

Instrukcja instalacji i obsługi **PL**

## Płyta do zabudowy **DPI7602BM**



Drogi kliencie,

Właśnie kupiłeś produkt marki De Dietrich i my dziękujemy za zaufanie, które nam tym pokazujesz.

Ten produkt zaprojektowaliśmy i wyprodukowaliśmy z myślą o Tobie, Twoim stylu życia i o Twoich potrzebach, aby jak najlepiej spełnić twoje oczekiwania. Wykorzystaliśmy całe nasze doświadczenie, umiejętności i entuzjazm, które nas napędzają i inspirują od ponad 60 lat.

Nieustannie dążymy do tego, aby jak najlepiej spełniać wymagania stawiane naszym produktom, pracownicy naszego działu obsługi klienta są do Państwa dyspozycji i chętnie pomogą i odpowiedzą na twoje pytania i sugestie.

Możesz również odwiedzić naszą stronę internetową, na której znajdziesz nie tylko wszystkie nasze nowości, ale także wiele przydatnych dodatkowych informacji.

**De Dietrich** chętnie pomoże Ci w codziennym życiu i życzy Ci maksymalne zadowolenie z tego nowego urządzenia.



**WAŻNE: PRZED ZAINSTALOWANIEM I ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA NALEŻY STARANNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ INSTALACJI I OBSŁUGI, CO UMOŻLIWI SZYBKIE ZAPOZNANIE SIĘ Z DZIAŁANIEM TEGO URZĄDZENIA.**

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
UTYLIZACJA EKOLOGICZNA .....	6
OPIS URZĄDZENIA .....	7
1 / INSTALACJA URZĄDZENIA.....	8
WYBÓR LOKALIZACJI.....	8
Przed instalacją .....	8
Zalecenia instalacyjne .....	9
Połączenie elektryczne .....	11
Podłączenie do gazu .....	12
Gaz ziemny .....	12
Propan / butan .....	13
Zmiana rodzaju gazu .....	14
Ustawienie zaworów przepływowych .....	15
Tabela oceny gazu.....	16
Oznaczenie dysz .....	17
Opis urządzenia .....	17
2 / URZĄDZENIA .....	18
Włączanie palników gazowych .....	18
Wybór odpowiednich naczyń.....	18
Włączenie strefy indukcyjnej .....	19
Zamek dla dzieci.....	19
Opis panelu sterowania .....	19
Włączenie .....	20
Wyłączenie.....	20
Ustawienie mocy .....	20
Regulator czasowy .....	20
Wybór naczyń.....	20
Funkcje bezpieczeństwa i instrukcje.....	21
Korzystanie ze strefy gotowania według pojemników .....	22
3 / KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	23
4 / ROZWIĄZYWANIE MOŻLIWYCH PROBLEMÓW .....	24
5 / PRZEWODNIK GOTOWANIA .....	25
Przewodnik gotowania na płycie gazowej.....	25
Przewodnik gotowania na płycie indukcyjnej .....	26
6 / KILKA ZALECEŃ .....	27
SERWIS I OBSŁUGA KLIENTA.....	27


**WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.**


**Ta instrukcja obsługi jest dostępna do pobrania na stronie internetowej.**


- To urządzenie nie jest podłączone do instalacji spalinowej. Jego instalacja i podłączenie muszą zatem być zgodne z wszystkimi zasadami i normami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Szczególną uwagę należy zwrócić na konsekwentne zapewnienie odpowiedniej wentylacji pomieszczeń, w których pracuje urządzenie.
- Przed zainstalowaniem urządzenia należy najpierw upewnić się, że charakterystyka sieci dystrybucyjnej (typ i ciśnienie gazu) zgodnie z ustawieniami urządzenia.
- Instalacja urządzenia musi umożliwić łatwe i szybkie odłączenie go od źródła zasilania za pomocą wtyczki przewodu dostępnego w zasięgu urządzenia lub poprzez wyposażenie obwodu używanego do zasilania urządzenia przełącznikiem zainstalowanym zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami.
- Wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu urządzenia, ale musi być poza zasięgiem dzieci.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj myjek parowych ani myjek wysokociśnieniowych.
- Nie kłaść na deskę przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, mogą się nagrzewać do bardzo wysokiej temperatury.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do uruchomienia / obsługi za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego pilota.
- **OSTRZEŻENIE:** Wszystkie przygotowania, zwłaszcza z olejem lub smarem, przeprowadzane bez ciągłego nadzoru mogą być bardzo niebezpieczne i prowadzić do pożaru. **NIGDY** nie próbuj jednak gasić powstałego pożaru wodą, zawsze najpierw wyłącz zasilanie urządzenia i przykryj płomień na przykład przykryciem lub kocem przeciwpożarowym.

**OSTRZEŻENIE:** Cały proces gotowania na płycie musi być nadzorowany przez cały czas. Nawet krótkie gotowanie wymaga stałego nadzoru!


- Działanie płyt gazowych wytwarza ciepło i wilgoć w pomieszczeniu, w którym są używane. Zapewnij dobrą wentylację kuchni. Intensywna lub długotrwała eksploatacja urządzenia może wymagać dostarczenia dodatkowego świeżego powietrza w miejscu pracy. Można to osiągnąć np. przez otwarcie okna lub zwiększenie efektu wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna.
- Na płycie należy używać wyłącznie pojemników o odpowiednich wymiarach – nigdy nie należy używać pojemników, które przekraczają wymiary płyty.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

 **PRZESTROGA: Nie należy polegać na płytkach podczas włączania powierzchni indukcyjnych na detektorze patelni zawsze stawiaj patelnię przed włączeniem.**

 **OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz urządzenie od zasilania natychmiast od sieci, aby uniknąć porażenia prądem i skontaktuj się z serwisem.**

 **RADA: W celu łatwego wyszukiwania informacji o urządzeniu (model, numer seryjny, typ), z którego będziesz korzystał przy każdym kontakcie telefonicznym z działem serwisu, zalecamy zanotowanie tych informacji na odpowiedniej stronie tego podręcznika w sekcji „Obsługa posprzedażna i relacje z klientami” str. 27, gdzie podano również, jak/gdzie znaleźć te informacje o urządzeniu.**

**OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas pracy. Należy podjąć środki ostrożności, aby nieosłonięte części ciała nie dotykały gorącej strefy gotowania urządzenia, Upewnij się również, że dzieci nie poruszają się bez nadzoru w pobliżu urządzenia.**

 **Nie używaj folii aluminiowej podczas przygotowań. Nigdy nie umieszczaj żywności owiniętej w folię lub w aluminiowej tacy na płytę. Aluminium stopiłoby się na gorącej powierzchni i nieodwracalnie uszkodziło płytę grzejną.**

- Ta płyta kuchenna jest przeznaczona wyłącznie do normalnego użytku domowego.  
- Starając się stale ulepszać i modernizować swoje produkty, ich producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w właściwościach technicznych, funkcjonalnych i estetycznych bez uprzedniego powiadomienia.

- Podczas instalacji tego urządzenia należy bezwzględnie wziąć pod uwagę i ściśle przestrzegać wszystkich norm instalacyjnych i przepisów obowiązujących w Unii Europejskiej oraz obsługiwać urządzenie tylko w wystarczająco wentylowanym pomieszczeniu. Przed instalacją i uruchomieniem urządzenie należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i instalacji.

- Ta płyta kuchenna jest przeznaczona do przygotowania napojów i żywności i nie zawiera żadnych elementów azbestowych.

- Nie przechowuj detergentów czyszczących ani łatwopalnych (tworzywa sztuczne, papier, książki kucharskie, spreje i inne pojemniki ciśnieniowe...) w dolnej szafce znajdującej się pod płytą grzejną.

Podczas umieszczania płyty kuchennej nad szufladą poniżej zdecydowanie zalecamy, aby nie używać tej szuflady do przechowywania przedmiotów, które nie są odporne na wysoką temperaturę (tworzywa sztuczne, papier, spreje z łatwopalnymi gazami pędnymi...)

- W przypadku wszelkich interwencji serwisowych i ingerencji do urządzenia należy najpierw odłączyć płytę od zasilania elektrycznego i gazu.

- Sprawdź, czy przewód zasilający innego urządzenia elektrycznego podłączonego i obsługiwanego w pobliżu płyty kuchennej nie dotyka stref gotowania.

- Ze względów bezpieczeństwa zalecamy zamknięcie centralnego zaworu zasilania gazem lub zaworu butli propan-butan po przygotowaniu.

- Urządzenie opatrzone jest znakiem CE, wskazującym na zgodność z obowiązującymi przepisami europejskimi.

- Instalację i podłączenie urządzenia powierz wyłącznie wykwalifikowanemu specjalistowi!

- To urządzenie jest zgodne z wymogami normy europejskiej 60335-2-6 EN (ogrzewanie mebli w otoczeniu) i odpowiada klasie 3 zgodnie z EN 30-1-1 dla urządzeń gazowych.

#### **Ciepło resztkowe:**

Po intensywnym gotowaniu zastosowana strefa gotowania może pozostać gorąca przez kilka minut. W tym czasie na wyświetlaczu mocy odpowiedniej strefy pojawia się „H”. Unikaj niebezpiecznego kontaktu z tymi strefami.

#### **Zabezpieczenie dla dzieci:**

Urządzenie jest wyposażone w blokadę rodzicielską, która umożliwia zablokowanie elementów sterujących podczas lub poza przygotowaniem (patrz rozdział Blokada rodzicielska).

Pamiętaj, aby wyłączyć blokadę przed ponownym uruchomieniem urządzenia.

- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płytę za pomocą odpowiedniego przycisku na panelu sterowania (nie polegaj tylko na elementach bezpieczeństwa płyty).

- Uszkodzony przewód zasilający urządzenia może być wymieniany wyłącznie przez upoważnionego pracownika serwisu posprzedażnego importera sprzętu.

**Ochrona środowiska naturalnego**

- To urządzenie zostało opracowane i wyprodukowane z najwyższym poszanowaniem środowiska.



- Wszystkie materiały użyte do wykonania opakowania można recyklingować. Prosimy o umieszczanie ich tylko w kontenerach na odpadki przetwarzalne do tego

przeznaczonych, ponieważ w ten sposób przyczynicie się Państwo do ochrony środowiska naturalnego.

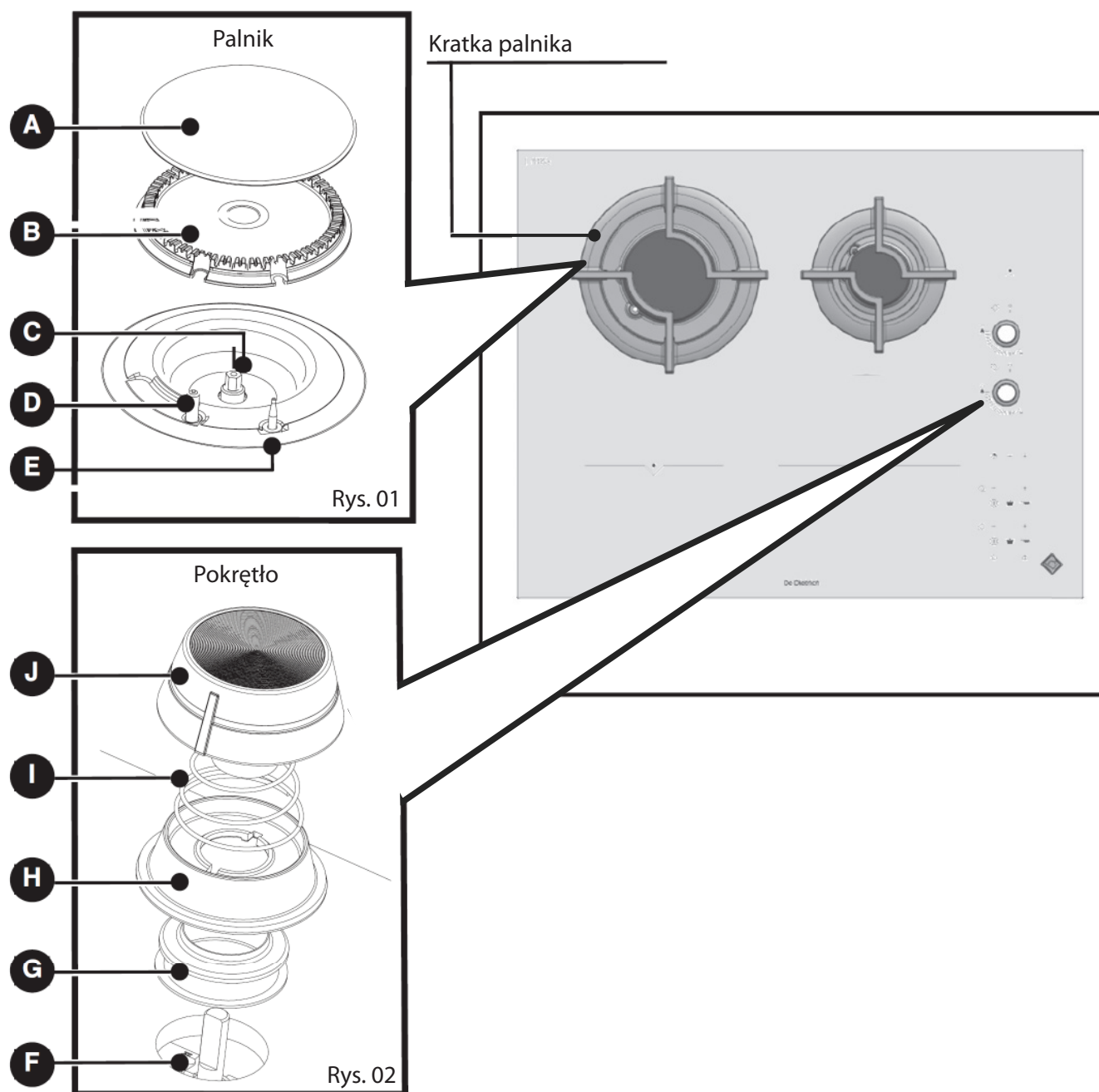
Urządzenie zakupione przez Państwo również zawiera materiały przetwarzalne w związku, z czym oznaczone jest powyższym symbolem, który oznacza, że urządzenia nie można traktować jako zwykłe odpady gospodarstwa domowego. Oddając zużyte urządzenie do specjalnych punktów recyklingu powołanych przez producentów AGD, postępujcie Państwo zgodnie z zaleceniami Dyrektywy Europejskiej 2012/19/EC, mówiącej o postępowaniu ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji dotyczących recyklingu urządzeń AGD, należy się skontaktować z organami administracji w swoim miejscu zamieszkania, z jednostkami prowadzącymi zbiórkę zużytego sprzętu, lub też ze sklepem AGD, gdzie urządzenie zostało nabyte.

