



TABLE DE CUISSON

Notice d'installation et d'utilisation

FR
EN
EL



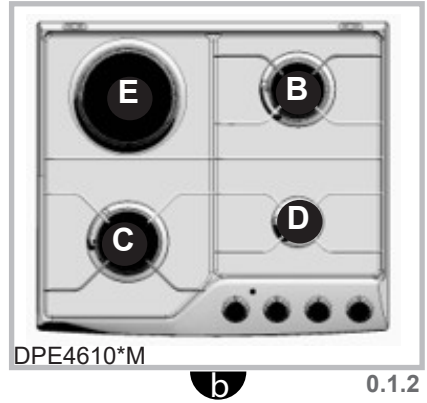
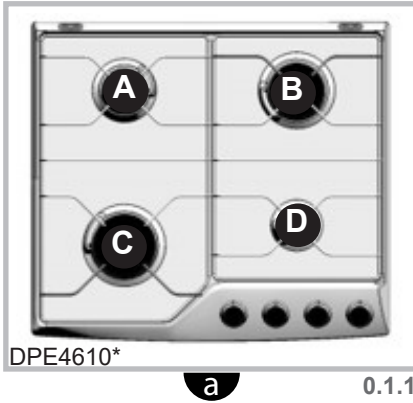
CZ2100214_02

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

• 0

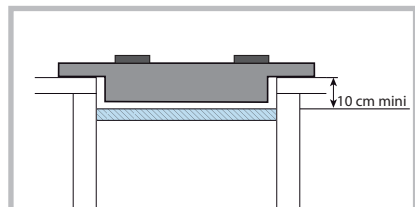
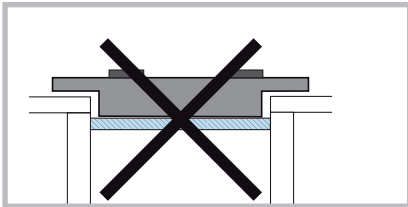
0.1



