



TABLE DE CUISSON

Notice d'installation et d'utilisation



FR
EN
ES

CZ2100213_01

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

PL

DROGI KLIENCIE,

Właśnie zakupiłeś produkt De Dietrich. Wybór ten odzwierciedla wysokie standardy i zamiłowanie do francuskiego stylu życia.

Dzięki ponad 300-letniemu know-how, kreacje De Dietrich ucieleśniają połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są produkowane przy użyciu szlachetnych materiałów i oferują nienaganną jakość wykończenia.

Jesteśmy pewni, że ten wysokiej jakości produkt pozwoli entuzjastom gotowania wyrazić wszystkie swoje talenty.

Dział Obsługi Klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w przypadku wszelkich pytań i sugestii, aby zawsze lepiej spełniać Państwa oczekiwania.

Jesteśmy zaszczytni, że możemy być Twoim nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie.



Dzięki fabrykom zlokalizowanym we Francji, w Orleanie i Vendome, De Dietrich kultywuje ciągle poszukiwanie doskonałości, utrwalając wyjątkowe know-how w projektowaniu doskonale wykończonych produktów. Wiele z naszych urządzeń elektrycznych posiada certyfikat "Origine

- Etykieta "France Garantie" potwierdza, że są one produkowane we Francji.

Etykieta ta zapewnia zarówno jakość i trwałość naszych urządzeń, jak i ich identyfikowalność, oferując w ten sposób jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	40
• 1 ŚRODOWISKO	43
CARING FOR THE ENVIRONMENT	43
• 2 OPIS URZĄDZENIA	44
• 3 INSTALACJA URZĄDZENIA	45
CORRECT POSITIONING	45
BEFORE INSTALLING	46
TIPS FOR FLUSH MOUNTING	47
INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DRAWER, A CUPBOARD OR AN OVEN.....	47
INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DRAWER, A CUPBOARD OR AN OVEN (CONTINUED)	48
INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DISHWASHER.....	49
ELECTRICAL CONNECTION	50
GAS CONNECTION	51
CHANGING THE GAS SUPPLY.....	53
GAS SETTINGS.....	55
IDENTIFYING THE INJECTORS	55
• 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA	56
DESCRIPTION OF YOUR HOB	56
DESCRIPTION OF YOUR CONTROL PANEL	56
LIGHTING THE GAS BURNERS	57
COOKWARE SUITABLE FOR GAS BURNERS	58
TURNING ON THE INDUCTION ZONES	59
CHILD SAFETY	59
CLEAN LOCK.....	59
THE CONTROLS	60
POWERING ON	60
OFF	60
ADJUSTING THE POWER LEVEL	60
SETTING THE TIMER	60
USING THE “ELAPSED TIME” TOUCH CONTROL	61
INDUCTION-SAFE COOKWARE	62
INDUCTION-SAFE COOKWARE (CONTINUED).....	63
• 5 CODZIENNA PIELĘGNACJA URZĄDZENIA	64
MAINTAINING YOUR APPLIANCE.....	64
• 6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I ROZWIĄZANIA	65
DURING OPERATION	65
• 7 TABELA GOTOWANIA	66
INDUCTION COOKING	66

GAS COOKING	67
A •8 FEWTIPS	68
• 9 STÓŁ ECO DESIGN	69
• 10 OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA	71

INSTRUKCJE

BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA - PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Przewodnik ten można pobrać ze strony internetowej marki.

⚠ WARNING: niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały wcześniej instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym ryzyko.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie b a w i ł y się urządzeniem.
- Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od zasilania. supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring zgodnie z zasadami instalacji.
- Wtyczka elektryczna musi pozostać dostępna po instalacji.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego dział obsługi posprzedażnej lub qualified person in order to avoid danger. przez podobną firmę.
- Nie używaj urządzeń czyszczących parą.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ WARNING: pozostawianie płyty grzewczej bez nadzoru podczas oil can be dangerous and could cause a fire.

- Never try to extinguish a fire with water but switch off the appliance, then cover the flame with a lid or a fire blanket.

⚠ WARNING: fire risk: do not store any items on the cooking gotowania z użyciem tłuszczu lub

powierzchnie.

- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalna dystrybucja conditions (type of gas and gas pressure) and the appliance's



INSTRUKCJE

BEZPIECZEŃSTWA

ustawienia są zgodne!

- Ustawienia tego urządzenia są podane na etykiecie wewnątrz portfela lub na tabliczce informacyjnej.
- To urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzania produktów spalania. Musi być zainstalowane i podłączone w

INSTRUKCJE

BEZPIECZEŃSTWA

zgodność z obowiązującymi przepisami. Szczególną uwagę należy zwrócić na obowiązujące wymagania dotyczące wentylacji.

– Korzystanie z płyty gazowej powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu. Należy zapewnić dobrą wentylację kuchni: wentylatory mechaniczne powinny być otwarte. Długotrwałe, intensywne korzystanie z płyty może wymagać dodatkowej

ventilating the room more efficiently by increasing the setting on wentylacji, na przykład poprzez otwarcie okna lub wentylacja mechaniczna, jeśli jest zainstalowana.

– Nie używaj naczyń, które wystają poza krawędź płyty.

– Ta płyta grzewcza została zaprojektowana do użytku przez osoby prywatne w ich domach.

– To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i używane wyłącznie w dobrze wentylowanym miejscu. Przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.

– Nigdy nie należy pozostawiać gotowania bez nadzoru.

– Te płyty grzewcze są przeznaczone wyłącznie do gotowania foodstuffs and do not contain any asbestos-based parts.

napojów i

– Nigdy nie zostawiaj żadnych produktów w szafce pod płytą kuchenną.

(aerosols or other pressurized cans, papers, recipe books, etc.).

– Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, zalecamy unikanie umieszczania w niej przedmiotów wrażliwych na temperaturę.

(plastics, paper, aerosols, etc.).

– Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć płytę kuchenną od zasilania elektrycznego i gazowego.

– Podczas podłączania urządzeń elektrycznych do pobliskiego gniazdka należy upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z żadną gorącą powierzchnią urządzenia.

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

– Ze względów bezpieczeństwa, po zakończeniu użytkowania nie wolno zapomnieć o zamknięciu głównego zaworu gazowego lub zaworu w górnej części butli z gazem propan-butan.

– Wszystkie te płyty posiadają znak zgodności CE.

– This appliance should be installed by a qualified technician or



INSTRUKCJE

BEZPIECZEŃSTWA

– Ta płyta grzewcza jest zgodna z normą EN 60335-2-6, która dotyczy gromadzenia się ciepła w urządzeniach klasy 3 i wpływu na installation (in compliance with standard EN 30-1-1).
ich działanie.

INSTRUKCJE

BEZPIECZEŃSTWA

– Nigdy nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nigdy nie umieszczaj produktów owiniętych w folię aluminiową lub w aluminiowych tackach na płycie grzewczej. Aluminium stopi się i

– To find your appliance's references easily, we recommend trwale uszkodzi urządzenie.

aby odnotować je w dokumencie "Obsługa posprzedażna i klient Relations" page (this page also explains where to find them on your appliance).

⚠ WARNING: Jeśli na powierzchni szkła pojawi się pęknięcie, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.

⚠ WARNING: Należy stosować wyłącznie osłony płyty zaprojektowane przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub osłony płyty wbudowane w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

– Nie zalecamy stosowania urządzenia zabezpieczającego płyty grzewcze.

⚠ WARNING: Należy używać wyłącznie zabezpieczeń płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta tych urządzeń lub zalecanych przez producenta w instrukcji obsługi dołączonej do urządzenia. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może być przyczyną wypadków.

⚠ UWAGA: Proces gotowania powinien odbywać się pod nadzorem. Również krótki czas gotowania powinien odbywać się pod stałym nadzorem.

⚠ WARNING: W przypadku pęknięcia szklanej płyty grzejnej:

– shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;

– do not touch the appliance surface;

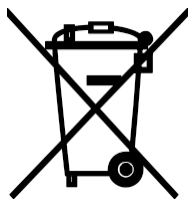
– nie używaj urządzenia.

• 1 ŚRODOWISKO

TROSKA O ŚRODOWISKO

– Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Poddawaj je recyklingowi i pomóż chronić środowisko, wyrzucając je do przeznaczonych do tego celu pojemników.

– Urządzenie zawiera również różne materiały nadające się do recyklingu. Dlatego jest ono oznaczone tym logo, aby to wskazać,

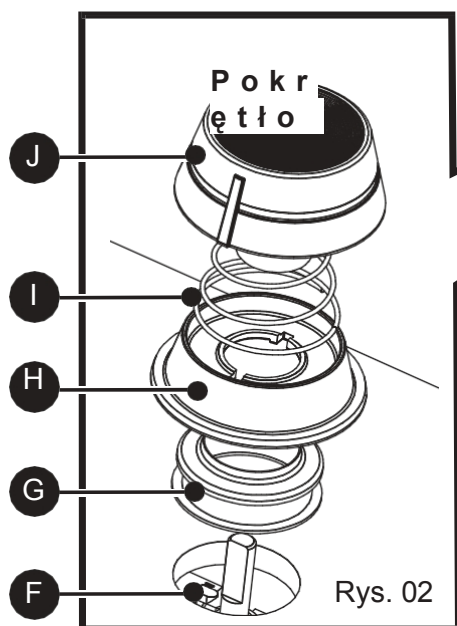
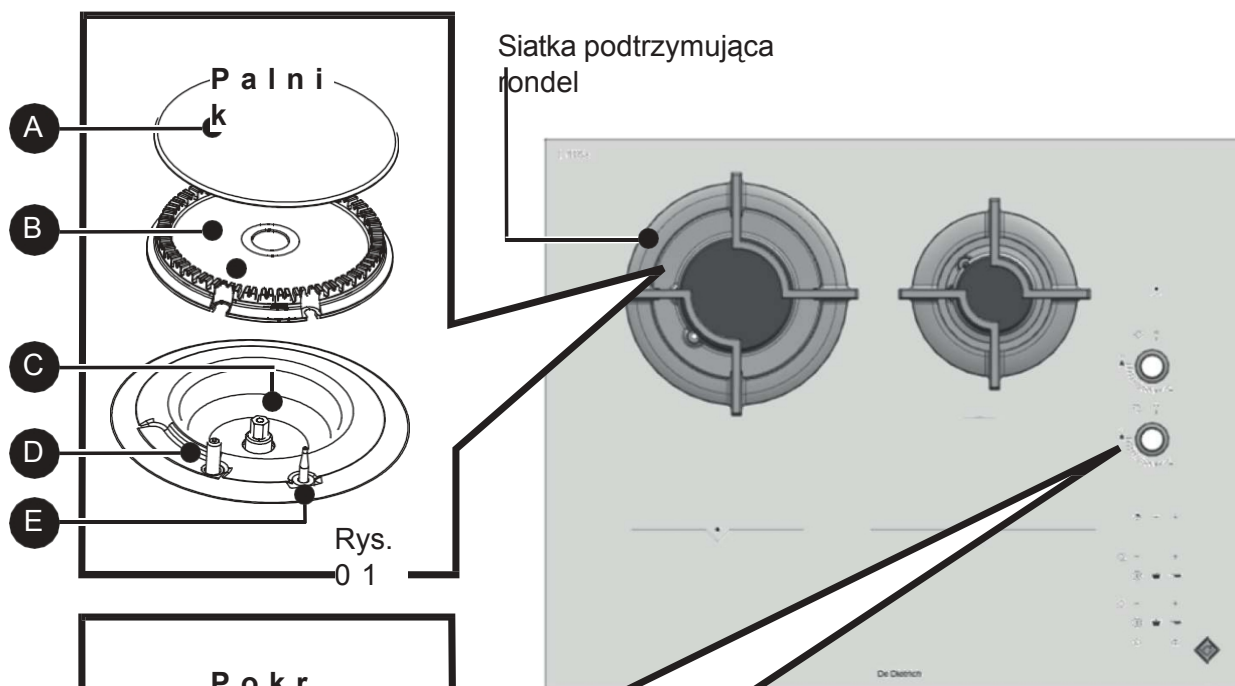


W krajach Unii Europejskiej zużyte urządzenia nie mogą być mieszane z innymi odpadami. Recykling urządzeń organizowany przez producenta będzie zatem przeprowadzany w optymalnych warunkach, zgodnie z obowiązującymi przepisami europejskimi.

dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy your retailer to find the dropoff points for skonsultować się z lokalnymi władzami lub używane urządzenia najbliżej domu.