Serdecznie Państwu dziękujemy za Wasze zrozumienie i pomoc w ochronie środowiska naturalnego.

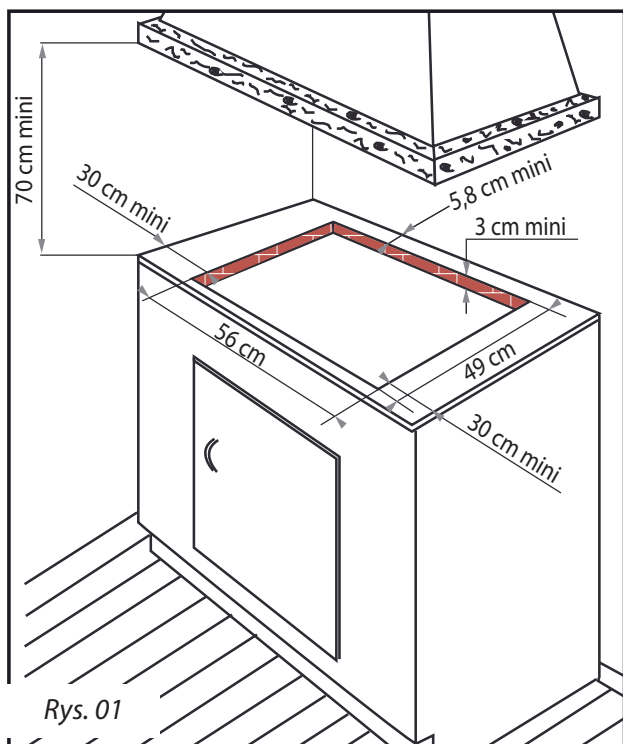


OPIS PŁYTY



- |                           |                              |                             |
|---------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| <b>A</b> Nakrywka palnika | <b>D</b> Iskrownik zapalacza | <b>G</b> Środkowy pierścień |
| <b>B</b> Korpus palnika   | <b>E</b> Termopara           | <b>H</b> Podporowe koło     |
| <b>C</b> Dysza            | <b>F</b> Kran                | <b>I</b> Sprężyna           |
|                           |                              | <b>J</b> Pokrętko           |

**Rada:** Niniejsza instrukcja obsługi i instalacji została opracowana dla wielu modeli. Dlatego mogą występować różnice między twoim urządzeniem a schematami modeli zastosowanymi w tym podręczniku. Dziękujemy za zrozumienie.



URZĄDZENIE				
	Szerokość (cm)	Głębokość (cm)	Grubość (cm)	Model (cm)
<b>Wyciecie</b>	56	49	zgodnie z modelem	60
<b>Wyciecie</b>	26,5	49	zgodnie z modelem	30
<b>Wymiary zewnętrzne nad powierzchnią roboczą</b>	60	52,2	5	60
	31	51	5	30
<b>Wymiary zewnętrzne pod powierzchnią roboczą</b>	55,4	47	6,5	60
	26	47	5,1	30

## WYBÓR LOKALIZACJI

Płyta kuchenna musi być wbudowana w blat roboczy szafki nośnej. Grubość tego blatu musi wynosić, co najmniej 3 cm i musi on być wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury lub innego materiału pokrytego powłoką odporną na wysokie temperatury.

Po obu stronach płyty kuchennej należy zapewnić, co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni, w celu umożliwienia swobodnej manipulacji garnkami i innymi naczyniami kuchennymi.

Jeżeli pod płytą kuchenną ma znajdować się pozioma płaszczyzna działowa, musi ona być umieszczona w odległości 10 - 15 cm od powierzchni roboczej płyty. W żadnym wypadku nie wolno przechowywać pojemników ciśnieniowych i aerozoli w przestrzeni bezpośrednio pod płytą kuchenną (patrz rozdział: *Instrukcja bezpieczeństwa*).

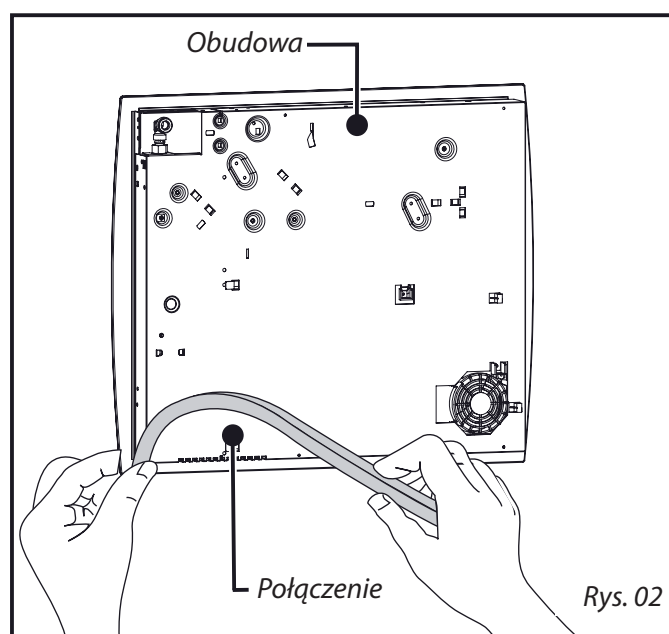
## PRZED INSTALACJĄ

Aby zapewnić szczelność między płytą grzejną a blatem kuchennym, przyklej dostarczoną uszczelkę wokół obwodu płyty kuchennej przed zainstalowaniem płyty kuchennej: postępuj zgodnie z rysunkiem. (Rys. 02).

- Z płyty zdjąć ruszty, nakrywki oraz kołpaki palników i zapamiętując ich pozycję odłożyć je na bok.

- Następnie odwrócić płytę i ostrożnie umieścić ją nad wycięciem w blacie roboczym, zwracając uwagę na to, by nie uszkodzić pokręteł regulacyjnych, czujników termopar i końcówek zapalaczy elektroiskrowych.

- Przykleić piankową uszczelkę dołączoną do urządzenia wzdłuż zewnętrznego obwodu płyty.
- Odwrócić powtórnie płytę i umieścić ją ostrożnie w blacie roboczym, zwracając szczególną uwagę, aby płyta idealnie leżała na brzegach otworu.
- Ustawić z powrotem na płycie ruszty, nakrywki oraz kołpaki palników.
- Następnie podłączyć kabel zasilający płyty do instalacji elektrycznej znajdującej się w Państwie kuchni (patrz rozdział „Podłączenie do sieci elektrycznej”).
- Na końcu podłączyć urządzenie do instalacji gazowej (patrz rozdział „Podłączenie do instalacji gazowej”).





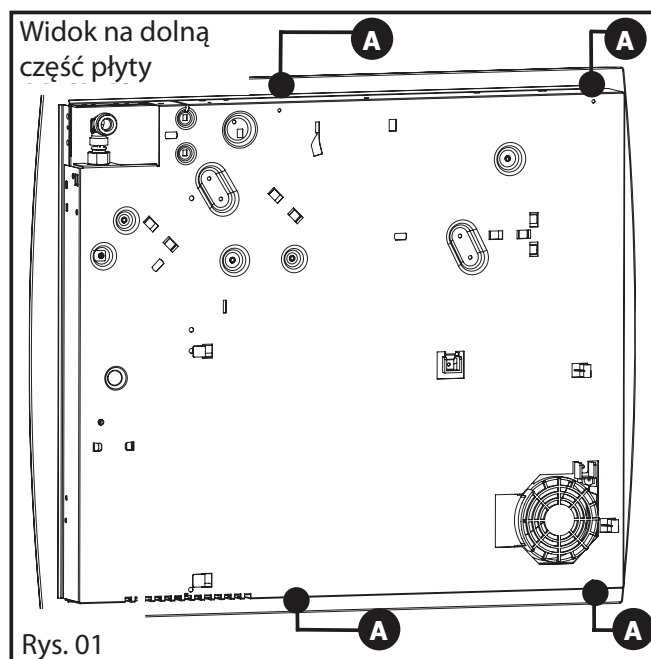
## ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

W razie potrzeby, można unieruchomić płytę w odpowiednim położeniu przy użyciu załączonych uchwytów ze śrubami (patrz załączony schemat podłączenia Rys. 02), przykręcanych w narożnikach urządzenia. W tym celu należy korzystać jedynie z przewidzianych do tego fabrycznych otworów **A** (Rys. 01).