- A** 1,50 kW / G20
- B** 2,35 kW / G20
- C** 3,05 kW / G20

- D** 0,85 kW / G20
- E** 1,50 kW / Ø145

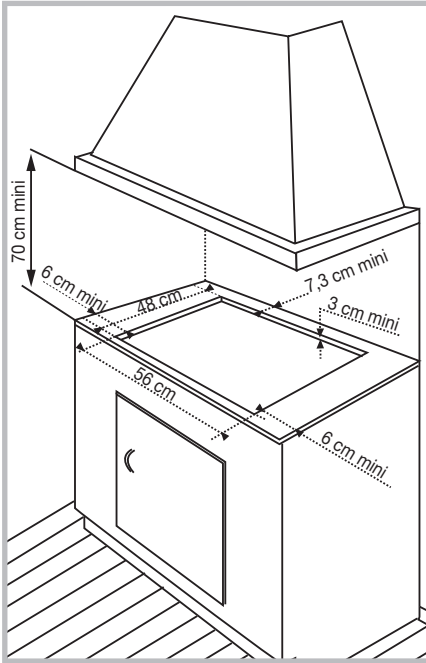
• 1



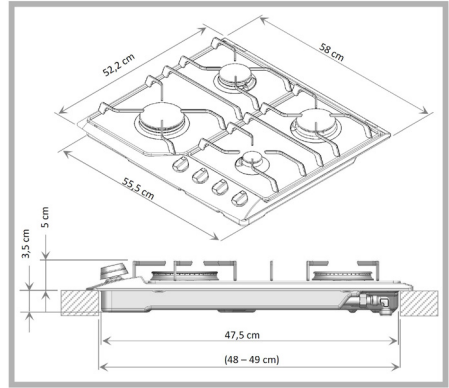
1.1.1

1

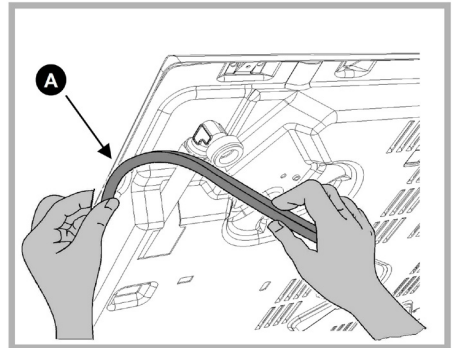
1.1



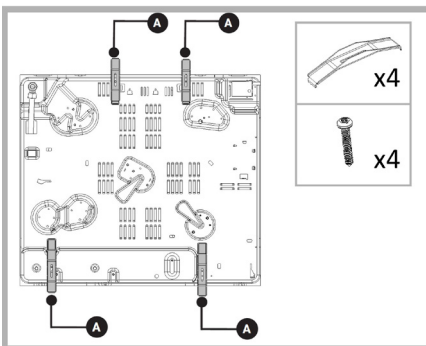
1.1.2



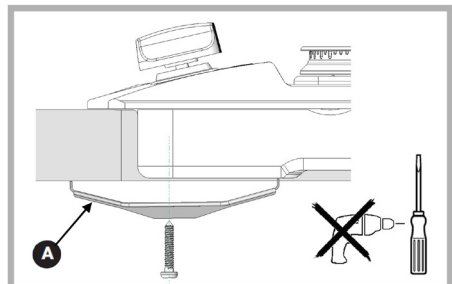
1.1.3



1.1.4

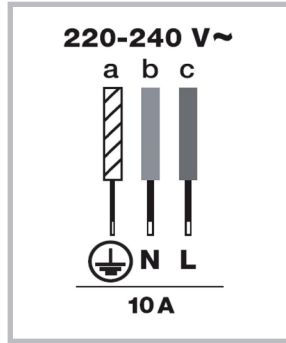


1.1.5



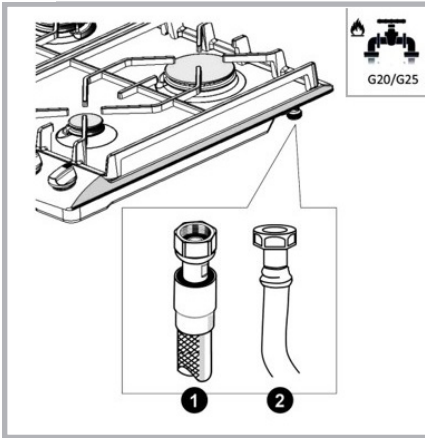
1.1.6

1.2

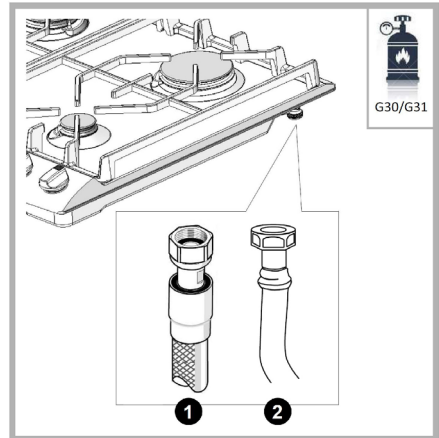


1.2.1

1.3

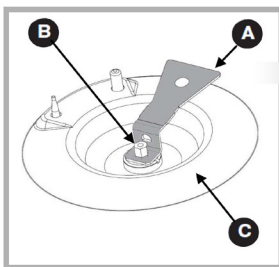


1.3.1

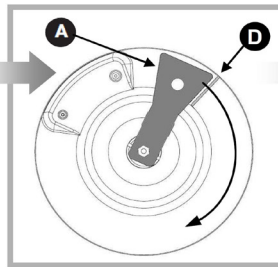


1.3.2

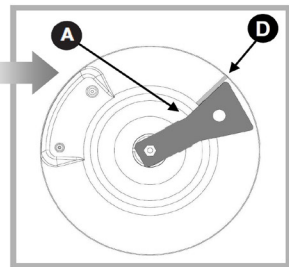
1.4



1.4.1

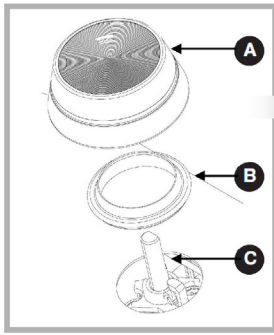


1.4.2

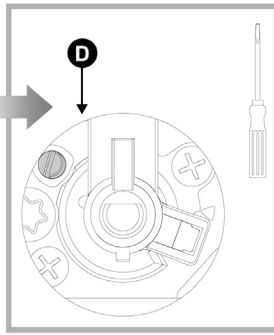


1.4.3

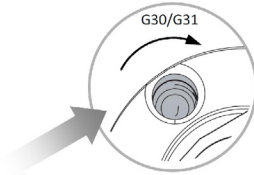
1



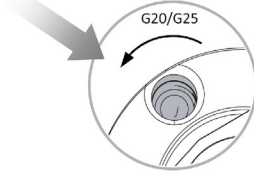
1.4.4



1.4.5





1.4.5.1



1.4.5.2






1.5

	FR / EN / ES / PT / DE / DA / EL / IT / SV / CS / NL / PL / SK
G20 / G25	Gaz naturel / Natural gas / Gas natural / gás natural / Erdgas / Naturgas / Φυσικό αέριο / Gas naturale / Naturgas / Zemní plyn / Aardgas / Gaz ziemny / zemný plyn
G30	Butane / Butane / Butano / Butano / Butan / Butangas / Βουτανίου / Butano / Butan / Butaan / Butan / Bután
G31	Propane / Propane / Propano / Propano / Propangas / Propangas / Προπανίου / Propano / Propan / Propan / Propan / Propan / Propán

FRCat II2E+3+ GRCat II2H3+	GAS	mbar	Σ Qn (kw)	Σ l/h	Σ g/h
a 	G30	28-30	7,65		557
	G31	37	7,65		547
	G20	20	7,75	738	
	G25	25	7,75	858	
b 	G30	28-30	6,15		448
	G31	37	6,15		440
	G20	20	6,25	595	
	G25	25	6,25	692	

1.5.1

1.5

		mbar		Qn (kW)	l/h	g/h	Qr (kW)
D 	G30	28-30	45	0,70		51	0,30
	G31	37	45	0,70		50	
	G20	20	63	0,85	81		0,35
	G25	25	63	0,85	94		0,35
A 	G30	28-30	62	1,50		109	0,70
	G31	37	62	1,50		107	
	G20	20	94	1,50	143		0,615
	G25	25	94	1,50	166		0,615
B 	G30	28-30	7R	2,25		164	0,83
	G31	37	7R	2,25		161	
	G20	20	1R	2,35	224		0,87
	G25	25	1R	2,35	260		0,87
C 	G30	28-30	88A	3,20		233	0,83
	G31	37	88A	3,20		229	
	G20	20	137	3,05	290		0,87
	G25	25	137	3,05	338		0,87

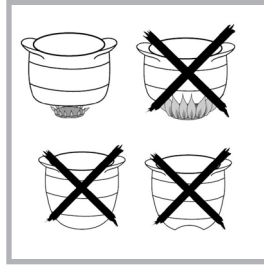
1.5.2

•2

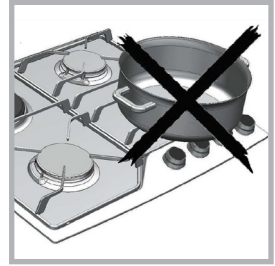
2.1



2.1.1

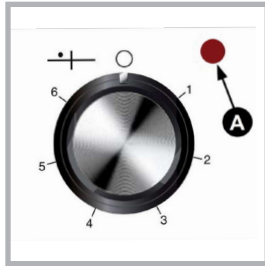


2.1.2

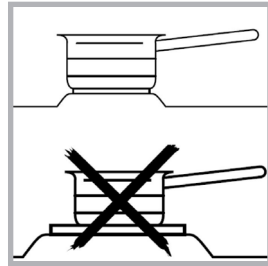


2.1.3

2.3



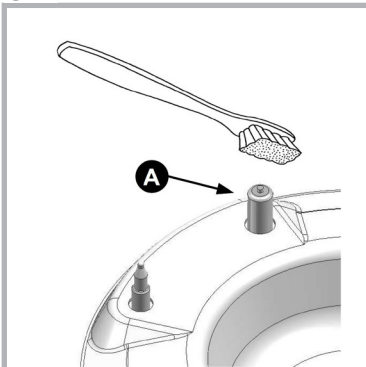
2.3.1



2.3.2

•3

3.1



3.1.1



FR



CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.

Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.

Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.

Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.

Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.



Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.

Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	3
ENVIRONNEMENT	6
Respect de l'environnement.....	6
IDENTIFICATION	7
INSTALLATION	7
1.1 Encastrément	7
1.2 Raccordement électrique	8
1.3 Raccordement gaz	8
1.4 Changement de gaz.....	9
1.5 Caractéristiques gaz.....	10
UTILISATION	11
2.1 Mise en marche des brûleurs gaz	11
2.2 Récipients pour brûleurs gaz.....	12
2.3 Mise en marche de la plaque électrique (selon modèle).....	12
2.4 Récipients les plus adaptés sur la plaque électrique (selon modèle).....	12
ENTRETIEN	13
ANOMALIES ET SOLUTIONS.....	14
TABLEAU ECO-CONCEPTION	15
SERVICE APRÈS-VENTE	17
Relations consommateurs France.....	17
Interventions france	17

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

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- MISE EN GARDE : cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
- Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Risque d'incendie : ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.



- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située dans la pochette ou la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.
- Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.
- Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires et des boissons ne contiennent aucun composant à base d'amiante.
- Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).
- Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc.).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de type H05V2V2F - 3 × 1 .mm².



- Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.
- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.
- La marque de conformité CE est apposée sur ces tables.
- L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.
- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, NE FORCEZ PAS. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.
- Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).
- Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais de produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium, sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.
- MISE EN GARDE : Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table. N'utilisez des protections de tables que si elles ont été conçues par le fabricant de ces appareils de cuisson ou si elles sont recommandées par ce fabricant dans les instructions d'utilisation incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.