– Dziękujemy za pomoc w ochronie środowiska.

- 2 OPIS URZĄDZENIA



A Osłony palnika

B Głowica

C palnika

Wtryskiwacz

D Zapalnik iskrowy

E Termopara (model with safety device)

F Zawór

Pierści

eń

Podsta

wa

J Spręży

na

Pokrętl

o



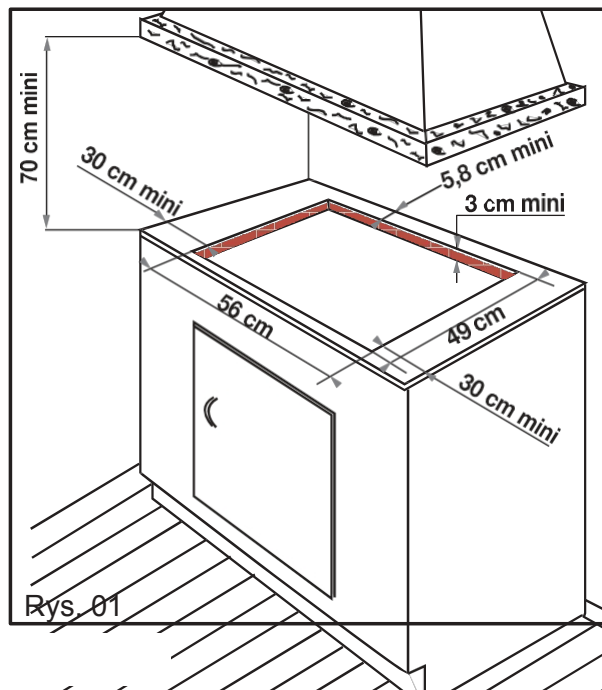


WSKAZÓWKA

Niniejsza instrukcja instalacji i użytkowania dotyczy kilku modeli. Mogą wystąpić niewielkie differences between the details and fittings on your appliance and the description pod warunkiem.

2 OPIS URZĄDZENIA

- 3 INSTALACJA URZĄDZENIA



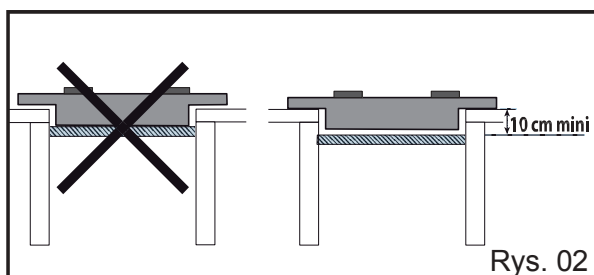
APPLIANCE			
	Width	Głębokość	Thickness
Dla standardowej obudowy	56 cm	49 cm	W zależności od obudowy
Całkowite wymiary powyżej top roboczy	65 cm	51,5 cm	5 cm
Całkowite wymiary poniżej top roboczy	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

PRAWIDŁOWE POZYCJONOWANIE

Urządzenie powinno być wbudowane w powierzchnię szafki o grubości co najmniej 3 cm, wykonanej z materiału odpornego na wysoką temperaturę lub pokrytej takim materiałem. Aby zapewnić bezpieczną obsługę przyborów kuchennych, co najmniej 30 cm po obu stronach płyty powinny być wolne odany . obstructions

Jeśli pod urządzeniem znajduje się pozioma (cabinets or walls).

ścianka działowa, powinna być ona umieszczonaat 10 cmmini od górnej części blatu roboczego (fig.02) . W żadnym wypadku nie należy przechowywać pojemników aerosolowych ani pojemników pod ciśnieniem w żadnym przedziale, który może znajdować się pod urządzeniem (patrz "Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa"). chapter).

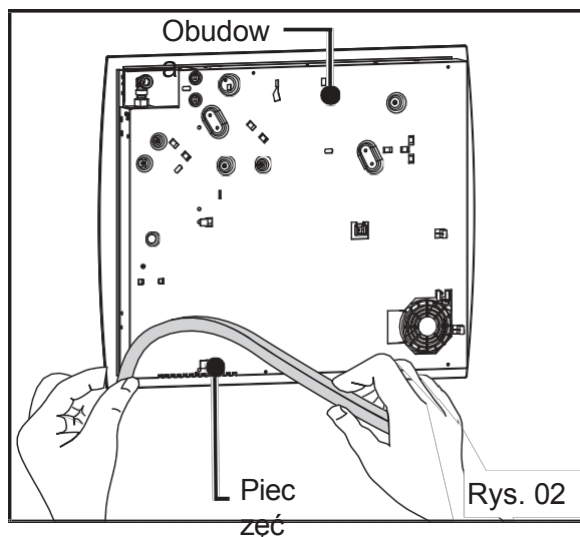


- 3 INSTALACJA URZĄDZENIA

PRZED INSTALACJĄ

Aby upewnić się, że nie ma wycieków między urządzeniem a powierzchnią roboczą, upewnij się, że używasz taśmy provided (Fig. 02).
uszczelniającej.

- Zdejmij wsporniki patelni, pokrywy palników i głowice palników, zwracając uwagę na ich położenie.
- Odwróć płytę i ostrożnie umieść ją na otworze w szafce, aby nie uszkodzić pokręteł i świec zapłonowych.
- Przyklej piankową uszczelkę, dostarczoną wraz z urządzeniem, **do zewnętrznej krawędzi ramy**. Taśma ta zapewni prawidłowe uszczelnienie połączenia między szybą a powierzchnią roboczą.
- Umieść płytę grzewczą w otworze wspomniana, ostrożnie centrując ją w wycięciu.
- Zmień położenie wsporników patelni, pokrywy palników i głowic palników.
- Podłącz przewód zasilający płyty do gniazdka elektrycznego w kuchni (patrz "**Podłączenie elektryczne**").
- Podłącz urządzenie do zasilania gazem (patrz "**Podłączenie gazu**").



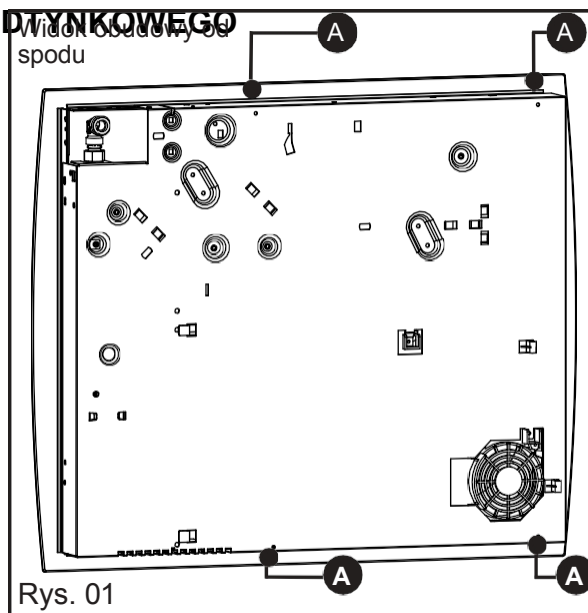
- 3 INSTALACJA URZĄDZENIA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MONTAŻU PODTYNKOWEGO

- Jeśli chcesz, możesz unieruchomić płytę grzewczą za pomocą czterech wsporników delivered with a screw (Fig. 02) to attach montażowych

do czterech rogów obudowy. **W tym celu należy użyć przewidzianych do tego otworów, zgodnie z powyższym schematem (Fig. 01).**

- **Tighten the screws until the fixing bracket starts to pull out of shape.**
Nie używaj śrubokręta elektrycznego.

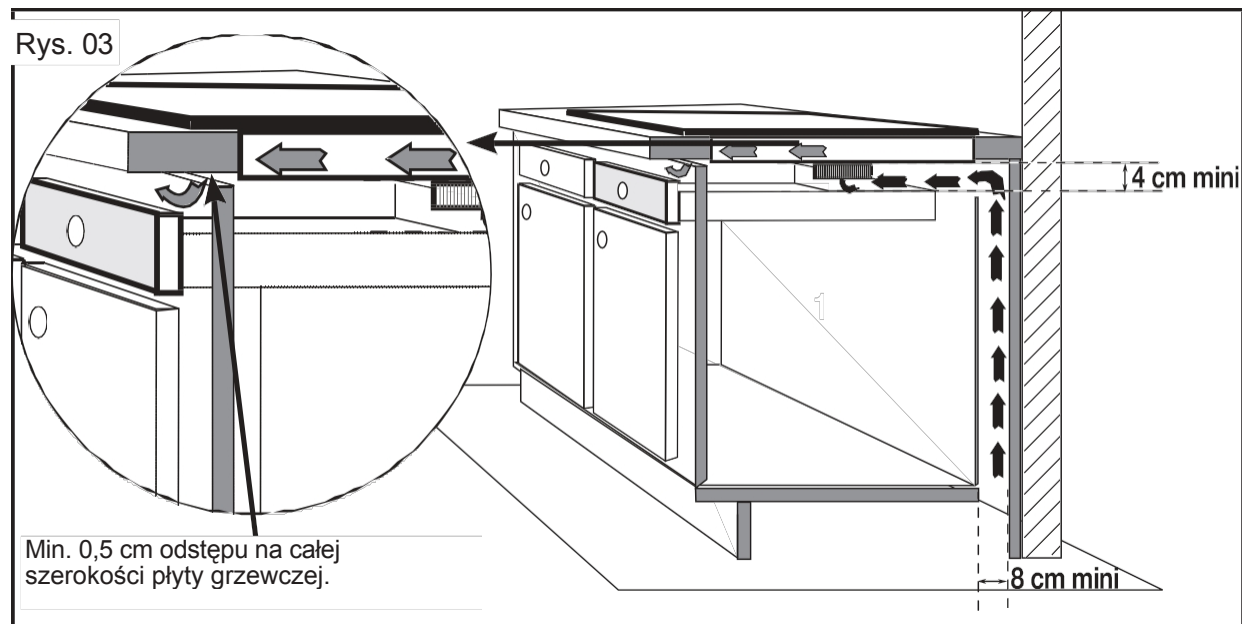
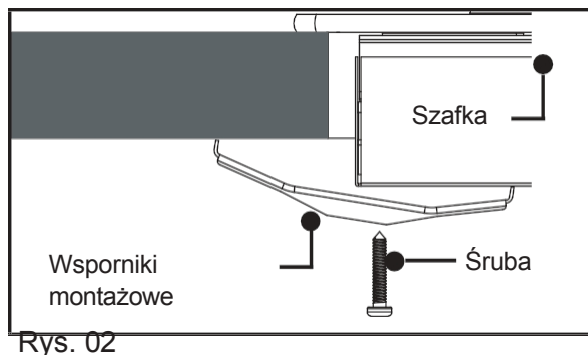


A Otwory mocujące

INSTALACJA PŁYTY GRZEWCZEJ A DRAWER, A CUPBOARD OR AN NAD PIEKARNIKIEM

- Nad pustą szafką lub szufladą (Fig. 03).