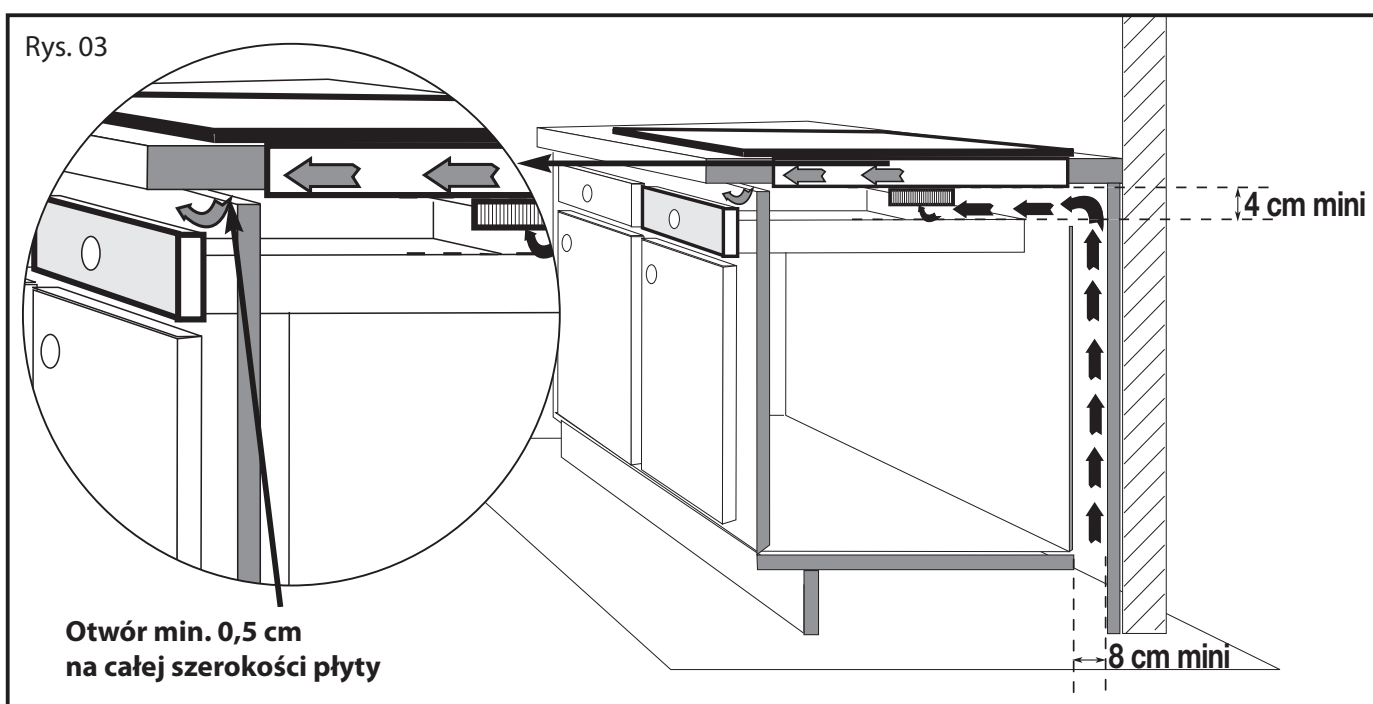
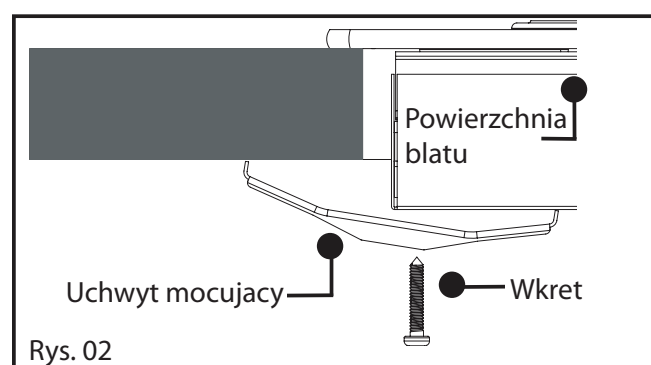
**⚠ Kiedy uchwyt zaczyna się wyginać, należy przerwać dokręcanie śrub mocujących. Nie należy używać elektrycznych wkrętarek.**

### MONTAŻ NAD PIEKARNIKIEMI DOLNĄ SZAFKĄ MIEJSCEM DO PRZECHOWYWANIA LUB SZUFLADĄ

- **Przypadek zabudowy płyty kuchennej nad meblami z drzwiczkami lub szufladą** (Rys. 03)  
Aby zapewnić odpowiednią wentylację płytki, należy ściśle przestrzegać wymiarów podanych w schemacie na rysunku 03.



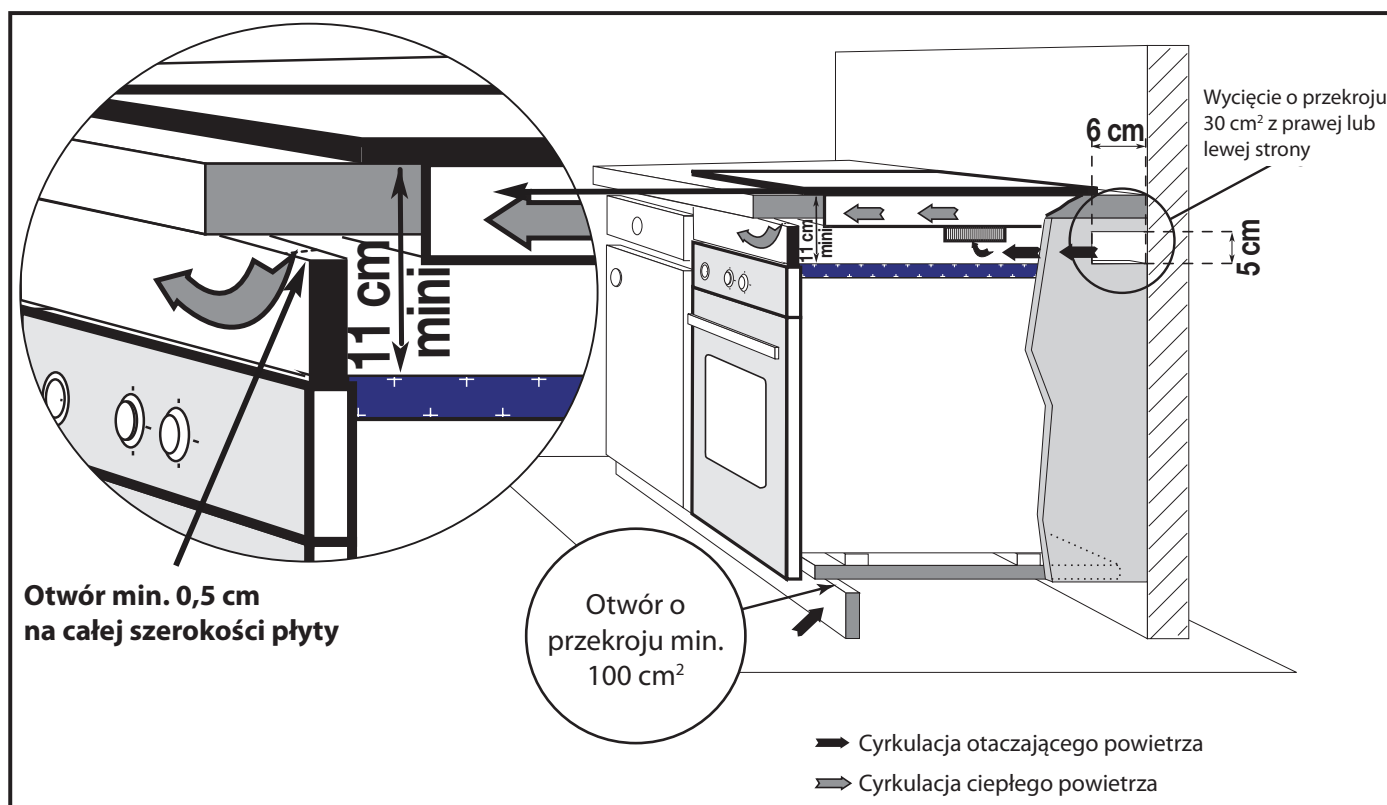
**A** Mocowane otwory



### Przypadek zabudowy płyty kuchennej nad piekarnikiem

**Zabudowa musi być wykonana w pozycji obniżonej.**

Z przodu płyty musi być zapewniona szczelina wentylacyjna – min. 5 mm na całej szerokości. Musi być zapewniony taki dopływ powietrza, aby wentylator mógł skutecznie chłodzić elektroniczne komponenty płyty. Zalecane jest wykonanie specjalnego otworu w boku szafki płyty o minimalnym przekroju ok. 30 cm<sup>2</sup>. Jeżeli piekarnik nie jest wyposażony w wymuszony system chłodzenia obudowy z otworem wyrzutowym powietrza z frontu, musi być zastosowany zestaw izolacyjny pomiędzy płytą a piekarnikiem. Jeżeli piekarnik posiada funkcję „Pirolizy”, NIGDY nie używaj płyty podczas czyszczenia pirolitycznego!



**Przypadek zabudowy płyty nad zmywarką**

Płyta może być zabudowana nad zmywarką, jeżeli spełnione są następujące warunki:

- Wysokość blatu roboczego wynosi min. 90 cm.
- Góra zmywarki musi być przykryta płytą izolacyjną tak, aby zapobiec wciąganiu przez wentylator drobin izolacji zmywarki.
- Tą płytę działową można kupić u dostawcy.
- Musi być zapewniony taki dopływ powietrza, aby wentylator mógł skutecznie chłodzić elektroniczne komponenty płyty. Zalecane jest wykonanie specjalnego otworu w boku szafki płyty o minimalnym przekroju ok. 30 cm<sup>2</sup> (Rys. 01).

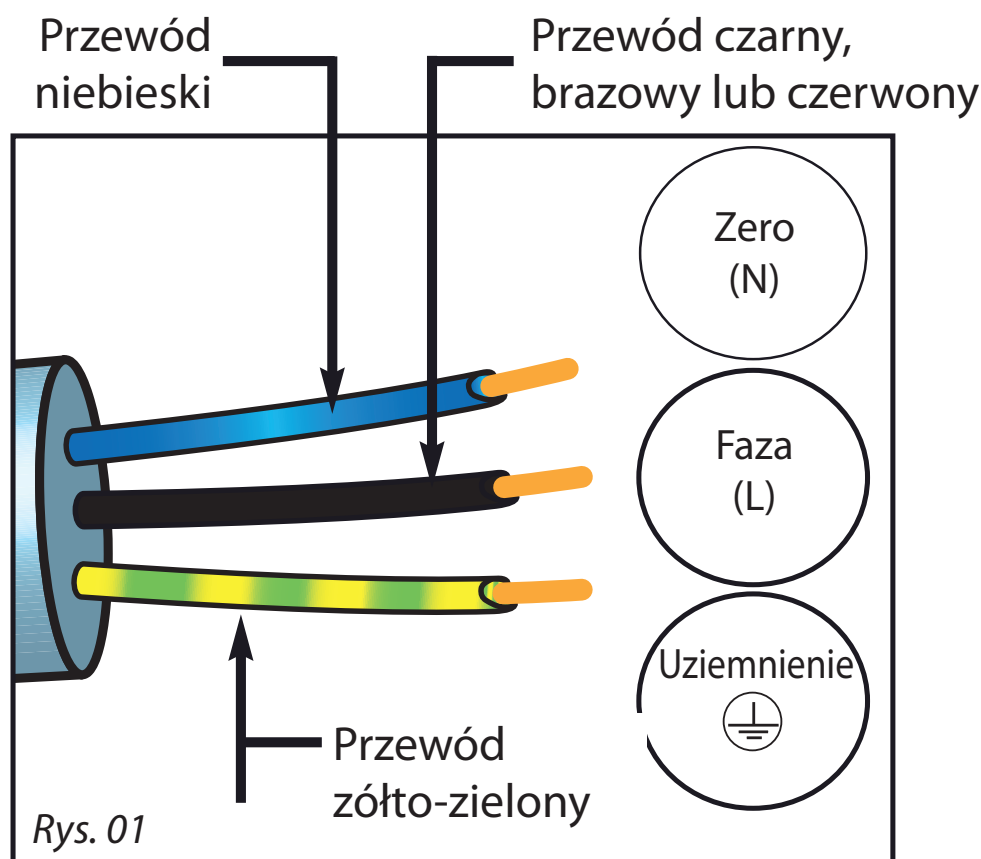


## PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Ta płyta musi być podłączona do jednofazowej sieci 220-240 V za pomocą standardowego 3-żywiowego kabla zasilającego 1,5 mm<sup>2</sup> (1F + 1N + masa) i znormalizowanego gniazdka elektrycznego (zgodnie z STN IEC 60083) lub przełącznika, umożliwiając wyłączenie na wszystkich biegunach zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Przewód ochrony (zielono – żółty) jest podłączony do zacisku uziemienia rozdzielacza. Gniazdko elektryczne (lub przełącznik) musi być łatwo dostępny do instalacji, ale musi być poza zasięgiem dzieci.

- Podłączenie przewodów do instalacji, w zależności od koloru przewodu (proszę zwrócić uwagę na znajdujący się obok schemat) (Rys. 01).

SPECYFIKACJA KABLA ZASILAJACEGO	
	<b>220-240 V~, 50 Hz</b>
Kabel trójżyłowy H05V2V2F	3 żyły, z czego jedna uziemiona
Przekrój żył przewodnika, w mm <sup>2</sup>	1,5
Bezpiecznik	16 A



### OSTRZEŻENIE

- ⚠ Przewód ochronny (żółto-zielony) podłączony jest do zacisku uziemienia (⏚) płyty w związku, z czym musi być również połączony z zewnętrznym zaciskiem uziemienia (⏚) instalacji elektrycznej.**
- Jeżeli kabel ulegnie uszkodzeniu, należy go wymienić z pomocą Działu Obsługi Posprzedażnej producenta urządzenia, lub też z pomocą wykwalifikowanego technika, w celu uniknięcia zagrożenia porażenia prądem. Prawidłowe podłączenie kabla wymaga użycia specjalistycznych narzędzi.
  - W przypadku użytkowania urządzenia, które nie będzie posiadało podłączenia do uziemienia, lub też, w którym wtyczka lub kabel zasilający będą uszkodzone, producent zastrzega, że nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności w przypadku porażenia prądem elektrycznym lub innego wypadku spowodowanego przez nie dopełnienie tego zalecenia.

## PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

### Uwagi wstępne

Jeżeli płyta jest instalowana nad lub w pobliżu innych urządzeń wydzielających ciepło, które mogłyby spowodować nagrzewanie przewodu przyłączeniowego, niezbędne jest zastosowanie przyłącza sztywnego. Jeżeli do podłączenia użyty został wąż lub przewód elastyczny (przypadek zasilania propanem-butanem), nie może on być w kontakcie z elementami ruchomymi urządzenia ani przechodzić przez miejsca, w których mógłby zostać zaciśnięty.

Podłączenie do instalacji gazowej musi spełniać obowiązujące wymogi i przepisy kraju, w którym urządzenie jest instalowane.

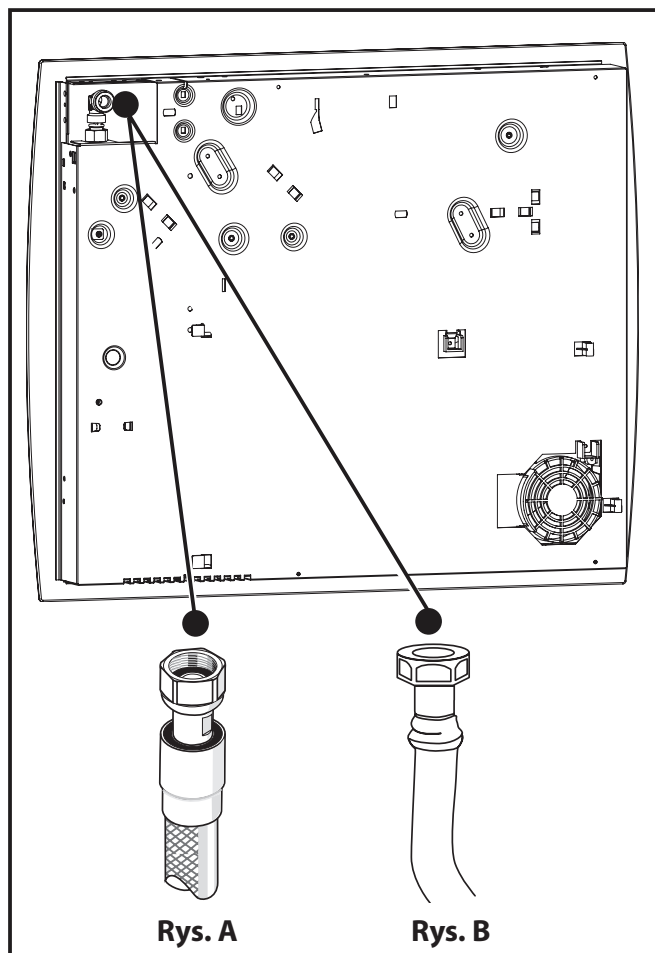
### GAZ MIEJSKI (ZIEMNY)

Dla bezpieczeństwa użytkownika, warianty podłączenia do instalacji gazowej ograniczone są do poniższych trzech rozwiązań:

- **Podłączenie sztywnym przewodem** wykonanym ze stalowej lub miedzianej rurki, z mechanicznymi złączkami. Przyłączyć zasilanie gazem bezpośrednio do kolanka wlotowego urządzenia.

- **Podłączenie elastycznym przewodem metalowym** (stal nierdzewna) ze złączkami mechanicznym. Tego rodzaju przewody przyłączeniowe nie mają określonej daty przydatności (Rys. A).

- **Przyłączenie zbrojonym węzem gumowym** z nakręcanymi mechanicznymi złączkami, którego żywotność wynosi 10 lat (Rys. B).



### ⚠ OSTRZEŻENIE:

Jeżeli przy podłączaniu urządzenia do instalacji gazowej konieczne jest odwrócenie kolanka przyłączeniowego:

- Należy zmienić uszczelkę (załączona w zestawie montażowym woreczek foliowy). Dokręcić nakrętkę mocującą kolanka przyłączeniowego z siłą nie przekraczającą 17 Nm.

## GAZ Z BUTLI LUB ZBIORNIKA (PROPAN/BUTAN)

Dla bezpieczeństwa użytkownika, warianty podłączenia do instalacji gazowej ograniczone są do poniższych trzech rozwiązań:

- **Podłączenie sztywnym przewodem** wykonanym ze stalowej lub miedzianej rurki, z mechanicznymi złączkami. Przyłączyć zasilanie gazem bezpośrednio do kolanka wlotowego urządzenia.

- **Podłączenie elastycznym przewodem metalowym** (stal nierdzewna) ze złączkami mechanicznymi. Tego rodzaju przewody przyłączeniowe nie mają określonej daty przydatności (Rys. 01).

- **Przyłączenie zbrojonym węzłem gumowym** z nakręcanymi mechanicznymi złączkami, którego żywotność wynosi 10 lat (Rys. 02).

Aby podłączyć do istniejącego systemu dystrybucji, możesz użyć elastycznego węża z zaciskami (zgodnie z normą XP D 36-110) o żywotności 5 lat. W takim przypadku konieczne jest użycie końcówki i włożenie podkładki z pierścieniem uszczelniającym gaz między tę końcówkę a kolankiem płyty (Rys. 03).



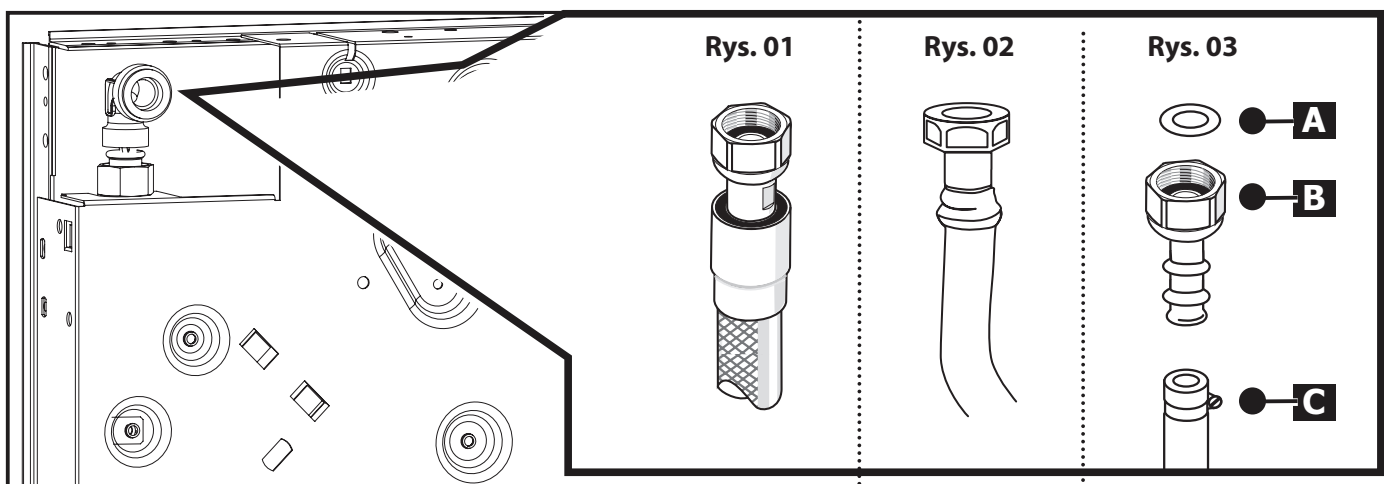
### WSKAZÓWKA

Adapter i mata są dostępne w usłudze spedycji.



### OSTRZEŻENIE

Adapter należy dokręcać momentem nie przekraczającym 25 Nm.



**A**

Podkładka uszczelniająca (nie załączona w zestawie mont.)

**B**

Adapter (nie załączony w zestawie montażowym)

**C**

Zacisk (nie załączony w zestawie montażowym)



### OSTRZEŻENIE

Wszystkie przewody elastyczne i rury o ograniczonym okresie eksploatacji muszą mieć długość poniżej 2 metrów, a ich montaż musi zapewniać dostęp do całej długości przewodu. Przewody te muszą być wymieniane przed upływem terminu ich przydatności (zaznaczonego na przewodzie). Niezależnie od wybranego typu podłączenia, zaleca się sprawdzenie szczelności połączeń za pomocą wodnego roztworu mydła. Przewód musi posiadać certyfikat bezpieczeństwa „CE”.



## • ZMIANA RODZAJU GAZU

Zakupione przez Państwa urządzenie posiada ustawienie fabryczne do pracy z gazem ziemnym. Niezbędne do pracy z propanem/butanem dysze zostały dołączone do woreczka z zestawem montażowym zawierającym również niniejszą instrukcję obsługi.

Zalecamy powierzenie adaptacji płytki do innego rodzaju gazu tylko odpowiednio wykwalifikowanemu technikowi!

Aby przeprowadzić zmianę rodzaju gazu, należy kolejno:

- Przystosować przyłącze gazowe
- Zmienić dysze palników
- Skorygować ustawienie minimalnego płomienia kurka przy pokrętkach regulacyjnych palników.

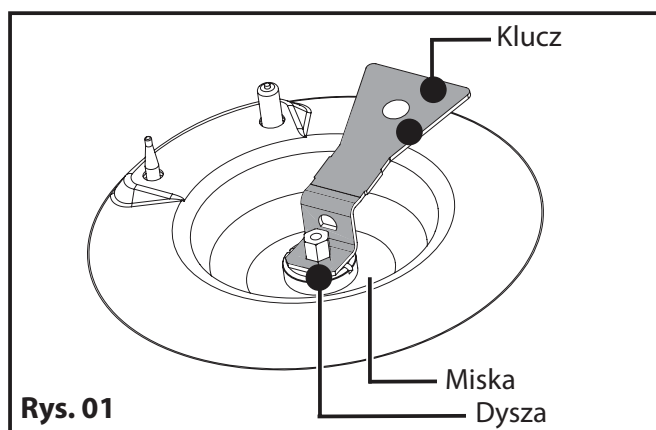
**PRZYSTOSOWANIE PRZYŁĄCZA PŁYTKI** do nowych parametrów zasilania gazem. Prosimy zapoznać się z treścią rozdziału pt. „Podłączenie do instalacji gazowej”.

**ZMIANA DYSZ** wymaga wykonania następujących czynności:

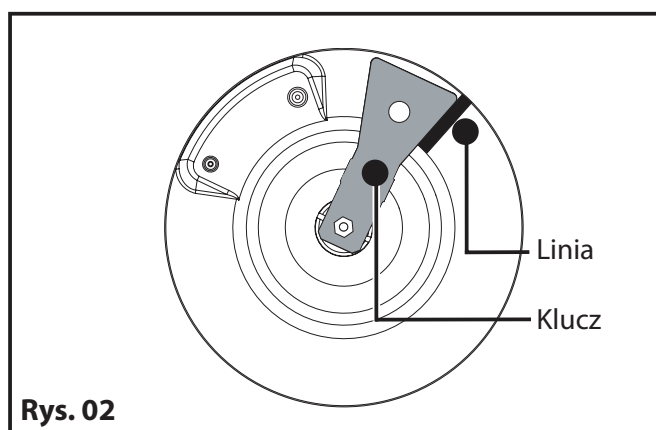
- **Zdjąć ruszt, nakrywkę i kołpaki palników.**
- **Za pomocą załączonego do urządzenia klucza wykręcić dysze**, znajdujące się w podstawach palników i wyjąć je (Rys. 01).
- **Zastąpić je dyszami dostarczonymi w zestawie montażowym**, dobranymi zgodnie z tabelą specyfikacji gazów, zamieszczoną na końcu tego rozdziału, wykonując następujące czynności:
- **Wkręcić dysze ręcznie**, do momentu wyczucia oporu.
- Dokładnie założyć końcówkę klucza na dyszę.
- Używając ołówka, narysować na podstawie palnika linię (patrz Rys. 02).
- Obrócić klucz w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do momentu, aż linia pojawi się po drugiej stronie klucza (Rys. 03).
- Zamontuj głowice palników, ich pokrywy i kratki.

