu,

– **Połączenie przy użyciu giętkiego profilowanego metalowego przewodu** (ze stali nierdzewnej) z mechanicznymi wkręcanymi końcówkami (zgodnego z normą NF D 36-121) o nieograniczonej żywotności (Rys. A).

– **Połączenie przy użyciu giętkiego przewodu ze wzmocnionej gumy z mechanicznymi wkręcanymi końcówkami** (zgodnego z normą NF D 36-103) o 10-letniej żywotności (Rys. B).



• Gaz z butli lub ze zbiornika (gaz typu butan/propan)

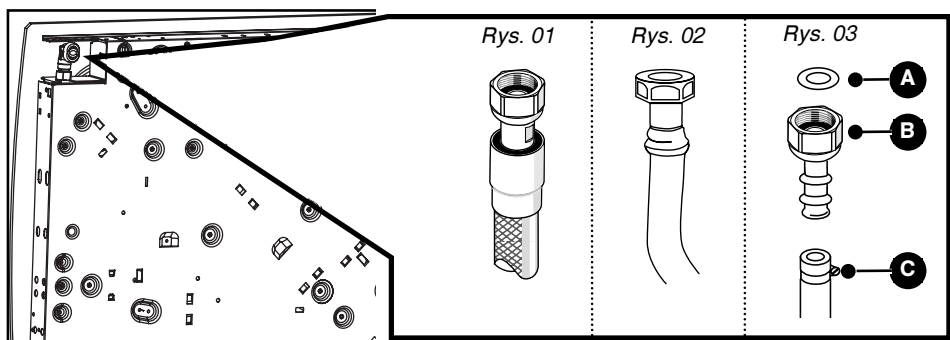
W trosce o własne bezpieczeństwo, należy wybrać jedno z 3 następujących połączeń:

– **Podłączenie przy użyciu sztywnej miedzianej rury** z mechanicznymi, wkręcanymi końcówkami (nazwa według normy gazowej G1/2). Przeprowadzić połączenie bezpośrednio na końcu kolanka zamontowanego na urządzeniu,

– **Połączenie przy użyciu giętkiego profilowanego metalowego przewodu** (ze stali nierdzewnej) z mechanicznymi wkręcanymi końcówkami (zgodnego z normą NF D 36-125) o nieograniczonej żywotności (Rys. 01).

– **Połączenie przy użyciu giętkiego przewodu** ze wzmocnionej gumy z mechanicznymi wkręcanymi końcówkami (zgodnego z normą NF D 36-112) o 10-letniej żywotności (Rys. 02).

W przypadku istniejącej już instalacji, można użyć węża wyposażonego w pierścienie mocujące (zgodnego z normą XP D 36-110) o 5-letniej żywotności. W takim przypadku, konieczne jest użycie końcówki, pamiętając, aby umieścić uszczelkę między końcówką a kolankiem płyty (Rys. 03).



A Podkładka uszczelniająca (niezałączona)

B Końcówka (niezałączona)

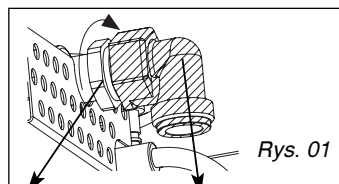
C Pierścień mocujący (niezałączony)



Uwaga

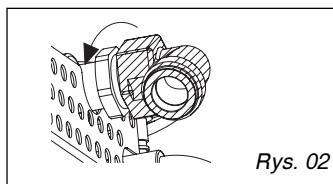
Podczas podłączania płyty do gazu, jeżeli zajdzie potrzeba zmiany pozycji kolanka zamontowanego na urządzeniu:

- ① Należy odkręcić śrubę, przytrzymując kolanko (Rys. 1).
- ② Wymienić uszczelkę (dostarczoną w kieszeni urządzenia).
- ③ Przykręcić nakrętkę kolanka tak, aby moment dokręcania nie przekroczył 17 N.m (Fig. 2).



Śruba

Kolanko



Rys. 02

• ZMIANA GAZU



Uwaga

Płyta jest wstępnie ustawiona na działanie z gazem ziemnym. Dysze niezbędne do używania płyty z gazem typu butan/propan znajdują się w kieszeni zawierającej instrukcję.

Przy każdej zmianie gazu, należy kolejno:

- Dostosować połączenie gazowe.
- Zmienić dysze
- Podłączyć płytę do prądu
- Zatwierdzić typ gazu

• **Dostosować połączenie gazowe** płyty do nowych ustawień gazu, odnosząc się do paragrafu **“Podłączenie do gazu”**.

• **Wymienić dysze**, postępując w następujący sposób:

- Wyjąć ruszty, osłony i głowice wszystkich palników (Rys. 01).
- Za pomocą załączonego klucza, odkręcić dysze znajdujące się na dnie każdego cylindra i wyjąć je (Rys. 02).
- Zamontować na ich miejsce dysze do danego typu gazu, zgodnie z oznakowaniem dyszy i z tabelą parametrów gazu znajdującą się na końcu rozdziału ; w tym celu:
- Przykręcić je ręcznie aż do zablokowania dyszy.
- Włożyć klucz na dyszę, maksymalnie go popychając.
- Wyznaczyć linię na polu paleniska za pomocą ołówka w wyznaczonym miejscu (Rys. 03).
- Przekręcić klucz w prawo aż linia pojawi się po drugiej stronie (Rys. 04).



Uwaga

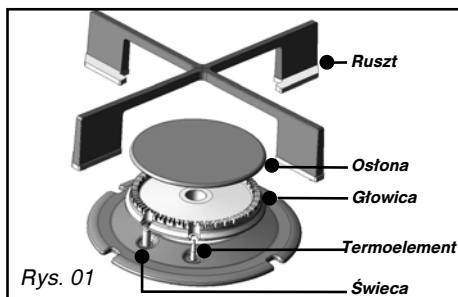
Nie przekraczać tej linii, grozi uszkodzeniem produktu.

- Umieścić osłony palników, głowice palników i ruszty na naczynia.

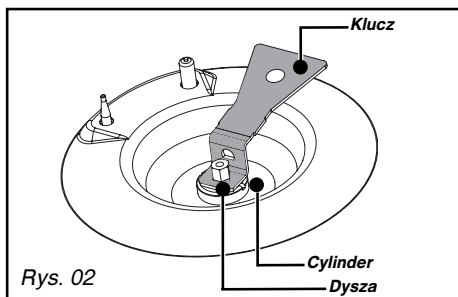


Porada

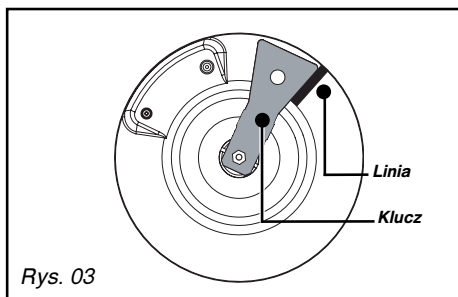
Przy każdorazowej zmianie gazu, zaznaczyć okienko odpowiadające typowi gazu na etykiecie znajdującej się w kieszeni urządzenia. Odnieść się do paragrafu “Podłączenie do gazu”.



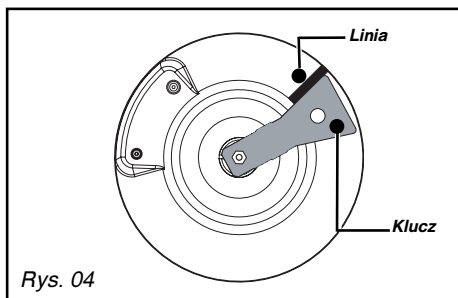
Rys. 01



Rys. 02



Rys. 03



Rys. 04

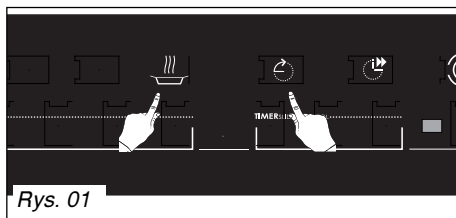
• **Podłączenie do prądu:**

— Podłączyć przewód elektryczny płyty do sieci (220-240 V~) jednofazowej. Odnieść się do paragrafu **“Podłączenie do prądu”**.

• **Zatwierdzić typ gazu**

— Wybrać przycisk . Przytrzymując palec na tym przycisku, przycisnąć przycisk  (Rys. 01).

Podczas wyboru rozlega się sygnał dźwiękowy.



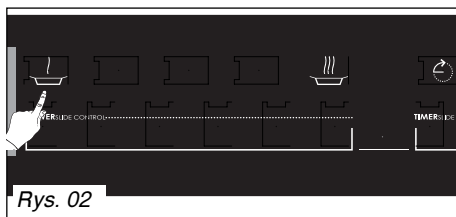
Rys. 01

Po 5 sekundach,

— Przycisnąć 2 razy przycisk  (Rys. 02).

Podczas wyboru rozlega się sygnał dźwiękowy.

Wyświetlacz tylnego prawego pola pokazuje typ wstępnie wybranego gazu.

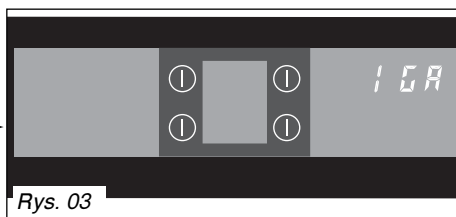


Rys. 02

Wskaźnik “1 GAZ”

DLA GAZU ZIEMNEGO

(Rys. 03)

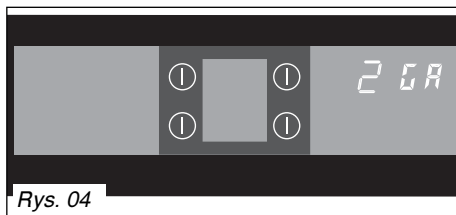


Rys. 03

Wskaźnik “2 GAZ”

DLA GAZU BUTAN/PROPAN

(Rys. 04)

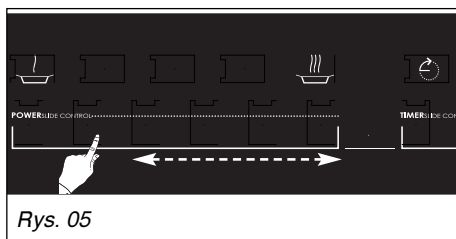


Rys. 04

— Aby zmienić typ gazu, użyć “kursora mocy” przesuwając palec w prawo lub w lewo.

Typ gazu jest zatwierdzony automatycznie po 5 sekundach. (Rys. 05).

PŁYTA JEST GOTOWA DO UŻYTKU.



Rys. 05

• Parametry gazu

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Urządzenie przeznaczone do instalacji z: FR kat: II2E+3+ CH - ES - IT - PT kat: II2H3+ CY - EE - PL kat: II2H3B/P LT kat: I2H Przepływ godzinny poniżej: 25 mbar przy 15°C 1013 mbar	Butan G30	Propan G31	Gaz ziemny G20	Gaz ziemny G25
	28-30 mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
PALNIK SZYBKİ Oznakowanie na dyszy Znamionowy przepływ kalorii (kW) Ograniczony przepływ kalorii (kW) Godzinny przepływ (g/h) Godzinny przepływ (l/h)	7R 2,15 0,830 156	7R 2,15 154	1R 2,25 0,870 214	1R 2,25 0,870 249
DUŻY SZYBKİ PALNIK Oznakowanie na dyszy Znamionowy przepływ kalorii (kW) Ograniczony przepływ kalorii (kW) Godzinny przepływ (g/h) Godzinny przepływ (l/h)	88A 3,15 0,830 229	88A 3,15 225	137 3,10 0,870 295	137 3,10 0,870 343
PALNIK ŚREDNI Oznakowanie na dyszy Znamionowy przepływ kalorii (kW) Ograniczony przepływ kalorii (kW) Godzinny przepływ (g/h) Godzinny przepływ (l/h)	62 1,50 0,620 109	62 1,50 107	94 1,50 0,615 143	94 1,50 0,615 166
PALNIK DODATKOWY Oznakowanie na dyszy Znamionowy przepływ kalorii (kW) Ograniczony przepływ kalorii (kW) Godzinny przepływ (g/h) Godzinny przepływ (l/h)	45 0,70 0,300 51	45 0,70 50	63 0,85 0,350 81	63 0,85 0,350 94
TABELA 4 PALNIKI GAZOWE Z DUŻYM SZYBKIM PALNIKIEM Łączny przepływ kalorii (kW) Maksymalny przepływ (g/h) (l/h)	7,50 545	7,50 536	7,70 733	7,70 852
TABELA 2 PALNIKI GAZOWE I 2 POŁA INDUKCYJNE Łączny przepływ kalorii (kW) Maksymalny przepływ (g/h) (l/h)	4,65 338	4,65 332	4,60 438	4,60 509

• Oznakowanie dyszy

Tabela naprzeciw określa rozmieszczenie dyszy na urządzeniu w zależności od używanego gazu.

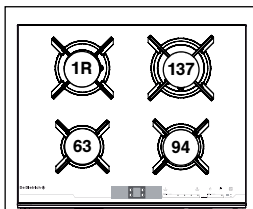
Każdy numer jest zaznaczony na dyszy.



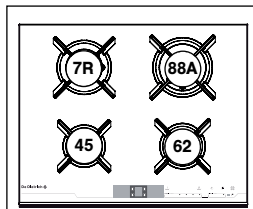
Przykład:
oznakowanie dyszy 62

MODEL Z 4 PALNIKAMI NA GAZ
"DTG1127"

Gaz ziemny

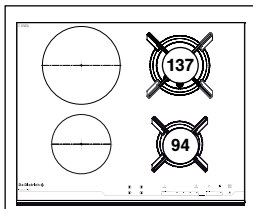


Gaz butan/propan

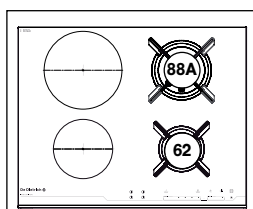


MODEL Z 2 PALNIKAMI NA GAZ
I 2 POLAMI INDUKCYJNYMI
"DTI1127" **

Gaz ziemny



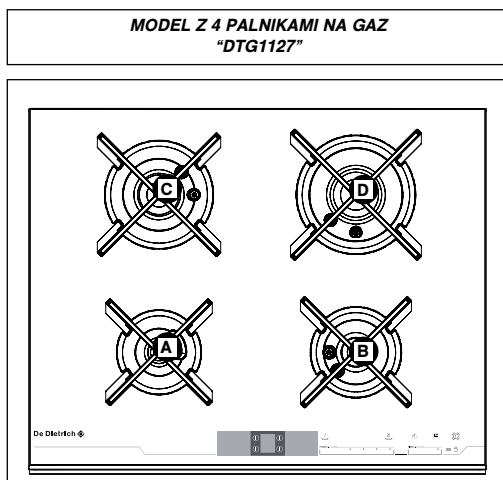
Gaz butan/propan



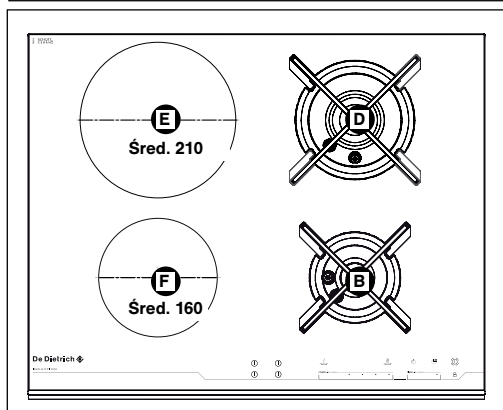
PRĄD

- Zasilanie:	220-240 V [~] - 50 Hz
- Łączna moc pobierana:	3100 W ⁽¹⁾
- Wymiary płyty:	
- Szerokość	650 mm
- Głębokość	520 mm
- Masa	11,4 kg.
- Wymiary obudowy:	
- Szerokość	549 mm
- Wysokość	59 mm
- Głębokość	470 mm

• OPIS POWIERZCHNI PŁYTY



**MODEL Z 2 PALNIKAMI NA GAZ I 2 POLAMI INDUKCYJNYMI
"DTI1127"***

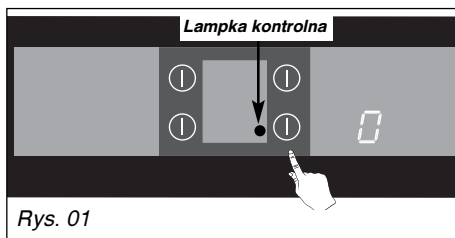


- A** Przedni lewy palnik..... **dodatkowy palnik 0,85 kW***
- B** Przedni prawy palnik..... **palnik średni 1,50 kW***
- C** Tylny lewy palnik..... **palnik szybki 2,25 kW***
- D** Tylny prawy palnik..... **duży szybki palnik 3,10 kW***
- E** Pole indukcyjne **średnica 210 = 3100 W**
- F** Pole indukcyjne **średnica 160 = 2000 W**

* Moc uzyskana przy użyciu gazu ziemnego G20

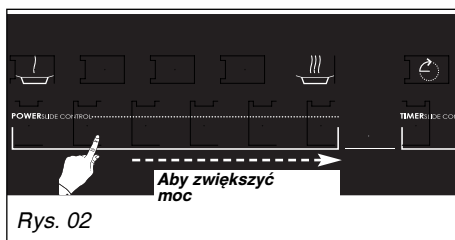
• UŻYWANIE POLA GRZEJNEGO

- Umieścić naczynie na polu grzejnym.
 - Nacisnąć przycisk praca/stop wybranego pola.
- Sygnał dźwiękowy i migający **0** potwierdzają wybór (Rys. 01).
Lampka kontrolna wybranego pola świeci się.



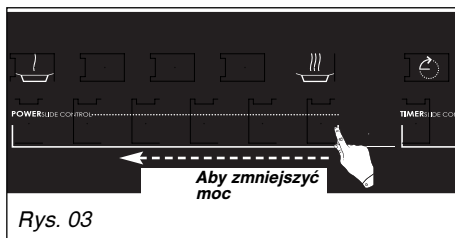
– Ustawić moc:

przesuwając palec na kursorze mocy z lewej do prawej strony, aby zwiększyć moc (Rys. 02).



Można ustawić moc, przesuwając palec z prawej do lewej strony, zmniejszając ją (Rys. 03).

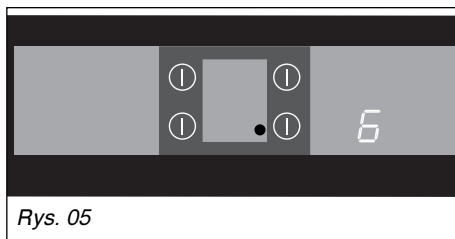
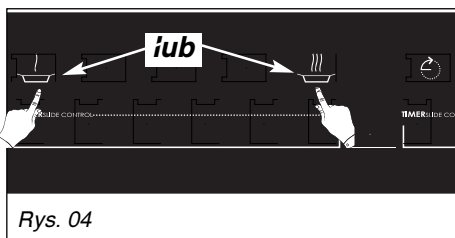
Q – *Wolny ruch palcem umożliwia dokładniejsze ustawienie pożądanego poziomu mocy.*



Można również przycisnąć przyciski wstępnie ustawionej mocy:  lub  (Rys. 04).

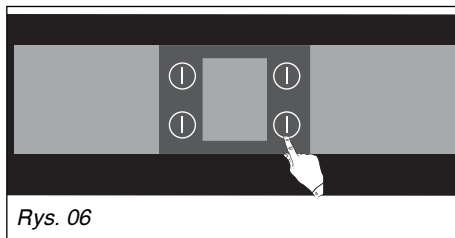
-  Domyślnie moc 3
-  Domyślnie moc 6
- (Rys. 05).

Q – *Użytkownik może zmienić te 2 przyciski. Patrz rozdział: "Zmiana przycisków wstępnego ustawienia mocy".*



- **Wyłączenie pola grzejnego:**

— Przycisnąć przez dłuższy czas przycisk wyboru danego pola grzejnego (Rys. 06).



— **Wskaźnik ciepła rezydualnego:**

Po zakończeniu gotowania, pole może przez kilka minut pozostawać gorące.

W tym czasie na wyświetlaczu pojawia się „H.”

Unikać dotykania tych pól.



— *Płomienie pola gazowego są mniejsze na poziomie rusztu, aby chronić jego emalię.*



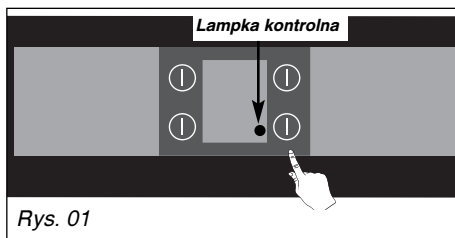
Uwaga

— *W razie przypadkowego zgaśnięcia (na przykład: wskutek przeciągu), płyta jest wyposażona w system automatycznego ponownego zapalania. Jest on ograniczony do 2 ponownych zapaleń w przeciągu 10 sekund.*

— *Minimalna temperatura pokojowa do używania płyty wynosi 10°C, aby zapewnić optymalne funkcjonowanie zaworu.*

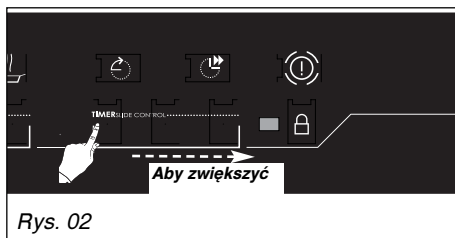
• UŻYWANIE MINUTNIKA W CZASIE GOTOWANIA

Minutnik będzie działał wraz z wybranym polem (zapalona lampka kontrolna) (Rys. 01).



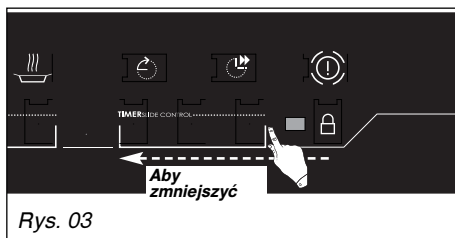
Rys. 01

— Ustawić minutnik, przesuwając palec na kursorze minutnika z lewej do prawej strony, aby zwiększyć jego wartość (Rys. 02).



Rys. 02

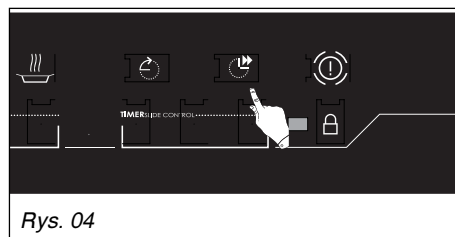
— Można ustawić minutnik z prawej do lewej strony, aby zmniejszyć jego wartość (Rys. 03).



Rys. 03

• Wybór minutnika "PRECO":

— można również wybrać przycisk , przyciskając go kilkakrotnie, aby ustawić wartość minutnika (Rys. 04).



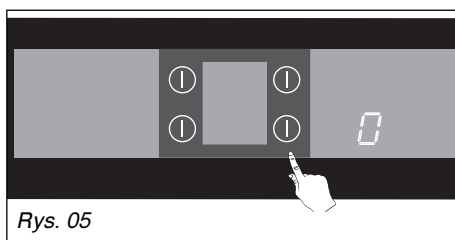
Rys. 04

Po zakończeniu gotowania, minutnik wskazuje 0 i rozlega się sygnał dźwiękowy. Przycisnąć przycisk wyboru pola, aby skasować te informacje. (Rys. 05).



— Można ustawić minutnik do każdego pola.

— Można wyłączyć minutnik, przyciskając przez dłuższy czas przycisk "minutnik PRECO ". Wyświetlacz odpowiedniego minutnika gaśnie a pole nadal funkcjonuje.

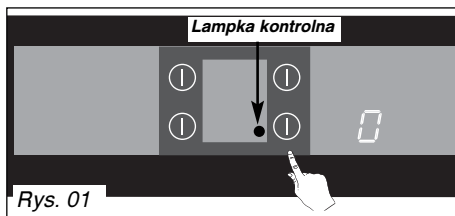


Rys. 05

• UŻYWANIE NIEZALEŻNEGO MINUTNIKA

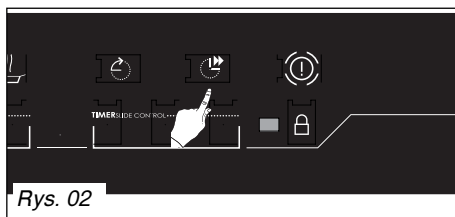
Ta funkcja umożliwia pomiar czasu bez programowania gotowania.

— Wybrać nieużywane pole. Wyświetla się 0 oraz lampka kontrolna wybranego pola (Rys. 01).



Rys. 01

— Ustawić czas minutnika za pomocą kursora minutnika lub za pomocą przycisku minutnika "PRECO". t miga, wskazując wybrany czas (Rys. 02).

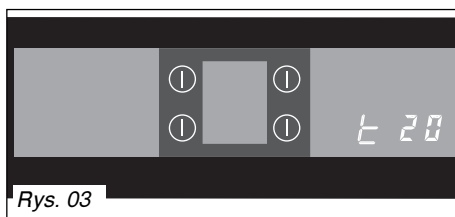


Rys. 02

Po zakończeniu regulacji, t przestaje migać i rozpoczyna się odliczanie czasu.

(Rys. 03) wskazuje ustawienie minutnika na 20 minut.

— Można wyłączyć minutnik, wybierając odpowiednie pole grzejne ().



Rys. 03



— Można również aktywować do 4 niezależnych minutników (wyłączona płyta).

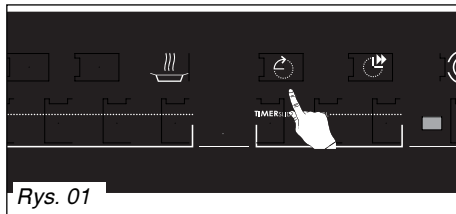
— Przez ostatnią minutę funkcjonowania minutnika, odliczanie odbywa się w sekundach.

