

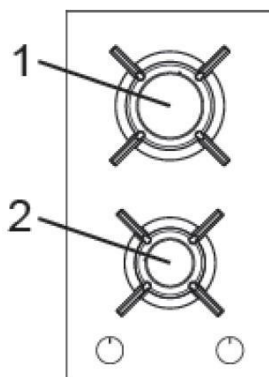
SZANOWNI KLIENCI!

Poznawanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju. Przyciągają uwagę od pierwszego spojrzenia. Jakość wzornictwa wyróżnia się dzięki ponadczasowej estetyce i starannemu wykończeniu sprawiającemu, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane oraz w doskonałej harmonii ze sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota, by je dotknąć. Design De Dietrich to również wytrzymałe materiały premium – zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia tworzenie wysokiej jakości produktów w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.
Dziękujemy Państwu za zaufanie.



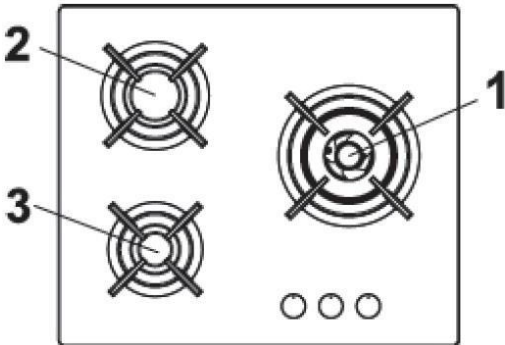
1	3,0 kW	G20
2	1,0 kW	G20

Identyfikacja modelu		DPG3301B	
Typ płyty kuchennej		GAZ	
Liczba stref gotowania		2	
Efektywność energetyczna palnika gazowego			
Tylny	Efektywność energetyczna palnika gazowego	59,9	%
Przedni	Efektywność energetyczna palnika gazowego	/	%
	Efektywność energetyczna palnika gazowego	59,9	%



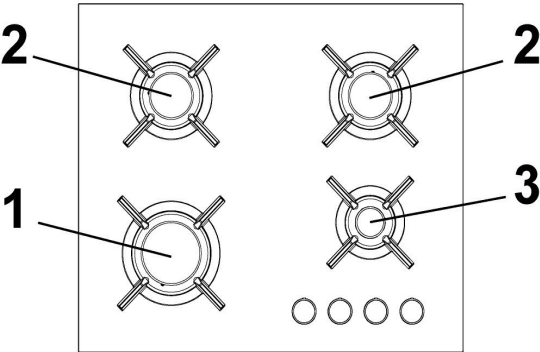
1	3,5 kW	G20
2	1,75 kW	G20
3	1,0 kW	G20

Identyfikacja modelu		DPG3501B	
Typ płyty kuchennej		GAZ	
Liczba stref gotowania		3	
Efektywność energetyczna palnika gazowego			
Palnik prawy	Efektywność energetyczna palnika gazowego	58,5	%
Lewy tylny	Efektywność energetyczna palnika gazowego	59,9	%
Lewy przedni	Efektywność energetyczna palnika gazowego	/	%
	Efektywność energetyczna palnika gazowego	59,2	%



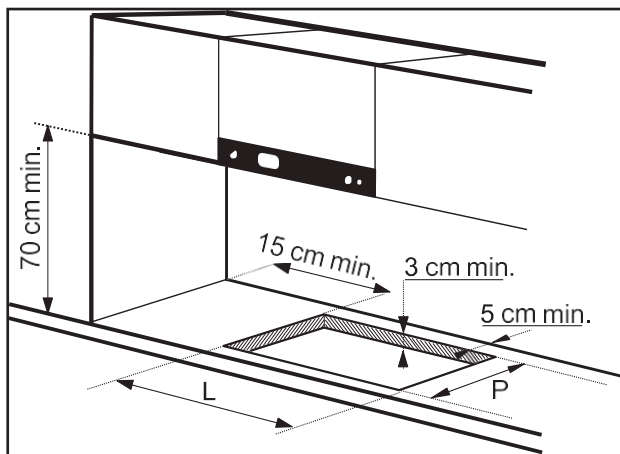
1	3,0 kW	G20
2	1,75 kW	G20
3	1,0 kW	G20

Identyfikacja modelu		DPG3620B	
Typ płyty kuchennej		GAZ	
Liczba stref gotowania		3	
Efektywność energetyczna palnika gazowego			
Palnik prawy	Efektywność energetyczna palnika gazowego	59,9	%
Lewy tylny	Efektywność energetyczna palnika gazowego	59,9	%
Lewy przedni	Efektywność energetyczna palnika gazowego	59,9	%
prawy przedni	Efektywność energetyczna palnika gazowego	/	%
	Efektywność energetyczna palnika gazowego	59,9	%