Respect de l'environnement

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



■ Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec

d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

Si vous imprimez ce document, pensez à trier !



Identifiez votre type de table de cuisson **a** **b** en comparant le nombre et la disposition des foyers de votre appareil avec les illustrations (0.1.1) et (0.1.2).

• 1 INSTALLATION

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service Après-Vente et Relations Consommateurs" (6.1.1). Cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil.

1.1 Encastrement

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

Votre table doit impérativement être en appui sur le plan de travail. Si une cloison horizontale ou une traverse se trouve sous votre appareil, elle doit être située à 10 cm minimum du plan de travail (1.1.1).

Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table (voir chapitre "Instructions de sécurité").

Se conformer au croquis (1.1.2).

- Retirez les grilles "support casserole", les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs en repérant leur position.
- Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les

manettes et les bougies d'allumage.

- Pour assurer l'étanchéité entre le carter et le plan de travail, collez le joint mousse **A** sur le pourtour extérieur du carter, avant l'installation de la table

(1.1.4).

- Retournez votre table pour la placer dans l'ouverture du meuble support.

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

- Raccordez votre table au gaz (voir chapitre "Raccordement gaz" et à l'électricité (voir chapitre "Raccordement électrique").

- Immobilisez la table au moyen de quatre pattes de fixation **A** livrées avec leurs vis (1.1.6) se fixant aux quatre coins du carter. Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet, suivant le dessin (1.1.5).

Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.

Dans le cas où les pattes de fixation ne sont pas livrées avec l'appareil, vous pouvez vous les procurer auprès de votre Service Après Vente..




1.2 Raccordement électrique

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240V~ par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation

Section du câble à utiliser	
	220-240 V - 50 HZ gaz et mixte
Câble H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A



 Le fil de protection (vert/jaune) relié à la borne de terre (⊕) de l'appareil doit être relié à la borne de terre (⊕) de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères (1.2.1).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après-Vente.

1.3 Raccordement gaz

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

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

 Tous les tubes souples et tuyaux flexibles dont la durée de vie est limitée doivent avoir une longueur maximum de 2 mètres et être visitables sur toute la longueur. Ils doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau). Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse. En France, vous devez utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz 

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

• **Gaz distribué par canalisation gaz naturel (1.3.1).**

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


— **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques visitables (appellation norme gaz G1/2).

• Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.



— **1** **Raccordement avec un tube flexible métallique (inox) onduleux à embouts mécaniques vissables** (conforme à la norme NF D 36-121) dont la durée de vie est illimitée.

— **2** **Raccordement avec un tube flexible caoutchouc renforcé à embouts mécaniques vissables** (conforme à la norme NF D 36-103) dont la durée de vie est de 10 ans.

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

- Changez le joint d'étanchéité.
- Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

• **Gaz distribué par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane) (1.3.2).**

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

- **Raccordement avec un tube rigide en cuivre à embouts mécaniques vissables** (appellation norme gaz G1/2).

• Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

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

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

1.4 Changement de gaz

 **⚠** Votre appareil est livré pré-réglé pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant ce guide.

A chaque changement de gaz, vous devez successivement :

- Adapter le raccordement gaz.
- Changer les injecteurs.
- Régler les ralentis des robinets.

1• Adaptez le raccordement gaz :

- Reportez-vous au paragraphe "Raccordement gaz".

2• **Changez les injecteurs** en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.

- Dévissez à l'aide de la clé fournie **A** (1.4.1) les injecteurs **B** (1.4.1) situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les.

- Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz (1.5.2) ; pour cela

- Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

- Engagez à fond la clé sur l'injecteur.


- Tracez une ligne **D** sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (1.4.2).

- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne **D** apparaisse de l'autre côté (1.4.3).

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



- Remontez les têtes de brûleurs, les cha-peaux et les grilles support casserole.

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

3- Réglez les ralentis des robinets : ceux-ci sont situés sous les manettes **A** (1.4.4)

- Agissez robinet par robinet.

- Enlevez les manettes **A**, les bagues d'étanchéité **B** en les tirant vers le haut.

- Passage du gaz naturel en gaz butane/propane :

A l'aide d'un petit tournevis plat, vissez à fond la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) **D** (1.4.5), **dans le sens des aiguilles d'une montre (1.4.5.1).**

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

- Passage du gaz butane/propane en gaz naturel :

- Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) **D** (1.4.5) à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (1.4.5.2).**

- Remontez la manette **A**.

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

- Enlevez de nouveau la manette **A**, puis tournez la vis de réglage dans le sens

ses aiguilles d'une montre jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.

- Remontez la bague d'étanchéité **B** et la manette **A**,

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


1.5 Caractéristiques gaz

Le tableau (1.5.2) indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.


2.1 Mise en marche des brûleurs gaz

La sécurité gaz des brûleurs est matérialisée par une tige métallique, située directement au voisinage de la flamme. Chaque brûleur est contrôlé par un robinet muni d'un système de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe rapidement et automatiquement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.



Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le point "0" correspond à la fermeture du robinet.


- Choisissez le brûleur désiré en vous référant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur arrière droit  (2.1.1).

- Pour allumer un brûleur :

- Appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum .


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


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

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

Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.

Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de cuisson.

En cas de panne de courant, approchez une allumette du brûleur après avoir tourné la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum .


 Maintenez la manette complètement enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour déclencher le système de sécurité.

- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (2.1.2).

- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe (2.1.2).

- N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes (2.1.3).

- Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

 Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle de votre habitation, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

2.2 Récipients pour brûleurs gaz


Diamètre du récipient	Brûleur	Usage
18 à 28 cm	Grand rapide C	Fritures - Ébullition
16 à 28 cm	Rapide B	Aliments à saisir
12 à 24 cm	Semi-rapide A	Sauces - Réchauffage
	Auxiliaire D	Mijotage

2.3 Mise en marche de la plaque électrique (selon modèle).

• Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (2.3.1).


Le voyant de mise sous tension **A** du foyer s'allume.

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximum pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.

 Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer électrique (2.3.2).

• Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position "0" afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.

• Utilisez un couvercle sur votre récipient le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

 **Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient** (sauf à la première utilisation), ou avec un récipient vide.

La plaque électrique reste chaude un certain temps après la mise en position "0" de la manette. Ne pas toucher cette zone, risque de brûlures.

2.4 Récipients les plus adaptés sur la plaque électrique (selon modèle)

Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :

- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich",
- en aluminium avec fond (lisse) épais,
- en acier émaillé.

☐ BOUGIES ET INJECTEURS :

En cas d'encrassement des bougies **A**, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métalliques) (3.1.1).

L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table.

☐ GRILLES ET BRÛLEURS GAZ :

Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.

☐ PLAQUE ÉLECTRIQUE :

La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras.

Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple), et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.

☐ ÉMAIL OU INOX :

Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec.

Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc...

Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.

☐ MANETTES :

Utilisez un chiffon doux, imbibé de savon noir liquide dilué dans de l'eau.

⚠ L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son refroidissement complet. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.

🔍 Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.

- N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.



ALLUMAGE DES BRÛLEURS.

Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes :

- Vérifiez le branchement électrique de votre appareil.
- Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.
- Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.
- Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées.
- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.

LORS DE L'APPUI SUR UNE MANETTE, IL Y A DES ÉTINCELLES SUR TOUS LES BRÛLEURS À LA FOIS.

C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.

IL Y A DES ÉTINCELLES MAIS LE OU LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS.

- Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.
- Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.
- Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs.
- Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice.

LORS DE L'ALLUMAGE, LES FLAMMES S'ALLUMENT PUIS S'ÉTEIGNENT DES QUE LA MANETTE EST RELACHÉE.

- Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes.
- Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place.
- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.
- Évitez les courants d'air violents dans la pièce.
- Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.

AU RALENTI, LE BRÛLEUR S'ÉTEINT OU BIEN LES FLAMMES RESTENT IMPORTANTES.

- Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Changement de gaz").

Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).

- Vérifiez le bon réglage des vis au ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").

LES FLAMMES ONT UN ASPECT IRRÉGULIER.

- Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...

LORS DE LA CUISSON, LES MANETTES DEVIENNENT CHAUDES.

- Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes.
- Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes



5 TABLEAU ECO-CONCEPTION

FR



Plaque signalétique/Manufacturer's nameplate/placa de identificación/Placa de identificación/Gerät angebrachten Schild/Targetta segnaletica/Pá skiltet/Pá márkskyten/μάκτα περιγραφής/Tablice značionowe/Угробно шітку/Popisnom šitku/Identificierplaatje/ Фирменная табличка

TYPE	EC (Wh/kg)*																EE* (%)	EE* (%)														
	E1000	E1500	E1500	E2000	R1200	R1500	R1800	R2100	R2500	D2000	D2100	D2800	D2800	D2800	D2800	X2000			I3100	X3000	L3600	L3600	EC* (Wh/kg)	AUX	SR	R	GR	UR	2C	3C	BFP	
AAIKRB																						NA	59,9	60,0	61,1						60,3	
AAIKSB																							NA	59,6	61,0	61,2						60,6
AAILSB																							NA	59,6	61,0	61,2						60,6
AAIKRS																							NA	59,6	61,0			53,0			57,9	
AAINSB																							NA		61,2			53,0			57,1	
AAINUB																							NA		59,8			53,2			56,5	
AAINVB																							NA		65,5			54,3			59,9	
AAZSB		191,6																					191,6	NA	61,3	61,3					61,3	
AB1APB																							NA	60,1	62,4	62,0					61,5	
AB1ASB																							NA	59,6	61,0	61,2					60,6	
AB1AUB																							NA	59,9	61,0	59,8					60,2	
AB1AVB																							NA	57,9	61,5	65,8					61,6	
AB1DUB																							NA	59,9	61,0			53,2			58,0	
AB2DPB		191,6																					191,6	NA	61,3	61,3					61,3	
AB2DUB		191,6																					191,6	NA	61,3	61,3					61,3	
AB2DVB		191,6																					191,6	NA	61,3	61,3					61,3	
AB4ASB							177,3		183,4														180,4	59,6	59,6	61,2					60,4	
AB4AUB							177,3		183,4														180,4	59,8	59,8	59,8					59,9	
AD1HUB										200,7													185,0	59,2	59,1	58,7					59,0	
ADCCUB																							185,0	59,2	58,7						59,0	
AP8BFB													194,7	194,7									194,7	60,1	62,0						61,1	
AP8BSB													194,7	194,7									194,7	59,6	61,2						60,4	
AG6RSB													177,2	177,2									177,2	59,6	61,2						60,4	
ABSAUB													182,7										176,6	59,9	59,8						59,9	
ARSAVB													182,7										176,6	57,9	65,1						61,7	
AT8BSB																							185,3	59,6	61,2						60,4	
BA1PTB																													63,7		63,7	
BD1GUB																							NA						54,7		54,7	
BD1PTB																															53,6	
CA1FPB																								60,1	62,0						61,1	
CA1FPE																								60,1	62,0						61,1	
CA1FPB																								60,4	59,2						59,8	
CA1FSB																								59,6	61,2						60,4	
CA1FUB																								59,9	59,8						59,9	
CA1FVB																								57,9	65,5						61,7	
EB1ADB																								NA	62,2	63,8	62,2					62,7
EB1DDB		188,3																						NA	61,3	61,3					61,3	
FAD1KB																								NA	65,0	59,4	61,3					61,9
FAD2KB		188,3																						NA	59,4	61,3						60,4
HBIAGB																								NA	61,1	59,4	59,4					60,0
KE1AAB																								NA	57,7	55,7	56,4					56,6
KE1ABB																								NA	54,3	55,3	54,8					54,8
KE1BAB																								NA	57,7	55,7		56,9				56,8
KE1QBB																								NA	54,3	55,3			60,2			56,6
KE2AAB																								188,7	51,7	56,9						57,3
KE2BAB																								198,7	51,7							56,4
KE2RBB																								198,7	54,3	54,8						54,6
KE2FBB																								198,7	NA	54,3			60,2			57,3
KE5ANA						186,4	207,3	183,4		172,2														187,3								
KE5BNA						186,4	207,3	183,4		172,2																						
KF7ANA													198,0	198,0	195,1	180,0																
KF7CNA													192,8	198,0										175,4								
KF7DNA													192,8	198,0										203,9	196,2							
KF8ANA													194,7	194,7	199,6	171,6																
KF91NA													191,4	194,7																		
KF9BNA													206,7	177,2	177,2																	
KG7ENA														177,2	177,2										191,9	182,1						
KG7BNA													177,3	177,2																		
KG8BNA													180,8	172,0	172,0																	
KG9DNA														172,0	172,0																	
KG9KNA													177,2	172,0																		
KG9MNA													177,2	172,0																		
KH9BNA													180,6	172,0	172,0																	
KH9FNA														179,9	179,9																	
KH9GNA														172,0	172,0																	
KH9HNA														172,0	172,0																	
KH9JNA														172,0	172,0																	
KMBDPB														194,7	194,7																	
KSDPBB														180,0	180,0																	
MA1LSB																																
MA1MVB																																
MA1NVB																																
MA1MSB																																

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

5 TABLEAU ECO-CONCEPTION

FR

		FR	EN	ES	PT	NL
E1000	1,5kW	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Elektrische plaat
E1500	1kW					
E2000	2kW					
R1200	1,2kW					
R1500	1,5kW					
R1800	1,8kW	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halogéneo	Radiaalbrander
R2300	2,3kW					
R2500	2,5kW					
I2000	2kW					
I2200	2,2kW					
I2800	2,8kW	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
X2800	2,8kW					
I3100	3,1kW					
X3600	3,6kW					
Z3600	3,6kW	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Aire de cocción inducción	Cozedura por indução	Zone voor inductiekoken
AUX	0,85kW	Brûleur auxiliaire	Auxiliary burner	Quemador auxiliar	Bico auxiliar	Hulpbrander
SR	1,5kW	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Quemador semirápido	Bico semi-rápido	Semisnelbrander
R	2,25kW	Brûleur rapide	High speed burner	Quemador rápido	Bico rápido	Snelbrander
GR	3,1kW	Brûleur grand rapide	Super fast burner	Quemador grande rápido	Bico grande rápido	Ultrasnelle brander
UR	3,5kW	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Quemador ultrarrápido	Quemador ultra-rápido	Ultrasnelle brander
2C	3,6kW	Brûleur double couronne	Double crown burner	Quemador doble corona	Quemador de coroa dupla	Brander met dubbele kroon
3C	3,6kW	Brûleur triple couronne	Triple ring burner	Quemador triple corona	Bico de coroa tripla	Brander met drievoudige brans
BFP	6,2kW	Brûleur forte puissance	High power burner	Quemador fuerte potencia	Bico de potencia forte	Brander groot vermogen
NA		Pas applicable	Not applicable	No aplicable	Não aplicável	Niet van toepassing