• KORZYSTANIE Z FUNKCJI “ELAPSED TIME”

Ta funkcja umożliwia wyświetlenie czasu, który upłynął od ostatniej zmiany mocy danego pola.

— Aby wykorzystać tę funkcję, przycisnąć  (Rys. 01).

Czas, który upłynął miga w wyświetlaczu minutnika.



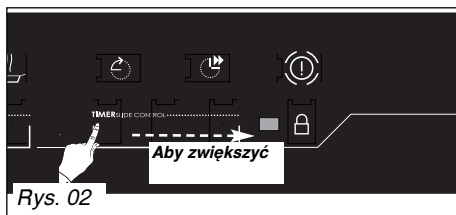
Aby zaprogramować zakończenie gotowania o wybranej godzinie,

— Przycisnąć przycisk  a następnie, za 5 sekund, przesunąć palcem po kursorze minutnika, aby ustawić pożądany czas gotowania (Rys. 02).

Wyświetlacz czasu nie miga przez 3 sekundy, następnie pojawia się czas pozostały do zakończenia gotowania.

Wybór jest potwierdzony sygnałem dźwiękowym.

Funkcja ta jest dostępna z funkcją minutnika lub bez niej.



— **Jeżeli minutnik wyświetla ustawiony czas, nie można zmienić czasu przez 5 sekund po przyciśnięciu . Po upływie tych 5 sekund, można zmienić czas gotowania.**

• REGULACJA WSTĘPNIE USTAWIONEJ MOCY

Ta funkcja umożliwia wyświetlenie i zmianę poziomów mocy określonych w ustawieniach wstępnych.

— Wyłączyć pola płyty.

— Wybrać przycisk  lub  przyciskając go przez dłuższy czas (Rys. 01).

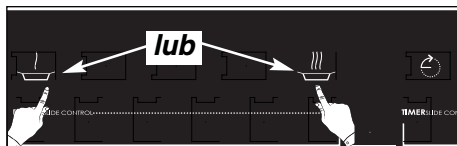
Wyświetla się bieżąca ustawiona wstępnie moc.

— Na kursorze mocy, ustawić nową wartość, przesuwając palec w lewą lub w prawą stronę (Rys. 02).

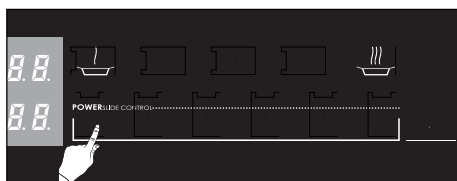
**Możliwy wybór między 1 a 5.**

**Możliwy wybór między 6 a 9.**

Sygnał dźwiękowy potwierdza operację po upływie kilku chwil.



Rys. 01



Rys. 02

• ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Funkcja ta umożliwia zablokowanie płyty w pozycji wyłączonej lub w trakcie gotowania.

• Aby zablokować płytę:

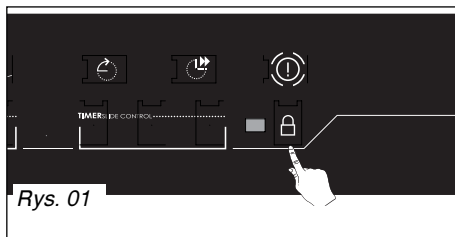
– Przycisnąć przez dłuższy czas  (Rys. 01).

Słysząc sygnał dźwiękowy i zapala się wskaźnik. Wskaźnik wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.

• Aby odblokować płytę:

– Przycisnąć przez dłuższy czas  (Rys. 01).

Słysząc podwójny sygnał dźwiękowy i gaśnie wskaźnik.



– W trybie "blokady" każda czynność spowoduje wyświetlenie się symbolu klucza  w wyświetlaczu.

Przed ponownym użyciem płyty należy ją odblokować.

– W przypadku aktywowania blokady w trakcie gotowania, wyłączenie pól grzejnych będzie posiadało priorytet w stosunku do blokady.

• CLEAN LOCK

Funkcja ta umożliwia tymczasową blokadę płyty podczas czyszczenia.

• Aby aktywować CLEAN LOCK:

– Płyta musi być wyłączona.

– Przycisnąć przycisk  (Rys. 01).

Słysząc sygnał dźwiękowy i zapala się wskaźnik.

– Po upływie określonego czasu, blokada anuluje się automatycznie. Słysząc podwójny sygnał dźwiękowy i gaśnie wskaźnik.

• ZABEZPIECZENIE W CZASIE PRACY

• CAŁKOWITE WYŁĄCZENIE

— Można natychmiast wyłączyć funkcjonujące pole lub pola gazowe za pomocą przycisku . Ta czynność anuluje blokadę, jeżeli została ona wcześniej zaprogramowana.

• OGRANICZNIK TEMPERATURY (MODEL DT1127*)

— Każde pole grzejne wyposażone jest w czujnik bezpieczeństwa kontrolujący temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego naczynia na działającym polu, automatycznie ograniczy on moc, aby zapobiec zniszczeniu naczynia lub płyty.

• ZABEZPIECZENIE W PRZYPADKU ROZLANIA

— W przypadku rozlania się płynu lub położenia metalowego przedmiotu lub mokrej ściereki na dotykowym ekranie, płyta wyłącza się, wyświetlają się kreski i rozlega się sygnał dźwiękowy. Umyć lub zdjąć przedmiot i uruchomić ponownie płytę.

• SYSTEM AUTO-STOP

— Jeżeli użytkownik zapomniał o trwającym gotowaniu lub zaprogramował czas gotowania, ta funkcja bezpieczeństwa automatycznie przerwie działanie płyty (od 1 do 8 godzin w zależności od mocy). „AS” wyświetla się i przez około 2 minuty emitowany jest sygnał dźwiękowy. Przycisnąć przycisk wyboru pola, aby skasować tę informację. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdza operację.

• ZABEZPIECZENIE „MAŁE PRZEDMIOTY” MODEL DT1127*)

— Jeśli na powierzchni gotowania położony zostanie przedmiot o małych wymiarach (pierścionelek, widelec, itp..) płyta wykryje go i uruchomi się. Wyświetlacz mocy miga.

Uwaga: jednakże, kilka małych przedmiotów umieszczonych jednocześnie na płycie mogłoby zostać zidentyfikowanych jako naczynie. Wówczas płyta uruchomi się.



Uwaga

— *Nie zaleca się umieszczania metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na płycie, gdyż mogą się nagrzać.*

• NACZYNIA DO PALNIKÓW GAZOWYCH

• Który palnik należy użyć w zależności od danego naczynia?

Średnica naczynia	Średnica naczynia	Zastosowanie
18-28 cm	Duży szybki palnik	Smażenie - Gotowanie wody
16-22 cm	Szybki palnik	Szybkie przyrumienienie pokarmów
12-20 cm	Średni palnik	Sosy - Podgrzewanie
8-14 cm	Dodatkowy palnik	Duszenie

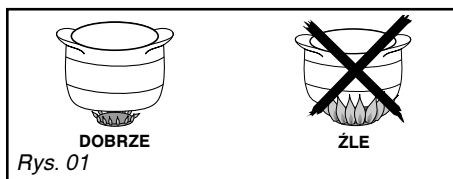
— Ustawić wysokość płomieni w taki sposób, aby nie wydostawały się na zewnątrz naczynia (Rys. 01).

— Nie używać naczynia z wypukłym lub wklęsłym dnem (Rys. 02).

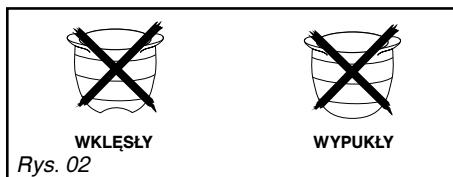
— Nie pozostawiać funkcjonującego palnika gazowego z pustym naczyniem.

— Nie używać naczyń, które częściowo zakrywają elementy sterujące.

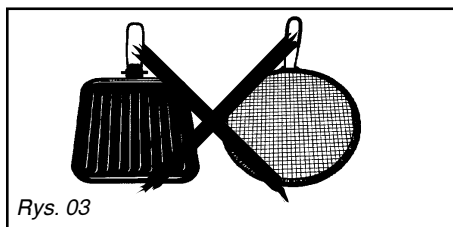
— Nie używać dyfuzorów, tosterów, stalowych grilli do mięsa ani gęsiarek z nóżkami spoczywającymi lub dotykającymi szklanego wierzchu.



Rys. 01



Rys. 02



Rys. 03



— Zachować naturalne otwory wentylacyjne w pozycji otwartej lub zainstalować system wentylacji mechanicznej (okap).

— Intensywne i długie użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji na przykład zwiększenia mocy mechanicznej wentylacji jeżeli została zainstalowana (minimalny przepływ powietrza 2 m³/h na 1 kW mocy gazu).

Przykład dotyczący tej płyty:

- moc całkowita: 0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 kW

7,7 kW x 2 = 15,4 m³/h minimalnego

przepływu

• WYBÓR NACZYŃ - BEZPIECZENSTWO INDUKCJI

• Które naczynia są najlepiej dostosowane?

Z pewnością użytkownik posiada już naczynia dostosowane do gotowania indukcyjnego.

— **Naczynia ze stali emaliowanej z powłoką antyadhezyjną lub bez niej:** gęsiarka, garnek, patelnia.

— **Naczynia żeliwne:** aby nie porysować powierzchni vitroceramicznej, nie przesuwając naczyń po płycie lub używać naczyń z dnem emaliowanym.

— **Naczynia ze stali nierdzewnej dostosowane do gotowania indukcyjnego:** większość naczyń ze stali nierdzewnej nadaje się do gotowania indukcyjnego (garnki, gęsiarki, patelnie).

— **Naczynia aluminiowe ze specjalnym dnem:** należy wybrać naczynia z grubym dnem, które zapewniają równomierne gotowanie (lepszy przepływ ciepła).

— Znak "CLASS INDUCTION"

Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadają się jedynie szkło, glina, naczynia aluminiowe bez specjalnego dna, miedź oraz pewne odmiany stali nierdzewnej, które nie są magnetyczne. Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie.

Podczas zakupu naczyń, sprawdzić, czy niniejsze logo znajduje się na opakowaniu, oznacza ono kompatybilność z indukcją.



Aby pomóc Państwu w wyborze naczyń, załączamy do instrukcji listę akcesoriów.

— Wskaźnik ciepła rezydualnego

Po długim czasie gotowania, pole może przez kilka minut pozostawać gorące.

W tym czasie na wyświetlaczu pojawia się **H**. Unikać dotykania tych pól.

• Które materiały są nieodpowiednie?

NACZYNIA ZE SZKŁA, CERAMIKI LUB GLINY, Z ALUMINIUM BEZ SPECJALNEGO DNA LUB Z MIEDZI, NIEKTÓRE NIEMAGNETYCZNE NACZYNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ.

• Test "naczynie"

Dzięki wykorzystaniu najnowszej technologii, płyta indukcyjna może rozpoznać większość naczyń. Umieścić naczynie na polu grzejnym, np. ustawiając moc 4, jeżeli wyświetlacz świeci się w trybie stałym, naczynie jest kompatybilne, jeżeli miga, naczynie nie jest odpowiednie do gotowania indukcyjnego. Nawet naczynie z dnem, które nie jest idealnie płaskie mogą nadawać się do gotowania indukcyjnego; pod warunkiem, iż nie jest ono nadmiernie odkształcone.

• Automatic-stop

Automatic-stop jest funkcją zabezpieczenia płyty. Uruchamia się ona automatycznie jeżeli użytkownik zapomni wyłączyć przygotowywane danie:

Używana moc	Pole wyłącza się automatycznie po:
Zawarta:	
między 1..... 7	8 godzin
między 8.....11	2 godziny
powyżej 12	1 godzina

Wyświetlacz danego pola grzejnego wyświetla **AS** i przez około 2 minuty rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. **AS** wyświetla się aż do przyciśnięcia jakiegokolwiek przycisku tego pola, wówczas podwójny sygnał dźwiękowy potwierdza manipulację.

• WYBÓR NACZYŃ - BEZPIECZENSTWO INDUKCJI (c.d.)

• Środki ostrożności podczas użytkowania

— Podczas używania naczynia z antyadhezyjną powłoką wewnętrzną (typu teflon) bez tłuszczu lub z niewielką ilością tłuszczu, nagrzać go w pozycji 9 lub 10, przez krótką chwilę. Nigdy nie używać pozycji 11 lub 12, może to uszkodzić naczynia.

— Nie podgrzewać zamkniętej puszkii konserwowej, może wybuchnąć (dotyczy to również wszystkich innych trybów gotowania).

— Nie zaleca się umieszczania metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na płycie grzewczej, gdyż mogą się nagrzać.



Uwaga

Płyta nie powinna służyć jako blat. Podczas gotowania, nigdy nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać bezpośrednio na płycie indukcyjnej produktów w opakowaniach aluminiowych. Aluminium stopiłoby się, trwale uszkadzając płytę.

• Zabezpieczenie “elektroniczne”

Jeżeli temperatura obwodów elektrycznych staje się nadmierna, zabezpieczenie zmniejsza automatycznie moc dostarczaną przez płytę.

• Zabezpieczenie “pusty garnek”

Każde pole grzejne jest wyposażone w zabezpieczenie, które stale wykrywa temperaturę pola grzejnego. Co likwiduje ryzyko przegrzania pustych garnków.

Używać pól grzejnych w zależności od naczyń (w zależności od modelu)

różne naczynia	wiele zastosowań	Małe naczynia
To pole grzejne 23 cm: - Dostosowuje się automatycznie do naczynia. - Dostarcza optymalną moc. - Doskonale rozprzewadza ciepło. - Zapewnia jednolitą temperaturę gotowania i tym samym umożliwia przygotowanie dużych naleśników, dużych ryb, itp. lub duże ilości małych produktów, będą one ugotowane równomiernie.	Ø 23 cm Ø 12 26 cm Ø 18 cm Ø 12 22 cm. Ø 21 cm Ø 18 24 cm.	Ø 16 cm Ø 10 18 cm. Przygotowanie: delikatnych produktów (sosy, kremy...). Przygotowanie małych ilości lub indywidualnych porcji...



Uwaga

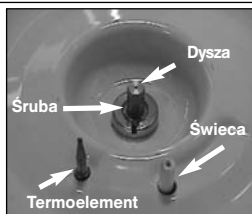
- Jeżeli pod płytą znajduje się piekarnik (patrz “Zabudowa”), zabezpieczenia termiczne płyty uniemożliwią jednoczesne użycie płyty i piekarnika w trybie “pirolizy”. Podczas używania płyty indukcyjnej, nie umieszczać przedmiotów wrażliwych na działanie pola magnetycznego na powierzchni płyty (np.: kart kredytowych, kaset...). Dotyczy osób używających aktywnych implantów (rozsuszników serca, pomp insulinowych...): płyta indukcyjna wpływa na pole elektromagnetyczne w swoim środowisku. Dlatego też, zalecamy skontaktowanie się z producentem danego aktywnego implantu, w celu wykrycia ewentualnych niekompatybilności.

Czyszczenie płyty jest łatwiejsze jeżeli wykonuje się je przed **jej całkowitym ostygnięciem**. Jednakże nie należy nigdy czyścić urządzenia podczas jego funkcjonowania. Wyzerować wszystkie elementy sterujące.

SPOSÓB CZYSZCZENIA

ZAŁECANE PRODUKTY I AKCESORIA

➤ Czyszczenie świec i dyszy



➔ W przypadku zabrudzenia się świec zapłonowych, wyczyścić je za pomocą małej szczoteczki ze sztywnym włosiem (nie metalowym).

➔ Dysza gazu znajduje się w środku palnika w formie cylindra. Uważać, aby nie zatkać go podczas czyszczenia, gdyż zakłóciłoby to wydajność płyty. W przypadku zatkania dyszy, wyczyścić ją za pomocą agrałki.

✓ Mała szczotka ze sztywnym włosiem.

➤ Czyszczenie rusztów i palników gazowych

➔ W przypadku trwałych zabrudzeń, należy zastosować łagodny krem, a następnie opłukać czystą wodą. Starannie wytrzeć każdą część palnika przed ponownym użyciem płyty.

✓ Delikatny krem do szorowania.
✓ Gąbka.

➤ Czyszczenie szklanego wierzchu

➔ Wyczyścić gorącą wodą a następnie wytrzeć. W przypadku trwałych plam, użyć specjalnych produktów do szkła wiroceramicznego.

✓ Gąbka.
✓ Specjalne produkty do szkła wiroceramicznego (np.: Cera-cien).

➤ Czyszczenie pół indukcyjnych

➔ Wyczyścić gorącą wodą a następnie wytrzeć. Ewentualnie zakończyć boczną stroną drapaką gąbki i wytrzeć. W przypadku trwałych plam, użyć specjalnych produktów do szkła wiroceramicznego (przykład naprzeciw).

✓ Gąbka.
✓ Specjalne produkty do wiroceramiki (można je nabyć w serwisie posprzedażnym).



- Zaleca się ręczne mycie części płyty, niż używanie w tym celu zmywarki.
- Nie używać szorstkiej gąbki do czyszczenia płyty.
- Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.



– W przypadku pojawienia się pęknięcia na szklanej powierzchni, natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania, aby uniknąć porażenia prądem i skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

Jeżeli mają Państwo wątpliwości co do prawidłowego działania piekarnika... ..nie oznacza to koniecznie, że nastąpiła awaria. **We wszystkich przypadkach należy sprawdzić następujące kwestie:**

CO SIĘ DZIEJE?	CO ZROBIĆ?
➡ To procedura włączania płyty. ➡ Jeżeli użytkownik przycisnął przycisk całkowitego wyłączenia jest to normalne. ①	✓ Odczekać kilka sekund aż wyświetlacz na EE zgaśnie. ✓ Płyta jest gotowa do użytku.
➡ Brak prądu.	✓ Sprawdzić, czy jest prąd. ✓ Jeżeli jest prąd a usterka jest nadal obecna, skontaktować się z serwisem posprzedażnym.
➡ Palnik nie zapala się.	✓ Sprawdzić, czy dopływ gazu jest odkręcony lub czy palniki są odpowiednio zamontowane. ✓ Sprawdzić, czy dysze odpowiadają używanemu typowi gazu (patrz tabela parametrów technicznych). ✓ Sprawdzić, czy na danym palniku pojawiają się iskry. ✓ Po wykonaniu wszystkich weryfikacji, powtórzyć włączenie, przyciskając 9.
➡ Pół nie funkcjonują. Błędna pozycja przełącznika zmiany gazu.	✓ Sprawdzić pozycję przełącznika zmiany gazu i przycisnąć przycisk całkowitego wyłączenia gazu, aby skasować usterkę. Powtórzyć zapalanie. ✓ Jeżeli usterka jest nadal obecna, skontaktować się z serwisem posprzedażnym.
➡ Nie można używać jednego palnika. ➡ Można jednak używać drugi palnik.	✓ Przycisnąć przycisk całkowitego wyłączenia gazu, aby skasować usterkę. ✓ Jeżeli usterka jest nadal obecna, skontaktować się z serwisem posprzedażnym.
➡ Płomień lub gorący przedmiot na zabezpieczeniu (termoelemente).	✓ Przycisnąć przycisk całkowitego wyłączenia gazu, aby skasować usterkę. ✓ Jeżeli usterka jest nadal obecna, skontaktować się z serwisem posprzedażnym.
➡ Płyta przedstawia 2 usterki.	✓ Przycisnąć przycisk całkowitego wyłączenia gazu, aby skasować usterkę. ✓ Jeżeli usterka jest nadal obecna, skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

KODY BŁĘDŲ	
➤ 2 sygnały dźwiękowe następnie wyświetla się F1 - F2 - F3 lub F..., na minutniku EE, następnie wyświetlają się cyfry po czym znikają. ➤ Problemy przy sterowaniu płytą, wyświetlacze niczego nie wyświetlają.	
➤ EE, wyświetla E4 i jeden z wskaźników palnika włącza się a po kilku sekundach gaśnie.	
➤ EE wyświetla D2.	
➤ EE wyświetla E2 i jeden z wskaźników palnika miga.	
➤ EE wyświetla E7: jeden z wskaźników zapala się, aby zasygnalizować usterkę palnika.	
➤ EE wyświetla EE.	



Porada

Wyświetlenie się kodu błędu automatycznie blokuje minutnik **EE**.

Jeżeli mają Państwo wątpliwości co do prawidłowego działania piekarnika... ..nie oznacza to koniecznie, że nastąpiła awaria. We wszystkich przypadkach należy sprawdzić następujące kwestie:

KODY BŁĘDŲ	CO SIĘ DZIEJE?	CO ZROBIĆ?
▶  wyświetla E1 a jeden z wskaźników palnika jest włączony.	▶ Nie można używać jednego palnika. ▶ Można jednak używać drugiego palnika.	✓ Używanie płyty w temperaturze pokojowej poniżej 10°C może zablokować tymczasowo funkcjonowanie płyty. ✓ Przycisnąć przycisk całkowitego wyłączenia gazu, aby skasować usterkę. ✓ Jeżeli usterka jest nadal obecna, skontaktować się z serwisem posprzedażnym.
▶  wyświetla E1 lub ciąg —	▶ Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu.	✓ Sprawdzić stan zabudowy. ✓ Przycisnąć przycisk całkowitego wyłączenia gazu, aby skasować wyświetlone E1. ✓ Jeżeli usterka jest nadal obecna, skontaktować się z serwisem posprzedażnym.
▶  wyświetla usterkę typu E - d - C niewspomnianą powyżej.	▶ Pół nie funkcjonują.	✓ Przycisnąć przycisk całkowitego wyłączenia gazu, aby skasować usterkę. ✓ Jeżeli usterka jest nadal obecna, skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

Jeżeli mają Państwo wątpliwości co do prawidłowego działania piekarnika... ..nie oznacza to koniecznie, że nastąpiła awaria. **We wszystkich przypadkach należy sprawdzić następujące kwestie:**

CO ZROBIĆ?

✓ Sprawdzić połączenie elektryczne płyty. ✓ Sprawdzić czystość świec zapłonowych. ✓ Sprawdzić czystość i montaż palników.	
✓ Jest to normalne zjawisko. Funkcja zapalania jest zcentralizowana i steruje wszystkimi palnikami jednocześnie.	
✓ Sprawdzić, czy przewód doprowadzenia gazu nie jest przygnieciony. ✓ Sprawdzić, czy długość przewodu doprowadzenia gazu wynosi mniej niż 2 metry. ✓ Sprawdzić, czy dopływ gazu jest odkręcony. ✓ W przypadku korzystania z gazu w butli lub cysterny, sprawdzić, czy nie jest ona pusta. ✓ Jeżeli właśnie zainstalowano płytę lub wymieniono butlę gazową, powtórzyć kilka razy operację zapalania aż gaz dotrze do palników. ✓ Sprawdzić, czy dysza nie jest zatkana, jeżeli jest wyczyścić ją za pomocą agrałki. ✓ Zapalić palnik przed umieszczeniem na nim garnka.	
✓ Unikać ostrych przeciągów w kuchni. ✓ Sprawdzić zgodność używanego gazu z zainstalowanymi dyszami (patrz oznakowanie dyszy w rozdziale "Parametry gazu". ✓ Przypomnienie: płyty grzejne są dostarczone fabrycznie do działania z gazem sieciowym (gazem ziemnym). ✓ Sprawdzić, czy przełącznik zmiany gazu jest w odpowiedniej pozycji (patrz paragraf "Zmiana gazu").	
✓ Sprawdzić czystość palników i dyszy znajdujących się pod palnikami, montaż palników, itp. ✓ Sprawdzić, czy w butli znajduje się wystarczająco dużo gazu.	

KODY
BŁĘDU

➤ Zapalanie palników Nie ma iskier po przyciśnięciu przycisków.	
➤ Podczas zapalania palnika, występują iskry we wszystkich palnikach naraz.	
➤ Są iskry, ale palnik lub palniki nie zapalają się.	
➤ Na zmniejszonym ogniu, palnik gaśnie lub płomień pozostaje nadal duży.	
➤ Płomień jest nieregularny.	