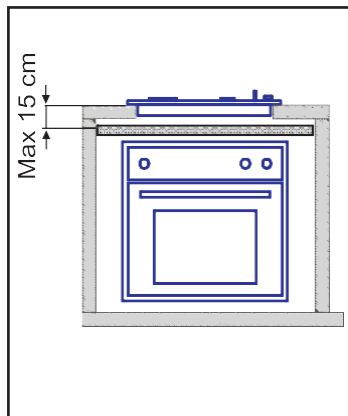


1

1.1

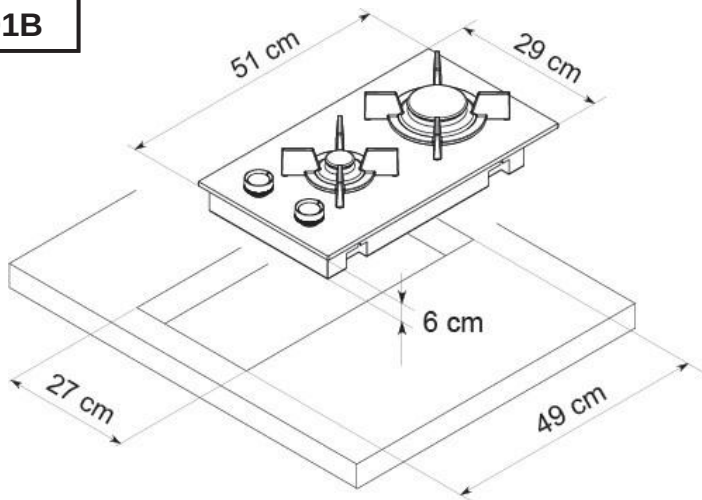


1.1.1



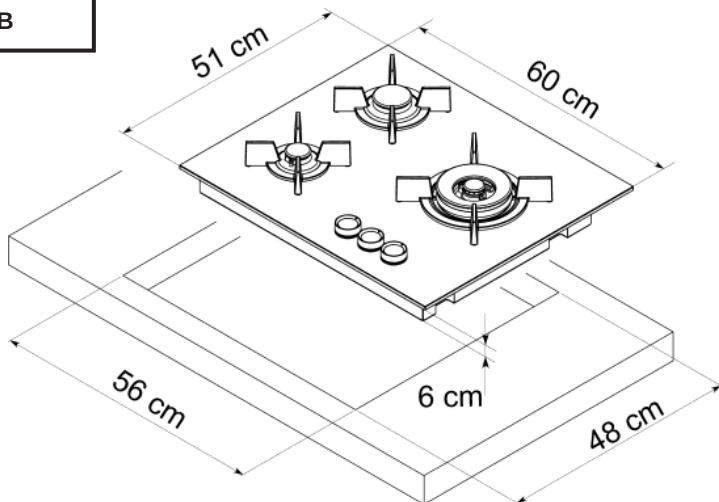
1.1.2

DPG3301B



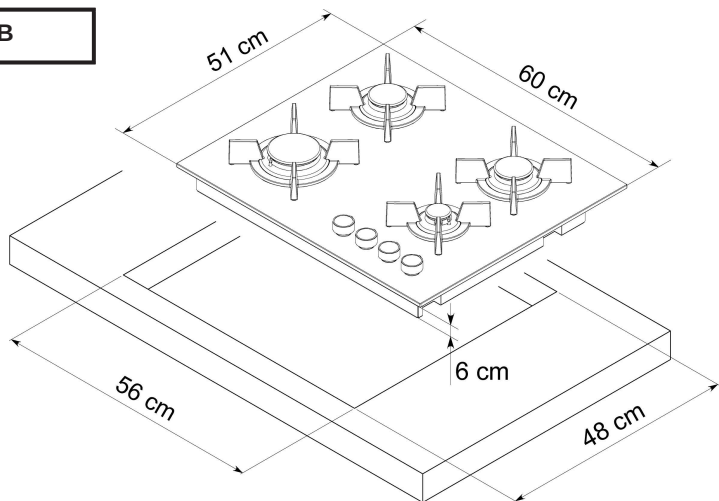
1.1.1/A

DPG3501B

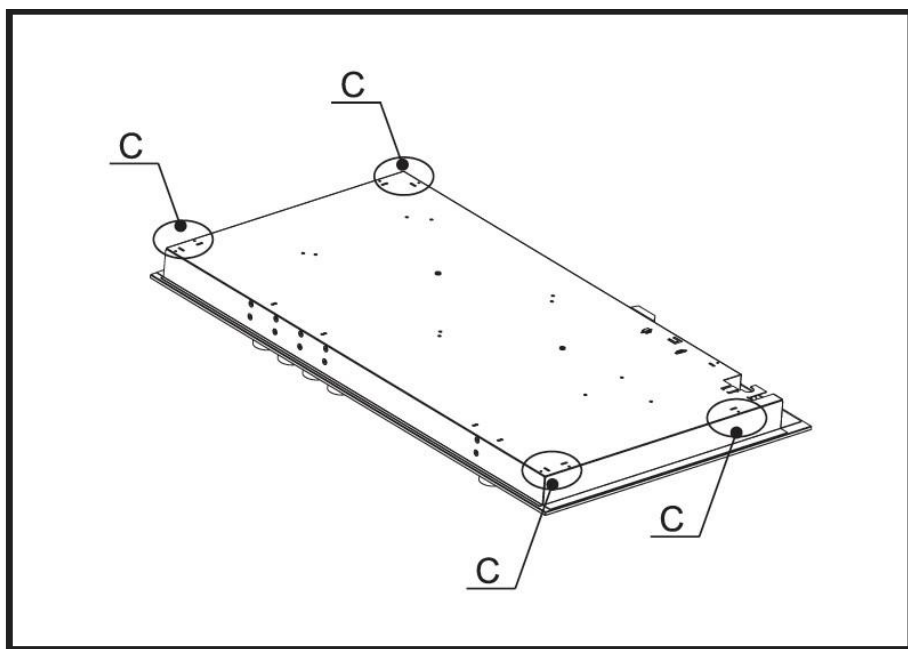


1.1.1/B

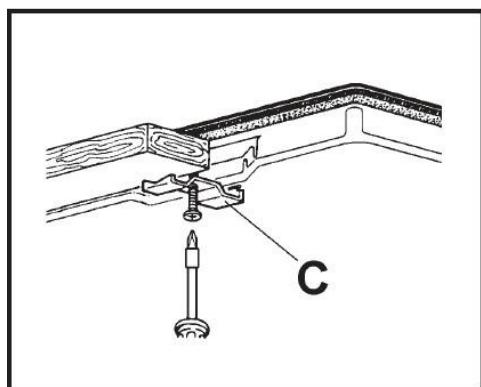
DPG3620B



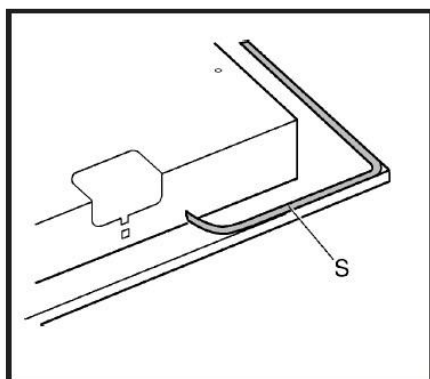
1.1.1/C



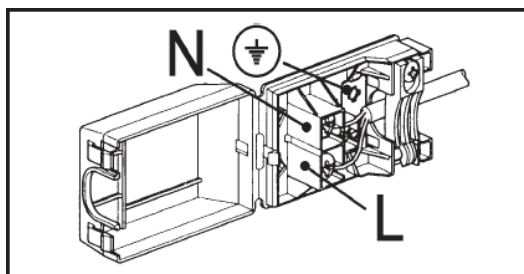
1.1.3



1.1.4



1.1.5

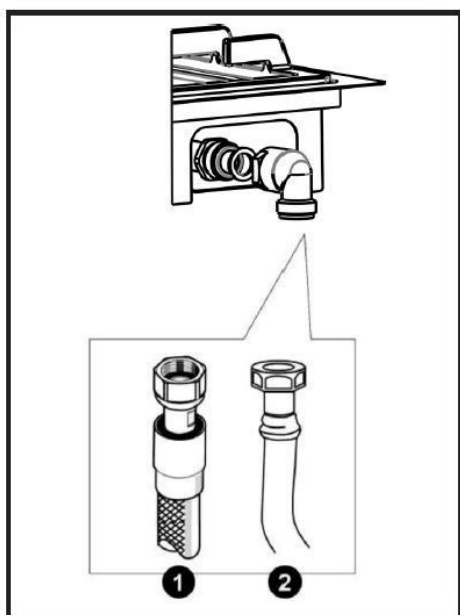


1.2.