		DE	IT	DA	SV	RU
E1000	1,5kW	Elektroplatte	Plastra elettrica	Ejplade	Ejplatta	Электрическая дивантом
E1500	1kW					
E2000	2kW					
R1200	1,2kW					
R1500	1,5kW					
R1800	1,8kW	Kochzone mit strahlungswärme	Fornello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Излучающая
R2300	2,3kW					
R2500	2,5kW					
I2000	2kW					
I2200	2,2kW					
I2800	2,8kW	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
X2800	2,8kW					
I3100	3,1kW					
X3600	3,6kW					
Z3600	3,6kW	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktionstilberedning	Induktionshäll	Индукционная варочная панель
AUX	0,85kW	Hilfsbrenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpbännare	Вспомогательная конфорка
SR	1,5kW	Mittelschneller Brenner	Bruciatore semi-rapido	Melkenhurtig brænder	Medelsnabb brännare	Горелка среднебыстрого горения
R	2,25kW	Schnellbrenner	Bruciatore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare	Горелка быстрого горения
GR	3,1kW	Hochschneller Brenner	Bruciatore grande rapido	Stor hurtigbrænder	Maxbrännare	Горелка сверхбыстрого горения
UR	3,5kW	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarapido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
2C	3,6kW	Doppelkreisbrenner	Bruciatore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare	Нагрев двойного джига
3C	3,6kW	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Трёхконтурная горелка
BFP	6,2kW	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Горелка большой мощности
NA		Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ej tillämpligt	Не применимо

		EL	PL	CS	SK
E1000	1,5kW	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E1500	1kW				
E2000	2kW				
R1200	1,2kW				
R1500	1,5kW				
R1800	1,8kW	Εστία ακτινοβολού θερμότητας	Pole witroceramiczne	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2300	2,3kW				
R2500	2,5kW				
I2000	2kW				
I2200	2,2kW				
I2800	2,8kW	Εται, Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
X2800	2,8kW				
I3100	3,1kW				
X3600	3,6kW				
Z3600	3,6kW	Επιφανειακή επαγωγική εστία	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného variča
AUX	0,85kW	Βοηθητική εστία	Dodatkowy palnik	Pomocný hořák	Pomocný horák
SR	1,5kW	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rychlý 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 σπείρας	Palnik z podwójnym wleciem	Dvojitý hořák	Dvojitá varná zóna
3C	3,6kW	Εστία τριπλής σπείρας	Palnik z potrójnym pierścieniem	Hořák s trojitou korunou	Horák s trojitou korunou
BFP	6,2kW	Εστία δυνατής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysocce výkonový 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/Coëem

- 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 tampa para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- DE — Den Deckel so oft wie möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunsten zu verringern.
- IT — Utilizzare più spesso possibile un coperchio sopra la pentola, in modo da ridurre le perdite di calore dovute all'evaporazione.
- DA — Brug låg på beholdere, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varmen udsluges.
- SV — Använd lock på kokkärlet så ofta som möjligt för att minska värmeförlust genom dunstning.
- EL — Τοποθετήστε το καπάκι πάνω από το σκεύος όσο το δυνατόν γρηγορότερα, ώστε να μειώσετε την απώλεια θερμότητας μέσω του εξατμισμού.
- PL — Przykrywaj naczynie 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 pokrievku.
- NL — Gebruik zo vaak mogelijk een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.
- RU — Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

Relations consommateurs France

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min
+ prix appel

Interventions france

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (6.1.1).

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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel





EN

DEAR CUSTOMER,

You have just purchased a De Dietrich product. This choice reflects your high standards and taste for the French way of life.

Resulting from over 300 years' know-how, the De Dietrich creations embody the fusion between design, authenticity and technology at the service of culinary arts. Our appliances are manufactured using noble materials and offer an irreproachable quality of finish.

We are certain this high-quality product will enable cooking enthusiasts to express all their talents.

The De Dietrich Customer Service Department is at your disposal for all your questions and suggestions to always better meet your expectations.

We are honoured to be your new partner in the kitchen and thank you for your trust.



With its factories based in France, in Orléans and Vendôme, De Dietrich cultivates a constant search for excellence, perpetuating exceptional know-how in the design of perfectly finished products. Many of our electrical appliances are certified by the “Origine France Garantie” label, an acknowledgement which certifies they are manufactured in France.

This label both ensures the quality and durability of our appliances, as well as their traceability, thus offering a clear and objective indication of their provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SAFETY INSTRUCTIONS	20
ENVIRONMENT.....	23
Caring for the environment.....	23
IDENTIFICATION	24
INSTALLATION	24
1.1 Fitting.....	24
1.2 Electrical connection.....	25
1.3 Gas connection	25
1-4 Changing the type of gas	26
1.5 Gas properties.....	27
USE.....	28
2.1 Switching on the gas burners	28
2.2 Cookware for gas burners	29
2.3 Switching on the electric hotplate.....	29
2.4 The pans best suited to an electric hot plate.....	29
DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	30
PROBLEMS & SOLUTIONS	31
ECO-CONCEPTION TABLE	32
AFTER SALES SERVICE	34
6.1 Service calls	34

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS – READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.

This guide can be downloaded from the brand web site.

- **WARNING** : this appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.
- Do not use steam cleaning appliances.
- The electrical plug must remain accessible after installation.
- The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.
- **WARNING** : leaving a hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous and could cause a fire.
- Never try to extinguish a fire with water but switch off the appliance, then cover the flame with a lid or a fire blanket.



- **WARNING** : fire risk: do not store any items on the cooking surfaces.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the appliance's settings are compatible.
- The settings for this appliance are stated on the label inside the wallet or on the information plate.
- This appliance must be installed in compliance with current regulations and only used in a well ventilated area. Consult this guide before installing and using your appliance.
- This appliance is not connected to a system for evacuating combustion products. It must be installed and connected in compliance with current regulations. Particular attention should be given to applicable ventilation requirements.
- The use of a gas hob produces both heat and humidity in a room. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep mechanical ventilators open.
- Prolonged, intensive use of the hob may require additional ventilation, by opening a window, for example, or ventilating the room more efficiently by increasing the setting on mechanical ventilation, where installed.
- Do not use cookware that overhangs the edge of the hob.
- This hob has been designed for use by private persons in their homes.
- You should never leave cooking unattended.
- **Caution** : the cooking process must be monitored. A short cooking process must be continuously monitored.
- These hobs are designed exclusively for cooking drinks and foodstuffs and do not contain any asbestos-based component parts.