PRZYGOTOWANIE		CZAS	BARDZO SZYBKIE	SZYBKIE	ŚREDNIE	DODATKOWE
ZUPY	Buliony Gęste zupy	8-10 minut	X	X		
RYBY	Wywary Grillowane	8-10 minut 8-10 minut	X X			
SOSY	Holenderski, berneński Beszamel	10 minut			X X	X X
WARZYWA	Cykorcia, szpinak Gotowany groszek Pomidory po prowansalsku Zrumienione ziemniaki Makaron	25-30 minut 15-20 minut	X X X X X	X X X		
MIĘSA	Stek Gulasz, osso-bucco. Kolej smażony Potrawy grillowane (wkładka grillowa)	90 minut 10-12 minut 10 minut	X X X X			
POTRAWY SMAŻONE	Frytki Pączki		X X			
DESERY	Ryż na mleku Smażone owoce Naleśniki Czekolada Krem angielski	25 minut 3-4 minut 3-4 minut 10 minut	X X	X	X X	X X

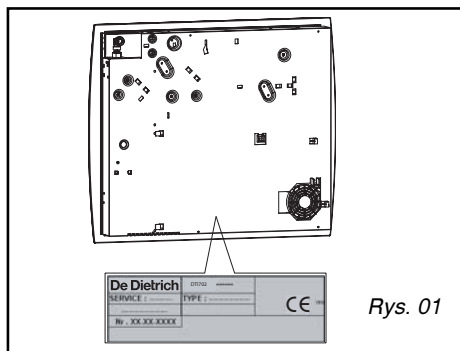
PRZYGOTOWANIE		SMAŻYC												GOTOWAĆ/PRZYRUMIENIĆ				GOTOWAĆ/DUSIĆ				UTRZYMYWA- NIE W CIEPLE	
		DOPROWADZIĆ DO WRZENIA												WRZENIE POCZĄTEK WRZENIA									
MOC PÓŁA GRZEJNEGO		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1										
ZUPY	BULIONY																						
	GĘSTE ZUPY																						
RYBY	WYWARY																						
	MROŻONKI																						
GĘSTE	SOSY NA BAZIE MAKI																						
	MASŁANE Z JAJKAMI (BERNENSKI, HOLENDECKI)																						
WARZYWA	CYKORIA, SZPINAK																						
	SUCHE WARZYWA																						
	GOTOWANE ZIEMNIANKI																						
	RUMIENIONE ZIEMNIANKI																						
	SMAŻONE ZIEMNIANKI																						
	ODMRAŻANIE WARZYW																						
MIĘSA	CIENKIE KAWALKI MIĘSA																						
	SMAŻONE STEKI																						
	GRILLOWANE (Z WKŁADKĄ GRILLOWĄ)																						
POTRAWY SMAŻONE	MROŻONE FRYTKI																						
	ŚWIEŻE FRYTKI																						
RÓŻNE	SZYBKOWAR																						
	ROZSMAŻANE OWOCE																						
	NALEŚNIKI																						
	KREM ANGIELSKI																						
	ROZPUSZCZONA CZEKOLADA																						
	KONFITURY																						
	MLEKO																						
	JAJKA SADZONE																						
	MAKARON																						
	SŁOZKI DLA NIEMOWLĄT (W KĄPIELI WODNEJ)																						
	GULASZ																						
	RYŻ PO KREOLSKU																						
	RYŻ NA MLEKU																						

Moc maksymalna jest przeznaczona do smażenia i szybkiego doprowadzania do wrzenia.

Moc maksymalna jest przeznaczona do smażenia i szybkiego doprowadzania do wrzenia.

•INTERWENCJE

Ewentualne naprawy urządzenia powinny być wykonane przez wykwalifikowanego fachowca z autoryzowanego serwisu marki. Podczas rozmowy telefonicznej należy podać wszystkie dane urządzenia (model, typ, numer serii). Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej (Rys.01).



Rys. 01

ORYGINALNE CZĘŚCI

W czasie wykonywania zabiegów serwisowych należy zażądać użycia wyłącznie **oryginalnych części zamiennych**.



FagorBrandt SA, zarządca dzierżawca - SAS z kapitałem w wysokości 20 000 000 euro Rejestr Handlowy Nanterre 440 303 196.

CS 02

NL 38 *Уважаемый покупатель!*

PL 74 *Открыть для себя продукцию De Dietrich, это значит испытать уникальные эмоции, которые могут вызывать только ценные вещи.*

RU 110

SK 146 *Влечение возникает немедленно, с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими.*

Затем приходит непреодолимое желание потрогать. Дизайн De Dietrich основывается на прочных и престижных материалах; предпочтение отдается подлинности.

Благодаря сочетанию самой совершенной технологии с благородными материалами, De Dietrich гарантирует себе изготовление изделий прекрасного исполнения на службе искусства кулинарии, страсти, разделяемой всеми влюбленными в кухню.

Мы желаем, чтобы вы получили огромное удовлетворение от использования этого нового прибора, и будем рады получить ваши предложения и ответить на ваши вопросы. Приглашаем вас задавать их либо нашему отделу по работе с потребителями, либо на нашем Интернет сайте.

Просим вас зарегистрировать ваше изделие на сайте www.de-dietrich.com, чтобы иметь возможность воспользоваться преимуществами марки.

Благодарим вас за доверие.

De Dietrich

*Найдите всю информацию о марке по адресу www.de-dietrich.com:
Посетите Галерею De Dietrich по адресу: Париж, VIII округ, рю де ля Пепиньер, 6.
Открыто со вторника по субботу, с 10 до 19.*

Отдел по работе с потребителями 0892 02 88 04.

1 / ВНИМАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	
• Инструкции по безопасности	112
• Бережное отношение к окружающей среде	113
• Описание вашей плиты	114
• Как выглядит панель управления	115
• Кнопки выбора	115
• Кнопки регулировки	115
2 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Советы по установке	116
• Электрическое подключение	119
• Подключение газа	120
• Смена газа	122
3 / ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Описание верхней панели	126
• Выключение конфорки	127
• Использование таймера во время приготовления	129
• Использование независимого таймера	130
• Использование функции "ИСТЕКШЕЕ ВРЕМЯ"	131
• Использование предварительных настроек мощности	132
• Система защиты от детей	133
• Функция Clean Lock	133
• Безопасность при работе	134
• Посуда для газовых горелок	135
• Выбор посуды - Индукционная безопасность	136
4 / ТЕКУЩИЙ УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ	138
5 / НЕБОЛЬШИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И НАРУШЕНИЯ В РАБОТЕ	139
6 / СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГАЗЕ	142
7 / СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ИНДУКЦИОННЫХ КОНФОРКАХ	143
8 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И СВЯЗЬ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ	
• Выполнение работ	144
• Отношения с покупателями	144

**Важно**

Храните эту инструкцию вместе с вашим прибором. В случае продажи или дарения прибора другому лицу не забудьте передать ему также инструкцию по эксплуатации. Мы просим Вас ознакомиться с настоящими рекомендациями до начала установки и эксплуатации Вашего прибора. Эти рекомендации даны для Вашей собственной безопасности и безопасности других людей.

• ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

— Данная варочная плита была спроектирована нами для использования частными лицами в жилых помещениях.

— Данный прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими правилами, и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой и использованием прибора, ознакомьтесь с настоящим руководством.

— Готовка должна производиться под вашим наблюдением.

— В наших варочных плитах, предназначенных исключительно для приготовления напитков и продуктов питания, не используются материалы, содержащие асбест.

— Данный прибор не подсоединяется к какому-либо устройству отвода продуктов сгорания. Он должен устанавливаться и подсоединяться в соответствии с действующими правилами. Необходимо уделять особое внимание правилам по обеспечению вентиляции.

— Интенсивное и продолжительное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции: например, открыв окно, или более эффективная вентиляция; увеличив мощность искусственной вентиляции, если она существует.

— Не ставьте в мебель, находящуюся под плитой, чистящие или воспламеняющиеся вещества (пульверизаторы или емкости под давлением, а также бумаги, книги рецептов...).

— Если вы пользуетесь размещенным под плитой ящиком, мы не советуем вам хранить там предметы, боящиеся высокой температуры (изделия из пластика, бумаги, аэрозольные флаконы, и т.д.).

— Перед производством любых работ, плиту необходимо отключить от питания (электричеством и газом).

— При включении электроприборов в розетку, находящуюся поблизости, убедитесь, что кабель электропитания не касается горячих зон.

— В целях безопасности, не забудьте после использования закрыть центральный кран подачи газа на трубопроводе газоснабжения, или кран газового баллона с бутаном/пропаном.

— На эти плиты наносится маркировка CE.

— Установка оборудования должна выполняться только специалистами и квалифицированными техниками.

— Перед использованием, убедитесь, что условия местного газоснабжения (природа и давление газа) совместимы с регулировками прибора.

— Постоянно улучшая наши товары, мы оставляем за собой право вносить в их технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, связанные с их технической модернизацией.

— Использование прибора для готовки на газе ведет к образованию тепла и влажности в помещении, где он установлен. Следите за обеспечением хорошей вентиляции и проветривания вашей кухни: держите открытыми отверстия естественной вентиляции, либо установите механическое приспособление (механическую вытяжку).

• ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



Внимание

— Ваш прибор поставляется предварительно отрегулированным на природный газ.

— Условия регулировки нанесены на ярлык, находящийся в пакете с документацией, а также на упаковке.

Чтобы в дальнейшем было легко найти характеристики вашего прибора, мы советуем вам отметить их на странице “Послепродажное обслуживание и Отношения с покупателями” (эта страница также объясняет, где их найти на вашем приборе).

— Данное оборудование не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди не пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по использованию оборудования.

Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

— Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

— Настоящая плита соответствует стандарту EN 60335-2-6 в части нагрева предметов мебели, и классу 3 в части установки (согласно стандарта EN-30-1-1).

— **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** если поверхность потрескалась, отключите прибор от электропитания во избежание удара электрическим током.

• БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

— Упаковочный материал Вашего прибора может перерабатываться. Поместите его в специально предусмотренные мусорные контейнеры, и таким образом помогите защитить окружающую среду.



Ваш прибор также содержит много материалов, которые могут быть переработаны. На них стоит специальный знак, обозначающий, что вышедшие из строя приборы не должны выбрасываться вместе с другими отходами. Таким образом,

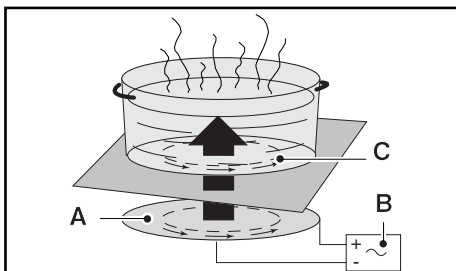
переработка приборов, организуемая производителем, будет выполнена в наилучших условиях в соответствии с европейской директивой 2002/96/CE об отходах электрического и электронного оборудования. Обращайтесь в мэрию или к Вашему продавцу для получения информации о ближайших от Вашего дома пунктах приема вышедших из строя приборов.

Мы благодарим Вас за содействие по защите окружающей среды.

• ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ ИНДУКЦИИ

— Принцип действия индукции основан на магнитном феномене.

Когда Вы ставите посуду на конфорку и включаете её, электронные платы в плите вырабатывают под посудой “индукционный” ток, который немедленно поднимает её температуру. Жар затем передаётся пище.

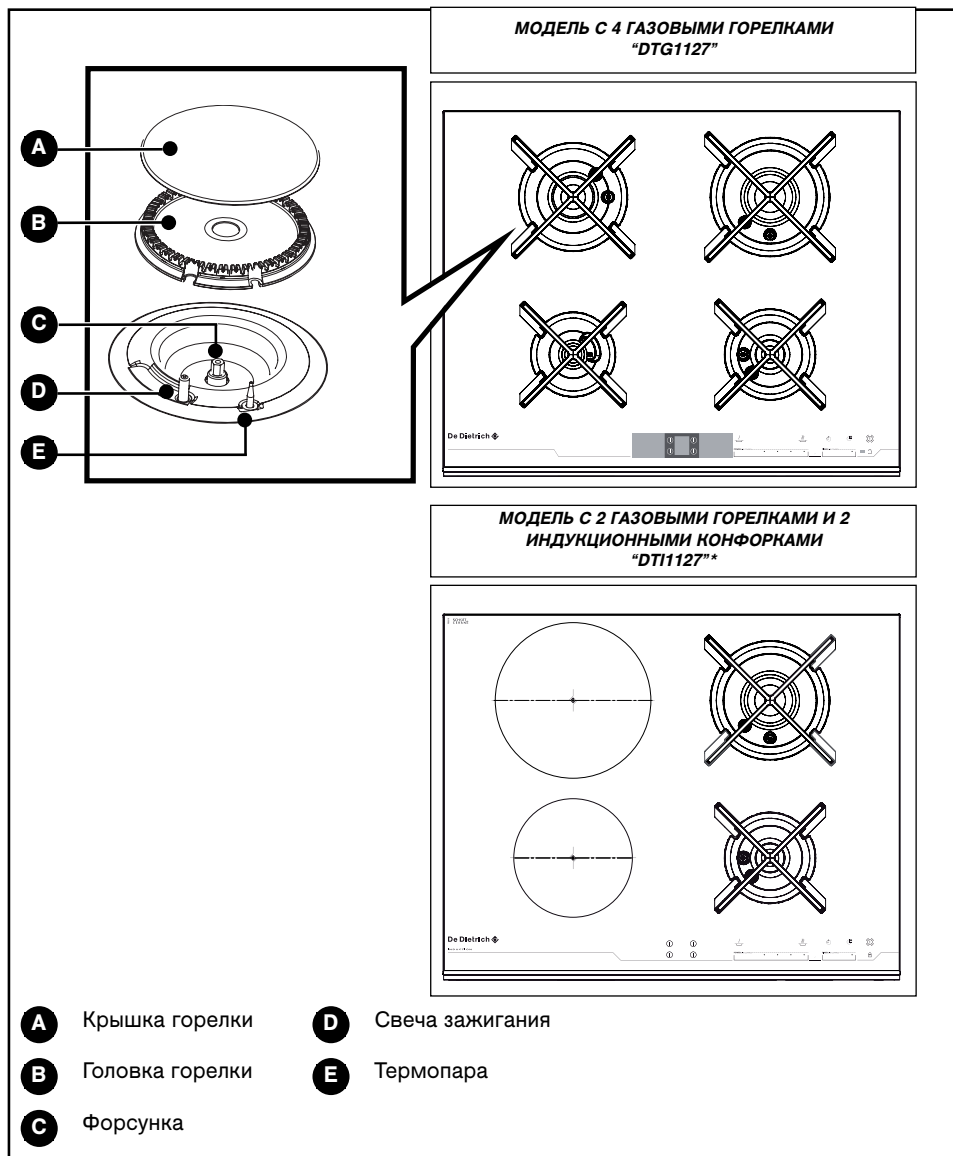


A - Индуктор

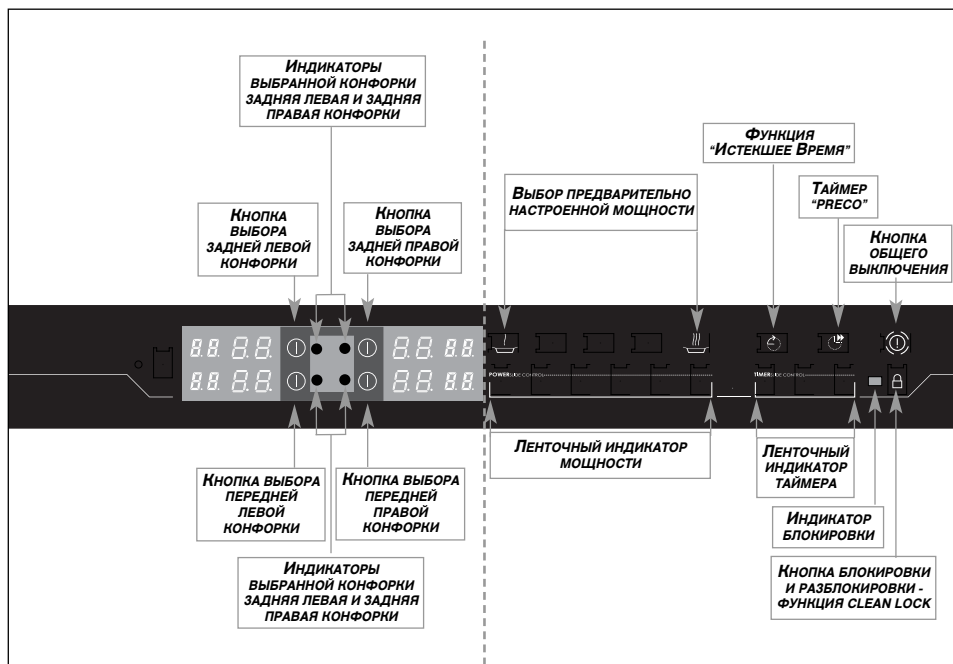
B - Электронная плата

C - Индукционный ток

• ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ



• КАК ВЫГЛЯДИТ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



• КНОПКИ ВЫБОРА

Эти кнопки служат для включения или выключения конфорок. При выборе конфорки, загорается соответствующий световой индикатор (индикаторы), и вы можете настраивать параметры.

• Для выбранной конфорки

● Индикатор выбранной конфорки

ⓘ Кнопка пуск/остановка

8.8 Индикация мощности

8.8 Индикация таймера

• КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Эти кнопки позволяют регулировать параметры мощности, таймера, программирования... для каждой из выбранных конфорок.

• СОВЕТЫ ПО УСТАНОВКЕ

Модель	Ширина	Глубина	Толщина
Разрезка мебели	56 см	49 см	По мебели
Габаритные размеры над рабочей поверхностью	65 см	51,8 см	5 см
Габаритные размеры под рабочей поверхностью	55 см	47 см	5,1 см

Установка оборудования должна выполняться только специалистами и квалифицированными техниками.

Перед использованием, убедитесь, что условия местного газоснабжения (природа и давление газа) совместимы с регулировками прибора.

Условия регулировки нанесены на ярлык, находящийся в пакете с документацией, а также на упаковку.

Не будучи подсоединена к какому-либо устройству отвода продуктов сгорания, плита должна устанавливаться в соответствии с действующими правилами, и использоваться в хорошо проветриваемом помещении. Необходимо уделять особое внимание правилам по обеспечению вентиляции.

Поэтому, поскольку горение возможно только за счет кислорода воздуха, необходимы постоянное обновление этого воздуха, и отвод продуктов сгорания (необходим расход воздуха минимум $2 \text{ м}^3/\text{ч}$ на кВт газовой мощности).

Пример:

- Общая мощность =

$0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ кВт}$.

$7,7 \text{ кВт} \times 2 = 15,4 \text{ м}^3/\text{ч}$ минимального расхода воздуха.

Эти плиты соответствуют нагреву мебели согласно стандарту EN 60335-2-6 и классу 3 по установке (согласно стандарту EN 30-1-1).

Ваша варочная плита должна врезаться в панель опорной мебели толщиной минимум 3 см, изготовленную из жаропрочного материала, или покрытую таким материалом.

Чтобы не мешать обращению с посудой, ни справа ни слева от варочной плиты не должно быть ни мебели ни стенки на расстоянии минимум 30 см.

Если под плитой расположена горизонтальная перегородка, она должна **обязательно** находиться на расстоянии от 100 до 150 мм по отношению к верхней поверхности рабочей плоскости. В любом случае, не кладите pulverизаторы или емкости под давлением в отделение, которое может иметься под плитой.

Установите варочную плиту в отверстие опорной мебели, потянув плиту на себя.

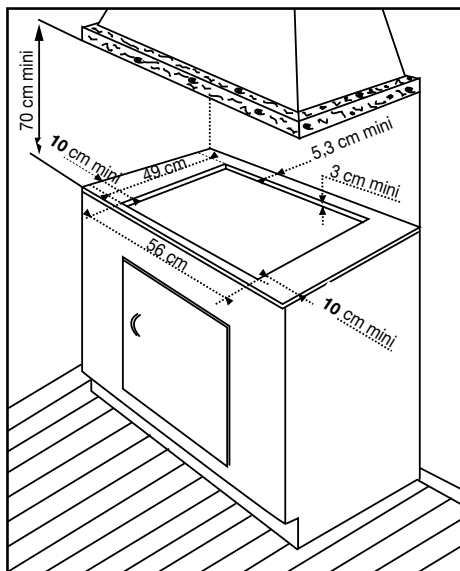
Установите решетки для поддержки кастрюль, крышки и головки горелок.

Подсоедините кабель электропитания вашей плиты к электрической установке вашей кухни (смотри “**Электрическое подключение**” варочной плиты).

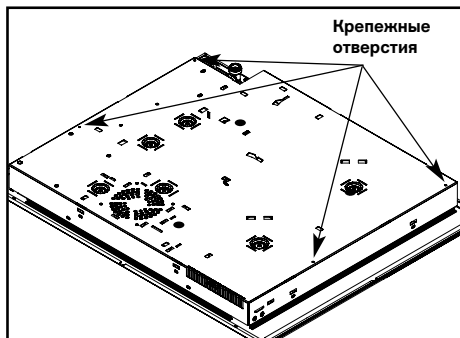
При желании, вы можете закрепить плиту при помощи четырех лапок, поставляемых вместе с винтами (см. схему напротив), и крепящихся к четырем углам корпуса.

Обязательно используйте предусмотренные для этих целей отверстия.

Прекратите затягивать винты, когда лапка крепления начинает деформироваться. Не используйте электроотвертку.



Крепёжная лапка **Рабочая поверхность**



Чтобы обеспечить герметичность между корпусом и рабочей поверхностью, приклейте прокладку из вспененного пластика **по внешнему периметру корпуса**.

Прежде чем устанавливать плиту, приклейте прокладку, поставляемую в пакете с документацией:

1- Снимите решетки для поддержки кастрюль, крышки и головки горелок, отметив их положение.

2- Переверните плиту и осторожно поставьте ее сверху на отверстие в мебели, чтобы не повредить ручки и свечи зажигания.

3- Приклейте полиуретановую прокладку, поставляемую с прибором, **по внешнему периметру рамы**. Эта прокладка обеспечивает герметичность между стеклом и рабочей поверхностью.

4- Установите на место головки и крышки горелок, а также решетки.

Установка над кухонным шкафом с ручкой или выдвижным ящиком (см. рисунок напротив).

Установка вашей плиты над духовкой требует спереди пространства для прохода воздуха не менее 4 мм по всей ширине плиты.

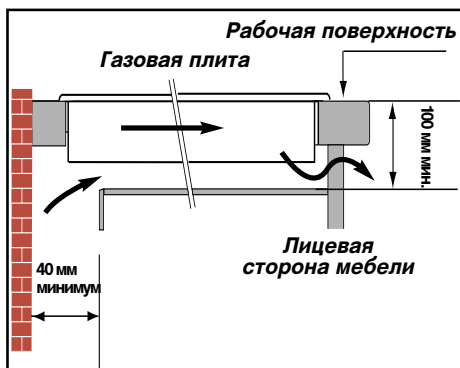
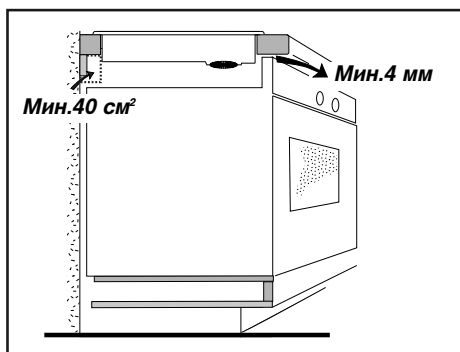
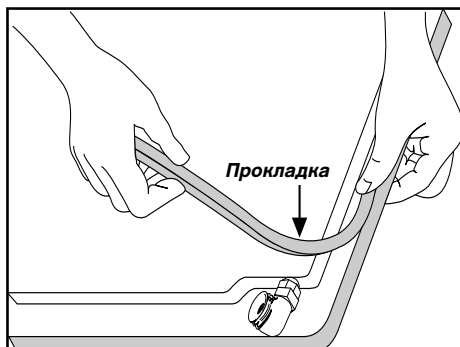
Не рекомендуется устанавливать плиту над духовкой, вентиляция которой осуществляется спереди.

Сделайте сзади, в правой или левой стенке мебели для духовки, отверстие для забора воздуха минимум в 40 см².



Внимание

Тепловая безопасность плиты запрещает ее одновременное использование с духовкой в режиме пиролиза.



• ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Эта варочная плита должна подключаться к однофазной сети 220-240 В~ при помощи электрической розетки 2 полюса + нормализованная земля CEI 60083, или всеполюсного устройства отключения, в соответствии с действующими правилами установки.

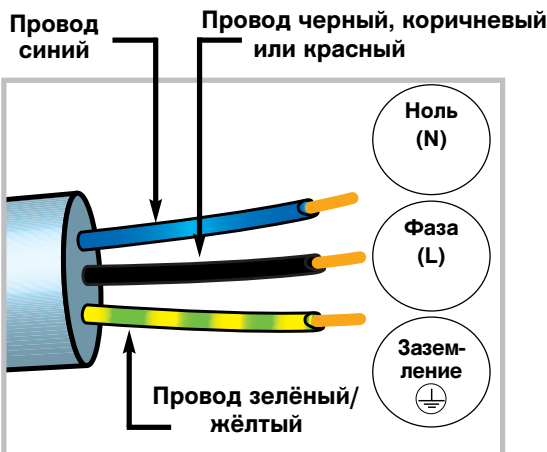
После установки розетка должна оставаться доступной.

СЕЧЕНИЕ ПРИМЕНЯЕМОГО КАБЕЛЯ

	Модель DTG1127*	Модель DTI1127*
	220-240 В~ - 50 Гц	220-240 В~ - 50 Гц
H05V2V2F - T90	3 жилы в том числе 1 для заземления	
Сечение проводов в мм ²	1	1,5
Предохранитель	10 А	16 А

— Подсоедините провода к установке, соблюдая цвета проводов (см. схему напротив).

При подаче питания на плиту или после продолжительного отключения тока, зажигается кодированный сигнал. Эта информация исчезает через 20 секунд.



— Провод защиты (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления прибора, и должен быть подключен к земле установки.

— При повреждении шнура питания, во избежание опасности, его замена должна осуществляться только производителем, его отделом послепродажного обслуживания, либо персоналом со схожей квалификацией.

• ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

• Предварительные замечания

Если ваша варочная плита установлена над духовкой, или близость других нагревательных элементов может вызвать нагрев подсоединения, необходимо выполнить последнее в жесткой трубке.

Если используется шланг или гибкая трубка (в случае использования бутана), он не должен касаться подвижной части мебели, и не проходить в месте, где он может быть зажат.



Внимание

Всех гибкие трубки и шланги с ограниченным сроком службы должны иметь максимальную длину 2 метра, и обеспечивать возможность осмотра по всей длине. Их необходимо менять до истечения срока использования (нанесенном на шланге). Вне зависимости от выбранного способа подсоединения, после установки, убедитесь в его герметичности при помощи мыльной воды.

Во Франции, вы должны использовать трубку или шланг, имеющие штамп NF Gaz



Подключение газа должно производиться в соответствии с действующим в стране установки правилами и положениями.