1.2.1

<i>Kabel brązowy L</i>	<i>FAZA</i>
<i>Kabel niebieski N</i>	<i>ZERO</i>
<i>Kabel ⚡ żółto-zielony</i>	<i>UZIEMIENIE</i>

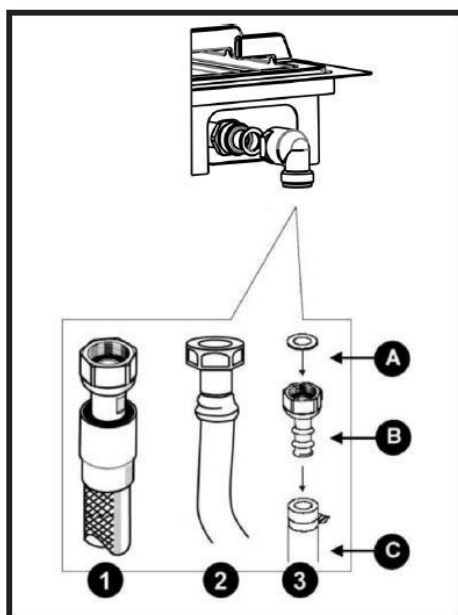
G20/25



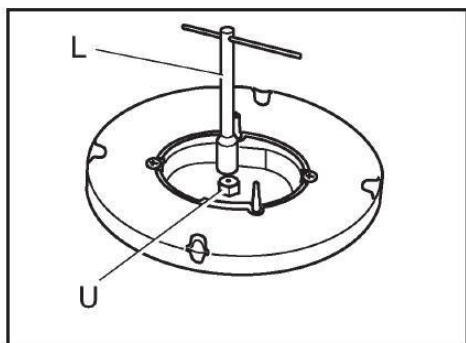
1.3.

1.3.1

G30/31

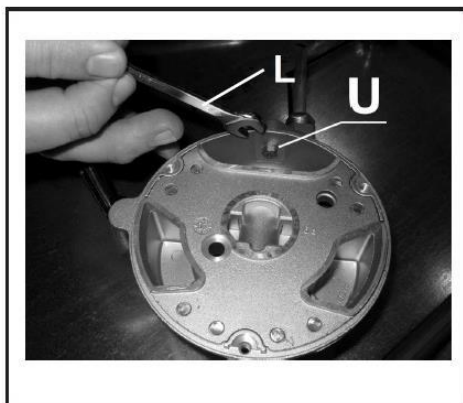


1.3.2

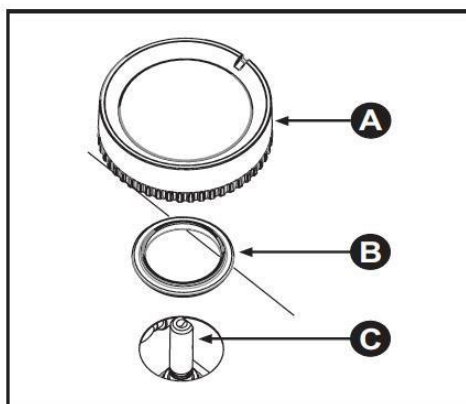


1.4.

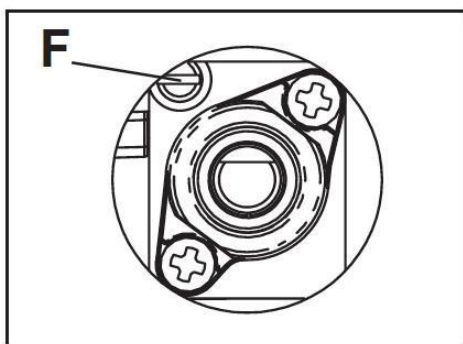
1.4.1



1.4.2



1.4.3



1.4.4

PALNIKI		GAZ	CIŚNIENIE ROBOCZE	NATĘŻENIE PRZEPŁYWU		ŚREDNICA WTRYSKIWACZA/	ŚREDNICA KURKA OBEJŚCIA	CIEPŁO NOMINALNE WEJŚCIE (kW)	
NR	OZNACZENIE/			g/h	l/h			Maks.	Min.
1	SZYBKIE	G30	28-30	218	-	87	42	3,0	0,95
		G31	37	214	-	87	42	3,0	0,95
		G20	20	-	286	129	Reg.	3,0	0,95
		G25.3	25	-	326	132	Reg.	3,0	0,95
2	PÓLSZYBKIE	G30	28-30	127	-	66	31	1,75	0,6
		G31	37	125	-	66	31	1,75	0,6
		G20	20	-	167	101	Reg.	1,75	0,6
		G25.3	25	-	190	102	Reg.	1,75	0,6
3	POMOCNICZE	G30	28-30	73	-	50	27	1,0	0,45
		G31	37	71	-	50	27	1,0	0,45
		G20	20	-	95	77	Reg.	1,0	0,45
		G25.3	25	-	109	80	Reg.	1,0	0,45
4	PODWÓJNY PIERŚCIEN	G30	28-30	291	-	94	60	3,5	2,3
		G31	37	286	-	94	60	3,5	2,3
		G20	20	-	334	137	Reg.	3,5	2,3
		G25.3	25	-	380	137	Reg.	3,5	2,3

1.5.

Tytuł skrócony lub odniesienia do metod pomiarowych i obliczeniowych stosowanych w celu ustalenia zgodności z powyższymi wymaganiami

Wydajność każdego palnika jest obliczana zgodnie z normą EN 30-2-1:2015.