Pozostawić minimalną przestrzeń wentylacyjną 8 cm za szafką i 0,5 cm szczelinę wzdłuż całej szerokości szafki.



- 3 INSTALACJA URZĄDZENIA

INSTALACJA PŁYTY GRZEWCZEJ POWYŻEJ A DRAWER, A CUPBOARD OR AN Piekarnik (ciąg dalszy)

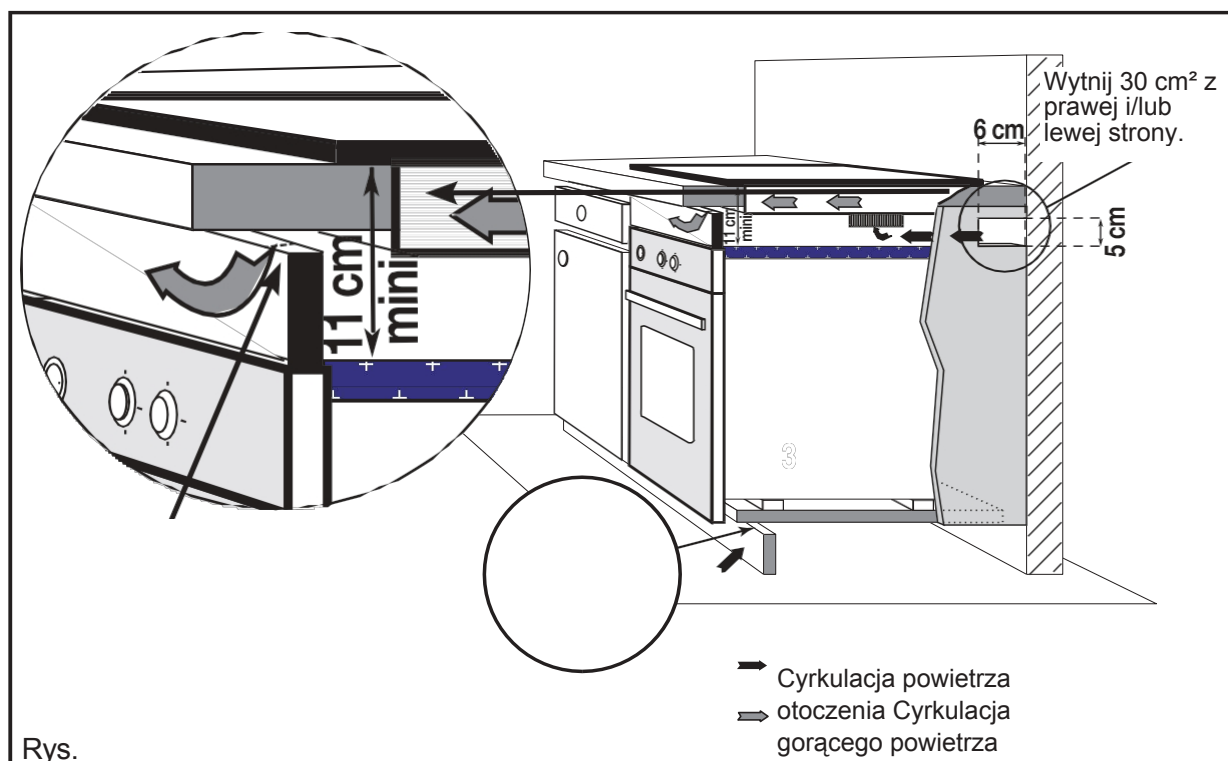
– Nad piekarnikiem (rys. 01)

Piekarnik musi być zamontowany **nisko**. Z przodu musi znajdować się otwór o szerokości 0,5 cm na całej szerokości szafki, a z tyłu wlot powietrza o minimalnej

of the unit. If the oven is not fitted with powierzchni 30 cm².

system wentylacji z wylotem powietrza z przodu, należy użyć zestawu izolacyjnego między piekarnikiem a płytą grzejącą (do ordered from the distributor).

Jeśli piekarnik posiada funkcję "pirolizy", **NIGDY** nie używaj płyty grzewczej podczas pirolizy.



Rys.
01

- 3 INSTALACJA URZĄDZENIA

INSTALACJA PŁYTY GRZEWCZEJ NAD DISHWASHER

Płytę można zainstalować nad zmywarką, pod warunkiem zachowania następujących podstawowych środków ostrożności:

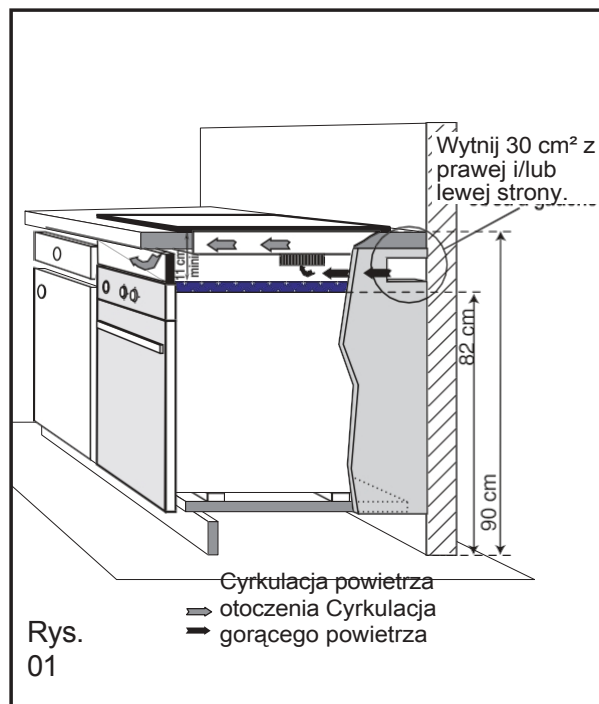
- Wysokość powierzchni roboczej musi być większa lub równa 90 cm.

- Górną część zmywarki należy przykryć płytą izolacyjną, aby zapobiec zasysaniu cząstek z izolacji termicznej przez wentylatory płyty. Płyta ta jest dostępna w dziale obsługi posprzedażnej.

- Należy wpuścić minimalną ilość świeżego powietrza, aby wentylator płyty grzewczej mógł odpowiednio schłodzić znajdujące się wewnątrz podzespoły elektroniczne.

Sugerujemy wycięcie otworu wentylacyjnego o powierzchni 30 cm² z tyłu jednego z boków housing (Fig. 01).

urządzenia.



- 3 INSTALACJA URZĄDZENIA

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

– Piekarnik musi być podłączony za pomocą standardowego kabla zasilającego z 3 żyłami po 1,5 mm² (1 ph + 1 N

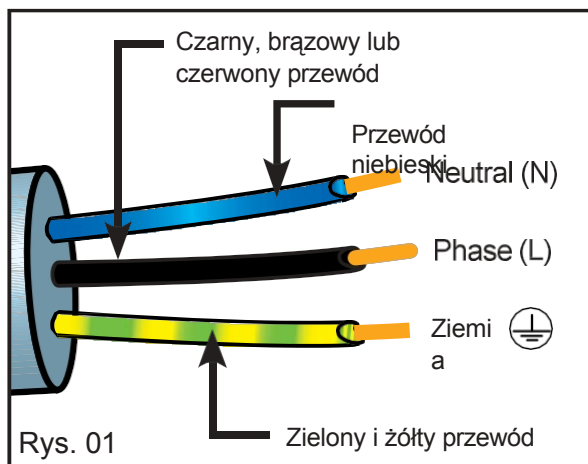
+ ground) which must be connected to sieci 220~240 V za pomocą znormalizowanego gniazda zasilania IEC 60083 lub

a singlepole cut-off device in compliance z przepisami dotyczącymi instalacji. Bezpieczeństwo przewodów w wire (green-yellow) is connected to the zacisk uziemienia urządzenia i musi być podłączony do przewodu uziemienia instalacji.

– Wtyczka elektryczna musi pozostać dostępna po instalacji.

– Podłącz przewody do zasilania elektrycznego, zwracając uwagę na kolor wire (Fig.01). każdego z nich.

PRZEKRÓJ UŻYWANEGO KABLA	
	220-240 V~ 50 Hz
Kabel H05VVF	3 przewody, w tym 1 przewód uziemiający
Przekrój przewodów w mm ²	1,5
Topliwy	16 A



UWAGA

– Przewód bezpieczeństwa (zielono-żółty) jest podłączony do zacisku uziemienia urządzenia (⏚) i musi być podłączony do zacisku uziemienia sieci (⏚)

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid niebezpieczeństwo.

- If a cooking hob is used that is not connected to the ground or has a faulty elektrody uziemiającej, odpowiedzialność producenta w żadnym wypadku nie będzie p o n o s z o n a w przypadku incydentu lub za jakiegokolwiek konsekwencje.

- 3 INSTALACJA URZĄDZENIA

PRZYŁĄCZE GAZU

• Preliminary remarks

Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem lub jeśli istnieje ryzyko przegrzania przewodu gazowego z powodu bliskości innych elementów grzewczych, należy użyć sztywnej rury gazowej.