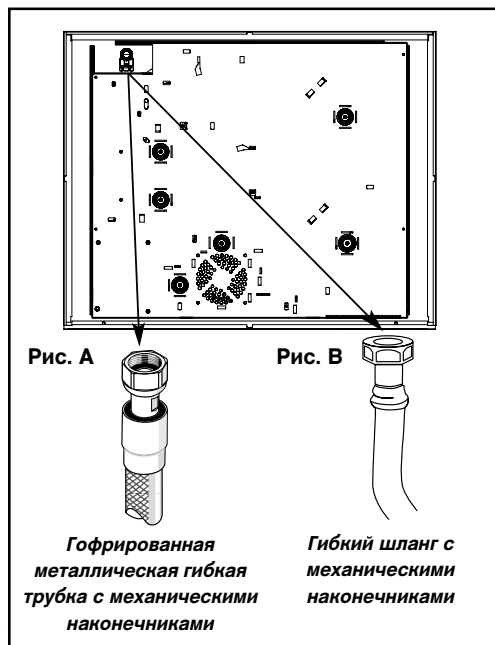
• Газ, подаваемый из сети газоснабжения природного газа

Для вашей безопасности, вы должны обязательно выбрать одно из 3-х следующих типов подсоединения:

— **Подсоединение при помощи жесткой трубки** из меди, с заворачивающимися наконечниками (название по газовому стандарту G1/2). Выполните подсоединение непосредственно к угловому штуцеру, установленному на приборе.

— **Подсоединение при помощи гофрированной металлической гибкой трубки** (нерж. ст.) с механическими заворачивающимися наконечниками (в соответствии со стандартом NF D 36-121), срок службы которой не ограничен (Рис. А).

— **Подсоединение при помощи гибкого шланга** из усиленной резины с механическими заворачивающимися наконечниками (в соответствии со стандартом NF D 36-103), срок службы которого составляет 10 лет (Рис. В).



• **Газ подаваемый из баллона, или резервуара (газ бутан/пропан)**

Для вашей безопасности, вы должны обязательно выбрать одно из 3-х следующих типов подсоединения:

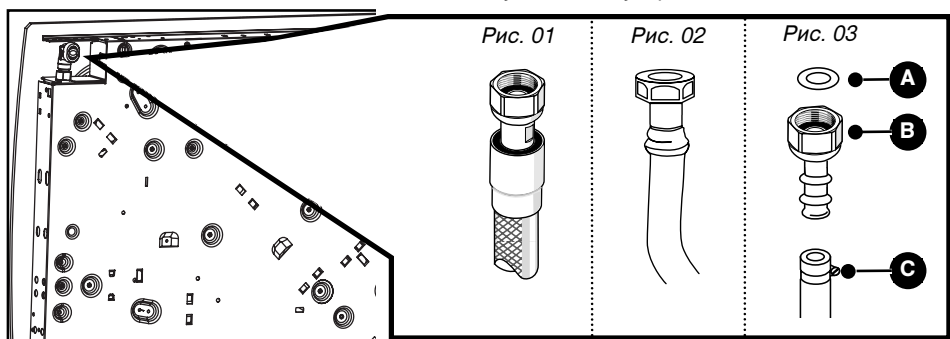
— **Подсоединение при помощи жесткой трубки** из меди, с заворачивающимися наконечниками (название по газовому стандарту G1/2). Выполните подсоединение непосредственно к угловому штуцеру, установленному на приборе.

— **Подсоединение при помощи гофрированной металлической гибкой трубки** (нерж. ст.) с **механическими заворачивающимися** наконечниками (в соответствии со стандартом NF D 36-125),

срок службы которой не ограничен (Рис. 01).

— **Подсоединение при помощи гибкого шланга** из усиленной резины с **механическими заворачивающимися** наконечниками (в соответствии со стандартом XP D 36-112), срок службы которого составляет 10 лет (Рис. 02).

В существующей установке может использоваться гибкая трубка, снабженная затяжными хомутами (в соответствии со стандартом XP D 36-110), срок службы которой составляет 5 лет. В этом случае, необходимо использовать торцевой штуцер, не забыв установить уплотнительную прокладку между торцевым штуцером и угловым штуцером плиты (Рис. 03).



A Уплотнительная прокладка (не поставляется)

B Торцевой штуцер (не поставляется)

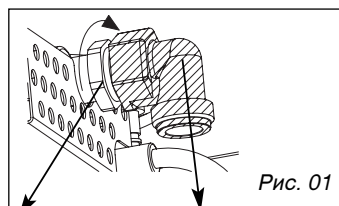
C Затяжной хомут (не поставляется)



Внимание

Если для газового подключения вашей плиты вам необходимо изменить направление углового штуцера, установленного на плите:

- ① Отверните гайку, придерживая угловой штуцер (Рис. 1).
- ② Замените уплотнительную прокладку (поставляемую в пакете).
- ③ Затяните гайку, удерживая угловой штуцер в нужном положении, и не превышая момент затяжки в 17 Н.м (Рис. 2).



Гайка

Угловой штуцер

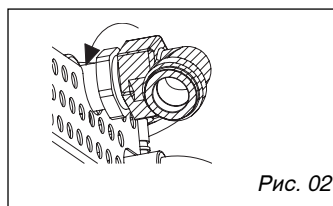


Рис. 02

• СМЕНА ГАЗА



Внимание

Ваш прибор поставляется предварительно отрегулированным на природный газ. Форсунки, необходимые для адаптации под бутан/пропан, находятся в пакете с настоящим руководством.

При каждой смене газа, вы должны последовательно:

- Адаптировать газовое подсоединение
- Заменить форсунки
- Выполнить электрическое подсоединение сети
- Проверить тип газа

• **Адаптируйте газовое подсоединение** плиты к новой газовой регулировке. Смотрите параграф **“Подключение газа”**.

• **Замените форсунки** действуя следующим образом:

- Снимите решетки, крышки и головки всех горелок (Рис. 01).
- При помощи прилагаемого ключа, выверните форсунки, расположенные в глубине каждого стакана, и снимите их (Рис. 02).
- Установите форсунки для соответствующего газа, согласно маркировке форсунок и таблицы газовых характеристик в конце главы; для этого:
 - Заверните их сначала от руки, до фиксации форсунок.
 - Установите до упора ключ на форсунку.
 - Проведите карандашом линию на пластине горелки в указанном месте (Рис. 03).
 - Поворачивайте ключ по часовой стрелке, пока линия не покажется с другой стороны (Рис. 04).



Внимание

Не заходите за эту границу, чтобы не повредить изделие.

— Установите на место головки горелок, крышки, и решетки решетки для поддержки кастрюль.



Совет

При каждой смене газа, пометьте клеточку, соответствующую газу, на ярлыке, находящемся в пакете с документацией.

Смотрите соответствующий параграф “Подключение газа”.

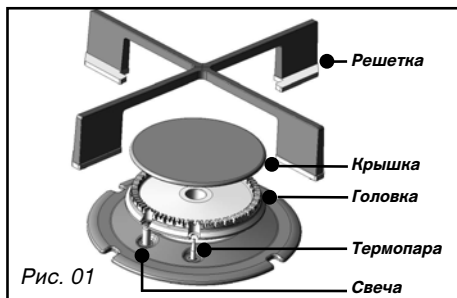


Рис. 01

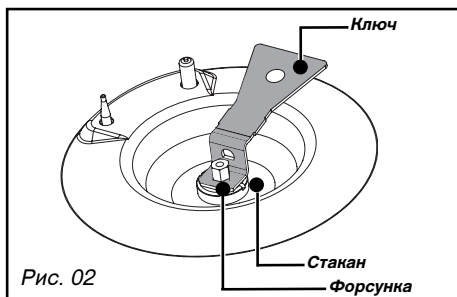


Рис. 02

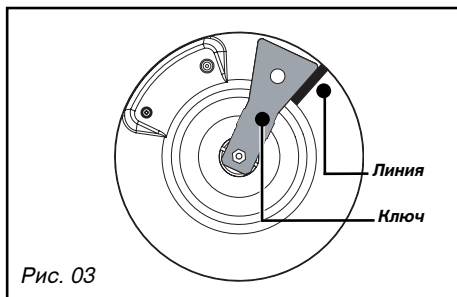


Рис. 03

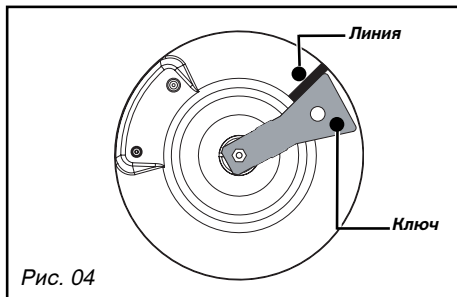


Рис. 04

• **Электрическое подключение:**

— Подключите шнур электропитания плиты к однофазной сети (220-240 В~). Смотрите параграф “**Электрическое подключение**”.

• **Проверьте тип газа**

— Выберите кнопку  Удерживая пальцем эту кнопку нажатой, нажмите на кнопку  (Рис. 01).

Звуковой сигнал подтверждает ваш выбор.

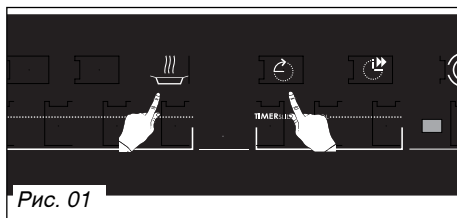


Рис. 01

В следующие 5 секунд,

— Нажмите 2 раза на кнопку  (Рис. 02).

Звуковой сигнал подтверждает ваш выбор.

Индикатор задней правой конфорки показывает предварительно выбранный тип газа.

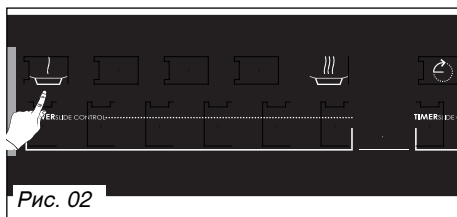


Рис. 02

Показание “1 ГАЗ” →

Для ПРИРОДНОГО ГАЗА
(Рис. 03)

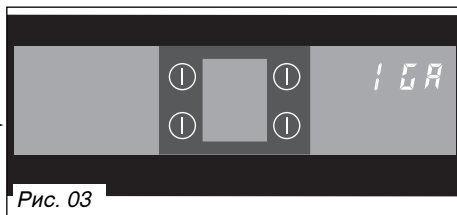


Рис. 03

Показание “2 ГАЗ” →

Для ГАЗА БУТАН/ПРОПАН
(Рис. 04)

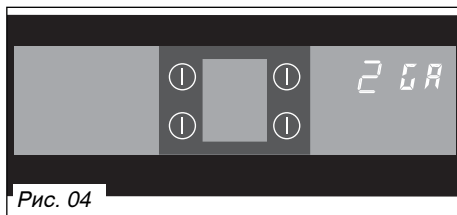


Рис. 04

— Для изменения типа газа, используйте “ленточный индикатор мощности”, скользя пальцем налево или направо.

Тип газа подтверждается автоматически через 5 секунд. (Рис. 05).

ВАША ПЛИТА ГОТОВА К РАБОТЕ.

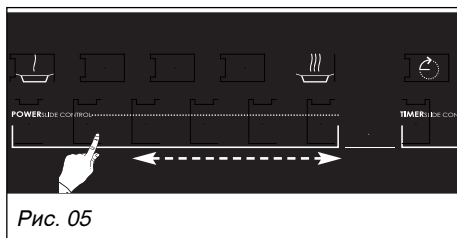


Рис. 05

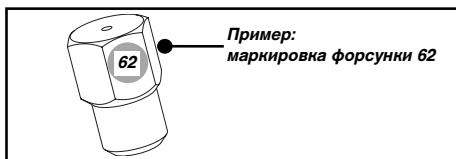
• Газовые характеристики

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Прибор предназначен для установки в:	Бутан	Пропан	Газ	Газ
FR кат: I1E+3+			Природный	Природный
CH - ES - IT - PT кат: I1H3+	G30	G31	G20	G25
CY - EE - PL кат: I1H3B/P				
LT кат: I2H				
Следующий часовой расход:	28-30 мбар	37 мбар	20 мбар	25 мбар
25 мбар при 15°C и давлении 1013 мбар				
ГОРЕЛКА БЫСТРОГО ГОРЕНИЯ				
Маркировка на форсунке	7R	7R	1R	1R
Номинальная теплопроизводительность (кВт)	2,15	2,15	2,25	2,25
Пониженная теплопроизводительность (кВт)	0,830		0,870	0,870
Часовой расход (г/ч)	156	154		
Часовой расход (л/ч)			214	249
ГОРЕЛКА СВЕРХБЫСТРОГО ГОРЕНИЯ				
Маркировка на форсунке	88A	88A	137	137
Номинальная теплопроизводительность (кВт)	3,15	3,15	3,10	3,10
Пониженная теплопроизводительность (кВт)	0,830		0,870	0,870
Часовой расход (г/ч)	229	225		
Часовой расход (л/ч)			295	343
ГОРЕЛКА СРЕДНЕБЫСТРОГО ГОРЕНИЯ				
Маркировка на форсунке	62	62	94	94
Номинальная теплопроизводительность (кВт)	1,50	1,50	1,50	1,50
Пониженная теплопроизводительность (кВт)	0,620		0,615	0,615
Часовой расход (г/ч)	109	107		
Часовой расход (л/ч)			143	166
ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ ГОРЕЛКА				
Маркировка на форсунке	45	45	63	63
Номинальная теплопроизводительность (кВт)	0,70	0,70	0,85	0,85
Пониженная теплопроизводительность (кВт)	0,300		0,350	0,350
Часовой расход (г/ч)	51	50		
Часовой расход (л/ч)			81	94
4-х КОНФОРОЧНАЯ ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ГОРЕЛКОЙ СВЕРХБЫСТРОГО ГОРЕНИЯ				
Общая теплопроизводительность (кВт)	7,50	7,50	7,70	7,70
Максимальный расход (г/ч)	545	536		
(л/ч)			733	852
ПЛИТА С 2 ГАЗОВЫМИ И 2 ИНДУКЦИОННЫМИ КОНФОРКАМИ				
Общая теплопроизводительность (кВт)	4,65	4,65	4,60	4,60
Максимальный расход (г/ч)	338	332		
(л/ч)			438	509

• Маркировка форсунок

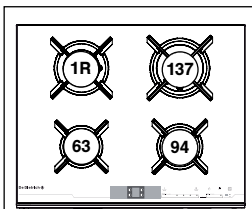
Следующая таблица приводит расположение форсунок на вашем приборе в зависимости от используемого газа.

Каждый номер нанесен на форсунку.

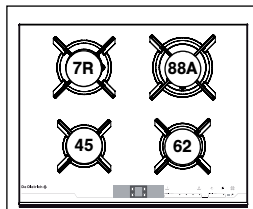


МОДЕЛЬ С 4 ГАЗОВЫМИ
ГОРЕЛКАМИ
"DTG1127"

Природный газ

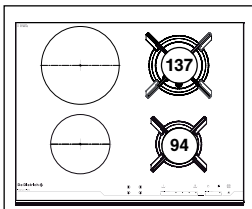


Газ Бутан/Пропан

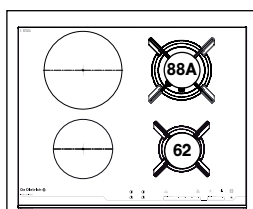


МОДЕЛЬ С 2 ГАЗОВЫМИ
ГОРЕЛКАМИ И 2
ИНДУКЦИОННЫМИ КОНФОРКАМИ
"DTI1127"

Природный газ



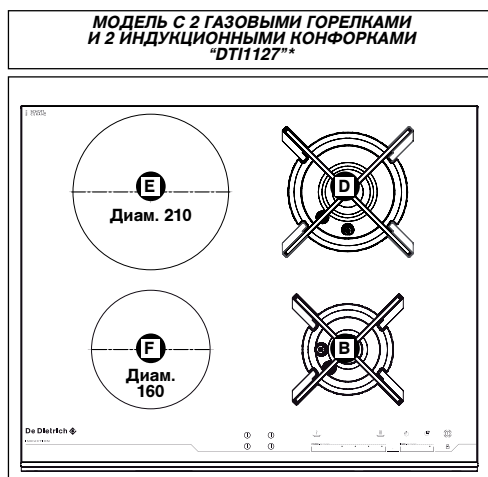
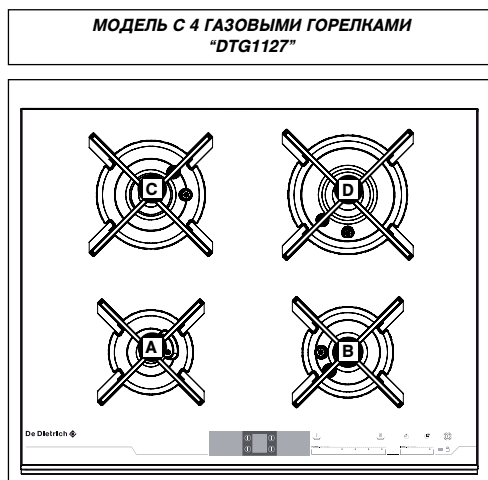
Газ Бутан/Пропан



ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

- Питание:	220-240 В [~] - 50 Гц
- Общая потребляемая мощность:	3100 Вт ⁽¹⁾
- Размеры плиты:	
- Ширина	650 мм
- Глубина	520 мм
- Вес	11,4 кг
- Размеры ящика:	
- Ширина	549 мм
- Высота	59 мм
- Глубина	470 мм

• ОПИСАНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

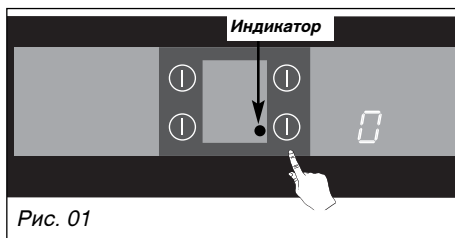


- A** Передняя левая горелка..... **вспомогательная горелка 0,85 кВт***
- B** Передняя правая горелка..... **горелка среднебыстрого горения 1,50 кВт***
- C** Задняя левая горелка **горелка быстрого горения 2,25 кВт***
- D** Задняя правая горелка..... **горелка сверхбыстрого горения 3,10 кВт***
- E** Индукционная конфорка..... **диаметр 210 = 3100 Вт**
- F** Индукционная конфорка..... **диаметр 160 = 2000 Вт**

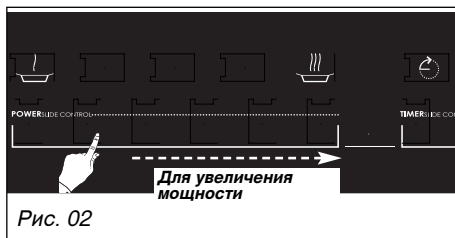
* Получаемая на натуральном газе мощность G20

• ПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРКОЙ

- Поставьте посуду на конфорку.
- Нажмите на кнопку пуск/остановка соответствующей конфорки. Звуковой сигнал и мигающая **0** индикация подтверждают ваш выбор (Рис. 01). Загорается световой индикатор выбранной конфорки.



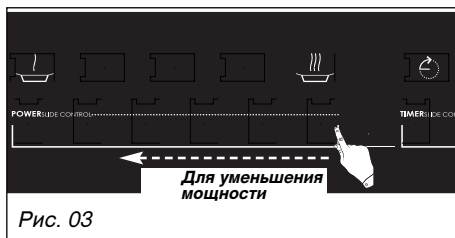
- Отрегулируйте мощность: либо скользя пальцем по ленточному индикатору мощности слева направо для увеличения (Рис. 02).



Мы можете отрегулировать мощность в сторону уменьшения, скользя пальцем справа налево (Рис. 03).



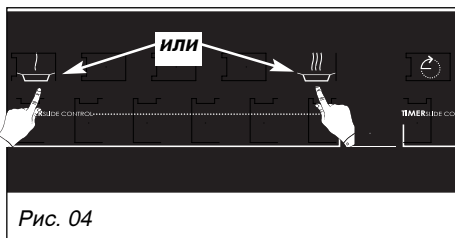
- Медленное движение позволяет более точно отрегулировать желаемый уровень мощности по сравнению с быстрым движением.



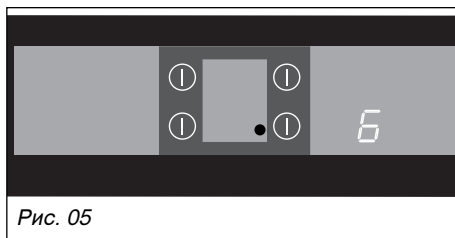
Либо нажав на кнопки предварительно настроенной мощности:  или  (Рис. 04).

 Мощность 3 по умолчанию

 Мощность 6 по умолчанию (Рис. 05).

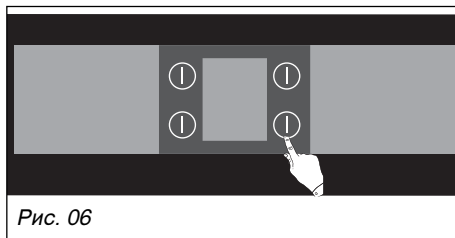


- Эти 2 кнопки пользователем могут меняться. Смотри раздел: “Изменение кнопок предварительной настройки мощности”.



- **Выключение конфорки:**

— Нажать и удерживать нажатой кнопку выбора нужной конфорки (Рис. 06).



— **Индикатор остаточного тепла:**

После использования, конфорка может оставаться горячей еще несколько минут. В течение этого времени высвечивается «Н». Не прикасайтесь к неостывшим участкам.



— **Пламя газовых конфорок меньше на уровне пальчиков решеток, для защиты эмали решетки.**

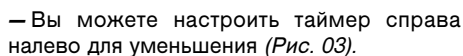
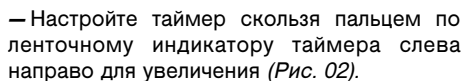


Внимание

— **На случай случайного потухания (пример: сквозняки), ваша плита оснащена системой автоматического повторного зажигания. Она ограничена 2 повторными зажиганиями с интервалом в 10 секунд.**

— **Минимальная температура эксплуатации составляет 10°C, чтобы обеспечить оптимальную работу крана.**

Таймер будет работать на выбранной конфорке (индикатор зажжен) (Рис. 01).



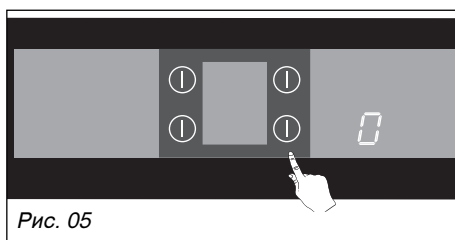
— вы можете также выбрать кнопку , последовательными нажатиями, чтобы настроить значение таймера (Рис. 04).

По окончании готовки таймер показывает **0**, и подается звуковой сигнал. Нажмите на кнопку выбора конфорки, чтобы стереть эту информацию (Рис. 05).



 — Вы можете назначить таймер каждой из конфорок.

— Таймер может быть выключен длительным нажатием на кнопку “таймер PRECO ”. Соответствующая индикация таймера гаснет, а конфорка продолжает работать.



• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕЗАВИСИМОГО ТАЙМЕРА

Эта функция позволяет хронометрировать событие без приготовления.

— Выберите неиспользуемую конфорку. Высвечивается **0**, а также индикатор выбранной конфорки (Рис. 01).

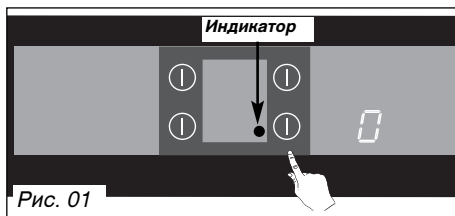


Рис. 01

— Настройте время таймера либо ленточным индикатором таймера, либо кнопкой таймера “PRECO”. Мигает **t** с выбранным значением времени (Рис. 02)

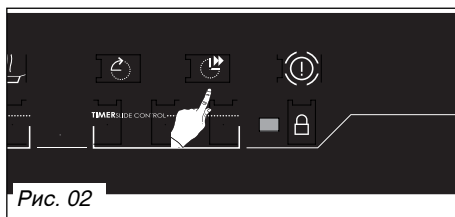


Рис. 02

По окончании настройки, индикация **t** перестает мигать и начинается отсчет. (Рис. 03) показывает выбор таймера на 20 минут.

— Вы можете остановить таймер, выбрав соответствующую конфорку **⏏**.

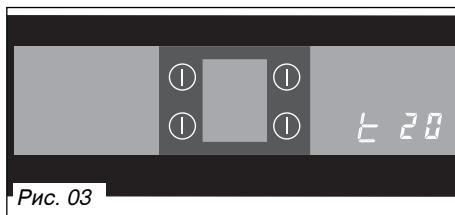


Рис. 03



— Вы также можете активировать до 4 независимых таймеров (плита выключена).

— На последней минуте, отсчет показывается в секундах.

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ “ИСТЕКШЕЕ ВРЕМЯ”

Эта функция позволяет показывать истекшее время с момента последнего изменения мощности на конфорке.

— Чтобы воспользоваться этой функцией, нажмите на кнопку  (Рис. 01).

На дисплее таймера мигает истекшее время.

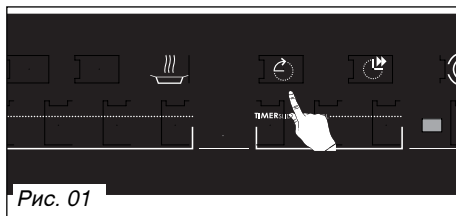


Рис. 01

Если вы хотите, чтобы приготовление закончилось через определенное время,

— Нажмите на кнопку , затем, в течение 5 секунд, проведите пальцем по ленточному индикатору таймера, чтобы ступенчато увеличить время приготовления, которое вы хотите получить. (Рис. 02).

Индикация времени перестает мигать на 3 секунды, затем появляется индикация оставшегося времени.

Раздается звуковой сигнал, подтверждая ваш выбор.

Эта функция доступна как вместе с функцией таймера, так и без нее.