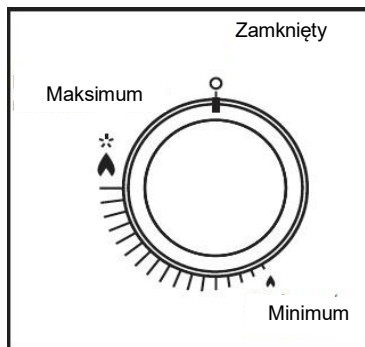
Ogólna wydajność płyty kuchennej jest obliczana zgodnie z rozporządzeniem UE 66/2014 par.2,2

Wydajność jest obliczana tylko dla palników o mocy nominalnej większej niż 1,16 kW (EN 30-2-1:2015).

Informacje istotne dla klienta w celu zminimalizowania zużycia energii podczas użytkowania

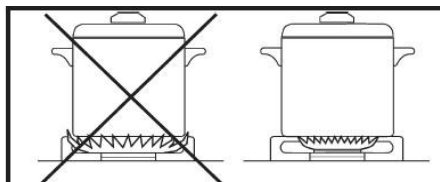
Oszczędność energii: zalecamy stosowanie naczyń z płaskim dnem. Należy używać pokrywek o takiej samej wielkości co naczynia. Odpowiednio dostosować ilość oleju lub tłuszczu, aby uniknąć rozpryskiwania, regulując moc palnika.

9

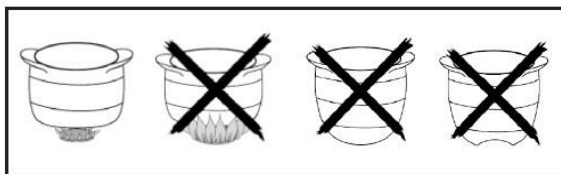


2.1.

2.1.1

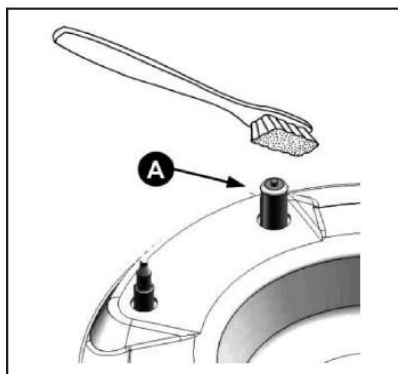


2.1.2



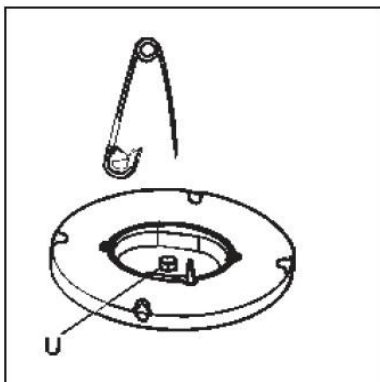
2.1.3

• 3



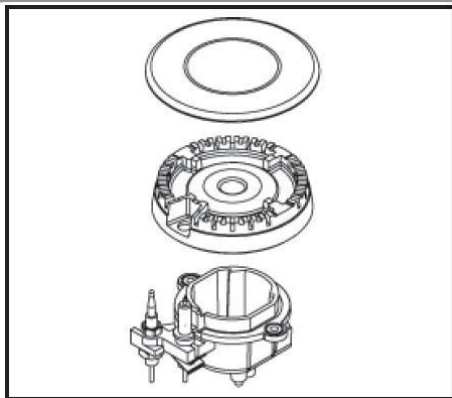
3.1

3.1.1



3.1.2

1

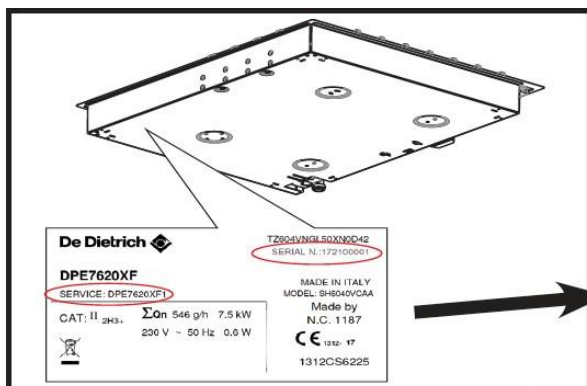


- Po wyczyszczeniu palnika należy upewnić się, że nasadka palnika jest umieszczona w swojej obudowie.
- Nasadka palnika musi być ustawiona stabilnie i płasko.

5



6



Model:
Numer seryjny: Serial:

6.1

6.1.1

0	IDENTYFIKACJA	7
1	INSTALACJA.....	7
1.1	ZABUDOWA	7
1.2	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	8
1.3	PODŁĄCZENIE GAZU	9
1.4	ZMIANA GAZU	10
1.5	PODŁĄCZENIE GAZU	11
2	UŻYTKOWANIE.....	12
2.1	URUCHOMIENIE PALNIKÓW GAZOWYCH.....	12
2.2	NACZYNIA STOSOWANE NA PALNIKACH GAZOWYCH.....	13
3	KONSERWACJA	14
3.1	KONSERWACJA URZĄDZENIA	14
	Świece i wtryskiwacze	14
	Kratki i palniki gazowe.....	14
	Część emaliowana.....	14
	Powierzchnia ze stali nierdzewnej	14
4	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	15
4.1	ZAPALANIE PALNIKÓW	15
4.2	W CHWILI NACIŚNIĘCIA POKRĘTŁA ISKRY POJAWIAJĄ SIĘ RÓWNOCZEŚNIE NA WSZYSTKICH PALNIKACH	15
4.3	POJAWIAJĄ SIĘ ISKRY, ALE PALNIK(I) NIE ZAPALA(JĄ) SIĘ	15

4.4	PODCZAS ZAPALANIA PŁOMIENIE ZAPALAJĄ SIĘ, ALE NATYCHMIAST PO ZWOLNIENIU POKRĘTŁA GASNĄ	15
4.5	NA BIEGU JAŁOWYM PALNIK GAŚNIE LUB PŁOMIENIE POZOSTAJĄ WYSOKIE.....	15
4.6	PŁOMIENIE MAJĄ NIEREGULARNY WYGLĄD	16
4.7	PODCZAS DZIAŁANIA POKRĘTŁA NAGRZEWAJĄ SIĘ	16
5	ŚRODOWISKO	17
6	DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA	18

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU

Instrukcja Państwa urządzenia jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego ryzyko. Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.
- Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z wytycznymi dotyczącymi instalacji. Żyłka ochronna (zielono-żółta) powinna być połączona z wtykiem uziemiającym gniazdka zasilania elektrycznego lub z uziemieniem instalacji.
- Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- Warunki regulacji tego urządzenia są podane na tabliczce znamionowej lub na etykiecie przymocowanej do urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** gotowanie bez nadzoru na płycie zabrudzonej tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nie wolno nigdy próbować gasić ognia wodą, należy natomiast wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać niczego na powierzchniach do gotowania.
- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są zgodne.
- To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Musi zostać zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi

przepisami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na obowiązujące przepisy dotyczące wentylacji.