- Never leave any CLEANING or FLAMMABLE products in the cupboard beneath your hob (aerosols or other pressurized cans, papers, recipe books, etc.).
- If you have a drawer underneath the hob, we recommend avoiding placing objects in it that are temperature sensitive (plastics, paper, aerosols, etc.).
- If the power cable is damaged, it should be replaced by a cable of type H05V2V2F 3x1mm².
- Disconnect your hob from both electrical and gas supplies before carrying out any maintenance operations.
- When connecting electrical appliances to a nearby socket, ensure that the power supply cable is not in contact with any hot surface on the appliance.
- For safety reasons, after use, do not forget to close the main gas valve for mains gas lines or the valve on the top of your butane/propane gas cylinder.
- The conformity CE mark is applied to all these hobs.
- This appliance should be installed by a qualified technician / installer.
- If a knob is difficult to turn, call your installer immediately.
- This hob complies with standard EN 60335-2-6, as it applies to heat build-up in class 3 appliances and the implications for their installation (in compliance with standard EN 30-1-1).
- Never use aluminium foil for cooking. Never place products wrapped in aluminium foil or in aluminium trays on your hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.



Caring for the environment

This appliance's packing materials are recyclable.

Recycle them and help to protect the environment by disposing of them in the council receptacles provided for this purpose.




Your appliance also contains various recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that, in European Union countries, used appliances must not be mixed with other

waste.

Appliance recycling organised by your manufacturer will thus be carried out in optimum conditions, in accordance with the current European directive on waste electrical and electronic equipment.

Consult your local authority or your retailer to find the drop-off points for used appliances nearest to your home. We thank you for your help in protecting the environment.

Identify your type of hob  by comparing the number and layout of the burners on your appliance with the illustrations (0.1.1) and (0.1.2) .

• 1 INSTALLATION

Make a note of the references of your appliance on the “After-Sales Service and Customer Relations” page so that you can readily find them in future (3.1.1). This page also explains where to find them on your appliance.

1.1 Fitting


This worktop must be at least 3 cm thick and heatresistant or else coated with a heat resistant material.

Your table must imperatively rest on the work surface. If a horizontal partition or a crossbar is installed under the hob, it must be positioned at 10 cm minimum below the worktop (1.1.1).

Under no circumstances keep any sprays or pressurised containers in any compartment below the hob (see “Safety guidelines“ chapter).

Follow the guidelines in the sketch (1.1.2).


- Remove the “pan supports”, burner caps and burner heads, noting their original positions.
- Turn the hob upside down and place it carefully over the top of the base unit, so as not to damage the knobs or igniters.

- To ensure a good seal between the body of the hob and the worktop, stick the foam seal  , around the edge of the body, before installing the hob (1.1.4).and

- Turn over the hob place it over the opening in the base unit.

- Fit the burner heads, caps and pan supports.

Connect your hob to the gas (see “Gas connection” section) and to the electricity (see “Electrical connection“ section).

- Secure the hob in position, using the four fixing clamps  , and screws supplied (1.1.6) fixing them to the four corners of the housing. It is essential that you use the holes provided for the purpose, as per the drawing (1.1.5).

Stop screwing when the clamp starts to bend.

Do not use a power screwdriver.

In case the fixing clamps are not supplied with the device, you can purchase them from your after-sales department..






1.2 Electrical connection

The appliance must be plugged in using a standardized power cable with 3 conductors each 1.5 mm^2 (1 ph + 1 N + ground) which must be connected to the 220-240V~ network by means of a standardized IEC 60083 power socket or a single-pole cut-off device in compliance with installation regulations.

The plug must be accessible after the hob is installed.

Cross section of the cable to be used	
	220-240 V- - 50 HZ gas and mixed
Cable H05V2V2F - T90	Three conductors, one of which is an earth
Cross section of n_c conductors in mm^2	1
Fuse	10 A



 The protective conductor (green/yellow) is connected to the earth terminal  on the hob and must also be connected to the installation's earth terminal . The fuse for the installation should be 10 amperes (1.2.1).

If the supply cable is damaged, it must be replaced by a cable or special set available from the manufacturer or its after-sales department.

1.3 Gas connection

If the hob is to be installed above an oven or if other nearby heating appliances could heat and damage the gas hose, then it is essential that a rigid pipe is installed instead.

If a flexible hose is used (as is the case of butane gas) then it must not be installed in a place where it may be in contact with a moving part of the kitchen unit or a location likely to get cluttered.

 No flexible hoses with a limited service life may be longer than 2 metres and must be accessible for inspection along their entire length. They must be replaced before their expiry date (printed on the hose). Whatever means of connection is chosen, make sure that it is gastight when installed, using soapy-water. In France, you must use a hose or pipe stamped NF Gaz . The gas connection must comply with the regulations in force in the country where it is installed.

• Mains natural gas (1.3.1).

For your safety, you must choose only one of the following three connections:


— **Connection via a rigid copper pipe** with mechanical screw connectors ($\frac{1}{2}$ " gas standard).

• Connect directly on to the elbow on the appliance.



① **Connection via a flexible metal hose (stainless steel) with screw connectors** (meeting standard NF D 36-121) ; the life of such hoses is not limited.

② **Connection with a flexible reinforced rubber hose with mechanical screw connectors** (meeting standard NF D 36-103) with a 10-year life.

 When connecting the gas to your hob, if you have to change the direction of the elbow fitted into the appliance:

- change the seal.

- tighten the nut on the elbow ensuring that you do not exceed a tightening torque of 17 N.m.

• **Gas supplied from a cylinder or tank (butane/propane gas) (1.3.2).**

For your safety, you must choose only one of the following three connections:

— **Connection via a rigid copper pipe** with mechanical screw connectors ($\frac{1}{2}$ " gas standard). Connect directly to the elbow on the appliance.

— ① **Connection with a flexible metal hose (stainless steel) with screw connectors** (to standard NF D 36-125); the life of such hoses is not limited.

— ② **Connection with a reinforced flexible rubber hose with mechanical screw connectors** (meeting standard NF D 36-112) with a 10-year life.

1-4 Changing the type of gas

 Your appliance is supplied ready for use with natural gas.

The injectors required for adapting it to butane/propane can be found in the plastic bag containing this guide.

Whenever you change the gas type, you must follow these steps in turn:

- Change the gas connection,
- Change the injectors,
- Adjust the retarder on the taps.

1 • To change the gas connection:

- refer to the "Gas connection" paragraph.

2 • To change the injectors, proceeding as follows:

- Remove all the supports, burner caps and heads.

- Unscrew the injectors **B**, in the bottom of each well, using the spanner **A** provided and remove them (1.4.1).




- Replace them with injectors for the gas to be used, as shown in the gas characteristics table (1.5.2); for this:-

- Tighten them by hand as far as possible.