Рис. 02



— Если на таймере высвечено время, его невозможно изменить в течение 5 секунд после нажатия на кнопку . Когда 5 секунд истекнут, вы сможете изменить время приготовления.

• РЕГУЛИРОВКА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ НАСТРОЕК МОЩНОСТИ

Эта функция позволяет показывать и изменять уровни мощности, заданные при предварительных настройках

- Выключите конфорки вашей плиты.
- Выберите кнопку  или  для изменения, нажав и удерживая ее (Рис. 01).

Высвечивается предварительно настроенная мощность.

- На ленточном индикаторе мощности, скользя пальцем налево или направо, в зависимости от вашего выбора (Рис. 02).

**Выбор возможен между 1 и 15**

**Выбор возможен между 6 и 9**

Через несколько мгновений, звуковой сигнал подтверждает ваше действие.

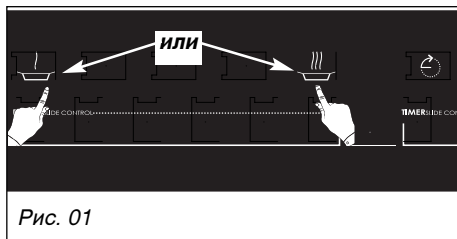


Рис. 01

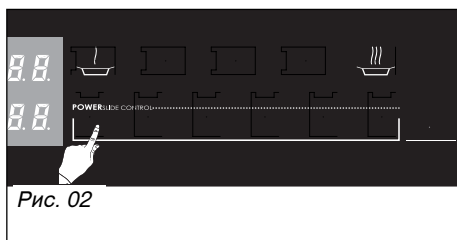


Рис. 02

• СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

Эта функция позволяет заблокировать вашу плиту в выключенном состоянии или в ходе приготовления.

• Для блокировки:

— Нажмите и удерживайте  (Рис. 01).
Раздается звуковой сигнал, и загорается световой индикатор. Индикатор автоматически гаснет через несколько мгновений.

• Для разблокировки:

— Нажмите и удерживайте  (Рис. 01).
Раздается двойной звуковой сигнал, и гаснет световой индикатор.

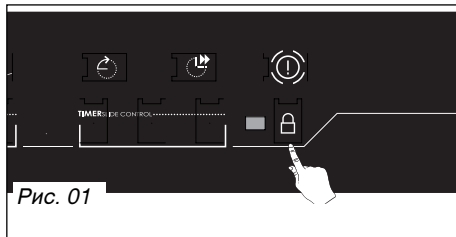


Рис. 01



— В режиме “блокировка”, любое действие вызовет появление на индикаторах символа замка  7.
Перед использованием, вы должны разблокировать вашу плиту.

— Если вы активируете блокировку в ходе приготовления, отключение конфорок имеет приоритет перед блокировкой.

• CLEAN LOCK

Эта функция позволяет временно заблокировать вашу плиту во время очистки.

• Для активации временной блокировки:

— Плита должна быть отключена.
— Кратковременно нажмите на кнопку  (Рис. 01).

Раздается звуковой сигнал, и мигает световой индикатор.

— После заданного времени блокировка снимется автоматически. Раздается двойной звуковой сигнал, и гаснет световой индикатор.

• БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ

• ОБЩЕЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

— Вы можете выключить одну или несколько работающих газовых конфорок при помощи кнопки . Это действие отменяет блокировку, если она была включена.

• ОГРАНИЧИТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ (МОДЕЛЬ DT1127*)

— Каждая конфорка оснащена предохранительным датчиком, контролирующим температуру дна посуды. Если посуда забыта на зажженной конфорке, он автоматически ограничит мощность, во избежание опасности повреждения посуды или самой плиты.

• ЗАЩИТА НА СЛУЧАЙ РАЗЛИТИЯ БЛЮД

— В случае перелива жидкости через край, наличия металлического предмета или мокрой тряпки на кнопках управления, плита выключается, высвечиваются черточки, и раздается звуковой сигнал. Вытрите жидкость или удалите предмет, затем снова включите плиту.

• АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

— Если вы забыли отключить текущее приготовление, и в зависимости от заранее заданного времени, эта функция автоматически выключает вашу плиту (от 1 до 8 часов в зависимости от мощности). Высвечивается “AS” и раздается звуковой сигнал в течение примерно 2 минут. Нажмите на кнопку конфорки, чтобы стереть эту информацию. Двойной звуковой сигнал подтвердит ваше действие.

• СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ “МАЛЕНЬКИЕ ПРЕДМЕТЫ (МОДЕЛЬ DT1127*)

— Если вы положите на индукционную конфорку небольшой предмет (кольцо, вилку, и т.д), плита обнаруживает его, и не подает мощность. Мигает индикация мощности.

Примечание: однако, одновременно несколько маленьких предметов на конфорке могут идентифицироваться как посуда. В этом случае, на плиту подается мощность.



Внимание

— Не рекомендуется класть металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки на варочную поверхность, поскольку они могут сильно нагреться.

• ПОСУДА ДЛЯ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

• Какую горелку использовать в зависимости от посуды?

Диаметр посуды	Диаметр посуды	Применение
18 - 28 см	Сверхбыстрого горения	Фритюры - Кипение
16 - 22 см	Быстрого горения	Обжаривание продуктов
12 - 20 см	Среднебыстрого горения	Соусы - Разогрев
8 - 14 см	Вспомогательная	Тушение

— Отрегулируйте венец пламени таким образом, чтобы оно не выходило за пределы контура посуды (Рис. 01).

— Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном (Рис. 02).

— Не допускайте работы газовой горелки с пустой посудой на ней.

— Не используйте посуду, которая частично перекрывает панель управления.

— Не используйте стальные рассеиватели, тостеры, грили для мяса, а также низкие кастрюли с ножками, стоящими или касающимися верхней стеклянной поверхности.

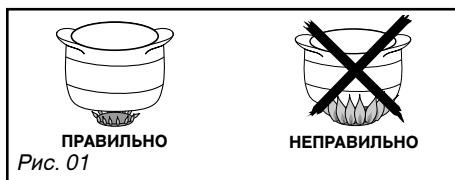


Рис. 01

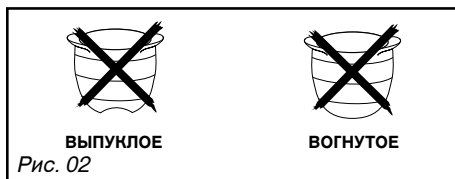


Рис. 02

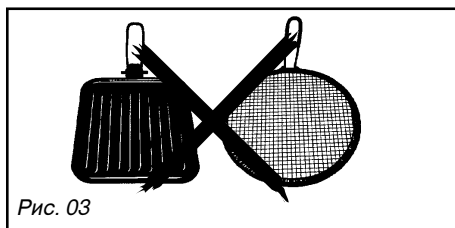


Рис. 03



— Держите открытыми отверстия естественной вентиляции, либо установите механическое вентиляционное приспособление (механическую вытяжку).

— Интенсивное и продолжительное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, открыв окно, или более эффективной вентиляции, например, за счет увеличения мощности механической вытяжки при ее наличии (необходим минимальный расход воздуха в 2 м³/ч на кВт газовой мощности).

Пример для этой плиты:

- общая мощность: $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ кВт}$
 $7,70 \text{ кВт} \times 2 = 15,4 \text{ м}^3/\text{ч}$ минимального расхода.

• **ВЫБОР ПОСУДЫ - ИНДУКЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ**

• **Какая посуда подходит лучше всего?**

Без сомнения, у вас уже есть подходящая посуда.

— **Стальная эмалированная посуда с антипригарным покрытием, или без него:** гусятница, фритюрница, сковорода, гриль для мяса.

— **Чугунная посуда:** чтобы не поцарапать стеклокерамику, избегайте двигать ее по плите, либо используйте посуду с эмалированным дном.

— **Посуда из нержавеющей стали, подходящая для индукционной готовки:** большинство посуды из нержавеющей стали подходит для индукционной готовки (кастрюли, низкая кастрюля с крышкой, сковорода, фритюрница).

— **Алюминиевая посуда со специальным дном:** выбирайте изделия с толстым дном, которые обеспечивают более равномерное приготовление (тепло распределяется лучше).

— **Знак “ИНДУКЦИОННЫЙ КЛАСС”**

Только стеклянная, глиняная, алюминиевая без специального покрытия дна, медная, и посуда из некоторых видов немагнитной нержавеющей стали не подходит для индукционной готовки. Мы рекомендуем вам выбирать посуду с толстым и плоским дном.

При покупке посуды, убедитесь в наличии на упаковке этого логотипа, он гарантирует индукционную совместимость.



Чтобы помочь Вам с выбором, к настоящему руководству прилагается список подходящей посуды.

— **Индикатор остаточного тепла**

После интенсивного использования, конфорка может оставаться горячей еще несколько минут.

В течение этого времени высвечивается **H**. Не прикасайтесь к неостывшим участкам.

• **Каковы несовместимые материалы?**

Стеклянная, керамическая или глиняная посуда, алюминиевая без специального дна или медная, некоторые виды немагнитной нержавеющей стали.

• **Тест “посуды”**

Благодаря передовой технологии, ваша индукционная плита способна распознавать большинство посуды. Поставьте посуду на зону нагрева, например, на мощности 4, **если индикатор горит постоянно**, ваша посуда **совместима**, если он **мигает**, ваша посуда **не подходит** для индукционной готовки. Даже посуда, дно которой не абсолютно плоское, может подойти; при условии, однако, что оно не слишком деформировано.

• **Автоматическое выключение**

Автоматическое выключение является функцией безопасности вашей плиты. Она автоматически включается, если пользователь забывает выключить прибор в ходе приготовления:

Индикатор соответствующей зоны нагрева

Используемая мощность	Конфорка выключается автоматически по истечении:
Между: 1..... 7 8.....11 выше 12	8 часов 2 часов 1 часа

показывает **AS**, и в течение примерно 2 минут раздается звуковой сигнал. Индикация **AS** горит, пока вы не нажмете на какую-нибудь кнопку соответствующей конфорки, двойной звуковой сигнал подтвердит ваше действие.

• ВЫБОР ПОСУДЫ - ИНДУКЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ (продолжение)

• Меры предосторожности

— Когда вы пользуетесь посудой с внутренним антипригарным покрытием (типа тефлона), без или с небольшим количеством жира, предварительно немного разогрейте ее на положении 9 или 10. Никогда не пользуйтесь положением 11 или 12, вы рискуете повредить вашу посуду.

— Не разогревайте закрытую банку консервов, она может взорваться (эта мера предосторожности, впрочем, касается также всех остальных способов приготовления).

— Не рекомендуется класть металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную поверхность, поскольку они могут нагреться.



Внимание

Плита не должна служить для хранения чего-либо.

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для готовки, никогда не кладите на индукционную плиту продукты в алюминиевой упаковке. Алюминий может расплавиться и нанести неисправимый урон Вашей плите.

• “Электронная” безопасность

Если температура электронных плат становится слишком высокой, система безопасности автоматически снижает выдаваемую плитой мощность.

• Безопасность “пустая посуда”

Каждая зона нагрева снабжена системой безопасности, которая постоянно следит за температурой зоны нагрева. Таким образом, больше нет опасности перегрева из-за пустой посуды.

Используйте конфорки соответственно посуде (в зависимости от модели)

все виды посуды	многофункциональные	Маленькая посуда
Эта конфорка размером 23 см: - Автоматически настраивается под посуду. - Выдает оптимальную мощность. - Обеспечивает прекрасное распределение - Создает однородную температуру приготовления и, следовательно, вы можете готовить как блины большого диаметра, крупную рыбу, и т.д., так и большое количество мелких кусочков, они будут приготовлены равномерным образом.		Приготовление на медленном огне (соусы, кремы...). Приготовление небольших количеств, или индивидуальных порций...



Внимание

- Если духовка установлена под плитой (смотри “Установка”), требования термической безопасности последней запрещают её одновременное использование с духовкой в режиме “пиролиза”.

Вовремя использования индукционной плиты, не кладите намагничивающиеся предметы на стеклянную поверхность (например: кредитные карты, кассеты, и т.д.).

Вниманию носителей активных имплантатов (кардиостимуляторы, инсулиновые помпы, и т.д.) : ваша индукционная плита создает в своем ближайшем окружении электромагнитное поле. Соответственно, мы рекомендуем Вам связаться с производителем Вашего имплантата, чтобы определить возможное несоответствие.

Обслуживание вашей варочной плиты будет легче, если вы проведете его **до полного остывания**. Тем не менее, никогда не мойте ваш прибор во время работы. Установите на ноль все ручки управления.

ЧТО ДЕЛАТЬ ?

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ И АКСЕССУАРЫ

➤ Уход за свечами и форсунками



- ➔ В случае засорения свечей зажигания, прочистите их при помощи маленькой щетки с жесткой щетиной (неметаллической).
- ➔ Газовая форсунка находится в центре горелки в виде стакана. Следите за тем, чтобы не засорить ее во время чистки, что может ухудшить характеристики вашей плиты. В случае засорения, воспользуйтесь английской булавкой, чтобы прочистить форсунку.

- ✓ Маленькая щетка с жесткой щетиной.

➤ Уход за решетками и газовыми горелками

- ➔ В случае появления трудновыводимых пятен, используйте неабразивную пасту, затем промойте чистой водой. Тщательно протрите каждую деталь горелки, прежде чем вновь использовать вашу плиту.

- ✓ Мягкий чистящий крем.
- ✓ Дезинфицирующая губка.

➤ Уход за верхней стеклянной поверхностью

- ➔ Промойте теплой водой, затем вытрите. В случае появления трудновыводимых пятен, используйте специальные средства для стеклокерамики

- ✓ Дезинфицирующая губка.
- ✓ Специальные средства для стеклокерамики (пример: Cera-Clean).

➤ Уход за индукционными конфорками

- ➔ Промойте теплой водой, затем вытрите. При необходимости, протрите жесткой стороной губки, затем вытрите. В случае появления трудновыводимых пятен, используйте специальные средства для стеклокерамики (пример напротив).

- ✓ Дезинфицирующая губка.
- ✓ специальные средства для стеклокерамики (вы можете приобрести чистящие средства в службе послепродажного обслуживания).



- Предпочтительней мыть элементы плиты вручную, а не в посудомоечной машине.
- Не используйте губок для чистки посуды, чтобы мыть вашу варочную плиту.
- Не используйте приборы чистки паром.



— В случае появления видимого растрескивания или трещины стеклянной верхней поверхности, немедленно отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током, и свяжитесь со Службой послепродажного обслуживания.

Если у Вас есть сомнения по поводу работы Вашей плиты... это не обязательно обозначает, что возникла поломка. **В любом случае проверьте следующее:**

КОДЫ ОШИБКИ	ЧТО ПРОИСХОДИТ ?	ЧТО ДЕЛАТЬ?
➤ 2 звуковых сигнала, затем индикация F1 - F2 - F3 или F... на таймере HH, затем индикация чисел и стираний. ➤ Вы не можете управлять плитой, и индикаторы ничего не показывают.	➤ Это процедура включения под напряжения вашей плиты. ➤ Если вы нажали на кнопку общего выключения ① ; это нормально. ➤ Отключение электричества.	✓ Подождите несколько секунд, пока не погаснет индикация на HH. ✓ Ваша плита готова к использованию.
➤ HH высвечивает E4, а один из индикаторов неисправной горелки загорается на несколько секунд, а затем гаснет.	➤ Горелка не зажигается.	✓ Убедитесь, что газ открыт, или что горелки собраны правильно. ✓ Убедитесь, что форсунки соответствуют используемому газу (см. таблицу технических характеристик). ✓ Убедитесь, что на соответствующей горелке есть искра. ✓ После всех проверок, повторите попытку включения, нажав на $\frac{1}{4}$.
➤ HH высвечивает D2.	➤ Конфорки не работают. Неправильная установка переключателя смены газа.	✓ Проверьте положение переключателя смены газа, и нажмите на кнопку общего выключения газа, чтобы стереть неисправность. Повторите зажигание еще раз. ✓ Если неисправность не исчезает, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
➤ HH высвечивает E2, а один из индикаторов горелки мигает.	➤ Соответствующая горелка использоваться не может. ➤ Тем не менее, вы можете пользоваться другой горелкой.	✓ Нажмите на кнопку общего выключения газа, чтобы стереть неисправность. ✓ Если неисправность не исчезает, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
➤ HH высвечивает E7: один из индикаторов загорается, обозначая, что горелка неисправна.	➤ На предохранительном элементе (термолара) присутствует пламя, или какой-то предмет.	✓ Нажмите на кнопку общего выключения газа, чтобы стереть неисправность. ✓ Если неисправность не исчезает, переключите газ и обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
➤ HH высвечивает EE.	➤ У плиты 2 неисправности.	✓ Нажмите на кнопку общего выключения газа, чтобы стереть неисправность. ✓ Если неисправность не исчезает, переключите газ и обратитесь в службу послепродажного обслуживания.



Совет

Индикация кода ошибки автоматически блокирует использование таймера **HH**.

Если у Вас есть сомнения по поводу работы Вашей плиты... Это не обязательно обозначает, что возникла поломка. **В любом случае проверьте следующее:**

КОДЫ ОШИБКИ	ЧТО ПРОИСХОДИТ ?	ЧТО ДЕЛАТЬ?
▶ HH высвечивает ES, а один из индикаторов горелки горит.	■ Соответствующая горелка использоваться не может. ■ Вы можете пользоваться другой горелкой.	✓ Эксплуатация при температуре ниже 10°C может временно заблокировать работу плиты. ✓ Нажмите на кнопку общего выключения газа, чтобы стереть неисправность. ✓ Если неисправность не исчезает, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
▶ HH высвечивает E1 или серию —	■ Электронные платы нагрелись.	✓ Проверьте условия врезки. ✓ Нажмите на кнопку общего выключения газа, чтобы стереть индикацию E1. ✓ Если неисправность не исчезает, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
▶ HH показывает неисправность E-d - C не указанную выше.	■ Конфорки больше не работают.	✓ Нажмите на кнопку общего выключения газа, чтобы стереть неисправность. ✓ Если неисправность не исчезает, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

Если у Вас есть сомнения по поводу работы Вашей плиты... Это не обязательно обозначает, что возникла поломка. **В любом случае проверьте следующее:**

КОДЫ ОШИБКИ	ЧТО ДЕЛАТЬ?
▶ Зажигание горелок При нажатии на кнопки отсутствуют искры.	✓ Проверьте электрическое подключение варочной плиты. ✓ Проверьте чистоту свечей зажигания. ✓ Проверьте чистоту и правильную сборку горелок.
▶ При зажигании одной горелки, искры зажимаются сразу на всех горелках.	✓ Это нормально. Функция зажигания централизованная, и включает все горелки одновременно.
▶ Искры есть, но горелка или горелки не зажигаются.	✓ Убедитесь, что шланг подачи газа не пережат. ✓ Убедитесь, что длина шланга подачи газа меньше 2 метров. ✓ Проверьте, открыта ли подача газа. ✓ Если вы пользуетесь газом из баллона или цистерны, убедитесь, что они не пустые. ✓ Если вы только что установили плиту, или поменяли баллон, несколько раз повторите операции зажигания до поступления газа в горелки. ✓ Убедитесь, что форсунка не забита, в этом случае, прочистите ее английской булавкой. ✓ Зажигайте горелку до того, как поставить на нее кастрюлю.
▶ При минимальном расходе, горелка гаснет, или пламя остается слишком большим.	✓ Избегайте сильных сквозняков в помещении. ✓ Проверьте соответствие между используемым газом и установленными форсунками (смотри маркировку форсунок в главе "Характеристики газа"). ✓ Напоминание: варочные плиты поставляются отрегулированными на сетевой газ (природный газ). ✓ Убедитесь, что переключатель смены газа установлен правильно (см. параграф "Смена газа").
▶ Пламя имеет неравномерный вид.	Проверьте чистоту горелок и форсунок, расположенных под горелками, сборку горелок, и т.д. ✓ Убедитесь, что в баллоне осталось достаточно газа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		ПРОДОЛЖИ- ТЕЛЬНОСТЬ	СВЕРХ- БЫСТРОГО ГОРЕНИЯ	БЫСТРОГО ГОРЕНИЯ	СРЕДНЕ- БЫСТРОГО ГОРЕНИЯ	ВСПОМОГА- ТЕЛЬНАЯ
СУПЫ	Бульоны	8-10 минут	X	X		
	Густые супы					
РЫБА	Отвары	8-10 минут	X			
	Грили	8-10 минут	X			
СОУСЫ	Голландский, беарнский				X	X
	Бешамель, восточный	10 минут			X	X
ОВОЩИ	Цикорий, шпинат		X			
	Готовый зеленый горошек	25-30 минут	X	X		
	Помидоры по-провансальски	15-20 минут	X	X		
	Поджаренный картофель		X	X		
	Макаронные изделия		X	X		
МЯСО	Стейк		X			
	Рагу под белым соусом, Особуко	90 минут	X			
	Эскалоп на сковороде	10-12 минут	X			
	Филе кусками (чугунный гриль)	10 минут	X			
ФРИТТОРЫ	Картофель фри		X			
	Оладьи		X			
ДЕССЕРТЫ	Рис с молоком	25 минут	X			X
	Фруктовые пире	3-4 минуты	X		X	
	Блины	3-4 минуты		X		
	Шоколад	10 минут			X	X
	Английский крем					

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		ЖАРКА		ВАРИТЬ/ТУШИТЬ		ВАРИТЬ/ТУШИТЬ		ПОДДЕРЖА					
МОЩНОСТЬ НА КОНФОРКЕ		ВСКЛЮЧИТЬ		ДОВЕДЕНИЕ ДО КИПЕНИЯ		МЕДЛЕННОЕ КИПЕНИЕ		НИЕ В ТЕПЛЕ					
		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
СУПЫ	БУЛЬОНЫ	×		×						×		×	
	ГУСТЫЕ СУПЫ									×	×	×	
РЫБА	ОТВАРЫ	×		×		×							
	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ							×					
СОУСЫ	ГУСТОЙ НА ОСНОВЕ МУКИ			×				×		×		×	
	МАСЛЯНЫЙ С ЯЙЦАМИ (БЕАРНСКИЙ, ГОЛЛАНДСКИЙ)			×				×		×		×	
ОВОЩИ	ЦИКОРИЙ, ШПИНАТ	×								×			
	СУХИЕ ОВОЩИ	×				×				×			
	ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ	×		×						×			
	ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ			×						×		×	
	ЖАРЕННЫЙ В МАСЛЕ КАРТОФЕЛЬ			×							×		
МЯСО	РАЗМОРАЖИВАНИЕ ОВОЩЕЙ												
	НЕТОПЛОЕ МЯСО			×								×	
	СТЕЙК НА СКОВОРОДЕ ГРИЛИ (ЧУГУННЫЙ ГРИЛЬ)			×	×							×	
ФРИТЮРЫ	ЗАМОРОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ-ФРИ	×											
	СВЕЖИЙ КАРТОФЕЛЬ-ФРИ	×											
ВАРИАНТЫ	СКОРОВАРКА	×											
	ПЮРЕ	×											
	БЛИНЫ			×		×						×	
	АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ			×									
	ПЛАВЛЕННЫЙ ШОКОЛАД												
	ВАРЕНЬЕ							×	×				
	МОЛОКО					×							
	ЯИЧНИЦА-ПЕЗАНЬЯ					×							
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ			×		×							
	ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ВОДЯНАЯ БАНЯ)			×		×						×	×
	РАГУ			×							×	×	
	РИС ПО-КРЕОЛЬСКИ	×		×									
	РИС С МОЛОКОМ	×											

максимальные уровни мощности предназначены для фритюрков и быстрого доведения до кипения.

максимальные уровни мощности предназначены для фритюрков и быстрого доведения до кипения.

•ДЕЙСТВИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

Ремонтные работы на Вашем приборе должны выполняться квалифицированным специалистом - представителем компании. При обращении в сервисный центр, сообщите полную информацию по вашему оборудованию (модель, тип, серийный номер). Эта информация представлена на фирменной табличке (Рис. 1).

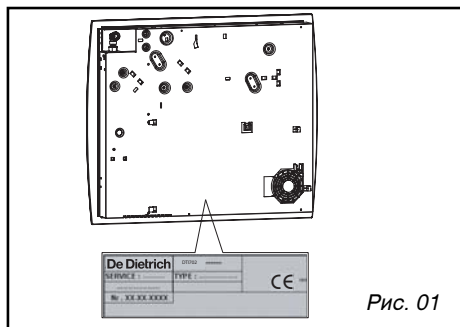


Рис. 01

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При выполнении технического обслуживания, требуйте использовать только **оригинальные сертифицированные запасные детали.**



FagorBrandt SAS, арендатор предприятия -

акционерное общество с уставным капиталом в 20 000 000 евро RCS Nanterre 440 303 96.

CS 02

NL 38

PL 74

RU 110 *Vážená zákazníčka, vážený zákazník,*

SK 146 *Spoznať výrobky De Dietrich znamená zažiť jedinečné emócie, ktoré jediné môžu výrobkom dodať hodnotu.*

Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili.

Potom nasleduje neodolateľná chuť dotknúť sa ich. Dizajn výrobkov De Dietrich využíva výhody robustných a prestížnych materiálov; uprednostňuje sa autenticnosť.

Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vašeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne.

Želáme Vám, aby ste boli spokojní s týmto novým zariadením a radi Vám odpovíme na Vaše otázky a prijmemo Vaše návrhy. Môžete nás kontaktovať buď prostredníctvom nášho oddelenia služieb zákazníkom, alebo prostredníctvom našej internetovej lokality.

Ak chcete využiť výhody spoločnosti, svoj výrobok si môžete zaregistrovať na lokalite www.de-dietrich.com.

Ďakujeme Vám za Vašu dôveru.