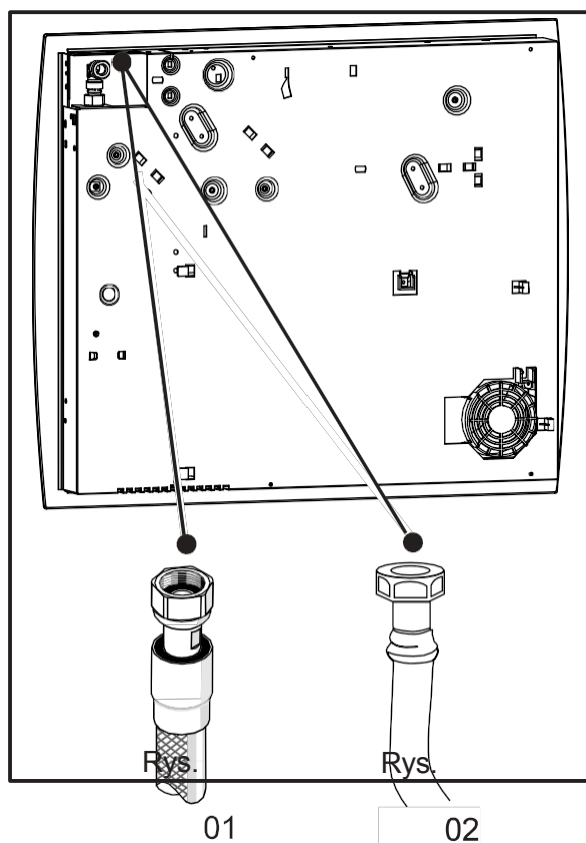
supply. If a flexible hose or tube is used (as is the case with bottled butane), it must not touch any moving parts and must not be installed in a place where it could be caught.

Płyta musi być podłączona do sieci gazowej zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.

• Gaz rozprowadzany rurami, gaz ziemny, gaz propan-powietrze lub gaz butan-powietrze

Ze względów bezpieczeństwa należy wybrać jedną z trzech poniższych opcji połączenia:

- **Sztwna rura miedziana** z przykręcaną śrubą mechanicznymi złączami (G1/2 gaz standard mark). Connect directly to the elbow joint fitted on the appliance.
- Użycia **flexible metal corrugated wąż** (stainless steel) with **przykręcany złącza mechaniczne** (zgodne z standard NF D 36-121) with an unlimited guarantee (Fig. 01).
- Użyj **wzmocnionego węża gumowego** z **przykręcany mechaniczny złącza** (compliant with standard NF D 36-1 03) with a 10-year guarantee (Fig. 02).



UWAGA

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

1- Change the gasket.

Screw on the elbow's nut, careful not to exceed a torque of 17 N. m.

- 3 INSTALACJA URZĄDZENIA

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

Ze względów bezpieczeństwa należy wybrać jedną z trzech poniższych opcji połączenia:

– **Połączenie ze sztywną rurą** wykonaną z miedzi i z mechanicznym przykręcaniem connectors (G1/2 gas standard mark). Wykonaj połączenie bezpośrednio do końca the elbow fitted on the appliance.

– **Połączenie z a falisty metalowy wąż** (stainless steel) with przykręcany złącza mechaniczne (zgodne z the NF D 36-125 standard) whose service life is unlimited (Fig. 01).

– **Połączenie za pomocą wzmocnionego węża gumowego z nakręcanymi złączami mechanicznymi** (zgodnymi z NF D 36-112 standard) whose service life is 10 years (Fig. 02).



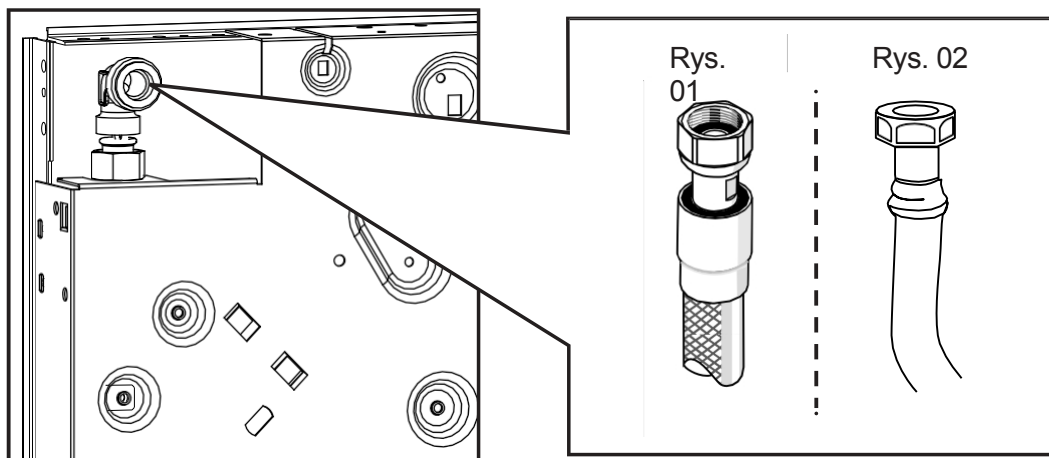
UWAGA

Wszystkie miękkie rury i węże, których obsługa

life is limited must have a maximum długość dwóch metrów i muszą być dostępne na całej długości. Muszą one zostać wymienione przed końcem

their service life (marked on the pipe). Niezależnie od wybranego sposobu połączenia, należy upewnić się, że połączenie jest

leaktight, after installation, with soapy woda. We Francji należy używać węża lub rury ze znacznikiem NF Gaz



- 3 INSTALACJA URZĄDZENIA

ZMIANA ZASILANIA GAZEM



UWAGA

Domyślne ustawienia płyty grzewczej dotyczą gazu ziemnego.

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

przewodni



ka.

WSKAZÓW

KA

We Francji płytę tę można również dostosować to propane/butane-air gas. The adaptation kit is supplied on request by your Dział obsługi posprzedażnej.

Przy każdej zmianie zasilania gazem należy wykonać następujące czynności:

- Dostosuj przyłącze gazu
- Wymiana wtryskiwaczy
- Wyreguluj połączenia płyty grzejnej.
- **Adjust the gas connection:** patrz punkt "Podłączenie gazu".
- **Change the injectors** postępowanie jako następuje:

– Zdejmij wsporniki szalek, głowice i pokrywy ze wszystkich palników.

– Za pomocą dostarczonego narzędzia odkręć i wyjmij wtryskiwacze znajdujące się crucible (Fig. 01).

– Replace with the new gas injectors; pod każdym z nich.

Patrz znaczniki pozycjonowania wtryskiwaczy i tabela ustawień gazu na końcu tego rozdziału. Nowe wtryskiwacze powinny być fitted as follows:

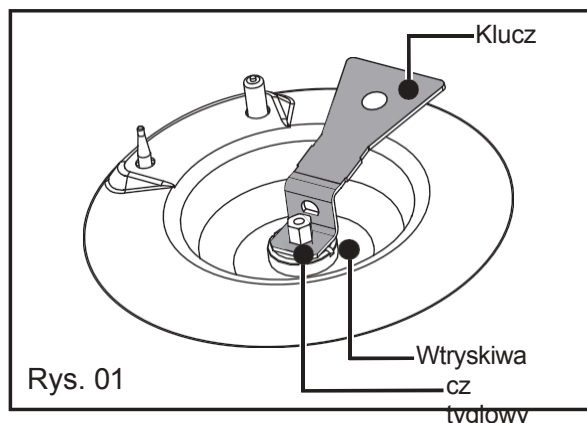
- Najpierw dokręć ręcznie do oporu.
- Następnie całkowicie zatrzaśnij klucz na wtryskiwaczu.
- Narysuj ołówkiem linię na płycie palnika, jak pokazano na Rys. 02.
- Obracaj klucz zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż linia pojawi się po (Fig. 03).

- Wymień głowice palników, pokrywy palników i wsporniki patelni na płycie grzewczej.

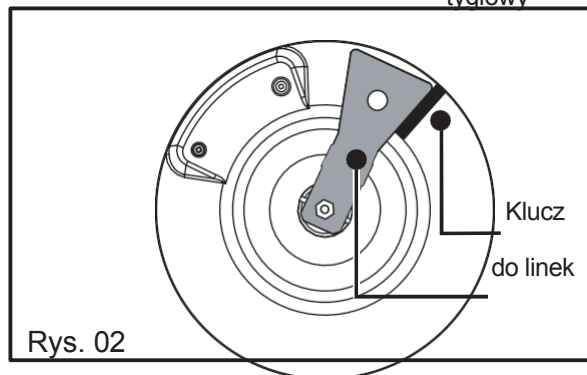


WSKAZÓWKA

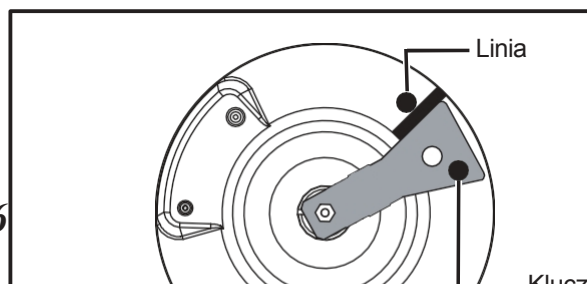
Each time you change the gas, tick the corresponding box on the label stuck na urządzeniu. Patrz rozdziały "Podłączenie gazu" i "Wymiana gazu" w instrukcji obsługi.



Rys. 01



Rys. 02



przeciwnej stronie klucza

3 **UWAGA** *INSTALACJA URZĄDZENIA*

Exceeding this limit may damage the
produkt.

- 3 INSTALACJA URZĄDZENIA

- **Adjust the burner power screws:** oni are located under the knobs (Fig. 04).
 - Kontynuuj po jednym dotknięciu na raz.
 - Zdejmij pokrętła i uszczelki, pociągając je do góry.

- **Switching from natural gas to butane/gaz propan.**

- With a small flat-head screwdriver, **śruba we wszystkich** the brass (yellow) burner **kwadrantach** power screws (Fig. 05), **in a clockwise kierunek.**

- Wymień uszczelki i pokrętła, zwracając szczególną uwagę na ich kierunek i upewniając się, że pokrętła są wciśnięte do końca.

- **Switching from butane/propane gas do gazu ziemnego.**

- Unscrew the brass (yellow) burner power screws (Fig. 05), using a small flat-

- śrubokrętem, **obrócić dwa razy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. clockwise.**

- Wymień pokrętło.

- Zapal palnik w trybie maksymalnego nagrzewania, a następnie przełącz na tryb zmniejszonego nagrzewania.