- Position the spanner fully on the injector.

- With a pencil, draw a line **D** on the base plate at the location shown (1.4.2).

- Turn the spanner clockwise until the line **D** appears on the other side (1.4.3).

 **Do not go beyond this limit; you could to damage the product.**

- Re-fit the burner heads, caps and pan supports.

 **Each time you change the gas, tick the corresponding box on the label stuck on the appliance. Refer to the “Connecting the gas” and “Changing the gas” sections in the manual.**

3- Set the retarders on the taps: these can be found under the handles **A** (1.4.4).

- Adjust each tap in turn.

- Remove the knobs **A** and sealing washers **B** by pulling them upwards.

- Changing from natural gas to butane/propane :

- Using a small flat screwdriver, fully tighten the brass retarders (yellow) **D**, (1.4.5), in a clockwise direction (1.4.5.1).

- Re-fit the sealing washers and knobs, ensuring that you orient them correctly and that the 3 knobs are pushed on fully.

- Changing from butane/propane to natural gas

- Loosen the adjusting screws in the brass retarders (yellow) **D** (1.4.5), using a small, flat screwdriver, by **2 turns anti-clockwise** (1.4.5.2).

- Refit the knob **A**,

- Light the burner in the maximum position and then move to the low position.

- Remove the knob **A** again , then turn the adjusting screw clockwise as far as the lowest possible position before the flame goes out.

- Re-fit the sealing washer **B** and the knob **A**,

- Move the knob from maximum to minimum a few times: **the flame should not go out**; if it does, loosen the adjustment screw **D** so that the flame stays alight during these movements.

1.5 Gas properties

The adjacent table (1.5.2) shows where the injectors are positioned on your appliance according to the type of gas. Each number is marked on the injector used.








2.1 Switching on the gas burners

The gas burners operate safely due to a metal tab right next to the flame. Each burner is controlled by a tap fitted with a safety system which, if the flame accidentally goes out (spills, draughts, etc.) the gas inlet is quickly and automatically switched off and gas is prevented from escaping.

Each burner is supplied from a tap, which is opened by pressing and turning the knob anti-clockwise.


The "0" point corresponds to the tap being off.


- Choose the desired burner by using the symbols located near the knobs (e.g.: right rear burner  (2.1.1).
- To light a burner:
 - Press the knob and turn fully anti-clockwise .
 - Holding the knob pressed will cause a series of sparks until the gas lights.
 - Adjust the setting by turning to between the symbol  and symbol .

 If the flame goes out, light it again normally, following the lighting instructions.


The burner flames are smaller near the grid supports to protect the enameled grid.

The noise made by some burners is the result of their high power and burning gas; this in no way adversely affects cooking quality.

If the flow is interrupted, place a match close to the previously lit burner. Press the knob and turn fully anti-clockwise .

 Hold the knob pushed in fully for a few seconds after the flame appears, so as to trigger the safety system.

- Adjust the ring of flames so that it does not overflow the edge of the pan (2.1.2).
- Do not use a pan with a concave or convex bottom (2.1.2).
- Do not use pans that partly cover the knobs (2.1.3).
- Do not leave the gas on under an empty pan.

 Keep all natural air-vents in the room open or have a mechanical ventilation system installed (a mechanically ventilated hood). Prolonged, intensive use of the hob may require extra ventilation, for example, by opening a window, for example, or more efficient ventilation by increasing the level of mechanical ventilation, where fitted (a minimum air input of 2 m³ per hr per kW of gas power is required).



2.2 Cookware for gas burners

Pan diameter	Burner	Use
18 to 28 cm	Super Fast C	Frying - Boiling
16 to 28 cm	Fast B	Searing foods
12 to 24 cm	Semi-fast A	Sauces, re-heating
	Auxiliary D	Simmering


2.3 Switching on the electric hot-plate

(depending on the model)

- Turn the knob to the mark for the required cooking (2.3.1)


The plate's power on **A** indicator lights.

When using for the first time, allow the plate to heat at maximum speed with no pan on it for three minutes to harden the coating.

 Use the right size pan: the bottom of the pan should be no smaller than the diameter of the hotplate (2.3.2).

- Do final cooking with the knob turned to the "0" position, to get the benefit of the heat built up in the plate.

- Use a lid on your pan whenever possible, to reduce heat loss through evaporation.

 Do not leave an electric hotplate on without a pan on it (except when using for the first time) or with an empty pan on it.

An electric hotplate stays hot for some time after turning the knob to the "0" position. Do not touch this area; you could burn yourself.


2.4 The pans best suited to an electric hot plate

(depending on the model)

Use flat-bottomed pans that sit perfectly on the plate :

- stainless steel with a thick tri-metal or "sandwich" bottom,
- aluminium with a thick (smooth) bottom,
- enamelled steel.

❑ IGNITERS AND INJECTORS:

If the igniters become dirty , clean them with a small, stiff (non-metallic) brush (3.1.1).

The gas injectors are located in the centre of each burner in the well shape. Ensure that you do not block them during cleaning, which could impair your hob's performance.

❑ PAN HOLDERS AND GAS BURNERS:

For persistent stains, use a non-abrasive cream, and then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.

❑ ELECTRIC HOTPLATE :

The hotplate is protected with a black coating; the use of any abrasive product should be avoided. After each use, wipe it with an oily rag.

If the plate starts to rust, remove the rust (with emery cloth, for example) and replace the black coating with a commercially available high temperature renovating product.

❑ ENAMEL OR STAINLESS STEEL:


Use a scouring cream to clean the hob's enamel. Shine using a dry cloth.


Do not allow acid liquids such as lemon juice, vinegar, etc. to remain on the enamel

To clean the hob's stainless steel, use a sponge and soapy water or a commercially available stainless steel cleaner.

❑ KNOBS

Use a soft cloth soaked in liquid black soap diluted in water.

 Your hob will be easier to maintain if done prior to complete cooling. Turn off all electrical and gas controls.

 Preferably clean hob components by hand rather than in the dishwasher,

- Do not use scourers to clean your hob,
- do not use steam cleaners.



LIGHTING BURNERS.

There are no sparks when I push down on the knobs:

- Check that your hob is electrically connected; check that the igniters are clean-
- Check that burners are clean and properly assembled,
- If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted,
- Check that the sealing washers under the knobs have not come out of their locations.

WHEN I PRESS A KNOB, THERE ARE SPARKS ON ALL BURNERS AT ONCE.

This is normal. The lighting system is centralised and all the burners spark at the same time.

THERE ARE SPARKS BUT THE BURNERS DO NOT LIGHT.

- Check that the gas inlet is open,
- If you use gas tanks or cylinders check that they are not empty.
- If you have just installed your hob or changed a gas cylinder, keep the knob fully pressed for a few seconds to allow gas to arrive at the burners.
- Check that the injector is not blocked and, if it is, unblock it with a safety pin.

WHEN LIGHTING, FLAMES IGNITE BUT GO OUT WHEN THE KNOB IS RELEASED.

- Press the knobs as far as they will go and maintain the pressure for several seconds after flames appear.