De Dietrich

*Všetky informácie o spoločnosti nájdete na lokalite www.de-dietrich.com
Navštívte galériu De Dietrich, 6 rue de la Pépinière v Paríži (VIII. obvod).
Otvorené od utorka do soboty od 10.00 do 19.00.*

Oddelenie služieb zákazníkom 0892 02 88 04.

1/ UPOZORNENIA PRE POUŽÍVATEĽA	
• Bezpečnostné pokyny	148
• Ochrana životného prostredia	149
• Popis platne	150
• Popis ovládacieho panela	151
• Tlačidlá výberu	151
• Nastavovacie tlačidlá	151
2/ INŠTALÁCIA ZARIADENIA	
• Montážne pokyny	154
• Zapojenie do elektrickej siete	155
• Pripojenie plynu	156
• Zmena plynu	158
3/ POŽÍVANIE ZARIADENIA	
• Popis vrchu	162
• Používanie varnej zóny	163
• Používanie časovača počas varenia	165
• Používanie nezávislého časovača	166
• Používanie funkcie „ELAPSED TIME“	167
• Nastavenie predvolených výkonov	168
• Detská poistka	168
• Clean lock	169
• Bezpečnosť počas prevádzky	170
• Nádoby vhodné pre plynové horáky	171
• Výber kuchynského riadu - Bezpečnosť indukčnej platne	172
4/ BEŽNÁ ÚDRŽBA ZARIADENIA	174
5/ MALÉ PORUCHY A ANOMÁLIE	175
6/ TABUĽKA SPÔSOBOV VARENIA NA PLYNOVOM HORÁKU	178
7/ TABUĽKA SPÔSOBOV VARENIA NA INDUKČNEJ VARNEJ PLATNI	179
8/ POPREDAJNÝ SERVIS A VZŤAHY SO ZÁKAZNÍKMI	
• Zásahy	180
• Vzťahy so zákazníkmi	180

**Dôležité upozornenie**

Tento návod na použitie uschovajte spolu so zariadením. Pokiaľ by ste zariadenie predávali alebo prenechávali inej osobe, zabezpečte, aby obsahoval aj tento návod na použitie. Pred inštaláciou a použitím zariadenia sa, prosím, oboznámte s týmito pokynmi. Boli vypracované kvôli vašej bezpečnosti a bezpečnosti iných osôb.

• BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

– Táto varná platňa je určená na súkromné používanie v obytnom priestore.

– Toto zariadenie musí byť nainštalované v súlade s platnými predpismi a smie sa používať iba na dobre vetranom mieste. Pred inštaláciou a použitím tohto zariadenia si prečítajte tento návod.

– Na varenie je potrebné vždy dohliadať.

– Tieto varné platne, určené výlučne na varenie nápojov a potravín, neobsahujú žiadnu azbestovú zložku.

– Toto zariadenie nie je napojené na odsávač spalín. Musí sa nainštalovať v súlade s platnými pravidlami. Zvláštnu pozornosť je potrebné venovať nariadeniam týkajúcim sa ventilácie.

– Intenzívne a dlhodobé používanie zariadenia si môže vyžadovať lepšie vetranie: napríklad otvorenie okna alebo efektívnejšie vetranie; zvýšenie výkonu mechanickej ventilácie (ak existuje).

– Do nábytku pod varnú platňu neodkladajte ČISTIACE PROSTRIEDKY ani HORLAVÉ LÁTKY (rozprašovač ani nádoby pod tlakom, papiera, receptáre...).

– V prípade, že používate zásuvku umiestnenú pod varnou platňou, neodporúča sa v nej skladovať predmety, ktoré neodolávajú teplu (umelohmotné predmety, papier, aerosóly a pod.).

– Pred akýmkoľvek zásahom je potrebné varnú platňu odpojiť od napájania (elektrina a plyn).

– Pri zapájaní elektrických zariadení do zásuvky umiestnenej v blízkosti, dbajte na to, aby sa napájací kábel nedotýkal teplých častí.

– Z bezpečnostných dôvodov nezabudnite po ukončení varenia zatvoriť hlavný prívod plynu rozvádzaného potrubím alebo ventil na plynovej fľaši (bután/propán).

– Tieto platne sú označené logom CE.

– Inštaláciu musia vykonať kvalifikovaní inštalatéri a technici.

– Pred inštaláciou skontrolujte, či je miestny rozvodný systém (povaha a tlak plynu) kompatibilný s nastavením zariadenia.

– Kvôli neustálemu zlepšovaniu našich výrobkov si vyhradzuje právo vykonať akékoľvek zmeny týkajúce sa technických, funkčných a dizajnových vlastností spojených s technickým vývojom.

– Pri používaní plynového sporáka sa v miestnosti, kde je nainštalovaný, tvorí teplo a vlhkosť. Dbajte preto na správne vetranie kuchyne: otvory prirodzeného vetrania musia byť otvorené alebo nainštalujte mechanické zariadenie (mechanický digestor).

• BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



Upozornenie

— Toto zariadenie je pri dodávke nastavené na zemný plyn.

— Podmienky nastavenia sú uvedené na štítku uloženom vo vrecku, ako aj na obale.

Aby ste v budúcnosti mohli rýchlo zistiť referencie o svojom zariadení, odporúčame vám, aby ste si o nich robili poznámky na strane „Popredajný servis a vzťahy so zákazníkmi“ (na tejto stránke sú uvedené aj informácie o tom, kde nájdete dané údaje na zariadení).

— Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, ani osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im pri tom pomáha osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, dozor alebo osoba, ktorá ich vopred poučí o používaní tohto zariadenia.

Je potrebné dohliadať na deti, aby ste si boli istí, že sa s týmto zariadením nehrajú.

— Toto zariadenie sa nesmie napájať na externý časovač ani na samostatný diaľkový ovládaci systém.

— Táto platňa je vyrobená v súlade s normou EN 60335-2-6, pokiaľ ide o ohrievanie nábytku, a v súlade s triedou 3, pokiaľ ide o inštaláciu (podľa normy EN 30-1-1).

— **UPOZORNENIE:** V prípade, že je povrch prasknutý, zariadenie odpojte od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom.

• OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

— Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii, prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do obecných kontajnerov určených na tento účel.

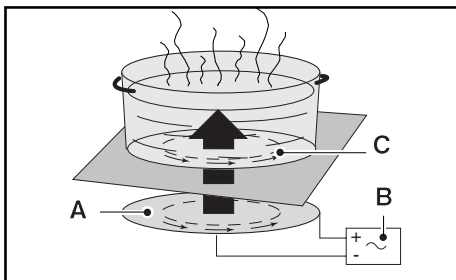


Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktoré informuje, že opotrebované zariadenia sa v Európskej únii nesmú miešať s ostatnými odpadmi. Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení. Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu. Ďakujeme vám za vašu spoluprácu pri ochrane životného prostredia.

• PRINCÍP INDUKCIE

— Princíp indukcie je založený na magnetickom jave.

Keď položíte nádobu na varnú zónu, ktorú zapnete, elektronické obvody varnej platne vyvolajú „indukované“ prúdy na dne nádoby, ktoré okamžite zvýšia jej teplotu. Toto teplo sa následne prenáša na potraviny.

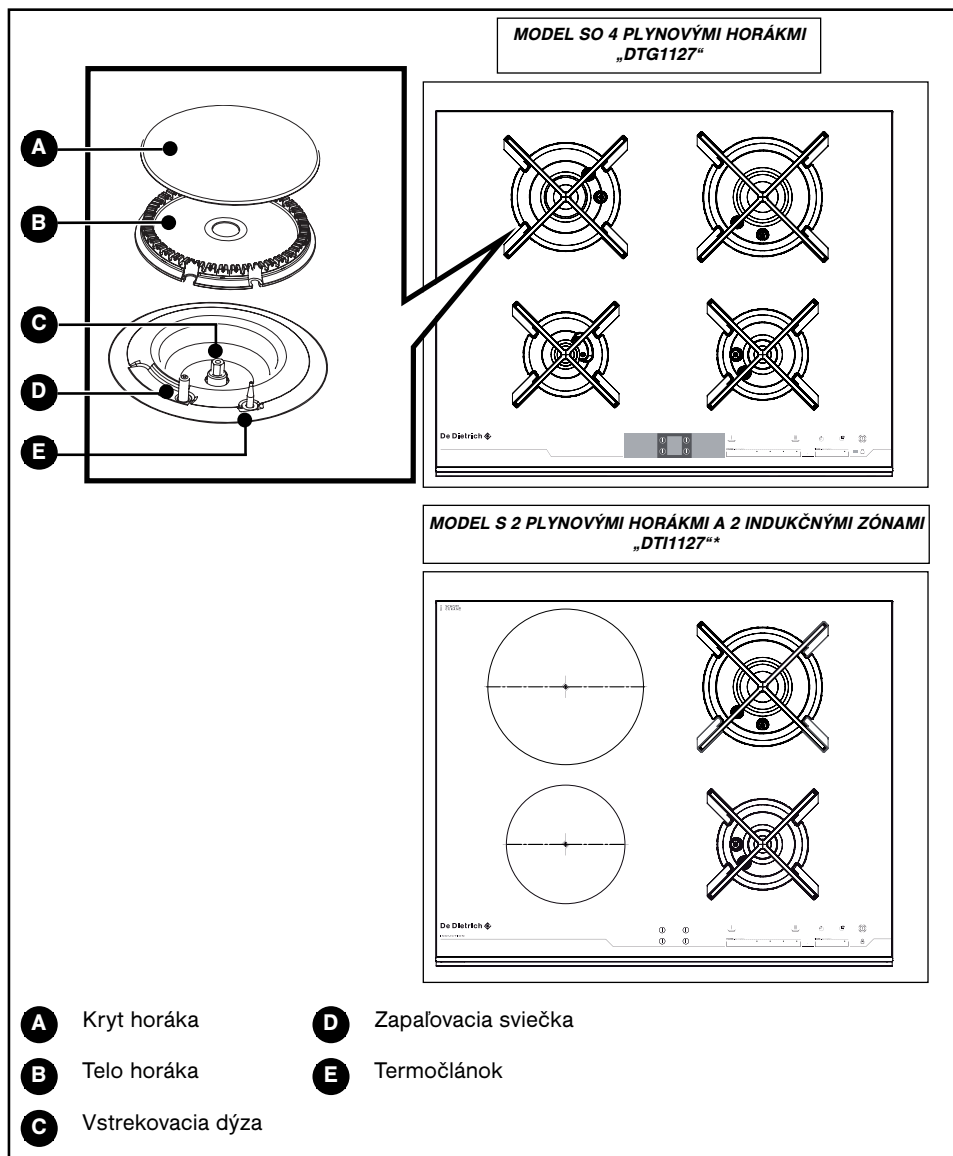


A - Induktor

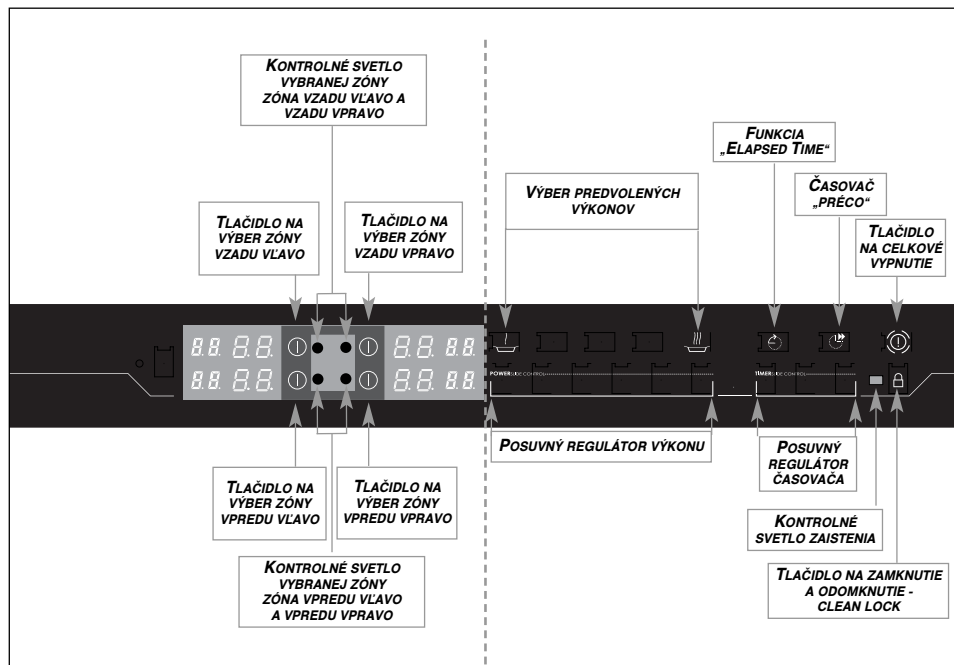
B - Elektronický obvod

C - Indukované prúdy

• **POPIS PLATNE**



• POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



• TLAČIDLÁ VÝBERU

Tieto tlačidlá slúžia na zapnutie alebo vypnutie varných zón. Keď je vybraná zóna, rozsvieti sa príslušné kontrolné svetlo (svetlá) a následne môžete nastaviť jej parametre.

• Vybraná zóna

● Kontrolné svetlo vybranej zóny

ⓘ Tlačidlo zapnúť/vypnúť

8.8. Zobrazenie výkonu

8.8. Časovač

• NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Tieto tlačidlá slúžia na nastavenie parametrov výkonu, časovača, programu ... pre každú vybranú varnú zónu.

• MONTÁŽNE POKYNY

Model	Šírka	Hĺbka	Hrúbka
Výrez do nábytku	56 cm	49 cm	V závislosti od nábytku
Celkové rozmery nad pracovnou doskou	65 cm	51,8 cm	5 cm
Celkové rozmery pod pracovnou doskou	55 cm	47 cm	5,1 cm

Inštaláciu musia vykonať kvalifikovaní inštalatéri a technici.

Pred inštaláciou skontrolujte, či je miestny rozvodný systém (povaha a tlak plynu) kompatibilný s nastavením zariadenia.

Podmienky nastavenia sú uvedené na štítku uloženom vo vrecku, ako aj na obale.

Keďže zariadenie nie je napojené na odsávač spalín musí sa nainštalovať v súlade s platnými predpismi a musí sa používať v dobre vetranej miestnosti. Zvláštnu pozornosť je potrebné venovať nariadeniam týkajúcim sa ventilácie.

Spaľovanie je možné iba vďaka kyslíku vo vzduchu, preto je dôležité, aby sa tento vzduch stále obnovoval, aby sa spaliny odstraňovali (je potrebný minimálny prietok vzduchu 2 m³/h na kW výkonu pri plyne).

Príklad:

**- Celkový výkon = 0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 kW.
7,7 kW x 2 = 15,4 m³/h - minimálny prietok vzduchu.**

Tieto platne sú vyrobené v súlade s normou EN 60335-2-6, pokiaľ ide ohrievanie nábytku, a patria do triedy 3, pokiaľ ide o inštaláciu (v súlade s normou EN 30-1-1).

Varnú platňu je potrebné vložiť do pracovnej dosky s minimálnou hrúbkou 3 cm, ktorá odoláva teplu alebo ktorá je potiahnutá podobným materiálom.

Aby nedochádzalo k problémom pri manipulácii s kuchynským riadom, ani vpravo, ani vľavo od varnej platne sa vo vzdialenosti minimálne 30 cm nesmie nachádzať žiaden nábytok ani stena.

V prípade, že sa pod varnou platňou nachádza vodorovná priečka, **musí** sa nachádzať minimálne 100 až 150 mm pod vrchnou stranou pracovnej dosky. V každom prípade do prípadného priečinku pod platňou neumiestňujte rozprašovače ani nádoby pod tlakom.

Varnú platňu vložte do otvoru v nábytku, pričom dbajte na to, aby ste platňu pritiahli k sebe.

Založte držiaky hrncov, kryty a telá horákov.

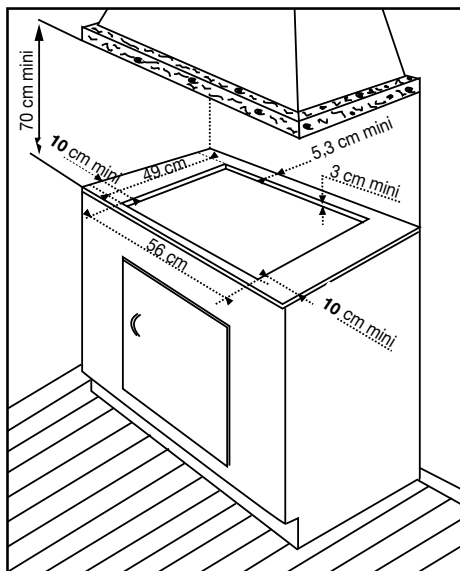
Napájací kábel varnej platne pripojte do elektrickej siete v kuchyni (pozri odsek „Zapojenie do elektrickej siete“ (varnej platne)).

V prípade potreby môžete platňu upevniť aj štyrmi dodanými upevňovacími svorkami a príslušnými skrutkami (pozri schému oproti), ktoré sa upevňujú na štyri rohy krytu.

Použite výhradne otvory určené na tento účel.

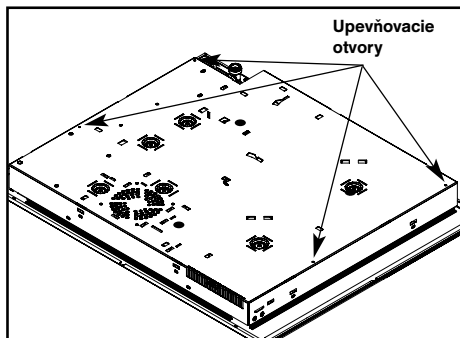
Skrutkovanie ukončíte vtedy, keď sa svorka začína deformovať.

Nepoužívajte elektrické skrutkovače.



**Upevňovacia
svorka**

**Pracovná
doska**



Aby sa zabezpečila nepriepustnosť medzi krytom a pracovnou doskou, **po vonkajšom obvode rámu** nalepte penové tesnenie.

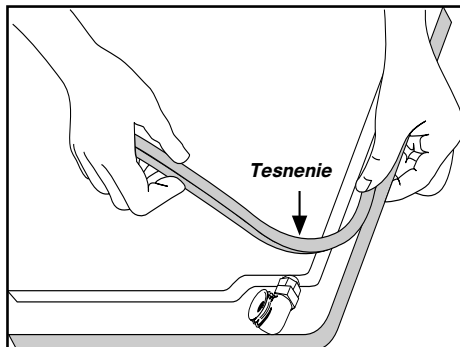
Tesnenie dodané vo vrecku nalepte pre inštaláciou platne:

1- Zložte držiaky hrncov, kryty horákov a telá horákov, pričom si poznačte ich polohu.

2- Platňu otočte a opatrne ju položte do otvoru v nábytku, aby sa nepoškodili zapalovacie sviečky.

3- Penové tesnenie, dodané so zariadením, **nalepte na vonkajší okraj rámu**. Toto tesnenie zabezpečí nepriepustnosť medzi sklom a pracovnou doskou.

4- Zložte telá horákov, kryty a držiaky hrncov.

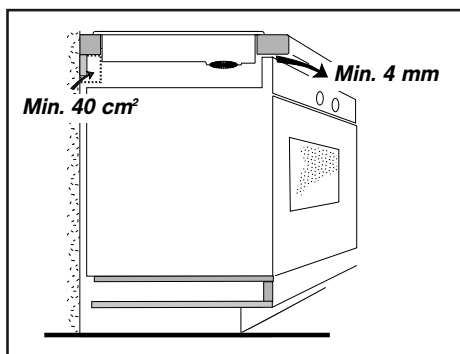


MONTÁŽ NAD NÁBYTOK S DVIERKAMI ALEBO ZÁSUVKOU (pozri náčrtes oproti).

Pri montáži platne nad rúru je potrebné vpredu nechať minimálne 4 mm vetrací priestor po celej šírke platne.

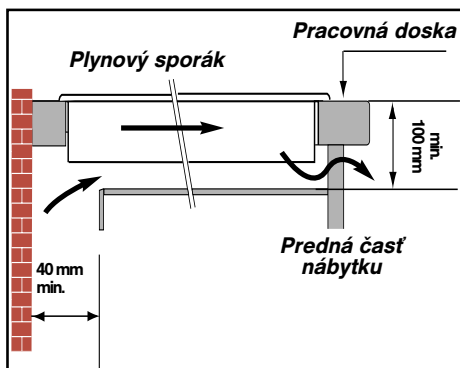
Platňu sa neodporúča inštalovať nad rúru, ktorá nemá ventiláciu vpredu.

Do pravej alebo ľavej strany nábytku, v ktorom je vložená rúra, urobte vzadu vetrací otvor minimálne 40 cm².



Upozornenie

Tepelný bezpečnostný systém platne neumožňuje používať platňu a rúru v režime pyrolýzy.



• ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Platňu je nevyhnutné zapojiť v súlade s platnými inštalačnými predpismi do jednofázovej siete 220 - 240 V~ prostredníctvom zásuvky 2 fázy + uzemnenie normalizovanej podľa normy CEI 60083 alebo na všepólové odpojovacie zariadenie.

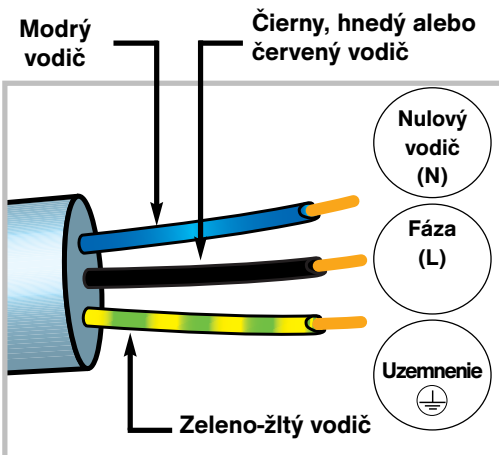
Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná.

PRIEREZ VHODNÉHO KÁBLA

	Model DTG1127*	Model DTI1127*
	220 - 240 V~ - 50 Hz	220 - 240 V~ - 50 Hz
H05V2V2F - T90	3 vodiče z toho 1 uzemňovací vodič	
Prierez vodičov v mm ²	1	1,5
Poistka	10 A	16 A

– Vodiče zapojte do inštalácie podľa farieb vodičov (pozri schému oproti).

Pri zapnutí varnej platne alebo po dlhšom výpadku prúdu sa objaví svetelný kód. Tieto informácie sa vymažú po 20 sekundách.



– **Ochranný vodič (zeleno-žltý) je zapojený na uzemňovaciu svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemňovaciu svorku inštalácie.**

– **Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.**

• PRIPOJENIE PLYNU

• Úvodné poznámky

V prípade, že je platňa nainštalovaná nad rúrou alebo v prípade, že blízkosť iných ohrevných telies môže spôsobiť prehriatie prípojok, je na pripojenie potrebné použiť pevnú trubicu.

V prípade, že sa použije hadica alebo pružná trubka (v prípade pripojenia na bután), nesmie sa dostať do kontaktu s pohyblivými časťami nábytku ani na miesta, kde by sa mohla zamotať.



Upozornenie

Všetky ohybné trubky a hadice, ktorých životnosť je limitovaná, smú byť dlhé maximálne 2 metre a musia sa dať skontrolovať po celej svojej dĺžke. Musia sa vymeniť pred vyprášaním životnosti (je uvedená na hadici). Bez ohľadu na vybraný spôsob pripojenie je po inštalácii nevyhnutné skontrolovať nepriepustnosť saponátovou vodou.

Vo Francúzsku sa musia používať trubky alebo hadice s označením NF Gaz (plyn)



Plyn sa musí pripojiť v súlade s predpismi platnými v krajine, kde sa inštaluje.

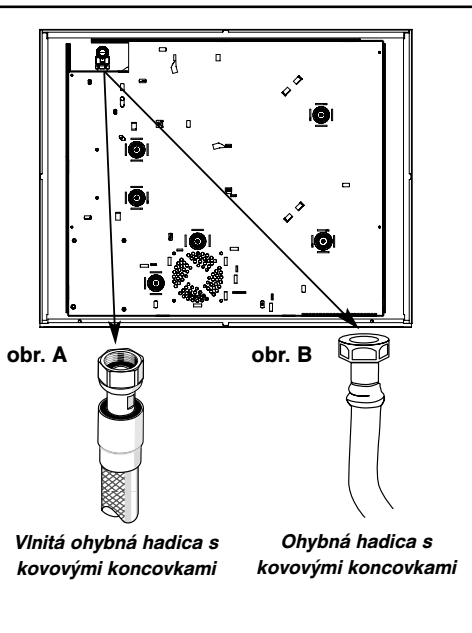
• Plyn rozvádzaný rozvodom zemného plynu

Z bezpečnostných dôvodov si musíte vybrať jeden z 3 spôsobov pripojenia:

– **Pripojenie pomocou pevnej medenej trubky** s mechanicky naskrutkovateľnými koncovkami (označené ako plynová prípojka G1/2). Prípojku upevnite priamo na koniec kolena namontovaného na zariadení.

– **Pripojenie pomocou vlnitej pružnej kovovej trubky** (nehrdzavejúca oceľ) s mechanicky naskrutkovateľnými koncovkami (v súlade s normou NF D 36-121), ktorej životnosť nie je neobmedzená (Obr. A).

– **Pripojenie pomocou ohybnej hadice** vystuženej gumou s mechanicky naskrutkovateľnými koncovkami (v súlade s normou NF D 36-103), ktorej životnosť je 10 rokov (Obr. B).