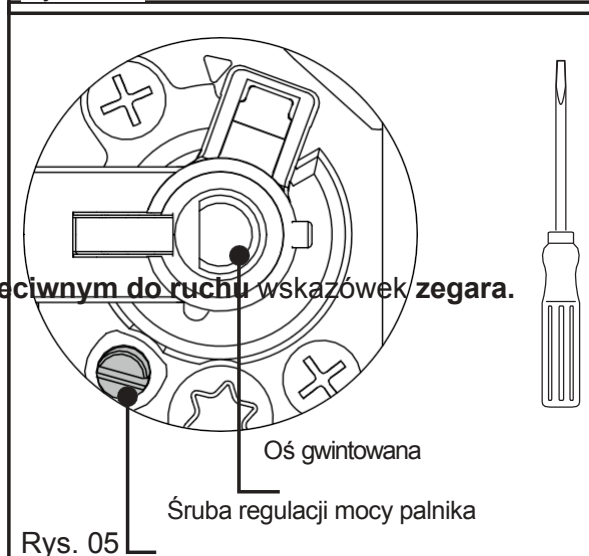
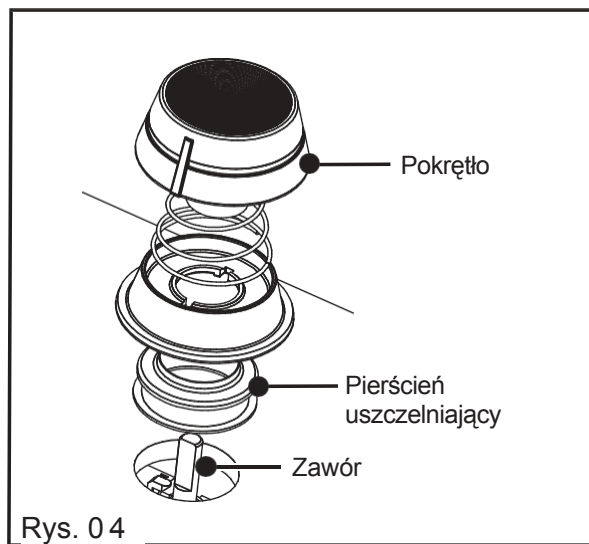
- Ponownie zdejmij pokrętło, a następnie przekręć śrubę mocy palnika **clockwise**, aż osiągnie najniższe możliwe ustawienie. **does not extinguish the flame.**

- Wymień uszczelkę i pokrętło.

- Podejmij kilka prób przejścia z the maximum flow rate to the minimum: **the flame should not go out;** if it does,

- odkręcić śrubę zasilania palnika w celu obtain good flame retention during these ustawienia przełączników.

- Wymień głowice palników, pokrywy palników i wsporniki patelni na płycie grzewczej.



- 3 INSTALACJA URZĄDZENIA

Ustawienia gazu

Urządzenie przeznaczone do instalacji w: FR.....kat: I12E+3+ CH - ES - IT - PTkat: I12H3+ CY - EE - PL catI12H3B/P LT.....kat: I2H	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	FR
Stawka godzinowa poniżej: 25 mbar przy 15°C poniżej 1013 mbar	Butan G30 28-30 mbar	Propan G31 37 mbar	Gaz ziemny G20 20 mbar	Gaz ziemny G25 25 mbar
PALNIK O WYSOKIEJ PRĘDKOŚCI				
Oznaczenie na wtryskiwaczu	88A	88A	137	137
Nominalna szybkość wydzielania ciepła (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Stawka godzinowa (g/h)	229	225		
Stawka godzinowa (l/h)			295	343
PÓLSZYBKI PALNIK				
Oznaczenie na wtryskiwaczu	62	62	94	94
Nominalna szybkość wydzielania ciepła (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Stawka godzinowa (g/h)	109	107		
Stawka godzinowa (l/h)			143	166
60 CM HOB WITH 2 GAS BURNERS				
Całkowita szybkość uwalniania ciepła (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Maksymalna stawka (g/h)	338	332		
(l/h)			438	509

Identifying the injectors

Poniższa tabela pokazuje, gdzie można znaleźć wtryskiwacze w urządzeniu, w zależności od rodzaju używanego gazu.

Numer jest oznaczony na każdym wtryskiwaczu.



Przykład:
oznaczenie wtryskiwacza 94

Gaz ziemny	Butane/Propane gaz

Napięcie robocze:	220-240 V~50 Hz
Całkowita pochłonięta energia elektryczna:	3200 W (1)
- Model z 2 strefami indukcyjnymi	
Wymiary płyty grzewczej:	600 mm
- Szerokość	518 mm
- Głębokość	11,4 kg
Weight:	
Wymiary urządzenia:	549 mm
- Szerokość	59 mm
- Wysokość	470 mm
- Głębokość	

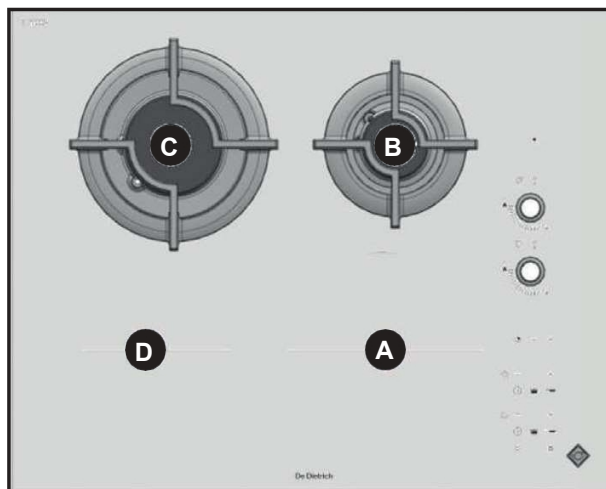
(1) The heating powers are only given by Zależy to od typu i kształtu naczynia. Temat to modification.



- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Opis płyty grzewczej

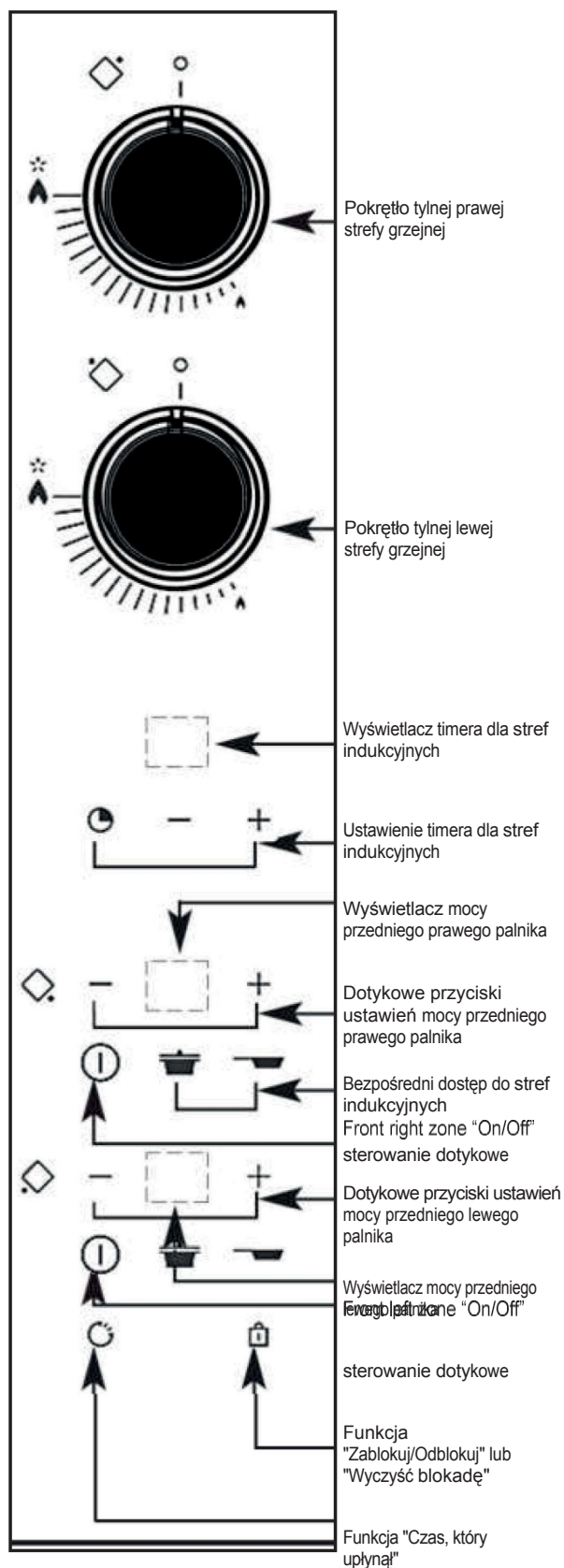
Model z 2 palnikami gazowymi i 2 strefami indukcyjnymi



- A** Płyta indukcyjna Ø210 - 3100 W
- B** Palnik półszybki 1,5 kW *
- C** Palnik szybki 3,1 kW *
- D** Płyta indukcyjna Ø160 - 2000 W

* Energia uzyskiwana z gazu ziemnego G20

Opis panelu sterowania




- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

ZAPALANIE PALNIKÓW GAZOWYCH



Każdy palnik jest zasilany przez kran, który można otworzyć, naciskając go i obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Punkt "O" odpowiada zamknięciu kranu.

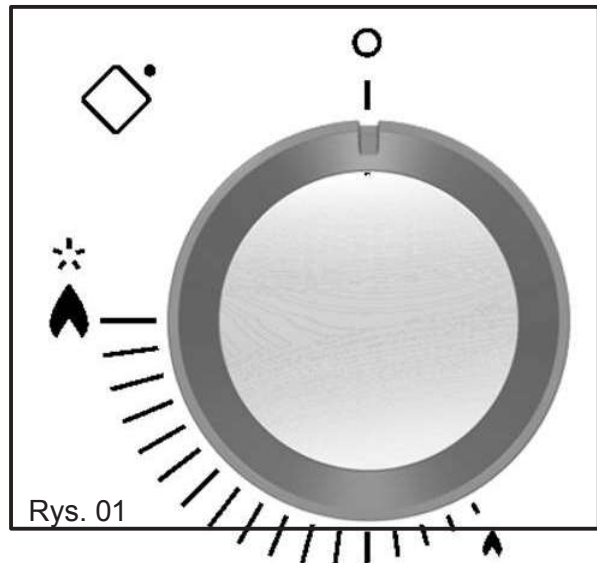
- Wybierz żądany palnik, odwołując się do symboli znajdujących się w pobliżu pokręteł

 right back burner).
(np.

Pokręta sterowania na płycie grzewczej mają wbudowany układ zapłonowy.

- Aby zapalić palnik, naciśnij pokrętkę i obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara , do maksymalnego ustawienia .

- Przytrzymaj wciśnięte pokrętkę, co uruchomi seria iskier, aż do zapalenia się palnika. Ustawienie dla bardziej umiarkowanej intensywności znajdują się pomiędzy symbolem  a symbolem .



WSKAZÓWKA

When a knob becomes difficult to turn, nie wymuszaj tego. Zadzwoń do instalatora, aby uzyskać emergency visit. If a flame is accidentally extinguished, relight it as normal zgodnie z powyższymi instrukcjami.

- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

COOKWARE SUITABLE FOR GAS BURNERS

• Which burner should you use for your pans?

– Adjust the ring of flames so that it does not protrude beyond the edge of the pan (Fig. 01).

– Nie używaj naczyń z wklęsłym lub convex bottom (Fig. 02).

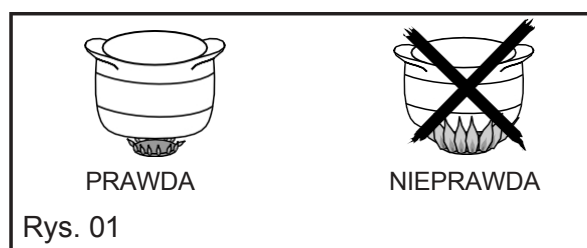
– Nie pozostawiać pustych naczyń nad zapalonym palnikiem gazowym.