- Korzystanie z gazowej płyty kuchennej prowadzi do wytwarzania ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ona zainstalowana. Należy zadbać o dobrą wentylację kuchni, zwłaszcza podczas korzystania z urządzenia: pozostawić otwarte otwory stanowiące wentylację naturalną lub zainstalować system wentylacji mechanicznej (okap wentylacyjny). Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład poprzez otwarcie okna, lub bardziej wydajnej wentylacji, na przykład poprzez zwiększenie mocy wentylacji mechanicznej, jeśli takowa jest dostępna.
- **OSTRZEŻENIE:** nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego płytę.
- Płyta kuchenna została przewidziana do użytku domowego.
- **UWAGA:** w razie pęknięcia szkła płyty kuchennej:
 - natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i wszystkie elektryczne elementy grzejne oraz odłączyć urządzenie od wszelkich źródeł energii;
 - nie dotykać powierzchni urządzenia;
 - nie używać urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** jeżeli powierzchnia jest pęknięta, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Płyta jest zgodna z normą EN 30-1-1 i stanowi urządzenie klasy 3. To urządzenie powinno być instalowane i używane wyłącznie w miejscu dobrze wentylowanym. Należy zapoznać się z tą instrukcją przed instalacją i rozpoczęciem użytkowania urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** należy obserwować proces gotowania. Krótki proces gotowania powinien być obserwowany bez przerwy.
- Te płyty kuchenne są przeznaczone wyłącznie do przygotowywania produktów spożywczych i napojów i nie zawierają żadnych części wykonanych z azbestu.
- Nie należy przechowywać produktów **UTRZYMANIA DOMU** lub **ŁATWOPALNYCH** (rozpylacz lub zbiornik ciśnieniowy, a także papiery, książki kucharskie itp.) w szafce znajdującej się pod płytą.
- W przypadku korzystania z szuflady umieszczonej pod płytą nie zalecamy przechowywania w niej przedmiotów wrażliwych na temperaturę (tworzywa sztuczne, papier, puszki aerozolowe itp.).
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac płyta musi być odłączona od zasilania (elektrycznego i gazowego).

- Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
- Podłączając urządzenia elektryczne do pobliskiego gniazdka elektrycznego, należy upewnić się, że kabel zasilania nie dotyka gorących miejsc.
- Nie używać naczyń kuchennych, które wystają poza krawędzie płyty.
- Ze względów bezpieczeństwa po użyciu należy pamiętać o zamknięciu głównego zaworu gazu zasilanego za pośrednictwem przewodu instalacji gazowej lub z zaworu butli butan/propan.
- Na tych płytach umieszczony jest znak zgodności CE.
- Prace dotyczące instalacji mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów i techników.
- Gdy pokrętko staje się trudne do obrócenia, **NIE WOLNO UŻYWAĆ SIŁY**. Należy natychmiast zwrócić się do instalatora w celu przeprowadzenia prac.
- Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie umieszczać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytęgrzewczą.
- Urządzenie jest przeznaczone do wbudowania w szafkę kuchenną lub blat. To urządzenie należy do klasy 3 i zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie jest przeznaczone do wbudowania w meble odporne na ciepło. Ściany mebli muszą być odporne na temperaturę 125°C, zgodnie z normami europejskimi.



Deklaracja zgodności:

Oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z aktualnymi dyrektywami, dekrétami i rozporządzeniami europejskimi, a także z wymaganiami podanymi w normach odniesienia.

0 IDENTYFIKACJA

Zidentyfikować typ płyty kuchennej,
porównując liczbę oraz

rozmieszczenie palników urządzenia z
ilustracjami (**0.1.1 - 0.1.2 - 0.1.3**).

1 INSTALACJA

Aby łatwo odnaleźć w razie potrzeby numery referencyjne urządzenia, zalecamy ich zapisanie na stronie „Dział Obsługi Klienta” (**6.1.1**). Na tej stronie można również sprawdzić, gdzie znaleźć je na swoim urządzeniu.

1.1 ZABUDOWA:

Urządzenie musi zostać wbudowane w blat mebla ze wspornikiem o grubości co najmniej 3 cm, wykonanym z materiału odpornego na ciepło lub pokrytego takim materiałem.

Jeżeli pod płytą umieszczona jest pozioma przegroda, musi ona znajdować się w odległości 15 cm od spodu blatu (**1.1.2**).

W żadnym wypadku nie należy przechowywać rozpylaczy ani pojemników pod ciśnieniem w schowku, który może znajdować się pod płytą (patrz rozdział „Instrukcje

bezpieczeństwa”).

Należy zapoznać się ze szkicem (**1.1.1**).

- Zdjąć kratki „podstawek naczyń”, nasadki palników i głowice palników, zaznaczając ich położenie.
- Odwrócić płytę i ostrożnie położyć ją nad otworem mebla, aby uniknąć uszkodzenia pokręteł i świec zapłonowych.
- Aby zapewnić szczelność pomiędzy obudową a blatem, przed zamontowaniem płyty należy

nakleić piankową uszczelkę  na zewnętrzną krawędź obudowy (**1.1.5**).

- Umieścić płytę kuchenną w otworze mebla, uważając, aby była wyśrodkowana.
- Umieścić głowice palników, nasadki i kratki podtrzymujące naczynia.
- Podłączyć płytę kuchenną do gazu

(patrz rozdział „Podłączenie gazu” i do zasilania elektrycznego (patrz rozdział „Podłączenie elektryczne”).

- W razie potrzeby można unieruchomić płytę za pomocą czterech wsporników mocujących

 dostarczanych wraz ze śrubami (1.1.3/1.1.4) mocowanymi w czterech rogach obudowy. Należy obowiązkowo wykorzystać otwory przewidziane do tego celu, jak pokazano na rysunku.