### OSTRZEŻENIE

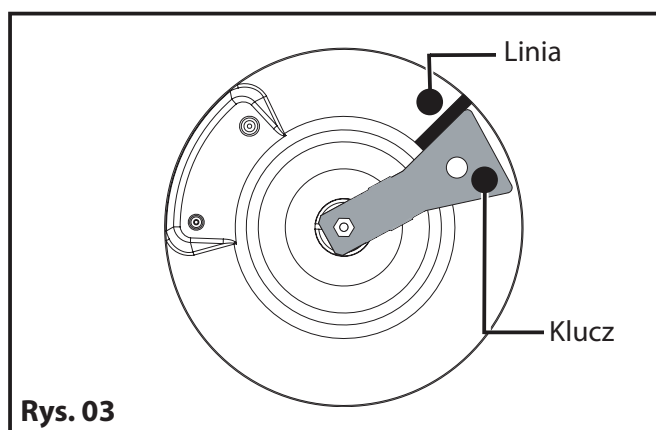
**Nie należy przekraczać tej granicy obrotu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie palnika.**



Rys. 01



Rys. 02



Rys. 03

### WSKAZÓWKA

**Za każdym razem, gdy zmieniasz rodzaj gazu, zaznacz odpowiednie pole wskazujące rodzaj gazu na etykiecie znajdującej się w kieszeni z akcesoriami.** Dla dostosowania patrz. sekcje *Podłączenie zasilania gazem.*

**Ustawienie zaworów przepływowych pod selektorami sterowania (Rys. 04)**

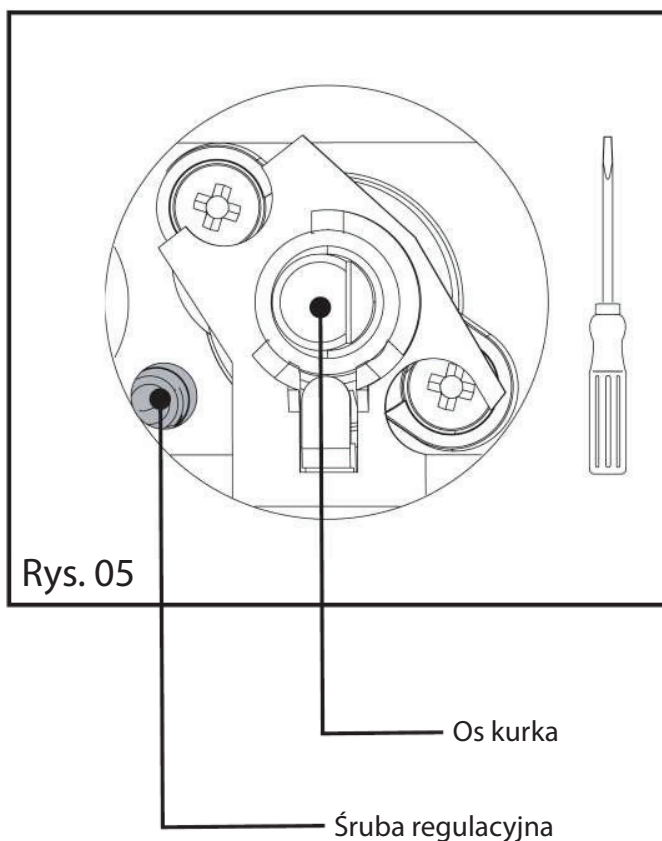
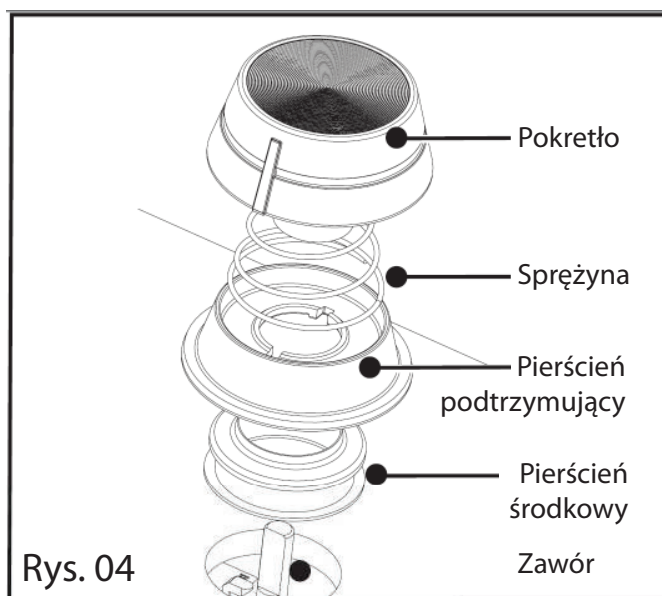
- Wyjmij pokrętła sterujące z płyty grzejnej.
- Poluzuj selektory i pierścienie uszczelniające, ostrożnie pociągając je do góry.

**Przy zmianie z gazu ziemnego na propan /butan:**

- Za pomocą małego śrubokręta z płaskim ostrzem **obróć mosiężną śrubę regulacyjną** (żółtą) (Rys. 05) do oporu w kierunku wskazówek zegara.
- **Zamontuj pierścienie O-ring i selektory** we właściwym kierunku i upewnij się, że są prawidłowo osadzone.

**Przejście z propanu / butanu do gazu ziemnego:**

- Odkręć **mosiężną śrubę regulacyjną** (żółtą) (Rys. 05) za pomocą małego płaskiego śrubokręta 2 obroty przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
- Wymień selektor.
- **Włącz palnik przy maksymalnej mocy**, a następnie zmniejsz moc (przepływ gazu).
- **Ponownie zamontuj wybierak**, obróć śrubę regulacyjną zgodnie z ruchem wskazówek zegara do najniższego położenia, w którym płomień jeszcze nie zgasł.
- Zamontuj pierścień uszczelniający i wybierak.
- **Wielokrotnie zmniejsz moc palnika z pozycji maksymalnej do pozycji minimalnej:** rozpoznasz prawidłowe ustawienie przepływu dzięki temu, że płomień nie gaśnie podczas tego przejścia; w przeciwnym razie dokręć / poluzuj śrubę regulacyjną, aby uzyskać stabilny płomień.
- Zamontuj głowicę palnika i pokrywy, zamontuj rill / kratki.



- PARAMETRY GAZÓW

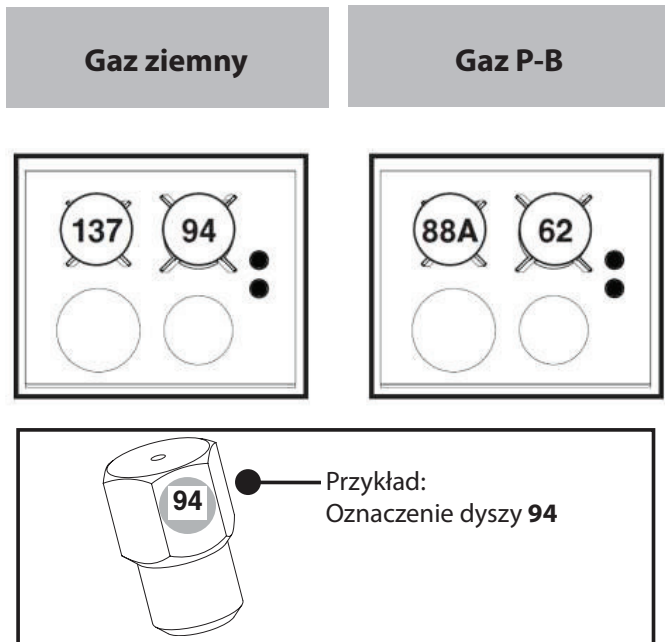
Urządzenie przeznaczone do zainstalowania w: Kategoria urządzenia II2E + 3 + (Fr), II2H3 + Moc / zużycie przy 15 ° C i ciśnieniu 1013 mbar	Butan G30 28-30 mbar	Propan G31 37 mbar	Gaz ziemny G20 20 mbar	Gaz ziemny G25 25 mbar
<b>Szybki duży palnik</b>				
Oznaczenie na dyszy	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Nominalne moc cieplna (kWh)	3,15	3,15	3,10	3,10
Zmniejszone obciążenie cieplne (kW)	0,830		0,870	0,870
Strumień gazu (g/h)	229	225		
Strumień gazu (l/h)			295	343
<b>Palnik pół-szybki</b>				
Oznaczenie na dyszy	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Nominalne moc cieplna (kWh)	1,50	1,50	1,50	1,50
Zmniejszone obciążenie cieplne (kW)	0,620		0,615	0,615
Strumień gazu (g/h)	109	107		
Strumień gazu (l/h)			143	166
<b>Płyta 60 cm 2 palnikami gazowymi z indukcyjnymi strefami grzewczymi 2800 W</b>				
Całkowita moc cieplna (kWh)	4,65	4,65	4,60	4,60
Maksymalny strumień gazu (g/h)	338	332		
Maksymalny strumień gazu (l/h)			438	509

<b>Napięcie:</b>	220-240 V~ - 50 Hz
<b>Całkowity pobór mocy:</b>	
Model z 2 indukcyjnymi strefami grzewczymi	3200 W (1)
<b>Wymiary płyty:</b>	
Szerokość	600 mm
Głębokość	518 mm
Masa	11,4 kg
<b>Wymiary zabudowy:</b>	
Szerokość	549 mm
Wysokość	59 mm
Głębokość	470 mm

(1) Podana moc grzania ma jedynie wartość orientacyjną. Zależna jest od budowy, kształtu i materiałów, z jakich zrobione jest naczynie, w którym przygotowują Państwo potrawy. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia modyfikacji.

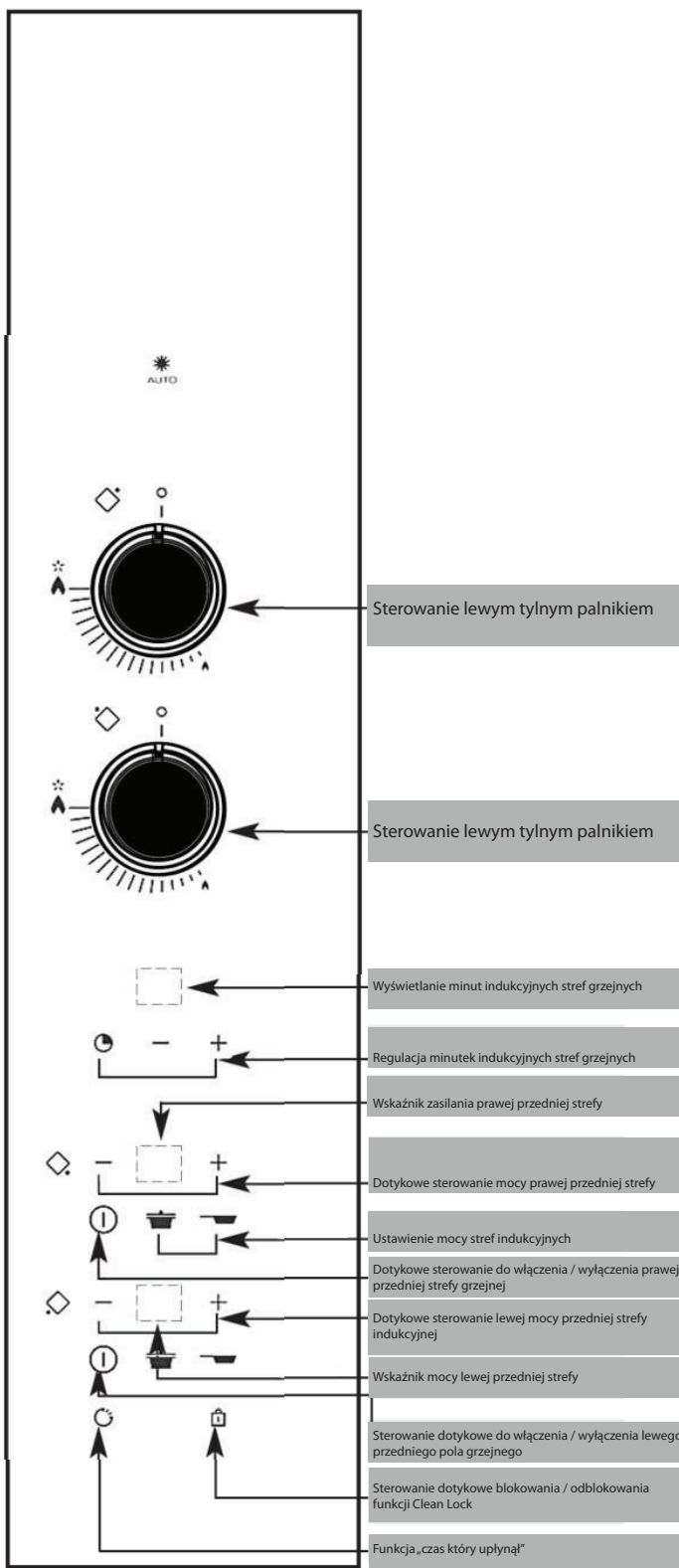
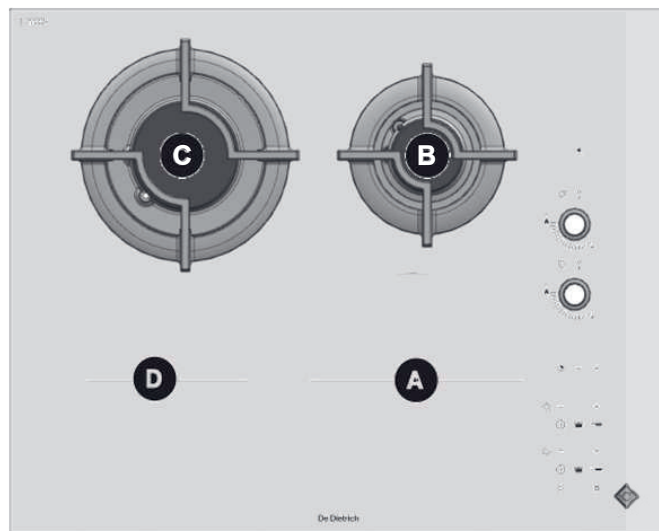
**Oznaczenie dyszy**

W poniższej tabeli pokazana jest pozycja dysz w płycie, w zależności od rodzaju stosowanego gazu. Numer oznaczony jest na każdej z dysz obrazek poniżej.