– Nie używaj naczyń, które częściowo zakrywają pokręta.

– Nie używaj naczyń, które wychodzą poza krawędzie płyty grzejnej.

– Nie należy używać regulatorów temperatury, tosterów, patelni ani garnków z nóżkami, które znajdują się na szklanym blacie lub go dotykają.

Duża prędkość palnika	Mały palnik pólszybki
18 do 28 cm	12 do 20 cm
Smażenie, gotowanie	Sosy, odgrzewanie



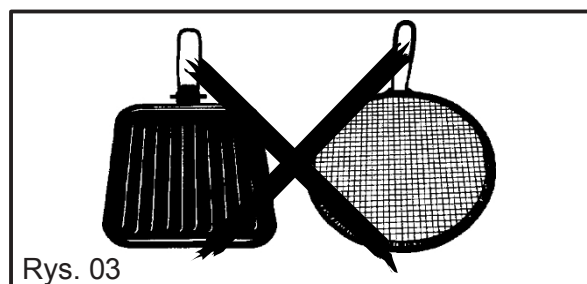
WSKAZÓWKA

– Zapewnienie naturalnej wentylacji lub zainstalowanie wentylacji mechanicznej. device (mechanical/ ventilation hood).

– Intensive, long-term use of the appliance may require additions/ventilation, for example by opening a window, or more effective ventilation, by increasing the power of each mechanical ventilation device (a minimum air flow of 2 m³/h per kW of gas power is required).



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



- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

WŁĄCZANIE STREF INDUKCYJNYCH


- Aby użyć funkcji sterowania dotykowego Place your finger squarely on the chosen

aż na wyświetlaczu pojawi się nowe ustawienie.

- **How do I switch on and adjust the moc?**

Moc grzewcza płyty wynosi od 50 W do 2800 W lub 3100 W (model z 1 indukcją).


zone). 1 is the lowest setting and 15 is the najwyższy.

- **Naciśnij przycisk** dotykowy , aby włączyć płytę grzewczą.



– **Możesz:**

- Naciśnij , aby wybrać pozycję **bo**

(Boiling).

- Prasa  aby wybrać pozycję **7** (Delikatnie

Simmer)

- Naciśnij  lub  reguluj moc w następujący sposób wymagane.


Ostatnie polecenie ma zawsze pierwszeństwo.

- **Programowalny bezpośredni dostęp dla** eit-

fler cooking zone

– With



zoneturned off, **naciśnij i** przytrzymaj przycisk dotykowy, a następnie naciskaj przycisk dotykowy , aż zostanie wyświetlony żądany poziom mocy.

reached (example: power level 5).

Ustawienie to jest automatycznie zatwierdzone, jeśli przez 2 sekundy nic nie zostanie naciśnięte.

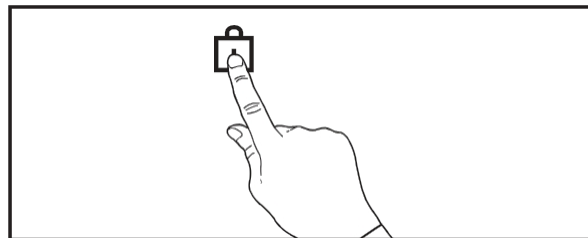


WSKAZÓWKA

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

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI

- **Locking the hob**



Elementy sterujące mogą być zablokowane:


- either when the hob is switched off (cleaning),


- lub podczas użytkowania (płyta kontynuuje swoje działanie, a wyświetlane ustawienia remain active).

However, for safety reasons, the off touch sterowanie zastąpi funkcję blokady i

cut off the power supply to the hob.

- **Naciśnij** przytrzymaj przez 3 do 4

sekund. Wyświetla  (luminous dot) appears and

znika po kilku sekundach. Jeśli którykolwiek z naciśnięcie przycisków dotykowych, gdy płyta jest zablokowana, zostanie wyświetlony symbol przycisku .

- **Unlocking**

– **Naciśnij i** przytrzymaj przycisk  przez 3 do 4 sekund. Wyświetla  (luminous dot) disappears.

CLEAN LOCK

– Funkcja ta umożliwia tymczasowe zablokowanie płyty grzewczej na czas czyszczenia.

Aby aktywować **CleanLock** :

- Your hob must be turned off.
- **Briefly**  presstouch control. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wskaźnik start flashing.

- Po upływie ustawionego czasu blokada wyłączy się automatycznie. Rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy, a wskaźnik zgaśnie.



WSKAZÓWKA

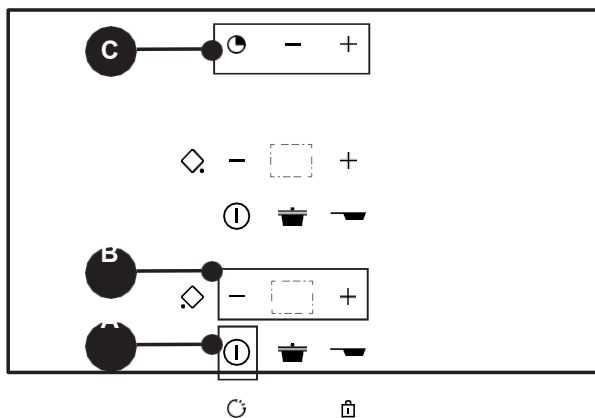


- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Remember to unlock your hob before
reusing it (see "Child Safety: Unlock-
ing")

- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

STEROWANIE USTAWIANIE TIMERA





- A** On/Off touch controls
- B** Dotykowe elementy sterujące poziomem mocy
- C** Dotykowe elementy sterujące timerem

Timer jest dostępny dla wszystkich stref gotowania, ale może być używany tylko dla jednej z nich.



POWERING ON




Naciśnij przycisk dotykowy  dla strefy, której chcesz użyć.

A flashing  i sygnał dźwiękowy oznaczają, że strefa jest włączona. Można teraz ustawić wymaganą moc.



Jeśli nie zostanie wybrany poziom mocy, funkcja

cooking zone will automatically switch off.


WYŁ.

Naciskaj przycisk dotykowy  używanej strefy lub zasilania , aż na wyświetlaczu pojawi się .

ADJUSTING THE POWER LEVEL

Naciśnij przycisk dotykowy  lub , aby ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 15 (maks.

power = 15).

Gdy urządzenie jest włączone, można przejść bezpośrednio do maksymalnej mocy, naciskając przycisk dotykowy .

WSKAZÓWKA

When using one cooking zone at maximum power, the other cooking zone zostanie automatycznie ograniczona, jak

- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Za pomocą kilku naciśnieć przycisku dotykowego można wybrać strefę gotowania, do której ma być zastosowany timer. Timera można użyć tylko dla płyty, która jest już używana.

• Aby użyć timera:

- Włącz pole grzejne i ustaw poziom mocy.
- Umieść obrotowy symbol na tej strefie gotowania.
- Dostosuj czas, naciskając **—** lub **+**. A

operacji.

Timer rozpoczyna odliczanie tylko wtedy, gdy strefa gotowania jest przykryta naczyniem.

O, a ty jesteś

- Naciśnij lub dotknij przycisku sterowania timerem, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy.

• Aby zmienić ustawienia timera:

- Naciśnij przycisk dotykowy wyłącznika czasowego **—** lub **+**.

• Aby zatrzymać timer:

dot will light up on the display to confirm


When cooking is finished the zone switch es off, the timer indicates notified by a beeping sound.

— +

- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA


- Przez kilka sekund naciskaj jednocześnie przycisk + lub - wyłącznika czasowego lub przycisk wyłącznika czasowego, **aż do uzyskania pozycji O.**

• **To change the cooking plate to which zostanie zastosowany licznik czasu:**


- Zatrzymanie bieżącego timera.
- Naciskając kilkakrotnie przycisk dotykowy , można przypisać nową roboczą strefę grzejną.

PRZY UŻYCIU DOTYKOWEGO ELEMENTU STERUJĄCEGO "UPLYNĄŁ CZAS"

Ta funkcja wyświetla czas, jaki upłynął od ostatniego ustawienia mocy dla danej strefy gotowania.


Aby użyć tej funkcji, naciśnij przycisk dotykowy .

The time that has passed flashes on the wyświetlacz timera dla wybranego palnika.

If you want cooking to end in a specific naciśnij przycisk , a następnie w ciągu 5 sekund naciśnij przycisk **+** na minutniku, aby wydłużyć żądany czas gotowania.

to set. The time display becomes fixed for 3 sekundy, a następnie pozostały wybór time will appear. A beep will confirm your gotowania.

Ta funkcja może być używana z lub bez timer.

Uwaga: Jeśli na zegarze wyświetlany jest czas, this time cannot be modified for 5 seconds po naciśnięciu . Po upływie 5 sekund można zmodyfikować czas gotowania.

- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

INDUCTION-SAFE COOKWARE

• Which cookware is the most suitable?

Prawdopodobnie masz już patelnie, które nadają się do płyty indukcyjnej.

– **Patelnie ze stali emaliowanej** z powłoką nieprzywierającą lub bez: naczynia do zapiekank, frytkownicy, rondle lub patelnie grillowe.

– **Patelnie żeliwne:** aby nie zarysować powierzchni vitroceramicznej, unikaj przesuwania patelni po powierzchni płyty lub wybierz patelnię z emalowanym dnem.

– **Patelnie ze stali nierdzewnej nadające się do gotowania** indukcyjnego: większość patelni ze stali nierdzewnej nadaje się do gotowania indukcyjnego (rondle, naczynia żaroodporne).

dishes, frying pans and deep fryers).

– **Patelnie aluminiowe ze specjalnymi podstawami:**

choose pans with flat, thick bottoms, which zapewniają bardziej równomierne gotowanie (ciepło jest distributed better).

– **Logo "INDUCTION CLASS"**

Tylko szkło, terakota, aluminium bez

a special finish on the bottom, copper i niektóre niemagnetyczne stali nierdzewne nie współpracują z gotowaniem indukcyjnym. Zalecamy wybór naczyń kuchennych z a thick, flat bottom.

Kupując naczynia kuchenne, upewnij się, że that this logo is on the package; it assures

że jest kompatybilny z gotowaniem indukcyjnym.

**CLASS
INDUCTION**



Aby ułatwić wybór, w niniejszej broszurze znajduje się lista przyborów.

– **Wskaźnik ciepła resztkowego**

Po intensywnym użytkowaniu pole grzewcze

• What type of pans must I not use?

GLASS, CERAMIC, EARTHENWARE, ALUMINIUM WITHOUT A SPECIAL

może pozostać gorące przez kilka minut.

Wyświetlony zostanie komunikat H.

Nie dotykaj przycisku

strefy, których to dotyczy w tym czasie.



Dzięki najnowocześniejszej technologii płyta jest w stanie rozpoznać większość typów naczyń kuchennych. Umieść patelnię na strefie gotowania, na przykład na poziomie mocy 4, jeśli

na płycie indukcyjnej. Nawet patelnie, o ile ich dno nie jest zbyt nieforemne.