**Zakończyć dokręcanie, gdy wspornik mocujący zacznie się odkształcać.
Nie używać wkrętarki.**

- **Pomieszczenie, w którym urządzenie jest zainstalowane:** to urządzenie nie jest wyposażone w urządzenie do usuwania produktów spalania, dlatego konieczne jest zapewnienie odprowadzania spalin na zewnątrz za pomocą okapu lub wentylatora elektrycznego, który musi być włączany za każdym razem, gdy urządzenie jest używane. Pomieszczenie, w którym zainstalowano urządzenie, musi mieć naturalny dopływ powietrza w celu prawidłowego spalania gazu oraz wentylacji pomieszczenia.

1.2 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE:

Urządzenie powinno być podłączone za pomocą znormalizowanego

przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1,5 mm² (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220–240 V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji.

Żył ochronna (zielono-żółta) musi być połączona z uziemieniem instalacji.

Przekrój wykorzystywanego kabla	
	220–240 V~ – 50/60 Hz gaz
Kabel H05RR-F - T90	3 przewody, w tym 1 do uziemienia
Przekrój przewodów w mm ²	0,75
Bezpiecznik	1,5 A



Żył ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku uziemienia  urządzenia i powinna być podłączona do styku uziemienia  instalacji (1.2.1).

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny kabel lub zespół dostępny u producenta lub w jego serwisie posprzedażnym.



Aby w przyszłości bez problemu znaleźć numery referencyjne swojego urządzenia, zalecamy zapisanie ich na stronie (6.1.1) „Serwis posprzedażny i obsługa klienta” (na tej stronie określono również, gdzie można je znaleźć na swoim urządzeniu).

1.3 PODŁĄCZENIE GAZU:

Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem lub jeśli bliskość innych elementów grzejnych może spowodować przegrzanie połączenia, konieczne jest wykonanie go w postaci przewodu sztywnego.

W przypadku zastosowania przewodu elastycznego lub przewodu giętkiego (dla butanu) należy zamontować go w taki sposób, aby nie mógł stykać się z ruchomą częścią modułu do zabudowy (np. szufladą) i nie mógł przechodzić w miejscu, w którym mogą znaleźć się jakiegokolwiek inne elementy.



Wszystkie elastyczne rurki i węże o ograniczonej żywotności muszą mieć maksymalnie 2 metry długości i umożliwiać kontrolę na całej długości. Należy je wymienić przed upływem terminu ważności (oznaczonego na węź). Bez względu na wybrany sposób podłączenia należy upewnić się po instalacji, że połączenie jest wodoszczelne, przeprowadzając test wodą z mydłem. We Francji należy używać węży lub rurek oznakowanych NF Gaz (norma francuska)



Podłączenie gazu musi być wykonane zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.

- Gaz jest rozprawdany przez przewody gazu ziemnego (1.3.1).

Dla bezpieczeństwa użytkownika należy wybrać wyłącznie jedno z następujących 3 połączeń:

— **Połączenie za pomocą sztywnej rurki miedzianej z przykręcanymi mechanicznymi końcówkami**

(oznaczenie normy gazu G1/2).

- Wykonać połączenie bezpośrednio do końcówki kolanka zamontowanego na urządzeniu.

1

Połączenie za pomocą metalowego (stal nierdzewna) węża giętkiego karbowanego, z przykręcanymi mechanicznymi końcówkami (zgodnie z normą NF D 36-121) o nieograniczonej żywotności.

2

Połączenie za pomocą gumowego, wzmacnianego węża giętkiego z przykręcanymi mechanicznymi końcówkami (zgodnie z normą NF D 36-103) o żywotności wynoszącej 10 lat.



Podczas podłączania gazu do płyty, jeśli konieczna jest zmiana kierunku ustawienia kolanka zamontowanego na urządzeniu:

- Wymienić uszczelkę.
- Dokręcić nakrętkę kolanka, nie przekraczając momentu dokręcania 17 N.m.
- Gaz pochodzący z butli lub zbiornika (gaz butan/propan) (1.3.2).

Dla bezpieczeństwa użytkownika należy wybrać wyłącznie jedno z następujących 3 połączeń:

1

Połączenie za pomocą sztywnej rurki miedzianej z przykręcanymi mechanicznymi końcówkami (oznaczenie normy gazu G1/2).

2

Połączenie za pomocą metalowego (stal nierdzewna) węża giętkiego karbowanego, z przykręcanymi mechanicznymi końcówkami (zgodnie z normą NF D 36-125) o nieograniczonej żywotności.

3 Połączenie za pomocą gumowego, wzmacnianego węża giętkiego z przykręcanymi mechanicznymi końcówkami (zgodnie z normą NF D 36-112) o żywotności wynoszącej 10 lat. W przypadku istniejącej instalacji może zostać zastosowany przewód elastyczny wyposażony w obejmę **C** (zgodnie z normą XP D 36-110) o żywotności wynoszącej 5 lat. W takim przypadku konieczne jest użycie odpowiedniej końcówki, nie zapominając o umieszczeniu uszczelki **A** między końcówką a **B** kolankiem płyty.

 Końcówki i uszczelki są dostępne w serwisie posprzedażnym.

 Dokręcić końcówkę momentem dokręcania nie przekraczającym 25 N.m.

1.4 ZMIANA GAZU:

 **Urządzenie jest dostarczane w stanie wyregulowanym wstępnie dla gazu ziemnego.**

Wtryskiwacze potrzebne do przystosowania do butanu/propanu znajdują się w woreczku zawierającym niniejszą instrukcję. Przy każdej zmianie gazu należy wykonać kolejno następujące czynności:

1. Dostosować podłączenie gazu.
2. Zmienić wtryskiwacze.
3. Wyregulować elementy regulacji pozycji jałowej kurków.

1) Dostosować podłączenie gazu:

- Patrz w paragrafie „Podłączenie gazu”.

2) Wymienić wtryskiwacze, postępując w następujący sposób:

- Zdjąć kratki, nasadki i głowice ze wszystkich palników.
- Całkowicie wsunąć prawy klucz nasadowy **L** na wtryskiwacz **U** (1.4.1). Odkręcić za pomocą klucza **L** wtryskiwacze **U** znajdujące się na spodzie każdego naczynia i wyjąć je.
- W ich miejsce zamontować wtryskiwacze odpowiednie dla gazu, zgodnie z oznaczeniem wtryskiwaczy i tabelą charakterystyki gazu (1.5).