**Opis urządzenia**

Model z 2 palnikami gazowymi i indukcyjnymi strefami grzewczymi.



- A** Indukcja 210 mm - 3100 W
- B** Palnik gazowy, mocny 1,5 kW
- C** Palnik gazowy, bardzo mocny 3,1 kW
- D** Indukcja 160 mm - 2000 W

**• WŁĄCZENIE PALNIKÓW GAZOWYCH**

Każdy palnik ma własny zawór gazu, który otwiera się, popychając wybierak a następnie obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Symbol ● oznacza zamknięcie zaworu.

- Wybierz żądany palnik zgodnie z symbolami umieszczonymi przed selektorami (na przykład: prawy tylny palnik ◇).

Płyta jest wyposażona w zintegrowany zapłon palnika w każdym sterowniku.

- Po zapaleniu palnika naciśnij wybierak ↵ i obróć go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do maksymalnej pozycji płomienia ▲.

- Pozostaw selektor wciśnięty, aby uruchomić serię iskier, aż palnik się zapali.

Dostosowanie do niższej mocy odbywa się od symbolu ▲ do ▲.

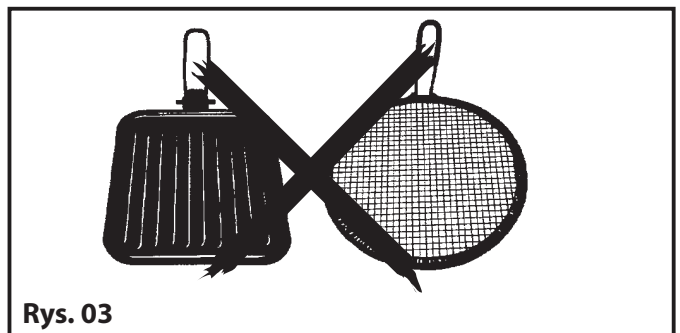
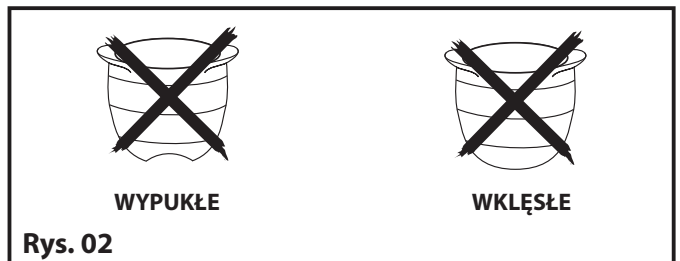
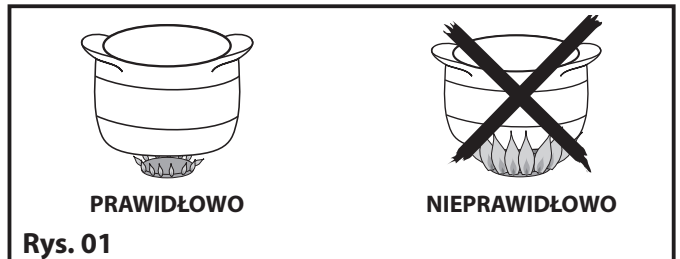
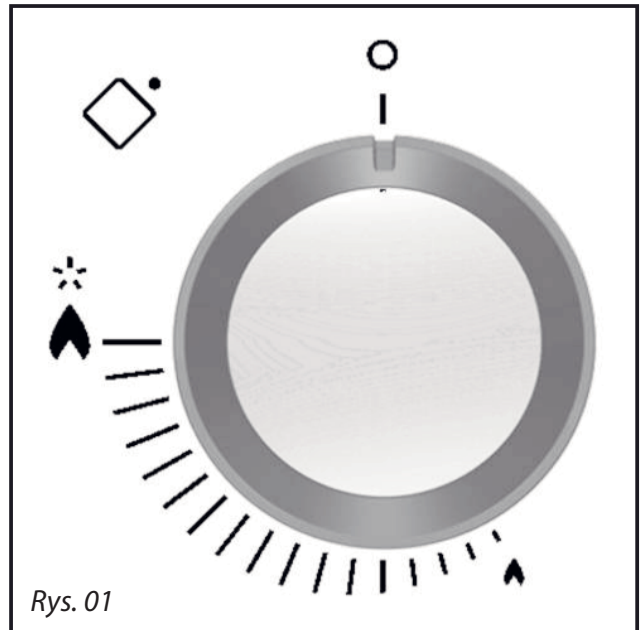
**Q RADA**

Jeśli sterowanie jest trudne w obsłudze, nie próbuj przekręcać go siłą. Zasięgnij porady technika serwisowego dostawcy urządzenia. W przypadku przypadkowego gaszenia płomienia wystarczy ponownie zapalić palnik zgodnie z powyższymi instrukcjami.

**• ZALECANE ŚREDNICE NACZYŃ**

Zalecane rozmiary pojemników / palników	
Duży (bardzo szybki) palnik	Średni (średnio szybki) palnik
18 do 28 cm	12 do 20 cm
Smażenie, doprowadzanie do wrzenia	Sosy, Odgrzewanie

- Wyreguluj krawędzie płomieni, aby nie wystawały poza krawędzie pojemnika i nie unosiły się na zewnątrz (Rys. 01).
- Nie używaj naczyń z wypukłym lub wklęsłym dnem (Rys. 02).
- Nie pozwól, aby płomień płonął pod pustym pojemnikiem.
- Nie należy używać pojemników o nieodpowiednich wymiarach i kształtach (np. pojemników zakrywających elementy sterujące płyty.)
- Nie używaj, pojemników, które wystają poza krawędzie płyty.
- Nie używaj metalowych płyt do dystrybucji ciepła, żelazne ruszty garnki na nogach itp. (Rys. 03)



**⚠ Ostrzeżenie** Wszystkie otwory wentylacyjne powinny być otwarte lub mieć kuchnię wyposażoną w wentylowany system wentylacji (rynna z windą mechaniczną).



- W przypadku długotrwałego, intensywnego korzystania z płyty kuchennej może zaistnieć potrzeba zapewnienia dodatkowej wentylacji, na przykład przez otwarcie okna lub zwiększenie przepływu w istniejącym urządzeniu wyciągowym (wymagany jest dopływ minimum 2 m<sup>3</sup>/h powietrza na każdy kW energii wytworzonej przez spalany gaz).

Na przykład: dla płyty o szerokości 60 cm, z dwoma palnikami gazowymi

Moc całkowita: 1,5 + 3,1 = 4,6 kW.





4,6 kW x 2 = 9,2 m<sup>3</sup>/h minimalnego przepływu powietrza.

### • WŁĄCZENIE W STREFIE GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

Należy postawić palec dokładnie na środku wybranego przycisku uruchamiającego pole i przytrzymać go w tej pozycji aż do momentu, kiedy na wyświetlaczu pojawią się nowe ustawienia.

### • REGULACJA MOCY STREFY GOTOWANIA


Moc indukcyjnych pól grzejnych można ustawić w zakresie od 50 W (wyświetlacz pokazuje -1) do 2800 W. Lub 3100 W (model z jedną powierzchnią indukcyjną, maksymalna moc, wyświetlacz pokazuje w zakresie 1-15).

- **Dotknięciem** przycisku  dasz do użytku **odpowiednią** strefę.
- Następnie możesz wybrać przycisk gotowania lub smażenia  lub .
- Dotknięciem przyciska  wybierzesz pozycję 7 łagodne gotowanie.
- Dotknięciem przycisków + lub - aby ustawić moc odpowiedniej płyty zgodnie z wymaganiami.

Ostatni wybór zawsze ma pierwszeństwo.

 **Każda strefa gotowania ma własne przyciski programowania.**

### Rekomendacja

Aby szybciej dostosować ustawienia, najpierw wybierz przycisk bezpośredniego dostępu  a następnie wyreguluj moc, naciskając przycisk + lub -.

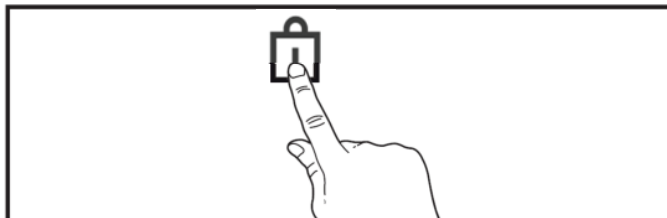
Ustawienia zostaną zapisane w ciągu 2 sekund bez dalszych działań.

Przytrzymanie przycisku zwiększy szybkość ustawiania wartości.


### Zablokowanie panelu sterowania



Urządzenie ma tryb bezpieczeństwa, aby zablokować sterowanie:

- Podczas pracy (wskazanie wyświetlacza i bieżące przygotowanie pozostają aktywne).
- po wyłączeniu (na przykład do czyszczenia).
- Jednak po włączeniu blokady bezpieczeństwa przyciski „on / off” pozostają aktywne, dzięki czemu można dezaktywować urządzenie w dowolnym momencie.




### Aby aktywować blokadę rodzicielską:

- Naciśnij i przytrzymaj przez około 3 do 4 sekund, przycisk .

Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się kropka światła, która następnie zniknie po kilku sekundach. Podczas próby aktywacji dowolnego kłuczka wyświetlany jest symbol blokady  .

### Aby wyłączyć blokadę rodzicielską:

- Naciśnij i przytrzymaj przez około 3 do 4 sekund, przycisk .


Symbol zniknie z wyświetlacza panelu sterowania.


### Clean Lock

Ta funkcja umożliwia tymczasowe zablokowanie elementów sterujących płyty podczas czyszczenia.

Dla uruchomienia Clean Lock:

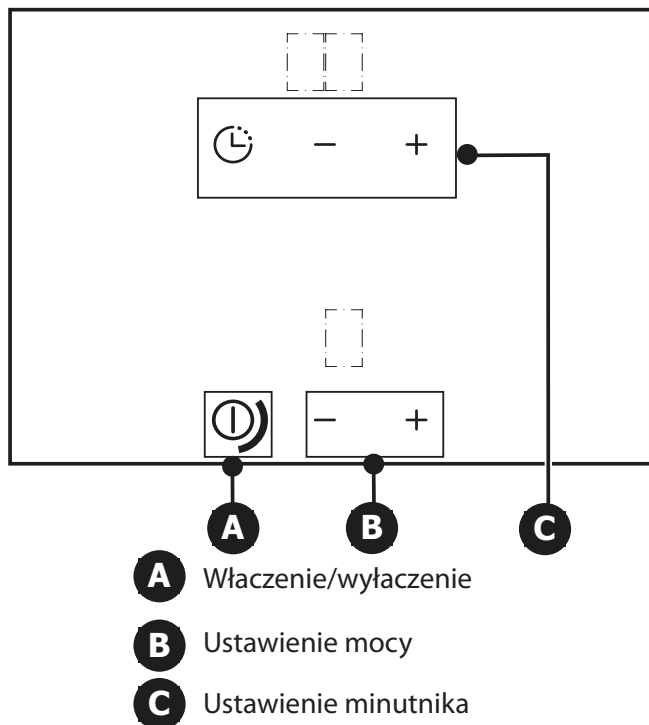
Płyta musi być wyłączona.