• Automatyczne zatrzymanie

Automatyczne zatrzymanie jest funkcją bezpieczeństwa płyty grzewczej. Jest on automatycznie aktywowany, jeśli zapomnisz

Na wyświetlaczu danej strefy grzejnej pojawi się AS i przez około 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. **AS** będzie wyświetlany do momentu naciśnięcia jednego z przycisków dotykowych strefy gotowania. Podwójny beep will sound to confirm that a touch sterowanie zostało naciśnięte.

• The “cookware” test

display is normal, your pan is OK to use; if it flashes, your pan is not suitable for use

a completely fiat bottom can be used, as

turn off the cooker:

Używany poziom mocy	The cooking zone automatycznie turns off after:
Pozycja: - między 1 a 7 - między 8 a 11 - powyżej 12	8 godzin 2 godziny 1 godzina

- 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

INDUCTION-SAFE COOKWARE (ciąg dalszy)

- Środki ostrożności dotyczące użytkowania
 - W przypadku korzystania z patelni z powłoką nieprzywierającą (takich jak Teflon) and little or no butter or oil, briefly Podgrzewanie wstępne w pozycji 9 lub 10. Nigdy nie używaj pozycji 11 lub 12, ponieważ może to spowodować uszkodzenie patelni.
 - Nigdy nie podgrzewaj zamkniętych puszek, ponieważ mogą one eksplodować (dotyczy to każdego rodzaju puszek).
- cooking).
 - Zaleca się unikanie umieszczania metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchni gotowania, ponieważ mogą się one nagrzewać.

UWAGA

Objects not intended for cooking nigdy nie powinny być umieszczane na płycie grzewczej.
When cooking, never use aluminium
Nigdy nie umieszczaj produktów owiniętych w folię aluminiową bezpośrednio na płycie grzejnej. Aluminium mogłoby się stopić i trwale uszkodzić urządzenie.

- **Funkcja "elektronicznego bezpieczeństwa"**
Jeśli temperatura w obwodach elektronicznych stanie się zbyt wysoka, funkcja bezpieczeństwa automatycznie zmniejszy moc dostarczaną przez płytę grzejną.
- **Funkcja bezpieczeństwa "Pusty rondel"**
Każda strefa grzejna jest wyposażona w urządzenie zabezpieczające, które stale wykrywa temperaturę strefy grzejnej. Dzięki temu nie ma ryzyka przegrzania spowodowanego pustymi rondlami.

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

Wiele naczyń kuchennych	Wiele usług	Małe naczynia kuchenne
<p>Ta 23-centymetrowa strefa gotowania: _ Automatycznie dostosowuje się do średnicy \varnothing 23 cm naczyń kuchennych.</p> <p>\varnothing 12 to 26 cm</p> <ul style="list-style-type: none">- Zapewnia optymalny poziom mocy.- Zapewnia doskonałą dystrybucję ciepła.- Zapewnia równomierną temperaturę gotowania, dzięki czemu niezależnie od tego, czy gotujesz duże naleśniki, duży fish, etc. or large amounts of small foodstuffs, będą równomiernie ugotowane.	<p>\varnothing 18 cm \varnothing 12 do 22 cm</p> <p>\varnothing 21 cm \varnothing 12 do 24 cm</p>	<p>\varnothing 16 cm \varnothing 10 do 18 cm</p> <p>Delikatne gotowanie (sauces, creams, etc.). Przygotowanie małych ilości lub pojedynczych porcji.</p>

UWAGA

- Jeśli piekarnik znajduje się pod płytą grzewczą (patrz "Montaż podtynkowy"), funkcja safety devices with make it impossible to use the hob and your oven's pyrolysis termiczna płyty grzewczej działa w tym samym czasie.

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

Special warning for people with active implants (pacemakers, insulin pumps, etc.): your induction hob generates a magnetic field in the immediate area. We therefore zalecamy skontaktowanie się z producentem aktywnego implantu w celu ustalenia ewentualnych niezgodności.

- 5 CODZIENNA PIELEGNACJA URZĄDZENIA

KONSERWACJA URZĄDZENIA

KONSERWACJA	CO ROBIĆ?	PRODUKTY/AKCESORIA DO UŻYCIA
Iskra iskra zapłonnik i wtryskiwacze	W przypadku zabrudzenia świec zapłonowych należy je wyczyścić za pomocą małej szczotki o twardym włosiu (niebędącej szczotką talmi). Wtryskiwacz gazu znajduje się w otworze na środku palnika. Należy uważać, aby nie zablokować wtryskiwacza. wydajność. W razie potrzeby użyj agrafki do odblokowania wtryskiwacza.	. Mała szczotka o twardym włosiu. . Zawleczka zabezpieczająca.
The patelnia wsporniki i palniki gazowe	W przypadku trudnych plam należy użyć nieściernego kremu, a następnie spłukać czystą wodą. Przed ponownym użyciem płyty kuchennej należy starannie wytrzeć każdą jej część.	. Delikatny krem do szorowania. . Gąbka kuchenna.
Strefy indukcyjne	wipe. If necessary finish with the - Wyczyść ciepłą wodą, a następnie szorującą stroną gąbki, a następnie wytrzeć (np. ceramicy). - W przypadku trudnych plam należy używać produktów przeznaczonych do szkła ceramicznego (np. Ce-	. Gąbka kuchenna. ra-clean). Specjalne produkty ze szkła ceramicznego (np. Ce-
Szklany blat	- Wyczyść ciepłą wodą, a następnie wytrzyj. W przypadku trudnych plam użyj specjalnych witrażowych produktów do czyszczenia szkła.	. Gąbka kuchenna. ra-clean). Specjalne produkty ze szkła ceramicznego (np. Ce-



UWAGA

- Nigdy nie czyść urządzenia, gdy jest ono używane. Ustaw wszystkie elektryczne i gazowe elementy sterujące na zero.

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



WSKAZÓWKI

- We recommend cleaning the hob fittings by hand rather than in a dishwasher.
- Do czyszczenia płyty nie należy używać gąbek ściernych.





- Nie używaj myjki parowej.

- 5 *CODZIENNA PIELEGNACJA URZĄDZENIA*

- 6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I

PODZAS PRACY ROZWIĄZANIA

ZAUWAŻYSZ, ŻE:	DZIAŁANIA DO PODJĘCIA:
<ul style="list-style-type: none"> • Zapalanie palników: Po naciśnięciu pokręteł sterujących nie występuje iskrzenie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź połączenie elektryczne urządzenia • Sprawdź, czy iskrowniki są czyste. • Sprawdź, czy palniki są czyste i czy znajdują się na swoim miejscu. • If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps nie zostały przekręcone. • Sprawdź, czy pierścienie uszczelniające nie wypadły.
<ul style="list-style-type: none"> • Po naciśnięciu pokrętła na wszystkich palnikach jednocześnie pojawiają się iskry. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jest to normalne zjawisko. System zapalniczek jest scentralizowany, a wszystkie palniki iskrzą w tym samym czasie.
<ul style="list-style-type: none"> • Pojawiają się iskry, ale palnik nie zapala się. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy rura wlotu gazu nie została zgnieciona. • Sprawdź, czy rura wlotu gazu ma długość mniejszą niż 2 m. • Sprawdź, czy główny zawór gazu jest otwarty. • W przypadku korzystania ze zbiorników gazu lub butli należy sprawdzić, czy nie są one puste. • Jeśli właśnie zainstalowano płytę grzewczą lub wymieniono butlę gazową, należy przez kilka sekund trzymać pokrętło sterowania szeroko otwarte, aby gaz mógł się przedostać. • Upewnij się, że wtryskiwacz nie jest zablokowany. Jeśli tak jest, wyczyść go za pomocą agrafki. • Zapal palnik gazowy przed postawieniem na nim patelni.
<ul style="list-style-type: none"> • Upon ignition, the flames light a następnie gaśnie po zwolnieniu pokrętła. 	<ul style="list-style-type: none"> • Press firmly down on the knobs and hold them down for a few seconds after the appearance of flames. • Sprawdź, czy części palnika są prawidłowo zamontowane. • Sprawdź, czy uszczelki pod pokrętłami sterującymi nie znajdują się w niewłaściwym położeniu. • Unikaj silnych przeciągów w pomieszczeniu. • Podpal palnik przed postawieniem na nim rondla.
<ul style="list-style-type: none"> • W trybie zredukowanego ciepła burner goes out or the flames pozostają one wysokie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unikaj silnych przeciągów w pomieszczeniu. • Check that the correct injectors have been fitted for the type of gas (patrz oznaczenia na wtryskiwaczach w sekcji "Ustawienia gazu": section). Domyślne ustawienia płyty grzewczej dotyczą zasilania gazem sieciowym. ply (natural gas). • Sprawdź, czy śruby niskiego poboru mocy palnika są prawidłowo zamontowane. ("Cleaning the Gas Supply" chapter).
<ul style="list-style-type: none"> • The flames are irregular or uneven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy palniki i wtryskiwacze są czyste i prawidłowo zamontowane. • Sprawdź, czy masz wystarczającą ilość gazu w butlach gazowych.
<ul style="list-style-type: none"> • Płyta wytwarza nieprzyjemny zapach during the first cooking sessions. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uruchomić każdy palnik na pół godziny z rondlem pełnym wody.
<ul style="list-style-type: none"> • Płyta kuchenna wydaje lekki odgłos kliknięcia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jest to normalne zjawisko. Ten hałas jest spowodowany dystrybucją mocy między dwiema strefami indukcyjnymi.
<ul style="list-style-type: none"> • Rondle hałasują podczas gotowania na polach indukcyjnych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przy wysokim poziomie mocy jest to normalne w przypadku niektórych rodzajów patelni. Nie stanowi to zagrożenia dla płyty grzewczej.
<ul style="list-style-type: none"> • Wyświetlana jest seria krótkich lubF7. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu. Problem z wentylatorem chłodzącym. Sprawdź, czy jest prawidłowo zamontowany. Jeśli usterka nie ustąpi, skontaktuj się z serwisem posprzedażnym.