• Plyn z plynovej fľaše alebo nádrže (bután/propán)

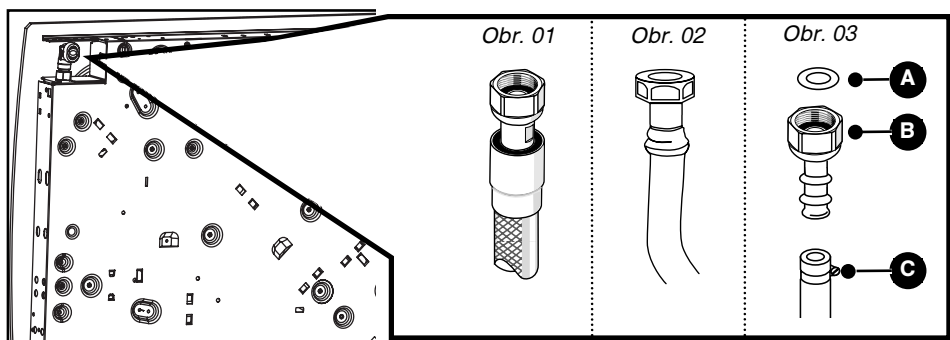
Z bezpečnostných dôvodov si musíte vybrať jeden z 3 spôsobov pripojenia:

– **Pripojenie pomocou pevnej medenej trubky** s mechanicky naskrutkovateľnými koncovkami (označené ako plynová prípojka G1/2). Prípojku upevníte priamo na koniec kolena namontovaného na zariadení.

– **Pripojenie pomocou vlnitej pružnej kovovej trubky** (nehrdzavejúca oceľ) s mechanicky naskrutkovateľnými koncovkami (v súlade s normou NF D 36-125), ktorej životnosť nie je neobmedzená (Obr. 01).

– **Pripojenie pomocou ohybnej hadice** vystuženej gumou s mechanicky naskrutkovateľnými koncovkami (v súlade s normou XP D 36-112), ktorej životnosť je 10 rokov (Obr. 02).

Pri existujúcej inštalácii je možné použiť ohybnú trubicu vybavenú ťahovacími krúžkami (v súlade s normou XP D 36-110), ktorej životnosť je 5 rokov. V danom prípade je potrebné použiť koncovku, pričom dbajte na to, aby ste medzi koncovku a koleno platne nezabudli založiť tesnenie (Obr. 03).



A Tesniaca podložka (nie je súčasťou dodávky)

B Koncovka (nie je súčasťou dodávky)

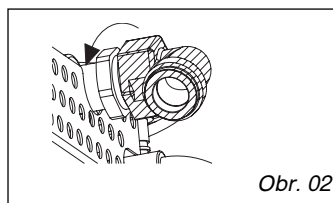
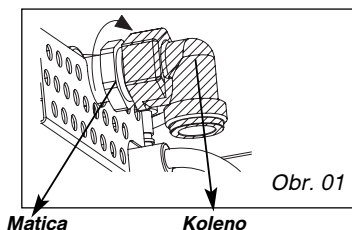
C Ťahovací krúžok (nie je súčasťou dodávky)



Upozornenie

V prípade, že počas pripájania platne na prívod plynu musíte zmeniť smer kolena namontovaného na zariadení:

- 1 Pridržte koleno a odskrutkujte maticu (Obr. 1).
- 2 Vymeňte tesnenie (dodané vo vrecku).
- 3 Koleno pridržte v požadovanej polohe a zaskrutkujte maticu, avšak neprekročte ťahovací moment 17 N.m (Obr. 2).



• ZMENA PLYNU



Upozornenie

Toto zariadenie je pri dodávke nastavené na zemný plyn.
Vstrekovacie dýzy pre bután/propán sa nachádzajú vo vrecku s týmto návodom.

Pri každej zmene plynu musíte následne:

- upraviť prípojku plynu,
- vymeniť vstrekovacie dýzy,
- platňu zapojiť do elektrickej siete,
- potvrdiť typ plynu.

• **Plynovú prípojku** platne upravte podľa nového nastavenia plynu. Postupujte podľa odseku „Pripojenie plynu“.

• Postup pri výmene vstrekovacích dýz:

- Zložte držiaky, kryty a telá všetkých horákov (Obr. 01).
- Pomocou dodaného kľúča odskrutkujte vstrekovacie dýzy umiestnené na dne každého horáka a vyberte ich (Obr. 02).
- Namontujte vstrekovacie dýzy vhodné pre nový druh plynu, pričom postupujte v súlade s označením vstrekovacích dýz a podľa tabuľky s vlastnosťami plynu, ktorá je uvedená na konci kapitoly; postup:
- Najprv ich zaskrutkujte rukou, pokiaľ sa vstrekovacia dýza nezablokuje.
- Kľúč založte na doraz na vstrekovaciu dýzu.
- Ceruzkou si v okolí horáka nakreslite čiaru na vyznačenom mieste (Obr. 03).
- Kľúč otáčajte v smere otáčania hodinových ručičiek dovtedy, kým sa čiaru neobjaví na druhej strane (Obr. 04).



Upozornenie

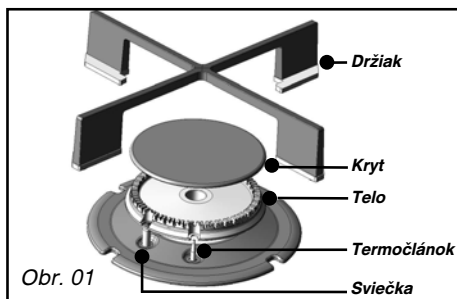
Kľúč neotáčajte ďalej ako po značku, v opačnom prípade sa výrobok môže poškodiť.

- Znova namontujte telá horákov, kryty a držiaky hrncov.

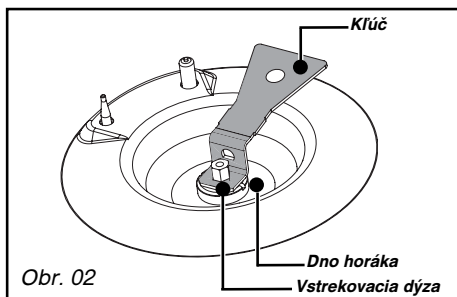


Rada

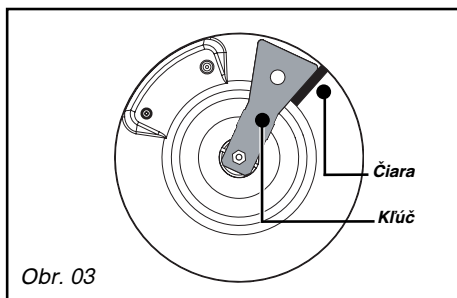
Pri každej zmene plynu zaškrtnite políčko prislúchajúce úrovni plynu uvedenej na štítku umiestnenom vo vrecku. Postupujte podľa odseku „Pripojenie plynu“.



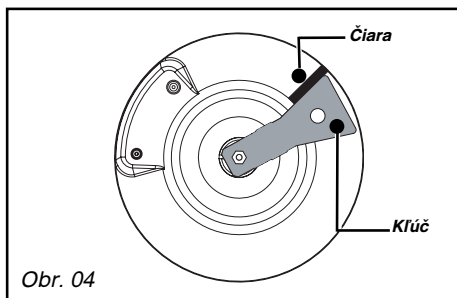
Obr. 01



Obr. 02



Obr. 03



Obr. 04

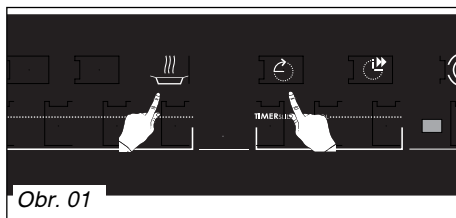
• **Zapojenie do elektrickej siete:**

— Elektrický kábel platne zapojte do jednofázovej siete (220 - 240 V~). Postupujte podľa odseku „**Zapojenie do elektrickej siete**“.

• **Potvrďte druh plynu**

— Vyberte tlačidlo . Prstom pridržte stlačené toto tlačidlo a súčasne stlačte tlačidlo  (Obr. 01).

Zvukové znamenie potvrdí vaše nastavenie.



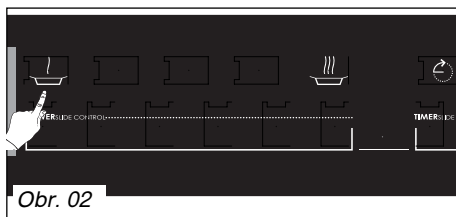
Obr. 01

Následne do 5 sekúnd

— 2-krát stlačte tlačidlo  (Obr. 02).

Zvukové znamenie potvrdí vaše nastavenie.

Na displeji zadnej varnej zóny sa musí znázorňovať vybraný druh plynu.

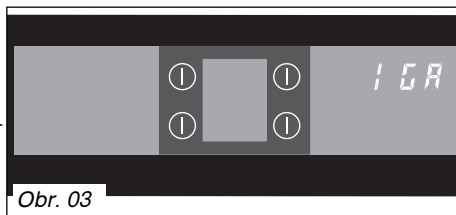


Obr. 02

Označenie „1 GAS“

PRE ZEMNÝ PLYN

(Obr. 03)

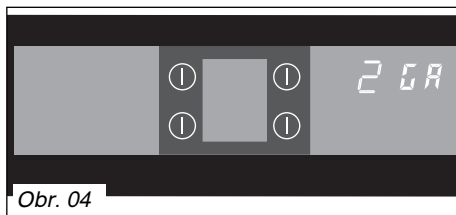


Obr. 03

Označenie „2 GAS“

PRE PROPÁN/BUTÁN

(Obr. 04)

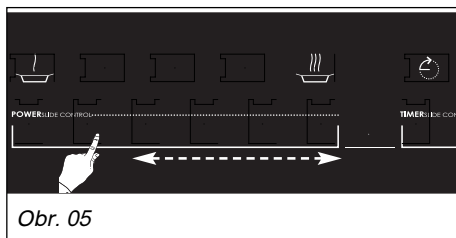


Obr. 04

— Ak chcete zmeniť druh plynu, použite „posuvný regulátor výkonu“ a posuňte ho vľavo alebo vpravo.

Druh plynu sa potvrdí automaticky do 5 sekúnd. (Obr. 05).

PLATŇA JE PRIPRAVENÁ NA PREVÁDZKU.



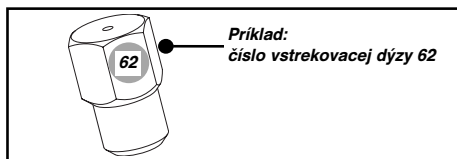
Obr. 05

• **Vlastnosti plynu**

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Zariadenie sa smie inštalovať v:	Bután	Propán	Zemný plyn	Zemný plyn
FR kat.: I12E+3+	G30	G31	G20	G25
CH - ES - IT - PT kat.: I12H3+				
CY - EE - PL kat.: I12H3B/P				
LT kat.: I12H				
Nižšie uvedený hodinový prietok: 25 mbar pri 15°C pod 1 013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
RÝCHLY HORÁK				
Číslo uvedené na vstrekovacej dýze	7R	7R	1R	1R
Nominálny výhrevný prietok (kW)	2,15	2,15	2,25	2,25
Znížený tepelný výkon (kW)	0,830		0,870	0,870
Hodinový prietok (g/h)	156	154		
Hodinový prietok (l/h)			214	249
VELMI RÝCHLY HORÁK				
Číslo uvedené na vstrekovacej dýze	88A	88A	137	137
Nominálny výhrevný prietok (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Znížený tepelný výkon (kW)	0,830		0,870	0,870
Hodinový prietok (g/h)	229	225		
Hodinový prietok (l/h)			295	343
STREDNE RÝCHLY HORÁK				
Číslo uvedené na vstrekovacej dýze	62	62	94	94
Nominálny výhrevný prietok (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Znížený tepelný výkon (kW)	0,620		0,615	0,615
Hodinový prietok (g/h)	109	107		
Hodinový prietok (l/h)			143	166
POMOCNÝ HORÁK				
Číslo uvedené na vstrekovacej dýze	45	45	63	63
Nominálny výhrevný prietok (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Znížený tepelný výkon (kW)	0,300		0,350	0,350
Hodinový prietok (g/h)	51	50		
Hodinový prietok (l/h)			81	94
SPORÁK SO 4 PLYNOVÝMI HORÁKMI A VELMI RÝCHLYM HORÁKOM				
Celkový tepelný výkon (kW)	7,50	7,50	7,70	7,70
Maximálny prietok (g/h)	545	536		
			733	852
SPORÁK S 2 PLYNOVÝMI HORÁKMI A 2 INDUKČNÝMI ZÓNAMI				
Celkový tepelný výkon (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Maximálny prietok (g/h)	338	332		
			438	509

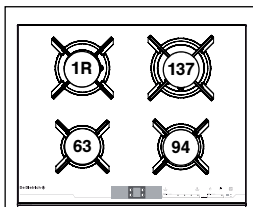
• Označenie vstrekovacích dýz

V tabuľke oproti sú uvedené umiestnenia vstrekovacích dýz na zariadení v závislosti od používaného druhu plynu. Každé číslo je uvedené aj na vstrekovacej dýze.

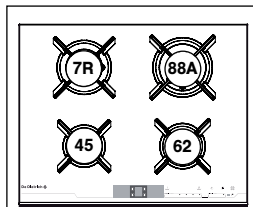


MODEL SO 4 PLYNOVÝMI
HORÁKMI
„DTG1127“

Zemný plyn

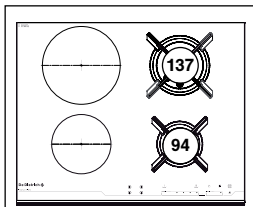


Bután/Propán

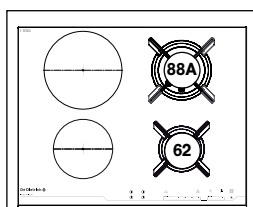


MODEL S 2 PLYNOVÝMI HORÁKMI
A 2 INDUKČNÝMI ZÓNAMI
„DTI1127“ *

Zemný plyn



Bután/Propán

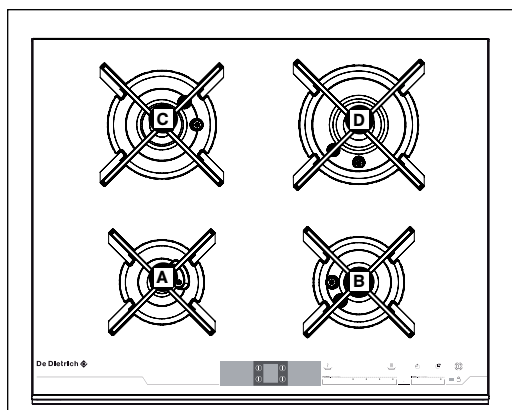


ELEKTRIKA

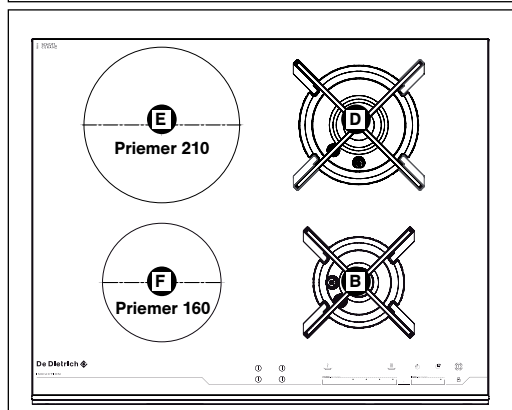
- Napájanie:	220 - 240 V [~] - 50 Hz
- Celkový absorbovaný výkon:	3 100 W ⁽¹⁾
- Rozmery platne:	
- Šírka	650 mm
- Hĺbka	520 mm
- Hmotnosť	11,4 kg
- Rozmery krytu:	
- Šírka	549 mm
- Výška	59 mm
- Hĺbka	470 mm

• POPIS VRCHU

MODEL SO 4 PLYNOVÝMI HORÁKMI
„DTG1127“



MODEL S 2 PLYNOVÝMI HORÁKMI A 2 INDUKČNÝMI ZÓNAMI
„DTI1127“*

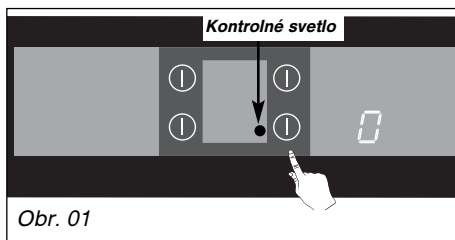


- A** Predný ľavý horák **pomocný horák 0,85 kW***
- B** Predný pravý horák **stredne rýchly horák 1,50 kW***
- C** Zadný ľavý horák **rýchly horák 2,25 kW***
- D** Zadný pravý horák **veľmi rýchly horák 3,10 kW***
- E** Indukčná zóna **priemer 210 = 3 100 W**
- F** Indukčná zóna **priemer 160 = 2 000 W**

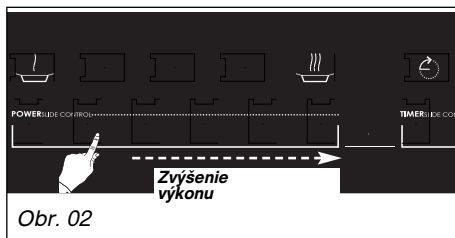
* Výkony pri používaní zemného plynu G20

• POUŽÍVÁNIE VARNEJ ZÓNY

- Nádobu umiestnite na varnú zónu.
 - Stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť príslušnej varnej zóny.
- Zvukové znamenie a blikajúci  symbol potvrdzujú vaše nastavenie (Obr. 01). Rozsvieti sa kontrolné svetlo vybranej varnej zóny.

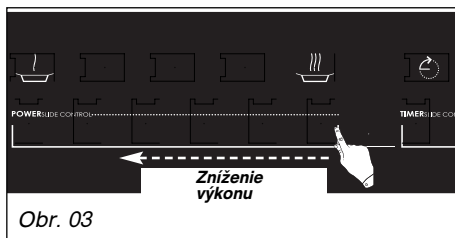


- **Nastavte výkon:** buď posunutím (prstom) posuvného regulátora výkonu zľava doprava, ak chcete výkon zvýšiť (Obr. 02).



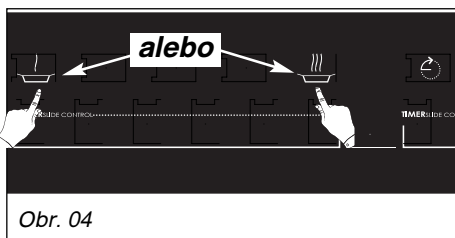
Ak chcete výkon znížiť, posuvný regulátor posuňte prstom sprava doľava (Obr. 03).

-  – **Pomalým pohybom je možné výkon nastaviť presnejšie ako rýchlym pohybom na požadovanú úroveň.**

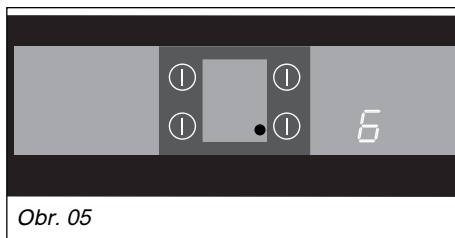


alebo stlačením tlačidiel predvolených výkonov:  alebo  (Obr. 04).

-  **Predvolený výkon 3**
-  **Predvolený výkon 6**
- (Obr. 05).

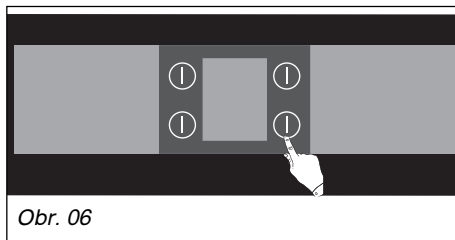


-  – **Tieto 2 tlačidlá si môže naprogramovať používateľ. Pozri kapitolu: „Úprava tlačidiel s vopred nastaveným výkonom“.**



- **Vypnutie varnej zóny:**

— Dlhو stlačte tlačidlo na výber príslušnej varnej zóny (Obr. 06).



— **Ukazovateľ zvyškového tepla:**

Po ukončení varenia zostáva používaná varná zóna niekoľko minút teplá.

Počas tejto doby sa zobrazí „H“. Nedotýkajte sa teda týchto zón.



— **Plamene pri plynovom horáku sú menšie pri nožičkách držiaka kvôli ochrane smaltu držiaka.**



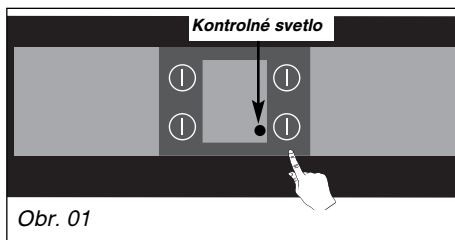
Upozornenie

— **Pri náhodnom zhasnutí plameňa (napríklad: prievan) je toto zariadenie vybavené systémom automatického zapálenia. Tento systém sa pokúsi plameň zapáliť 2-krát s odstupom 10 sekúnd.**

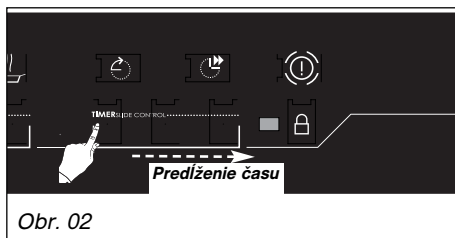
— **Minimálna prevádzková teplota je 10°C, aby sa zabezpečila optimálna prevádzka ventilu.**

• POUŽÍVÁNIE ČASOVAČA POČAS VARENIA

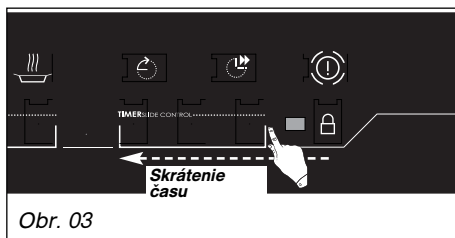
Časovač bude fungovať pre vybranú zónu (rozsvietené kontrolné svetlo) (Obr. 01).



— Časovač nastavte posunutím posuvného regulátora časovača zľava doprava, ak chcete čas predĺžiť (Obr. 02).

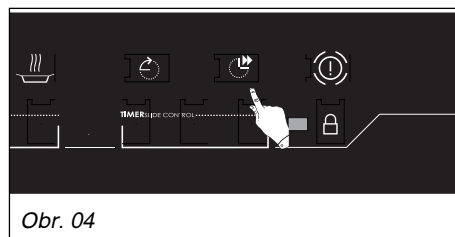


— Ak chcete čas skrátiť, môžete časovač posunúť sprava doľava (Obr. 03).



• Výber časovača „PRECO“:

— ak chcete nastaviť hodnotu časovača , môžete následným stláčaním vybrať tlačidlo (Obr. 04).

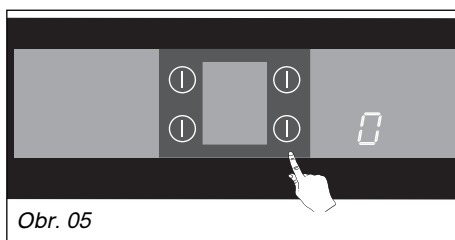


Na konci varenia sa na časovači zobrazí  a zaznie zvukové znamenie. Tieto informácie môžete vymazať stlačením tlačidla výberu príslušnej zóny (Obr. 05).



— Časovač môžete priradiť každej varnej zóne.

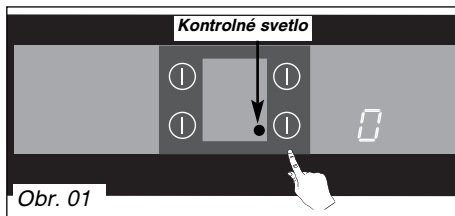
— Časovač je možné vypnúť dlhým stlačením tlačidla „časovač PRECO “. Príslušný časovač zhasne, avšak zóna funguje aj naďalej.



• POUŽÍVÁNIE NEZÁVISLÉHO ČASOVAČA

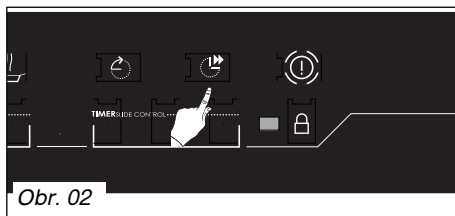
Táto funkcia slúži na časové nastavenie udalosti bez toho, aby došlo k vareniu.

— Vyberte nepoužívanú varnú zónu. Zobrazí sa **0**, ako aj kontrolné svetlo vybranej zóny (Obr. 01).



Obr. 01

— Doba na časovači nastavte buď posunutím posuvného regulátora časovača, alebo tlačidlom časovača „PRECO“. Bliká **t** a hodnota nastavenej doby (Obr. 02).

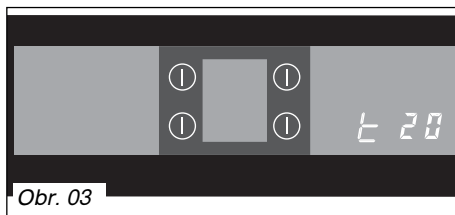


Obr. 02

Po ukončení nastavenia zostane svietiť **t** a čas sa začne odpočítavať.

Na (Obr. 03) je nastavená doba na časovači 20 minút.

— Časovač je možné vypnúť výberom príslušnej varnej zóny **I**.



Obr. 03



— **Týmto spôsobom je možné nastaviť až 4 nezávislé časovače (platia je vypnutá).**

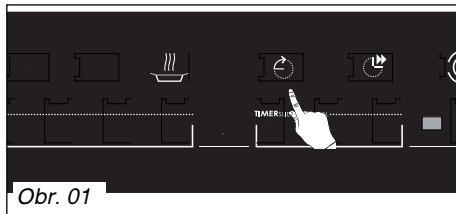
— Poslednú minútu sa doba odpočítava v sekundách.

• POUŽÍVÁNIE FUNKCIE „ELAPSED TIME“

Táto funkcia slúži na zobrazenie doby, ktorá uplynula od poslednej úpravy výkonu danej varnej zóny.

— Ak chcete túto funkciu využiť, stlačte tlačidlo  (Obr. 01).