W tym celu:

- Wsunąć klucz do końca na wtryskiwaczu.
- Mocno zablokować wtryskiwacze.

Palnik z podwójnym pierścieniem: (1.4.2)

- Odkręcić śruby (V) i zdjąć pokrywę (C).
- Odkręcić wtryskiwacz za pomocą klucza francuskiego (L).
- W ich miejsce zamontować wtryskiwacze (U) odpowiednie dla gazu, zgodnie z oznaczeniem wtryskiwaczy i tabelą charakterystyki gazu.
- Mocno zablokować wtryskiwacze.
- Zamontować pokrywę (C) i dokręcić śruby (V).



Należy uważać, aby nie uszkodzić produktu.

- Umieścić ponownie głowice palników, nasadki i kratki podtrzymujące naczynia.



Przy każdej zmianie gazu należy zaznaczyć pole odpowiadające poziomowi gazu na etykiecie znajdującej się w woreczku. Patrz w paragrafie „Podłączenie odpowiedniego gazu”.

3) Wyregulować elementy regulacji pozycji jałowej kurków: elementy te

znajdują się pod pokrętlami



(1.4.3).

- Wykonać te czynności po kolei dla wszystkich kurków .
- Zdjąć pokrętło  i pierścienie uszczelniające , pociągając do góry.

— Zmiana z gazu ziemnego na butan/propan:

- Włożyć płaski śrubokręt C do otworu panelu elementów sterowania

i dokręcić śrubę  obejścia (1.4.4).

Aby prawidłowo wyregulować wartość minimum, należy obracać śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

W przypadku palników na gaz G30 śruba obejścia musi być całkowicie wkręcona.

Ustawienie wartości minimum musi być zawsze prawidłowe, a płomień musi zawsze pozostawać zapalony, nawet w przypadku szybkiego przejścia z pozycji maksymalnej do minimalnej.

— Zmiana z butanu/propanu na gaz ziemny:

- Odkręcić mosiężną śrubę elementów regulacji pozycji jałowej (żółtą) (1.4.4) małym płaskim śrubokrętem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Zdjąć pokrętło.
- Zapalić palnik w pozycji maksymalnej i przełączyć na pozycję jałową.
- Ponownie zdjąć pokrętło, a następnie przekręcić śrubę regulacyjną zgodnie z ruchem

wskazówek zegara do najniższej pozycji, zanim płomień zgasną.

- Zamontować pierścienie uszczelniające i pokrętło.
- Wykonać kilka razy operację przejścia do przepływu maksymalnego przy biegu jałowym: płomień nie może zgasnąć; jeśli tak nie jest, odkręcić śrubę regulacyjną, aby uzyskać prawidłowe utrzymywanie płomienia podczas tych operacji.

1.5 PODŁĄCZENIE GAZU:

W tabeli (1.5) wskazane zostało położenie wtryskiwaczy w urządzeniu w zależności od używanego gazu. Każdy numer jest oznaczony na wtryskiwaczu.

2 UŻYTKOWANIE

2.1 URUCHOMIENIE PALNIKÓW GAZOWYCH

Sterowanie każdym palnikiem odbywa się za pomocą zaworu wyposażonego w system bezpieczeństwa, który w przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia (przelew, przeciąg itp.) szybko automatycznie odcina dopływ gazu i zapobiega jego ulatnianiu się do otoczenia.

Każdy palnik jest obsługiwany przez kurek, który otwiera się przez naciśnięcie i przekręcenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Punkt „0” odpowiada zamknięciu kurka.

- Wybrać żądany palnik zgodnie z symbolami znajdującymi się w pobliżu pokręteł (np. palnik prawy tylny  (2.1.1).

- Zapalanie palnika:

- Wcisnąć pokrętło i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek  zegara aż do pozycji maksymalnej 

- Przytrzymać pokrętło wciśnięte, aby wywołać serię iskier aż do chwili, gdy palnik się zapali. Ustawienie zmniejszonego przepływu jest możliwe między symbolem  i symbolem.



Jeśli płomień zgaśnie, wystarczy zapalić go ponownie, postępując zgodnie z instrukcjami zapalania. Płomienie palnika są mniejsze w pobliżu wypustów kratki, aby chronić emaliowaną powierzchnię kratki.

Hałas generowany przez niektóre palniki jest związany z ich dużą mocą i spalaniem gazu, w żaden sposób nie obniża to jakości pracy. W przypadku braku zasilania należy przyłożyć zapalkę do palnika, odkręcając wcześniej gaz.



Przytrzymać całkowicie wciśnięte pokrętło przez kilka sekund po pojawieniu się płomienia, aby uruchomić system bezpieczeństwa.

- Ustawić pierścień płomienia tak, aby nie wychodził poza obwód naczynia (2.1.2/2.1.3).
- Nie używać naczyń z dnem wklęsłym lub wypukłym (2.1.2/2.1.3).
- Nie używać naczyń, które częściowo zakrywają pokrętła.
- Nie uruchamiać palnika gazowego z pustym naczyniem.



Pozostawić naturalne otwory wentylacyjne w swoim domu otwarte

lub zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap z wentylacją mechaniczną). Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład poprzez otwarcie okna, zapewnienie wentylacji o większej wydajności lub zwiększenie mocy wentylacji mechanicznej, jeśli takowa jest dostępna (wymagany jest minimalny

przepływ powietrza wynoszący 2 m³/h na każdy kW mocy gazu).

Przykład: płyta 60 cm – 4 palniki gazowe.

Moc całkowita:

$3,0 + 1,75 + 1,75 + 1,0 = 7,5 \text{ kW}$

$7,5 \text{ kW} \times 2 = \text{minimalny przepływ}$
15 m³/h.

2.2 NACZYNIA STOSOWANE NA PALNIKACH GAZOWYCH:

Średnica naczynia	Palnik	Zastosowanie
Od 22 do 24 cm	Podwójny pierścień	Smażenie – Podgrzewanie do wrzenia
Od 20 do 22 cm	Szybkie	Przysmażanie produktów
Od 16 do 18 cm	Półszybkie	Sosy – Podgrzewanie
Od 10 do 14 cm	Pomocnicze	Gotowanie

UWAGA!!!!