POZIOM MOCY STREFY GOTOWANIA

SOUPS	BULIONY, GĘSTE ZUPY
RYBY	MROŻONA RYBA COURT-BOUILLON
SOSY	GĘSTY, NA BAZIE MAKI (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)
WARZYWA	CYKORIA, SZPINAK SUSZONE WARZYWA GOTOWANE ZIEMNIAKI SMAŻONE ZIEMNIAKI ROZMRAŻANIE WARZYW
MIĘSO	CIENKIE KAWAŁKI MIĘSA SMAŻONE NA PATELNI GRILLOWANE MIĘSO (GRILL ŻELIWNY)
SMAŻONE POTRAWY	MROŻONE CHIPSY ŚWIEŻE CHIPSY
INNE	SZYBKOWAR KOMPOTY NALEŚNIKI KREM DŻEMY Z ROZPUSZCZONEJ CZEKOLADY MLEKO MAKARON Z JAJKIEM SADZONYM SŁOIKI Z ŻYWNOŚCIĄ DLA NIEMOWLĄT (BAIN MARIE) RAGOÛTS KREOLSKI PUDDING RYŻOWY



7 TABELA GOTOWANIA

FRYING COOKING/BROWNING COOKING / SIMMERING KEEP WARM

	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	X		X						X	X	X	X
	X		X		X		X					
WITH BUTTER AND EGGS			X				X	X	X	X		X
	X		X		X				X		X	X
BROWNE POTATOES	X		X		X		X			X		X
			X	X							X	
	X		X									
	X						X	X	(FROM WHEN IT STARTS TO WHISTLE)			
				X	X		X	X				X
	X		X	X	X		X				X	X
	X		X			X			X	X		X
				X						X		X

Maksymalne poziomy mocy powinny być używane tylko do smażenia i szybkiego doprowadzenia do wrzenia

7 TABELA GOTOWANIA

GOTOWANIE NA GAZIE

	PRZYGOTOWANIA	CZAS	DUŻA PRĘDKOŚĆ	SEMI FAST
SOUPS	Buliony Gęste zupy	8-10 min	X	
RYBY	Bulion sadowy Barbecue	8-10 min 8-10 min	X X	
SOSY	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 min		X X
WARZYWA	Cykorcia, szpinak Gotowany groszek Pomidory prowansalskie Smażone ziemniaki Makaron	25-30 min 15-20 min	X X X X X	
MIĘSO	Stek Blanquette, Osso-bucco Smażone piersi drobiowe Tournedos	90 min 10-12 min 10 min	X X X X	
SMAŻENIE	Frytki Fritters		X X	
DESERY	Budyń ryżowy Kompot owocowy Naleśniki Czekolada Custard Coffee (small percolator)	25 min 3-4 min 3-4 min 10 min		X X X

8 KILKA WSKAZÓWEK

Oświetlenie z zabezpieczeniem gazowym	<ul style="list-style-type: none">. Przytrzymać wciśnięte pokrętko sterowania przez kilka sekund po wyświetleniu komunikatu flame has appeared in order to activate the safety system.. W przypadku awarii zasilania palnik można zapalić, przytrzymując pokrętko sterowania i przykładając do niego zapaloną zapałkę.
Korzystanie z naczyń kuchennych	<ul style="list-style-type: none">. Płyty gazowe i elektryczne powinny być używane wyłącznie ze stabilnym, gorącym źródłem ciepła. resistant cookware with flat bottoms.. Należy używać naczyń o odpowiednim rozmiarze: średnica dna naczynia powinna być równa lub większa od średnicy pola grzejnego.
Ogólna konserwacja	<ul style="list-style-type: none">. Regularnie czyść palniki: jest to niezbędne, aby utrzymać je w dobrym stanie. working correctly and to ensure a stable and even flame.. Nie zapomnij o zapalnikach iskrowych. Przed wymianą palników i ich pokryw należy je dokładnie osuszyć.. Zakończ czyszczenie, wycierając szklany blat za pomocą kawałka chłonnego papieru, aby usunąć wszelkie ślady wilgoci.
Wskazówki	<ul style="list-style-type: none">. Once water starts to boil, reduce the flame to prevent it boiling nad.. Przykryj rondle pokrywkami, aby oszczędzać energię.. Try turning off an electric cooking zone a few minutes before the koniec czasu gotowania.



WSKAZÓWKA

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

- 9 EKOLOGICZNY STÓŁ PROJEKTOWY

			FR	EN	ES	PT	NL
E1000	1.5kW	ø14.5cm					
E1500	1kW	ø14.5cm	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Elektrische plaat
E2000	2kW	ø18cm					
R1200	1.2kW	ø16.5cm					
R1500	1.5kW	ø18cm					
R1800	1.8kW	ø19.2cm	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halogéneo	Radiaalbrander
R2300	2.3kW	ø22.2cm					
R2500	2.5kW	ø22.2cm					
I2000	2kW	ø16cm					
I2200	2.2kW	ø16cm					
I2800	2.8kW	ø18cm	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
X2800	2.8kW	ø28cm					
I3100	3.1kW	ø21cm					
X3600	3.6kW	ø28cm					
Z3600	3.6kW	40x23cm	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Aire de cocción inducción	Cozedura por indução	Zone voor inductiekoken
AUX	0.85kW	/	Brûleur auxiliaire	Auxiliary burner	Queimador auxiliar	Bico auxiliar	Hulpbrander
SR	1.5kW	/	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Queimador semirápido	Bico semi-rápido	Semisnelbrander
R	2.25kW	/	Brûleur rapide	High speed burner	Queimador rápido	Bico rápido	Snelbrander
GR	3.1kW	/	Brûleur grand rapide	Super fast burner	Queimador grande rápido	Bico grande rápido	Ultrasnelle brander
UR	3.5kW	/	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Queimador ultrarrápido	Queimador ultra-rápido	Ultrasnelle brander
2C	3.6kW	/	Brûleur double couronne	Double crown burner	Queimador doble corona	Queimador de coroa dupla	Brander met dubbele kroon
3C	3.6kW	/	Brûleur triple couronne	Triple ring burner	Queimador triple corona	Bico de coroa tripla	Brander met drievoudige kran
BFP	6.2kW	/	Brûleur forte puissance	High power burner	Queimador fuerte potencia	Bico de potência forte	Brander groot vermogen
NA			Pas applicable	Not applicable	No aplicable	Não aplicável	Niet van toepassing

			DE	IT	DA	SV	RU
E1000	1.5kW	ø14.5cm					
E1500	1kW	ø14.5cm	Elektroplatte	Piastra elettrica	Elplade	Elplatta	Электрическая диаметром
E2000	2kW	ø18cm					
R1200	1.2kW	ø16.5cm					
R1500	1.5kW	ø18cm					
R1800	1.8kW	ø19.2cm	Kochzone mit strahlungswärme	Fornello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Излучающая
R2300	2.3kW	ø22.2cm					
R2500	2.5kW	ø22.2cm					
I2000	2kW	ø16cm					
I2200	2.2kW	ø16cm					
I2800	2.8kW	ø18cm	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
X2800	2.8kW	ø28cm					
I3100	3.1kW	ø21cm					
X3600	3.6kW	ø28cm					
Z3600	3.6kW	40x23cm	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktiontilberedning	Induktionshäll	Индукционная варочная панель
AUX	0.85kW	/	Hilfsbrenner	Brucciatores ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpbännare	Вспомогательная конфорка
SR	1.5kW	/	Mittelschneller brenner	Brucciatores semi-rápido	Mellemhurtig brænder	Medelsnabb brännare	Горелка среднего быстрого горения
R	2.25kW	/	Schnellbrenner	Brucciatores rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare	Горелка быстрого горения
GR	3.1kW	/	Hochschneller brenner	Brucciatores grande rapido	Stor hurtigbrænder	Maxbrännare	Горелка сверхбыстрого горения
UR	3.5kW	/	Blitzbrenner	Brucciatores ultrarapido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
2C	3.6kW	/	Doppelkranzbrenner	Brucciatores doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare	Нагрев двойного диска
3C	3.6kW	/	Dreikreisbrenner	Brucciatores a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekrönad brännare	Трёхвенная горелка
BFP	6.2kW	/	Dreikreisbrenner	Brucciatores a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekrönad brännare	Горелка большой мощности
NA			Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ej tillämpligt	Не применимо

			EL	PL	CS	SK
E1000	1.5kW	ø14.5cm				
E1500	1kW	ø14.5cm	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E2000	2kW	ø18cm				
R1200	1.2kW	ø16.5cm				
R1500	1.5kW	ø18cm				
R1800	1.8kW	ø19.2cm	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole vitroceramiczne	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2300	2.3kW	ø22.2cm				
R2500	2.5kW	ø22.2cm				
I2000	2kW	ø16cm				
I2200	2.2kW	ø16cm				
I2800	2.8kW	ø18cm	Επαγ. Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
X2800	2.8kW	ø28cm				
I3100	3.1kW	ø21cm				
X3600	3.6kW	ø28cm				
Z3600	3.6kW	40x23cm	Επιφάνεια επαγωγικής εστίας	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného variča
AUX	0.85kW	/	Βοηθητική εστία	Dodatkový palník	Pomocný hořák	Pomocný horák
SR	1.5kW	/	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palník średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rýchly horák
R	2.25kW	/	Εστία μεγάλης ταχύτητας	Szybki palnik	Rychlý hořák	Rychlý horák
GR	3.1kW	/	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duży szybki palnik	Extra rychlý hořák	Veľmi rýchly horák
UR	3.5kW	/	Εστία ταχείας λειτουργίας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák	Extra rýchla varná zóna
2C	3.6kW	/	Εστία διπλής στεφάνης	Palnik z podwójnym wieńcem	Dvojitý hořák	Dvojitá varná zóna
3C	3.6kW	/	Εστία τριπλής στεφάνης	Palnik z potrójnym pierścieniem	Hořák s trojitou korunou	Horák s trojitou korunou
BFP	6.2kW	/	Εστία δυνατής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysoce výkonný hořák	Veľmi výkonný horák
NA			Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se	Nehodí sa



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

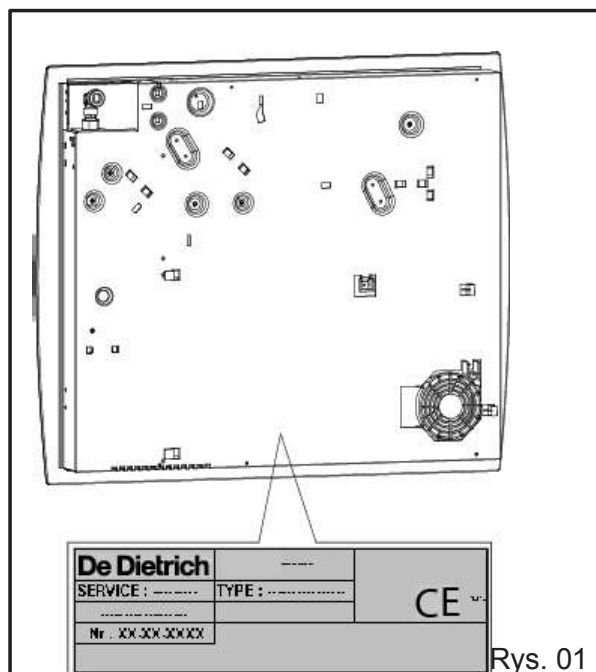
- FR — Utilisez un couvercle sur votre récipient le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.
- EN — Use a lid on your cookware as often as possible to reduce the loss of heat by evaporation.
- ES — Utilice la tapa en el recipiente siempre que pueda para reducir las pérdidas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

10 OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

SERWIS I NAPRAWY, FRANCJA

Wszelkie naprawy dokonywane na appliance must be handled by a qualified person authorized to handle the brand. Dzwoniąc, prosimy o podanie pełnych danych urządzenia (numer handlowy, numer serwisowy, numer seryjny), abyśmy mogli

can handle your call more efficiently. Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej (**rys. 01**).



UWAGA :

- W celu ciągłego ulepszania naszych produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w ich cechach technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych zgodnie z postępem technologicznym.