Na displeji časovača sa zobrazí uplynutý čas.



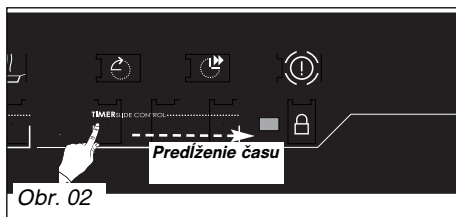
Obr. 01

Ak chcete, aby sa varenie ukončilo v daný čas, — stlačte tlačidlo  a potom do 5 sekúnd posuňte posuvný regulátor časovača prstom, aby ste predĺžili dobu varenia a dosiahli požadovanú dobu (Obr. 02).

Nastavená doba sa bude zobrazovať 3 sekundy a následne sa zobrazí zvyšná doba.

Zvukové znamenie potvrdí vaše nastavenie.

Táto funkcia je k dispozícii s funkciou časovača alebo bez nej.



Obr. 02



V prípade, že sa na časovači zobrazuje doba, túto dobu nie je možné zmeniť skôr ako po 5 sekundách po stlačení tlačidla . Po uplynutí 5 sekúnd je možné upraviť dobu varenia.

• NASTAVENIE PREDVOLENÝCH VÝKONOV

Táto funkcia slúži na zobrazovanie a úpravu predvolených výkonov.

- Vypnite varné zóny platne.
- Dlhým stlačením zvolte tlačidlo  alebo , ktoré chcete upraviť (Obr. 01).

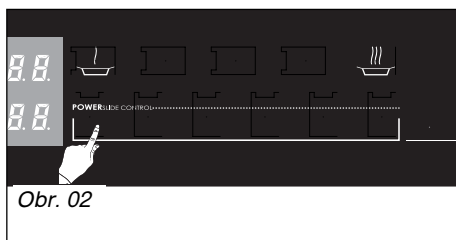
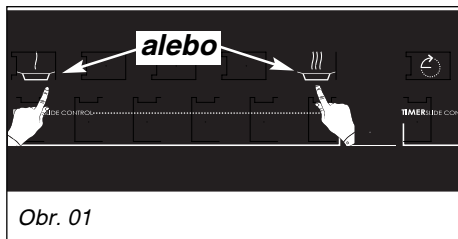
Zobrazí sa aktuálny predvolený výkon.

- Pomocou posuvného regulátora výkonu nastavte novú hodnotu výkonu, posuvný regulátor posuňte prstom doľava alebo doprava podľa potreby (Obr. 02).

**Je možné si vybrať výkon 1 až 5**

**Je možné si vybrať výkon 6 až 9**

Po istej chvíli zvukové znamenie potvrdí váš výkon.



• DETSKÁ POISTKA

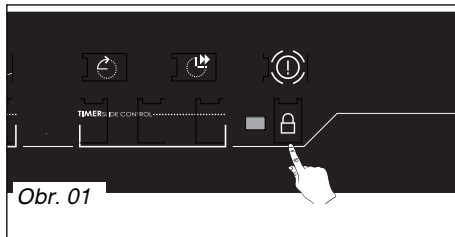
Táto funkcia slúži na zaistenie varnej platne, keď je vypnutá alebo počas varenia.

• Zamknutie:

— Dlhو stlačte tlačidlo  (Obr. 01).
Zaznie zvukové znamenie a rozsvieti sa kontrolné svetlo. Po istej chvíli kontrolné svetlo automaticky zhasne.

• Odomykanie:

— Dlhو stlačte tlačidlo  (Obr. 01).
Zaznie dvojité zvukové znamenie a kontrolné svetlo zhasne.



Obr. 01



V režime „zamknutie“ sa pri každom stlačení na displejoch zobrazí symbol zámky  .

Ak chcete varnú platňu znova používať, musíte ju odomknúť.

— V prípade, že aktivujete zamknutie počas varenia, vypnutie varných zón má prednosť pred zamknutím.

• CLEAN LOCK

Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia.

• Aktivácia funkcie CLEAN LOCK:

— Varná platňa musí byť vypnutá.
— Krátko stlačte tlačidlo  (Obr. 01).
Zaznie zvukové znamenie a začne blikať kontrolné svetlo.
— Po uplynutí prednastavenej doby sa zamknutie automaticky vypne. Zaznie dvojité zvukové znamenie a kontrolné svetlo zhasne.

• **BEZPEČNOSŤ POČAS PREVÁDZKY**

• **CELKOVÉ VYPNUTIE**

— Tlačidlom  môžete vypnúť jednu zapnutú varnú zónu alebo viac zapnutých varných zón. Táto akcia ruší zamknutie (ak bolo aktivované).

• **REGULÁTOR TEPLOTY (MODEL DT1127*)**

— Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným snímačom, ktorý kontroluje teplotu dna nádoby. V prípade, že na zapnutej varnej zóne zabudnete prázdnu nádobu, automaticky zníži výkon, aby sa predišlo poškodeniu nádoby alebo varnej platne.

• **OCHRANA V PRÍPADE VYKYPENIA**

— V prípade preliatia alebo ak sa na ovládacích tlačidlách nachádza kovový predmet alebo mokrá handrička, varná platňa sa vypne, na displeji sa zobrazia čiarky a zaznie zvukové znamenie. Platňu očistite alebo odstráňte predmet a znova zapnite varenie.

• **SYSTÉM AUTOMATICKÉHO VYPNUTIA**

— V prípade, že zabudnete na prebiehajúce varenie, táto bezpečnostná funkcia automaticky vypne varnú platňu v závislosti od vopred nastavenej doby (od 1 do 8 hodín v závislosti od výkonu). Na displeji sa zobrazí „AS“ a približne 2 minúty znie zvukové znamenie. Tieto informácie môžete vymazať stlačením tlačidla príslušnej zóny. Dvojité zvukové znamenie potvrdí váš úkon.

• **BEZPEČNOSTNÝ SYSTÉM „MALÉ PREDMETY“ (MODEL DT1127*)**

— V prípade, že na indukčnú zónu položíte predmety malých rozmerov (prsteň, vidlička a pod.), varná platňa to zistí a nebude sa zohrievať. Bude blikať displej výkonu.

Poznámka: Avšak ak na zónu položíte súčasne niekoľko malých predmetov, môže to platňa zdetegovať ako nádobu. V danom prípade sa platňa bude zohrievať.



Upozornenie

— ***Na varnú platňu sa neodporúča dávať kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, pretože by sa mohli zohriať.***

• NÁDOBY VHODNÉ PRE PLYNOVÉ HORÁKY

• Aký horák použiť v závislosti od nádoby?

Priemer nádoby	Priemer nádoby	Účel
18 až 28 cm	Veľmi rýchly	Fritovanie - Var
16 až 22 cm	Rýchly	Prudké opekánie
12 až 20 cm	Stredne rýchly	Omáčky - Ohrev
8 až 14 cm	Pomocný	Dusenie

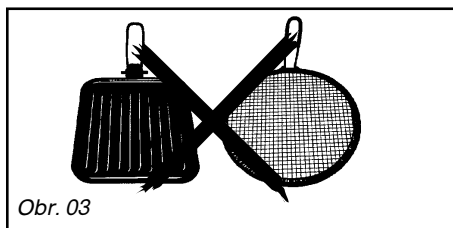
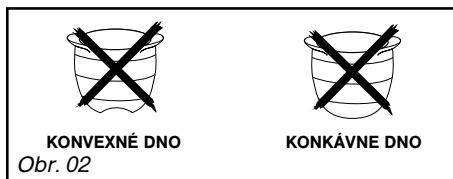
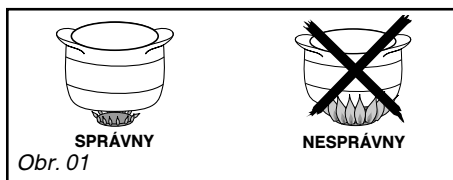
– Plameň nastavte tak, aby neprečnieval cez okraje nádoby (Obr. 01).

– Nepoužívajte nádoby s konkávnym ani konvexným dnom (Obr. 02).

– Plynový horák nenechávajte zapnutý s prázdnu nádobou.

– Nepoužívajte nádoby, ktoré čiastočne zakrývajú ovládaci panel.

– Nepoužívajte difúzery, opekače hriankov, oceľové rošty na pečenie mäsa ani kastróliky s nožičkami, ktoré by sa opierali alebo jemne dotýkali skleneného vrchu.



– Otvory prirodzeného vetrania musia byť otvorené alebo nainštalujte mechanické zariadenie (mechanický digestor).

– Intenzívne a dlhodobé používanie zariadenia si môže vyžadovať lepšie vetranie, napríklad otvorenie okna alebo efektívnejšie vetranie, napríklad zvýšením výkonu mechanickej ventilácie (ak existuje) (je potrebný minimálny prietok vzduchu 2 m³/h na kW výkonu pri plyne).

Príklad pre túto platňu:

- Celkový výkon: $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ kW}$
 $7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h}$ minimálny prietok

• VÝBER KUCHYNSKÉHO RIADU - BEZPEČNOSŤ INDUKČNEJ PLATNE

• Ktoré sú najvhodnejšie nádoby?

Bezpochyby už máte vhodné nádoby.

– **Smaltované oceľové nádoby alebo nádoby s nelepivou povrchovou úpravou:** hrniec, panvica na smaženie, panvica, pekáč na mäso.

– **Zliatinové nádoby:** aby sa nepoškrabala sklokeramická platňa, neťahajte tieto nádoby po platni alebo použite nádobu so smaltovaným dnom.

– **Nádoby z nehrdzavejúcej ocele vhodné pre indukčné platne:** väčšina nádob z nehrdzavejúcej ocele je vhodná na varenie na indukčnej platni (hrnce, kastrólik, panvica, panvica na smaženie).

– **Hliníkové nádoby so špeciálnym dnom:** vyberte si nádoby s hrubým dnom, ktoré zaručujú homogénnejšie varenie (lepšie rozloženie tepla).

– Skratka „CLASS INDUCTION“

Len sklo, hlina, hliník bez špeciálneho dna, meď a niektoré nemagnetické nehrdzavejúce ocele nie sú kompatibilné s indukciou. Odporúčame vám používať nádoby s hrubým a rovným dnom.

Pri nákupe nádoby sa presvedčte, či sa na obale nachádza toto logo, ktoré zaručuje kompatibilitu s indukciou.



Kvôli zjednodušeniu výberu je v tomto návode uvedený zoznam riadu.

– Ukazovateľ zvyškového tepla

Po ukončení intenzívneho varenia zostáva používaná varná zóna niekoľko minút teplá.

Počas tejto doby sa zobrazí **H**. Nedotýkajte sa teda týchto zón.

• Ktoré materiály sú nekompatibilné?

SKLENENÉ, KERAMICKÉ, HLINENÉ, HLINÍKOVÉ BEZ ŠPECIÁLNEHO DNA, MEDENÉ ALEBO NIEKTORÉ NÁDOBY Z NEMAGNETICKEJ NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE.

• Testovanie „nádob“

Vďaka špičkovej technológii je táto platňa schopná rozpoznať väčšinu nádob. Nádobu položte na varnú zónu, napríklad na výkon 4, ak displej zostane rozsvietený, nádoba je kompatibilná, ak bliká, nádoba sa nemôže používať na varenie na indukčnej platni. Aj nádoby, ktorých dno nie je úplne rovné, môžu byť vhodné; pod podmienkou, že dno nebude veľmi zdeformované.

• Automatické vypnutie

Funkcia Automatické vypnutie je bezpečnostnou funkciou platne. Zapne sa automaticky, ak používateľ zabudne vypnúť pripravované jedlo:

Používaný výkon	Zóna sa vypne automaticky po uplynutí:
Vrátane: 1 7 8 11 viac ako 12	8 hodín 2 hodín 1 hodiny

Na displeji príslušnej varnej zóny sa objaví **AS** a približne 2 minúty znie zvukové znamenie. Tento symbol **AS** sa bude zobrazovať dovtedy, kým nestlačíte ktorékoľvek tlačidlo príslušnej zóny, potom zvukové znamenie potvrdí váš úkon.

• VÝBER KUCHYNSKÉHO RIADU - BEZPEČNOST INDUKČNEJ PLATNE (pokračovanie)

• Bezpečnostné opatrenia

— Pri používaní nádoby s vnútornou nelepivou povrchovou úpravou (typu teflón) bez tuku alebo s veľmi malým množstvom tuku, nádobu krátko predhrejte na polohe 9 alebo 10. Nikdy nepoužívajte polohu 11 alebo 12, pretože hrozí riziko poškodenia nádoby.

— Nezohrievajte zatvorenú konzervu, mohla by vybuchnúť (toto opatrenie platí pre všetky spôsoby varenia).

— Na varnú platňu sa neodporúča dávať kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, pretože by sa mohli zohriať.



Upozornenie

Platňa sa nesmie používať ako odkladací priestor.

Na varenie nikdy nepoužívajte alobal ani potraviny zabalené v alobale nikdy neukladajte priamo na indukčnú platňu. Alobal by sa roztopil a natrvalo by poškodil varnú platňu.

• „Elektronický“ bezpečnostný systém

Ak sa teplota elektronických obvodov značne zvýši, daný bezpečnostný systém automaticky zníži výkon platne.

Bezpečnostný systém „prázdny hrniec“

Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným systémom, ktorý permanentne deteguje teplotu varnej platne. V dôsledku toho už nehrozí riziko prehriatia spôsobeného prázdnyimi hrncami.

Používanie varnej zóny v závislosti od nádoby (v závislosti od modelu)

rôzne nádoby	rôzne použitia	Malé nádoby
Táto varná zóna veľkosti 23 cm: - Sa automaticky prispôbuje nádobe. - Dodáva optimálny výkon. - Vynikajúco rozváža teplo. - Dodáva homogénnu teplotu pri varení a v dôsledku toho je možné pripravovať aj veľké palacinky, veľké ryby a pod. alebo veľké množstvo malých kúskov, upečú sa rovnomerne.	Ø 23 cm Ø 12 26 cm Ø 18 cm Ø 12 22 cm. Ø 21 cm Ø 18 24 cm.	Ø 16 cm Ø 10 18 cm. Pomalá príprava (omáčky, krémy....). Príprava malých množstiev alebo samostatných porcií...



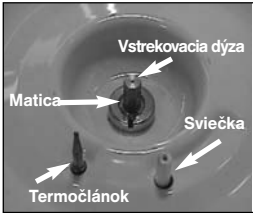
Upozornenie

Ak sa rúra nachádza pod varnou platňou (pozri odsek „Zabudovanie“), tepelné bezpečnostné systémy platne nedovoľujú súčasné používanie platne a rúry vo funkcii „pyrolýza“.

Počas používania indukčnej platne neukladajte na sklenený vrch predmety, ktoré by mohli zmagnetizovať (napr.: kreditné karty, kazety...).

Upozornenie pre používateľov aktívnych implantátov (srdcové stimulátory, inzulínové pumpy...): indukčná platňa generuje v bezprostrednom prostredí elektromagnetické pole. V dôsledku toho vám odporúčame poradiť sa s výrobcom vášho implantátu s cieľom zistiť prípadnú nekompatibilitu.

Údržba varnej platne je jednoduchšia, ak ju vykonáte **pred jej úplným vychladnutím**. Zariadenie však nikdy nečistíte počas prevádzky. Všetky ovládače dajte do nulovej polohy.

	AKO POSTUPOVAŤ?	VHODNÉ VÝROBKY A PRÍSLUŠENSTVO
➤ Údržba sviečok a vstrekovacích dýz	 ➔ V prípade zanesenia zapalovacích sviečok sviečky očistíte pomocou malej kefy s tvrdými štetinkami (nekovovými). ➔ Plynová vstrekovacia dýza sa nachádza v strede horáka v tvare nádoby. Dbajte na to, aby ste ju počas čistenia neupchali, pretože by sa znížila výkonnosť platne. V prípade zanesenia vstrekovaciu dýzu očistíte zapínacím špendlíkom.	✓ Malá kefa s tvrdými štetinkami.
➤ Údržba držiakov hrncov a plynových horákov	➔ V prípade pretrvávajúcich škvrn použite jemný krém a potom ich opláchnite v čistej vode. Pred opätovným použitím varnej platne každú časť horáka dôkladne utrite.	✓ Jemný krém na čistenie. ✓ Špongia.
➤ Údržba skleneného vrchu	➔ Očistíte ho teplou vodou a potom utrite. V prípade pretrvávajúcich škvrn použite špeciálne prostriedky na sklokeramické sklo.	✓ Špongia. ✓ Špeciálne prostriedky na sklokeramické sklo (napr.: Cera-Clean).
➤ Údržba indukčných zón	➔ Očistíte ich teplou vodou a potom utrite. Čistenie prípadne ukončíte drsnou stranou špongie a potom ich utrite. V prípade pretrvávajúcich škvrn použite špeciálne výrobky na sklokeramické sklo (príklady nájdete proti).	✓ Špongia. ✓ Špeciálne výrobky na sklokeramické sklo (čistiace prostriedky si môžete zakúpiť v popredajnom servise).



- Jednotlivé prvky platne umývajte radšej v rukách ako v umývačke riadu.
- Na čistenie varnej platne nepoužívajte drsné špongie.
- Zariadenie nečistíte parou.



– V prípade, že na vrchnej sklenenej doske zbadáte viditeľnú prasklinu alebo štrbinu, zariadenie okamžite odpojte z elektrickej siete, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom, a obráťte sa na popredajný servis.

Pochybujete o správnej funkčnosti platne to však neznamená, že došlo k poruche. V každom prípade skontrolujte nasledujúce body:

CHYBOVÉ KÓDY	ČO SA DEJE?	AKO POSTUPOVAŤ?
➤ 2 zvukové znamenia, po ktorých sa zobrazí F1 - F2 - F3 alebo F... na časovači BB , potom sa zobrazia čísla a vymažú.	➤ Ide o postup uvedenia platne pod napätie. ➤ Ak ste stlačili tlačidlo celkového vypnutia ⓪ : je to normálny jav.	✓ Počkajte niekoľko sekúnd, kým displej BB zhasne. ✓ Platňa je pripravená na používanie.
➤ Platňa sa nedá ovládať a na displejoch sa nezobrazuje nič.	➤ Vypadok prúdu.	✓ Skontrolujte, či je prúd. ✓ Ak máte prúd a porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
➤ BB hlási E4 a na niekoľko sekúnd sa rozsvieti kontrolné svetlá chýbného horáka a potom zhasnú.	➤ Horák nie je možné zapáliť.	✓ Skontrolujte, či je otvorený plyn alebo či sú horáky správne zmontované. ✓ Skontrolujte, či vstrekovacie dýzy zodpovedajú používanému plynu (pozri tabuľku s technickými údajmi). ✓ Skontrolujte, či dochádza k iskreniu pri danom horáku. ✓ Po vykonaní všetkých týchto kontrol platňu zapnite stlačením tlačidla ⓪1.
➤ BB hlási D2 .	➤ Zóny nefungujú. Chyba pri prepínaní prepínača na zmenu plynu.	✓ Skontrolujte polohu prepínača na zmenu plynu a stlačte tlačidlo celkového vypnutia plynu, aby ste odstránili poruchu. Zapalovanie znova zopakujte. ✓ V prípade, že porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
➤ BB hlási E2 a bliká jedno z kontrolných svetiel horáka.	➤ Príslušný horák nie je možné použiť. ➤ Môžete použiť iný horák.	✓ Stlačte tlačidlo celkového vypnutia plynu, aby ste odstránili poruchu. ✓ V prípade, že porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
➤ BB hlási E7 : rozsvieti sa jedno z kontrolných svetiel, ktoré signalizuje chybný horák.	➤ Plameň alebo teplý predmet sa dotýka bezpečnostného prvku (termočlánku).	✓ Stlačte tlačidlo celkového vypnutia plynu, aby ste odstránili poruchu. ✓ V prípade, že porucha pretrváva, vypnite prívod plynu a obráťte sa na popredajný servis.
➤ BB hlási EE .	➤ Vyskytli sa 2 poruchy.	✓ Stlačte tlačidlo celkového vypnutia plynu, aby ste odstránili poruchu. ✓ V prípade, že porucha pretrváva, vypnite prívod plynu a obráťte sa na popredajný servis.



Ak sa zobrazí chybový kód, automaticky sa blokuje používanie časovača .

**Pochybujete o správnej funkčnosti platne to však neznamená, že došlo k poruche.
V každom prípade skontrolujte nasledujúce body:**

CHYBOVÉ KÓDY	ČO SA DEJE?	AKO POSTUPOVAŤ?
➤  hlási E1 a rozsvieti sa jedno z kontrolných svetiel horákov.	➤ Príslušný horák nie je možné použiť. ➤ Môžete použiť iný horák.	✓ Pri používaní pri izbovej teplote nižšej ako 10°C sa môže dočasne zablokovať prevádzka platne. ✓ Stlačte tlačidlo celkového vypnutia plynu, aby ste odstránili poruchu. ✓ V prípade, že porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
➤  hlási E1 alebo sériu —	➤ Elektronické obvody sa prehriali.	✓ Skontrolujte montážne podmienky. ✓ Stlačte tlačidlo celkového vypnutia plynu, aby ste z displeja odstránili E1. ✓ V prípade, že porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
➤  hlási chybu typu E - d - C, ktoré nie sú vyššie uvedené.	➤ Zóny už nefungujú.	✓ Stlačte tlačidlo celkového vypnutia plynu, aby ste odstránili poruchu. ✓ V prípade, že porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Pochybujete o správnej funkčnosti platne to však neznamená, že došlo k poruche.
V každom prípade skontrolujte nasledujúce body:

AKO POSTUPOVAŤ?

- ✓ Skontrolujte elektrické pripojenie varnej platne.
- ✓ Skontrolujte, či sú zapalovacie sviečky čisté.
- ✓ Skontrolujte, či sú horáky čisté a správne zmontované.

- ✓ Ide o normálny jav. Funkcia zapalovania je centralizovaná a ovláda naraz všetky horáky.

- ✓ Skontrolujte, či nie je stlačená prírodná plynová hadica.
- ✓ Skontrolujte, či je dĺžka prírodnej plynovej hadice kratšia ako 2 metre.
- ✓ Skontrolujte, či je otvorený prívod plynu.
- ✓ Ak používate plyn vo fľaši alebo cisterne, skontrolujte, či nie je prázdna.
- ✓ Ak ste práve nainštalovali platňu alebo vymenili plynovú fľašu, niekoľkokrát zopakujte zapalovanie, kým sa plyn nedostane až k horákam.
- ✓ Skontrolujte, či nie je upchaná vstrekovacia dýza, a ak je upchaná, očistite ju zaplniacim špendlíkom.
- ✓ Horák zapáľte pred umiestnením hrnca.

- ✓ Dbajte na to, aby v miestnosti nebol veľký prievan.
- ✓ Skontrolujte súlad medzi používaným plynom a nainštalovanými vstrekovacími dýzami (pozri označenie vstrekovacích dýz v kapitole „Vlastnosti plynu“).
- ✓ Upozornenie: varné platne sa dodávajú prednastavené na plyn z plynovodu (zemný plyn).
- ✓ Skontrolujte, či je prepínač na zmenu plynu v správnej polohe (pozri odsek „Zmena plynu“).

- ✓ Skontrolujte, či sú horáky a vstrekovacie dýzy, umiestnené pod horákmi, čisté, či sú horáky správne zložené a pod.
- ✓ Skontrolujte, či je vo fľaši dostatočné množstvo plynu.

CHYBOVÉ KÓDY

- Zapalovanie horákov

Pri stlačení tlačidla nedochádza k iskreniu.

- Pri zapalovaní horáka dochádza k iskreniu pri všetkých horákoch naraz.

- Dochádza k iskreniu, ale horák alebo horáky sa nezapália.

- Pri spomalenom prietoku horák zhasne alebo plamene zostávajú veľké.

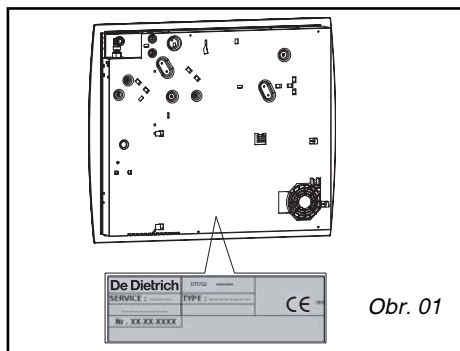
- Plamene sú nepravdivé.

JEDLÁ	DOBA	VELMI RÝCHLY	RÝCHLY	STREDNE RÝCHLY	POMOCNÝ
POLIEVKY	Vývary Husté polievky	X	X		
RYBY	Vývar Grilované	X X			
OMÁČKY	Holandská, bearnská Bešamelová, biela omáčka			X X	X X
ZELENINA	Endívie, špenát Varený hrášok Paradajky na provensálsky spôsob Opečené zemiaky Cestoviny	X X X X X	X X X		
MÄSO	Steak Biele ragú, Osso-bucco Rezeň na parvici Pečené hovädzie mäso (gril z liatiny)	X X X X			
VYPRÁŽANIE	Hranolky Šišky	X X			
DEZERTY	Rýža v mlieku Ovocný kompót Palacinky Čokoláda Anglický krém	X X	X	X X	X X

Maximálne výkony sú určené na vypráždenie a rýchle privedenie do varu.

• ZÁSADY

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. V telefonáte uveďte celé referenčné číslo zariadenia (model, typ, sériové číslo). Tieto informácie sa nachádzajú na popisnom štítku (Obr. 01).



Obr. 01

ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

V prípade opravy žiadajte, aby boli použité výhradne originálne náhradné **diely**.



FagorBrandt SAS, nájomník-správca – Zjednodušená akciová spoločnosť s kapitálom spoločnosti 20 000 000 eur Obchodný register a register spoločností Nanterre 440 303 196.