- Naciśnij krótko przycisk .
- Panel wydaje krótki dźwięk, a wyświetlacz miga.
- Po określonym czasie blokada jest automatycznie anulowana. Rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy a wskaźnik zgaśnie.

 **Rada: Pamiętaj, aby odblokować płytę przed ponownym użyciem (patrz rozdział „Blokada bezpieczeństwa – odblokowana”).**



## • OPIS PANELU STEROWANIA

**Uruchomienie**

Naciśnij wybrany przycisk **A** strefy gotowania. Wyświetlanie symbolu 0 i sygnału akustycznego wskazuje, że strefa gotowania została uruchomiona. Możesz teraz ustawić żądaną moc. Jeśli nie ustawisz żadnej wartości mocy, strefa gotowania zostanie automatycznie włączona.

**Wyłączenie**

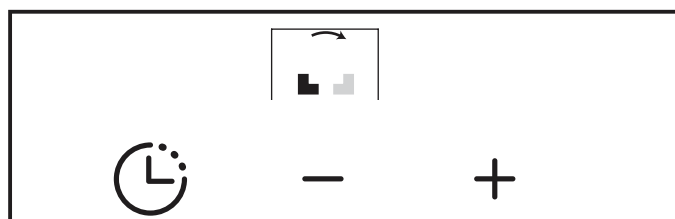
Wciśnij przycisk **A** odpowiedniej strefy grzewczej lub - zmniejsz moc do „0”.

**Ustawienie mocy**

Naciśnij przyciski + lub - aby ustawić żądaną moc w zakresie 1-15. Po włączeniu można przełączyć bezpośrednio na maksymalną moc, naciskając przycisk „-”.

Zmienny zegar można przypisać do dowolnej strefy płyty indukcyjnej zgodnie z wymaganiami.

Naciskając kilkakrotnie przycisk **C** wybierz strefę grzejną, do której chcesz przypisać minutnik. Minutę można przypisać tylko do aktywnej strefy gotowania.



**Rada:** Użycie pojedynczej strefy przy maksymalnej mocy może automatycznie ograniczyć moc do drugiej strefy, która pojawia się na wyświetlaczu.

Naciśnij kilkakrotnie przycisk minut, aby wybrać strefę gotowania, do której chcesz przypisać minutnik. Symbol regulatora czasowego można przypisać tylko do działających linii.

• **Aby aktywować minutnik:**

- Włącz strefę gotowania i ustaw jej moc.
- Aktywuj minutnik dla odpowiedniej strefy gotowania.
- Naciśnij przyciski - i + (**B**), aby ustawić czas gotowania (minutnik). Kropki wyświetlane po wskazaniu kotła wskazują przypisanie zegara. Minuty zaczynają odliczać czas tylko wtedy, gdy doniczka znajduje się w strefie gotowania.
- Pod koniec ustawionego czasu gotowania strefa gotowania zostaje wyłączona, na wyświetlaczu pojawia się 0, a sygnały dźwiękowe można dezaktywować, naciskając - lub +, aby nastawić timer (**C**).

• **Aby zmienić ustawienia timera::**

- Naciśnij przyciski - lub +.

• **Aby wyłączyć timer:**

- Przyciśnij i przytrzymaj przycisk minut **C**.

• **Aby przypisać inny timer strefy:**

- Zatrzymaj i anuluj bieżącą minutę.

- Naciśnij kilkakrotnie przycisk **C**, aby przypisać nowy aktywny timer strefy.

**KOŻYSTANIE Z PRZYCIŚNIKIEM „UPŁYW CZASU”**

Ta funkcja służy do wyświetlania czasu, który upłynął od ostatniej zmiany mocy na wybranej płycie.

Aby użyć tej funkcji, naciśnij przycisk **C**. Upływający czas miga na wyświetlaczu regulatora czasowego wybranej płyty.

Jeśli chcesz zakończyć gotowanie o ustawionej godzinie, naciśnij przycisk **C** i przez kolejne 5 sekund naciśnij przycisk + na zegarze, aby wydłużyć czas gotowania do żądanej wartości.

Czas jest wyświetlany przez 3 sekundy, a następnie wyświetlany jest pozostały czas gotowania. Usłyszysz sygnał dźwiękowy potwierdzający wybór. Ta funkcja jest niezależna od funkcji minutowej.

Jeśli wyświetla się minutnik, zmiana czasu nie jest możliwa w ciągu 5 sekund po naciśnięciu przycisku **C**.

**Wybór naczyń****JAKIE NACZYNIE JEST ODPOWIEDNIE DO UŻYCIA NA PŁYTACH INDUKCYJNYCH?**

- **Wyroby stalowe emaliowane** z lub bez, przylegające wykończenia wnętrza: głębokie zapiekanki, garnek, garnek, rondel.

- **Naczynia żeliwne:** należy chronić powierzchnię szklanej płyty ceramicznej i jej elementy dekoracyjne, nie przesuwając tych pojemników po powierzchni płyty. Wybierz pojemniki z emaliowanym dnem.

- **Pojemniki ze stali nierdzewnej nadające się do ogrzewania indukcyjnego:** większość naczyń ze stali nierdzewnej (rondle, patelnie, garnki itp.) Może być używana do przygotowania płyt indukcyjnych.

- **Pojemniki aluminiowe z specjalnymi dniami:** preferuj naczynia o grubszej ściance dolnej, które lepiej / bardziej równomiernie rozpraszają ciepło.

- Wybierając naczynia oznaczone specjalnym logo „CLASS INDUCTION“



(które również nosi to urządzenie), będziesz absolutnie pewny, że wybrany pojemnik nadaje się do przygotowania na płycie indukcyjnej (w standardowych / standardowych warunkach użytkowania).

**KTÓRE NACZYNIA NIE SĄ ODPOWIEDNIE DO UŻYCIA NA strefach indukcyjnych?**

Szklane, ceramiczne, gliniane, aluminiowe (bez specjalnego dna) lub miedziane pojemniki nie nadają się do ogrzewania indukcyjnego, a także niektórych rodzajów niemagnetycznych pojemników ze stali nierdzewnej.

**Test kompatybilności**

To urządzenie jest w stanie wykryć najczęściej używane typy pojemników dzięki czujnikom górnym.

Ustaw naczynie na gniazdko grzewcze i ustaw jego moc na poziom 4, ciągle wyświetlanie wyświetlacza po umieszczeniu naczynia w strefie gotowania, wskazując, że wybrana doniczka jest kompatybilna z płytą indukcyjną.

Jeśli wyświetlacz panelu sterowania zacznie migać po umieszczeniu pojemnika, wybrana nagrzewnica indukcyjna nie jest odpowiednia.

Do ogrzewania indukcyjnego zalecamy wybór pojemników z solidnym, prostym i solidnym dnem.

**INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I WYTYCZNE****Wskazanie temperatury resztkowej**

Po intensywnym gotowaniu, używana płyta grzejna jest nadal gorąca przez kilka minut po dezaktywacji. Urządzenie wskazuje to, wyświetlając symbol *H* na wyświetlaczu odpowiedniej strefy. Unikaj niechronionego kontaktu z tymi gorącymi strefami.

- **Bezpiecznik automatycznego wyłączenia Auto-Stop**

System automatycznego wyłączenia to funkcja bezpieczeństwa, która automatycznie wyłącza działanie strefy gotowania, jeśli użytkownik o tym zapomni. To automatyczne wyłączenie następuje w ciągu 1-10 godzin od poprzedniej aktywacji urządzenia (w zależności od ustawienia mocy). Po włączeniu tego trybu bezpieczeństwa na wyświetlaczu linii pojawi się symbol **A** i przez około 2 minuty rozlegnie się alarm akustyczny. Symbol **A** pozostaje na wyświetlaczu do momentu naciśnięcia jednego z przycisków w strefie (alarm zostanie wyłączony przez sygnał dźwiękowy podwójnym sygnałem dźwiękowym).



Ustawiona moc	Automatyczne wyłączenie strefy następuje po (godz):
1 - 7	8
8 - 11	2
12 i inni	1

- **Instrukcje bezpieczeństwa i instrukcje obsługi urządzenia**

- W przypadku stosowania nie przylegających naczyń (np. Teflonu) z niewielką ilością smaru / oleju lub bez niego, należy wstępnie ogrzać pojemnik podczas ustawiania mocy na etapie 7 lub 8. Nie należy jednak używać pozycji 9 lub P do tego wstępnego podgrzewania. W ten sposób można uszkodzić pojemnik.
- Nie podgrzewać naczyń w zamkniętych puszkach na płycie grzewczej. W przeciwnym razie istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia przez rozerwanie pojemnika (ten środek ostrożności dotyczy wszystkich rodzajów przygotowywania ciepła).
- Nie zaleca się umieszczania na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki. Metalowe przedmioty umieszczone w pobliżu użytych stref gotowania mogą rozgrzewać się do bardzo wysokiej temperatury.

### WAŻNA INFORMACJA

Obszar gotowania nie jest schowkiem! Nie pozostawiaj żadnych przedmiotów na płycie grzejnej. Nigdy nie używaj folii aluminiowej podczas gotowania. Nigdy nie umieszczaj produktów owiniętych folią aluminiową bezpośrednio na płycie grzewczej. Aluminium topi się i nieodwracalnie uszkadza powierzchnię płyty.





#### • Ochrona układów elektronicznych

Jeśli temperatura w obwodach elektronicznych wzrośnie zbyt wysoko, urządzenie zabezpieczające automatycznie zmniejsza moc dostarczaną do płyty kuchennej.

#### • Ochrona przed wysoką temperaturą

Każda strefa grzewcza jest wyposażona w czujnik bezpieczeństwa, który stale kontroluje jego temperaturę, a kiedy jest podniesiony powyżej bezpiecznego poziomu, strefa gotowania zostaje dezaktywowana, aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia płyty w wyniku przegrzania spowodowanego przez ogrzany pusty zbiornik.

#### Stosowanie strefy gotowania zgodnie z naczyniami (w zależności od modelu).

Pojemniki o różnych rozmiarach / kształtach	Strefy wielofunkcyjne	Małe pojemniki
<p>Strefa gotowania automatycznie dostosowuje się do wielkości średnicy dna naczynia. Zapewnia optymalną wydajność. Zapewnia równomierne rozłożenie ciepła. Zapewnia jednolitą wydajność energetyczną, dzięki czemu można z łatwością przygotować większe lub większe naleśniki, które będą równomiernie usmażone.</p>  <p>Ø strefy: 23 cm Ø pojemnika: 12...26 cm</p>	 <p>Ø strefy: 18 cm Ø pojemnika: 12...22 cm</p>  <p>Ø strefy: 21 cm Ø pojemnika: 18...24 cm</p>	<p>Służy do przygotowania sosów, śmietany, małych ilości lub pojedynczych porcji.</p>  <p>Ø strefy: 16 cm Ø pojemnika: 10...18 cm</p>

### WAŻNA INFORMACJA

Jeżeli piekarnik pirolityczny jest umieszczony pod płytą, urządzenie zabezpieczające płytę grzejną zapobiega jego funkcjonowaniu podczas procesu czyszczenia piekarnika przez „pirolizę”. Nie umieszczaj magnesowalnych przedmiotów (karty kredytowe, kasety itp.) na płycie indukcyjnej podczas jej używania. Dla nośników aktywnych implantów (rozsuszniaki serca, pompy insuliny itp.): Twoja płyta indukcyjna tworzy pole elektromagnetyczne w jego bezpośrednim sąsiedztwie. Dlatego w przypadku niepewności zalecamy skontaktowanie się z producentem implantu w celu uzyskania informacji o niezgodności.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Konserwacja	Jak postępować	Czyszczenie produktów i narzędzi
<b>Konserwacja iskrownika i dysz</b>	Jeśli iskrowniki zabrudzą się, wyczyść je szczoteczką ze szczeciniami niemetalicznymi. Dysza gazowa znajduje się w środku każdego palnika w kształcie miski. Zadbaj o to, aby dysze gazowe były zawsze czyste, żeby nie doszło do zmniejszenia wydajności palnika.	Mała szczotka z twardymi szczeciniami.
<b>Konserwacja rusztów i palników gazowych</b>	Aby wyczyścić plamy, użyj nieściernego środka czyszczącego, a następnie wypłucz powierzchnie czystą wodą. Ostrożnie osusz cały palnik przed ponownym użyciem.	- Delikatny kremowy środek czyszczący. - Gąbka (bez ściernej powierzchni) do czyszczenia.
<b>Utrzymanie stref indukcyjnych</b>	Wyczyść ciepłą wodą, a następnie wytrzyj do sucha. Aby oczyścić odporne plamy (przypieczony brud, cukier), używać specjalnego narzędzia / narzędzia do utrzymywania szklanych powierzchni ceramicznych.	- Gąbka czyszcząca (nieścierna) - Specjalny środek czyszczący do szklanych powierzchni ceramicznych. - Specjalny skrobak do ceramiki szklanej.
<b>Konserwacja szklanych powierzchni ceramicznych</b>	Wyczyść ciepłą wodą, a następnie wytrzyj do sucha. Aby oczyścić wszelkie odporne plamy (pieczony brud, cukier), użyj specjalnego narzędzia / narzędzia do utrzymania szklanych powierzchni ceramicznych.	- Gąbka czyszcząca (nieścierna) - Specjalny środek czyszczący do szklanych powierzchni ceramicznych. - Specjalny skrobak do ceramiki szklanej.