Świece i wtryskiwacze:

- **NIE WOLNO USTAWIAĆ** na palnikach gazowych głośników, opiekaczy, płyt żelaznych lub rusztów do mięsa wykonanych ze stali nierdzewnej.
- **UŻYWAĆ** wyłącznie naczyń wymienionych w punkcie „**NACZYNIA STOSOWANE NA PALNIKACH GAZOWYCH**”



3 KONSERWACJA

3.1 KONSERWACJA URZĄDZENIA

Świece i wtryskiwacze:

Jeśli świece  są zabrudzone, należy wyczyścić je małą szczoteczką z twardym włosiem (niemetalowym (3.1.1)).

Wtryskiwacz gazu znajduje się na środku palnika. Należy uważać, aby nie zatkać go podczas czyszczenia, ponieważ spowoduje to pogorszenie działania płyty.

W przypadku zatkania użyć agrałki w celu odblokowania wtryskiwacza (3.1.2).

Kratki i palniki gazowe:

W przypadku uporczywych plam należy użyć nieściernej pasty do czyszczenia, a następnie spłukać czystą wodą. Dokładnie wytrzeć wszystkie części palnika przed ponownym użyciem płyty kuchennej.

Część emaliowana:

Część emaliowaną należy czyścić gąbką i wodą z mydłem lub delikatnym detergenciem.

Nie używać produktów ściernych lub żrących.

Do czyszczenia części płyty wykonanych ze stali nierdzewnej należy użyć gąbki i wody z mydłem lub komercyjnego produktu przeznaczonego do czyszczenia stali nierdzewnej.

Unikać działania substancji takich jak sok z cytryny, pomidory, słona woda, ocet, kawa i mleko, które długo pozostają na emaliowanych powierzchniach



Utrzymanie płyty kuchennej będzie łatwiejsze, jeśli odpowiednie czynności będą wykonywane przed jej użyciem. Ustawić wszystkie elementy sterowania zasilania elektrycznego i gazu w pozycji zerowej.



Elementy płyty powinny w miarę możliwości być myte ręcznie, a nie w zmywarce.

- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać szorstkiej gąbki.
- Nie używać parowych urządzeń czyszczących.
- Po wyczyszczeniu palnika należy upewnić się, że nasadka palnika jest umieszczona w swojej obudowie.
- Nasadka palnika musi być ustawiona stabilnie i płasko.

Powierzchnia ze stali nierdzewnej:

4 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

4.1 ZAPALANIE PALNIKÓW

Po naciśnięciu pokręteł nie pojawiają się iskry:

- Sprawdzić połączenie elektryczne urządzenia.
- Sprawdzić czystość świec zapłonowych.
- Sprawdzić czystość i poprawność montażu palników.
- Jeśli płyta jest zamocowana do blatu, sprawdzić, czy wsporniki mocujące nie są zdeformowane.
- Sprawdzić, czy pierścienie uszczelniające pod pokrętlami nie wysuwają się z ich obudowy.

4.2 W CHWILI NACIŚNIĘCIA POKRĘTŁA ISKRY POJAWIAJĄ SIĘ RÓWNOCZEŚNIE NA WSZYSTKICH PALNIKACH

Jest to normalne. Funkcja zapalania jest scentralizowana i steruje jednocześnie wszystkimi palnikami.

4.3 POJAWIAJĄ SIĘ ISKRY, ALE PALNIK(I) NIE ZAPALA(JĄ) SIĘ

- Sprawdzić otwarcie wlotu gazu.
- Jeśli używany jest gaz pochodzący z butli lub zbiornika, sprawdzić, czy nie są one puste.
- Jeśli płyta została właśnie zainstalowana lub butla gazowa

została wymieniona, należy przytrzymać pokrętło wciśnięte w pozycji pełnego otwarcia, aż gaz dotrze do palników.

- Upewnić się, że pokrywa jest ustawiona prawidłowo (3.1.2).

4.4 PODCZAS ZAPALANIA PŁOMIENIE ZAPALAJĄ SIĘ, ALE NATYCHMIAST PO ZWOLNIENIU POKRĘTŁA GASNĄ

- Nacisnąć mocno pokrętła do oporu i przytrzymać przez kilka sekund po pojawieniu się płomieni.
- Sprawdzić, czy części palnika są zamontowane prawidłowo.
- Sprawdzić, czy pierścienie uszczelniające pod pokrętlami nie wysuwają się z ich obudowy.
- Unikać silnych przeciągów w pomieszczeniu.
- Należy zapalić palnik przed postawieniem na nim naczynia.

4.5 NA BIEGU JAŁOWYM PALNIK GAŚNIE LUB PŁOMIENIE POZOSTAJĄ WYSOKIE

- Sprawdzić zgodność między używanym gazem a zainstalowanymi wtryskiwaczami (patrz dane identyfikacyjne wtryskiwaczy w punkcie „Zmiana gazu”).
- **Przypomnienie:** płyty są

standardowo dostarczane
z regulacją dla gazu z sieci (gaz
ziemny).

- Sprawdzić poprawność ustawienia śrub na biegu jałowym (patrz w punkcie „Zmiana gazu”).

4.6 PŁOMIENIE MAJĄ NIEREGULARNY WYGLĄD

- Sprawdzić czystość palników i wtryskiwaczy znajdujących się pod palnikami, montaż palników itp.

4.7 PODCZAS DZIAŁANIA

POKRĘTŁA NAGRZEWAJĄ SIĘ

- Na palnikach, które znajdują się w pobliżu pokręteł należy używać małych naczyń.
- Duże naczynia należy ustawiać na największych palnikach, jak najdalej od pokręteł.
- Ustawić naczynie dokładnie na środku palnika.
- **Nie powinno wystawać nad pokrętła.**

5 ŚRODOWISKO

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Samo urządzenie również zawiera wiele materiałów podlegających recyklingowi.

Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia

nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

6 DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA

SERWIS NAPRAWCZY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje znajdują się na tabliczce znamionowej (6.1.1).

Informacje dotyczące marki można znaleźć na stronie:
www.de-dietrich.com



*Usługa świadczona przez firmę Brandt France, Spółkę Akcyjną
Uproszczoną z kapitałem zakładowymw wysokości 100 000 000 euro.
Wpisana do Rejestru Handlowego Spółek miasta Nanterre pod numerem 801 250
531.*