**WAŻNA INFORMACJA**

Nigdy nie czyść urządzenia podczas pracy. Zawsze zawsze ustawiaj wszystkie kontrolki i selektory w pozycji wyłączonej (0).

**W PRZYPADKU PĘKNIĘCIA POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ, PĘKNIĘCIA, NALEŻY NATYCHMIAST ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD ZASILANIA I, ABY UNIKNĄĆ RYZYKA PORAŻENIA PRĄDEM, I SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SPRZEDAWCĄ URZĄDZENIA.**

**ZALECENIA**

Wskazane jest umycie akcesoriów i części urządzenia w ręce, a nie w zmywarce. Nigdy nie używaj chusteczek ani innych narzędzi ściernych do czyszczenia płyty kuchennej. Do czyszczenia urządzenia nie używaj pary ani wysokociśnieniowych środków czyszczących.

Podczas normalnego użytkowania urządzenia możesz napotkać pewne typowe problemy, które można rozwiązać osobno i uniknąć wymaganej interwencji serwisowej. Jeśli napotkasz jakiś problem / awarię, spróbuj rozwiązać problem sam, korzystając z poniższych instrukcji, zanim skontaktujesz się z autoryzowanym centrum serwisowym producenta.

**⚠ OSTRZEŻENIE** Jeśli nie możesz rozwiązać problemu, korzystając z instrukcji podanych w poniższej tabeli lub jeśli będzie on występował nawet po zastosowaniu proponowanych rozwiązań, W ŻADNYM PRZYPADKU nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, ale natychmiast skontaktuj się z centrum serwisowym dostawcy.

PROBLEM	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
Zapłon palników: nie świeci, gdy zapalają się palniki.	Sprawdź połączenie elektryczne płyty kuchennej. Upewnij się, że zapalniczki i iskrowniki są czyste. Sprawdź, czy wszystkie części palnika są czyste i właściwie ustawione. Jeśli płyta jest przymocowana do blatu za pomocą zacisków, upewnij się, że zacisk nie jest odkształcony po dokręceniu. Upewnij się, że pierścienie uszczelniające nie są luzne lub przesunięte.
Wiele zapalniczek świeci się, przy zapalaniu jednego palnika.	To normalne. Układ zapłonowy jest scentralizowany i wszystkie zapalniczki zapalają się jednocześnie.
Iskrowniki pracują, ale palniki nie działają.	Sprawdź, czy rura doprowadzająca gaz nie jest zablokowana, ściśnięta itp. Przewód gazowy nie powinien być dłuższy niż 2 m. Sprawdź, czy zawór gazu jest otwarty. Jeśli używasz butli gazowej lub zbiornika, upewnij się, że nie jest pusty. Po zainstalowaniu lub zmianie / napełnieniu butelki gazu, przytrzymaj sterownik przez kilka sekund, aby gaz mógł dotrzeć do palników. Upewnij się, że dysze nie są zatkane. W przeciwnym razie wyczyść je (np. Za pomocą szpilki). Podpal palnik przed umieszczeniem pojemnika na ruszcie.
Po uruchomieniu palnika płomień się świeci, ale po zwolnieniu kontrolera płomień gaśnie.	Naciśnij przycisk i przytrzymaj go przez kilka sekund po uruchomieniu płomienia. Sprawdź prawidłowe ustawienie i prawidłowe osadzenie wszystkich części palników. Sprawdź, czy pierścienie uszczelniające elementów sterowania znajdują się na swoim miejscu (nie są luzne, przesunięte itp.). Unikaj silnych podmuchów powietrza w okolicy urządzenia. Podpal palnik przed umieszczeniem pojemnika na ruszcie / siatce palnika.
W minimalnej pozycji mocy płomień gaśnie lub jest za wysoki.	Podpal palnik przed umieszczeniem pojemnika na ruszcie / siatce palnika. Sprawdź zgodność zastosowanego gazu i zainstalowanych dysz (patrz Tabela oceny gazów). Płyta kuchenna jest dostarczana domyślnie do użytku z gazem ziemnym. Sprawdź, czy śruba regulacyjna zaworu przepływu jest prawidłowo wyregulowana (patrz oddział Regulacja zaworu przepływu).
Płomienie są nieregularne.	Upewnij się, że palniki i dysze są czyste i ustawione prawidłowo. Sprawdź, czy w butelce / wkładzie znajduje się wystarczająca ilość gazu.
Płyta kuchenna powoduje nieprzyjemny zapach po pierwszym użyciu.	Powszechne zjawisko wynikające z pozostałości substancji z procesów produkcyjnych i testowych. Aby wyeliminować ten zapach, włącz każdą strefę indukcyjną na pół godziny przy pełnym zbiorniku wody.
Płyta kuchenna wydaje dźwięk taktowny.	To normalne. Dźwięk jest tworzony przez system, który dzieli energię pomiędzy dwie strefy.
Alert F7 lub kilka symbolów - - jest wyświetlane na wyświetlaczu panelu sterowania.	Przegrzanie obwodów elektronicznych. Awaria wentylatora agregatu chłodniczego. Sprawdź, czy jest wystarczająco dużo miejsca na właściwe chłodzenie płyty, patrz Sekcja instalacji płyty. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z Centrum Obsługi Po sprzedaży.
Garnek do gotowania w strefach indukcyjnych wytwarza dźwięk.	Powszechne zjawisko w określonym typie naczyń, a zwłaszcza przy wyższym ciśnieniu. Nie zagraża to płycie grzewczej.

## INSTRUKCJA GOTOWANIA Z UŻYCIEM PALNIKÓW GAZOWYCH

POKARM	RODZAJ PRZYGOTOWANIA	CZAS (min)	PALNIK	
			Bardzo szybki	Pośrednio szybki
<b>Zupy</b>	Rosóły Gęste zupy	8-10	X	
<b>Ryby</b>	Szybki bulion Grillowane	8-10 8-10	X X	
<b>Sosy</b>	Holenderska, Bearn, Beszamel, Aurore	10		X X
<b>Warzywa</b>	Cykorcia, szpinak Rośliny strączkowe w sosie Prowansalskie pomidory Smażone ziemniaki Makaron	25-30 15-20	X X X X X	
<b>Mięso</b>	Steak Frikasé (ragú) Smażony stek Pieczona wołowina	90 10-12 10	X X X X	
<b>Smażenie</b>	Frytki Naleśniki		X X	
<b>Desery</b>	Pudding ryżowy (ryż mleczny) Kompot owocowy Naleśniki Czekolada Pudink Kawa	25 3-4 3-4 10		X X X



## INSTRUKCJA GOTOWANIA Z UŻYCIEM PŁYT INDUKCYJNYCH

		Smażenie Gotowanie			Gotowanie/ Smażenie Ponowne zagotowanie / Gotowanie (mniejsze pojemniki)		Gotowanie/duszenie			Zachowywanie w ciepłe	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>ZUPY</b>	Rosóły					•					
	Gęste zupy							•			
<b>RYBY</b>	Krótkie przygotowanie					•					
	Mrożone						•				
<b>SOSY</b>	Zagęszczone mąką							•			
	Na maśle z jajkami (holenderska, Bearn)								•		
	Sosy gotowe								•		
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>WARZYWA</b>	Cykoria, szpinak							•			
	Warzywa duszone							•			
	Ziemniaki gotowane							•			
	Ziemniaki smażone							•			
	Ziemniaki pieczone							•			
	Rozmrażanie warzyw									•	
<b>MIĘSO</b>	Mięso w cienkich plasterkach			•							
	Stek smażony				•						
	Grillowanie (żeliwna patelnia do grilla)				•						
<b>SMAŻENIE</b>	Frytki zmrożone	•									
	Frytki świeże	•									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>INNE</b>	Gotowanie w szybkowarze (od momentu osiągnięcia ciśnienia)							•			
	Kompoty owocowe							•			
	Naleśniki					•					
	Pudink							•			
	Czekolada										•
	Marmolada							•			
	Mleko							•			
	Jajko sadzone							•			
	Makaron						•				
	Żywność dla niemowląt w filiżankach (wanna grzewcza)									•	
	Duszenie						•				
	Ryż kreolski						•				
	Pudding ryżowy									•	

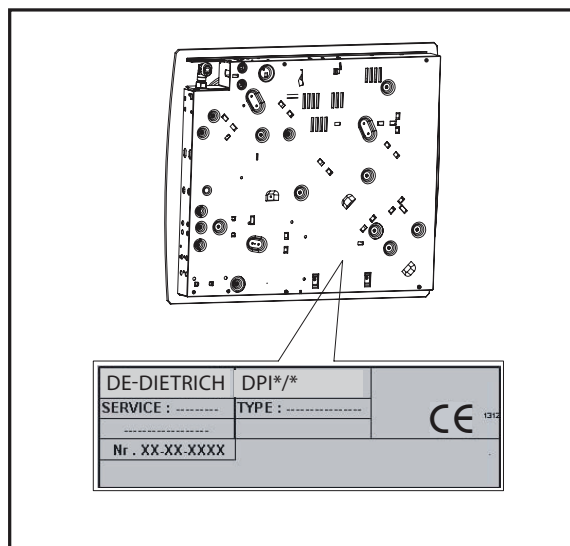
<b>Zapłon płomienia na palnikach z blokadą bezpieczeństwa</b>	Aby włączyć system bezpieczeństwa, przekręć całkowicie pokrętko, a następnie przytrzymaj płomień w ograniczonym położeniu przez chwilę. W przypadku awarii zasilania, płomień można zapalić za pomocą zapalniczki. Otwórz zawór za pomocą odpowiedniego selektora wybranego palnika i przytrzymaj zapalony mecz.
<b>Użycie naczyń</b>	Zawsze używaj stabilnych (żaroodpornych) pojemników o płaskim dnie na palnikach gazowych i płytach szklano-ceramicznych. Używaj odpowiednich przyborów kuchennych: średnica dna naczynia powinna być równa lub większa niż średnica strefy gotowania.
<b>Główne zasady utrzymania</b>	Regularnie czyść palniki: czyszczenie jest konieczne, aby zapewnić ich prawidłowe funkcjonowanie (stabilny i równomierny płomień). Nie zapomnij również regularnie utrzymywać iskier / zapalniczek. Zawsze należy dokładnie osuszyć osłony i głowice palnika przed ponownym założeniem. Zakończ regularną konserwację, przecierając szklano-ceramiczną powierzchnię chłonnym papierem, aby dokładnie ją wysuszyć.
<b>Wskazówki dotyczące oszczędzania energii</b>	Jak tylko woda zacznie wrzeć, zmniejsz moc (zapobieganie wrzeniu). Aby zaoszczędzić energię i czas, używaj pokrywki podczas gotowania (płyty ceramiczne) można również wyłączyć na kilka minut przed gotowaniem. Ciepło resztkowe zostanie wykorzystane do ukończenia przygotowania / gotowania.

#### Obsługa posprzedażna i obsługa klienta

Wszelkie naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego serwisu importera. W przypadku kontaktu z centrum obsługi klienta należy podać operatorowi pełne dane urządzenia (model, typ, numer seryjny) znajdujące się na tabliczce znamionowej (Rys. 01).

W trakcie przeglądów należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych z certyfikatem gwarantującym ich pochodzenie. Jeśli masz pytanie techniczne, problem lub skargę, skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiłeś urządzenie.

Istnieje również strona internetowa [dedietrich.pl](http://dedietrich.pl), na której można się z nami skontaktować za pośrednictwem linków „kontakt” lub „usługi”. Aby szybko i łatwo zgłaszać skargi, możesz również skorzystać z formularzy w odpowiedniej sekcji usług na tych stronach internetowych.



Zanotuj swoje urządzenie:


**De Dietrich** 