- Check that the burner components are correctly positioned.

- Check that the sealing washers under the knobs have not come out of their locations.

- Avoid strong draughts in the room.

- Light the burner before placing a pan on it.

IN THE LOW POSITION, THE BURNER GOES OUT OR FLAMES REMAIN TOO HIGH.

- Void strong draughts in the room.

- Check that the injectors fitted are the right ones for the gas being used (see the identification on the injectors in the “Changing gas type” section).

Reminder: Remember that gas hobs are delivered set up for use with mains gas (natural gas).

- Check that the retarder screws are properly adjusted (see “Changing gas type” paragraph).

THE FLAMES HAVE AN IRREGULAR APPEARANCE.

Check that the burners and injectors underneath them, burner assemblies, etc. are clean.

KNOBS BECOME HOT DURING COOKING

- Use smaller pans on the burners close to the knobs. Put large pans on the larger burners, further away from the knobs.

- Place the pan in the centre of the burner. It should not sit over the knobs.



5 ECO-CONCEPTION TABLE

EN

	FR		EN	ES	PT	NL	
E1000	1,5kW	ø14,5cm	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Elektrische plaat
E1500	1kW	ø14,5cm					
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	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
R2500	2,5kW	ø22,2cm					
I2000	2kW	ø16cm					
I200	2,2kW	ø16cm					
I2800	2,8kW	ø18cm					
X2800	2,8kW	ø28cm	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Aire de cocción inducción	Cozedura por indução	Zone voor inductiekoken
I3100	3,1kW	ø21cm					
X3600	3,6kW	ø28cm					
Z3600	3,6kW	40x23cm					
AUX	0,85kW	/					
SR	1,5kW	/	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Quemador semi-rápido	Bico semi-rápido	Semiolebrander
R	2,25kW	/	Brûleur rapide	High speed burner	Quemador rápido	Bico rápido	Snelbrander
GR	3,1kW	/	Brûleur grand rapide	Super fast burner	Quemador grande rápido	Bico grande rápido	Ultrasnelle brander
UR	3,5kW	/	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Quemador ultrarrápido	Quemador ultra-rápido	Ultrasnelle brander
ZC	3,6kW	/	Brûleur double couronne	Double crown burner	Quemador doble corona	Quemador de coroa dupla	Brander met dubbele kroon
3C	3,6kW	/	Brûleur triple couronne	Triple ring burner	Quemador triple corona	Bico de coroa tripla	Brander met driedougele kroon
BP	6,2kW	/	Brûleur forte puissance	High power burner	Quemador fuerte potencia	Bico de potencia 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	Elektroplatte	Piastre elettrica	Eplade	Eplatta	Электрическая дивитром
E1500	1kW	ø14,5cm					
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	Induktionskochzone	Piastre a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
R2500	2,5kW	ø22,2cm					
I2000	2kW	ø16cm					
I2200	2,2kW	ø16cm					
I2800	2,8kW	ø18cm					
X2800	2,8kW	ø28cm	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktiontilberedning	Induktionshall	Индукционная варочная панель
I3100	3,1kW	ø21cm					
X3600	3,6kW	ø28cm					
Z3600	3,6kW	40x23cm					
AUX	0,85kW	/					
SR	1,5kW	/	Mittelschneller brenner	Bruciatore semi-rápido	Mellemhurtig brænder	Medelsnabb brännare	Горелка среднего быстро горения
R	2,25kW	/	Schnellbrenner	Bruciatore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare	Горелка быстрого горения
GR	3,1kW	/	Hochschneller brenner	Bruciatore grande rapido	Stor hurtigbrænder	Maxbrännare	Горелка сверхбыстрого горения
UR	3,5kW	/	Brûleur ultra rapide	Bruciatore ultrarrápido	Hurtigbrænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
ZC	3,6kW	/	Doppelkreisbrenner	Bruciatore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare	Нагрев двойного диска
3C	3,6kW	/	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tre dobbelt krone	Brännare med tre ringbrännare	Трёхконтурная горелка
BP	6,2kW	/	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tre dobbelt krone	Trekronad brännare	Горелка большой мощности
NA			Nicht anwendbar	Non applicable	Ikke relevant	Eller tillämpligt	Не применимо

	EL		PL	CS	SK	
E1000	1,5kW	ø14,5cm	Ηλεκτρική επιτα	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E1500	1kW	ø14,5cm				
E2000	2kW	ø18cm				
R1200	1,2kW	ø16,5cm				
R1500	1,5kW	ø18cm				
R1800	1,8kW	ø19,2cm	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole witroceramiczne	Radiantní zóna	Vyhřevná zóna
R2300	2,3kW	ø22,2cm	Εται, Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
R2500	2,5kW	ø22,2cm				
I2000	2kW	ø16cm				
I2200	2,2kW	ø16cm				
I2800	2,8kW	ø18cm				
X2800	2,8kW	ø28cm	Επιφάνεια επαγωγής εστίας	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného variča
I3100	3,1kW	ø21cm				
X3600	3,6kW	ø28cm				
Z3600	3,6kW	40x23cm				
AUX	0,85kW	/				
SR	1,5kW	/	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palník średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rýchly horák
R	2,25kW	/	Εστία μεγάλης ταχύτητας	Szybki palník	Rychlý hořák	Rychlý horák
GR	3,1kW	/	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duży szybki palník	Extra rychlý hořák	Veľmi rýchly horák
UR	3,5kW	/	Εστία ταχέως Ακτινοβόλης	Palník ultra-szybki	Ultra rychlý hořák	Extra rýchla varná zóna
ZC	3,6kW	/	Εστία διπλής σπείρας	Palník z podvojným vířivcem	Dvojitý hořák	Dvojitá varná zóna
3C	3,6kW	/	Εστία τριπλής σπείρας	Palník z trojitým píeršiciem	Hořák s trojitou korounou	Horák s trojitou korounou
BP	6,2kW	/	Εστία δυνατής ισχύος	Palník o duzej 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/Coeem

- FR — Utilisez un couvercle sur votre récipient le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.
- EN — Use a lid on your cookware as often as possible to reduce the loss of heat by evaporation.
- ES — Utilice la tapa en el recipiente siempre que pueda para reducir las pérdidas de calor por evaporación.
- PT — Sempre que possível, tape as panelas com tampa para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- DE — Den Deckel so oft wie möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunsten zu verringern.
- IT — Utilizzare più spesso possibile un coperchio sopra la pentola, in modo da ridurre le perdite di calore dovute all'evaporazione.
- DA — Brug låg på beholderen, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varme udslipper.
- DA — Använd lock på kokkärllet så ofta som möjligt för att minska värmeförlust genom dunstning.
- SV — Topplockstare to kanna pånnu så to okeios ooo to dunatnn vnrhoroertra, oote va meiooiete tie aotaleka oerhoroetas meoie tie eotioetioie.
- PL — Przykrywaj zawsze naczynie pokrywka, aby ograniczyć utratę ciepła poprzez wyparowanie.
- CS — Používejte co nejčastěji poklice, abyste minimalizovali tepelné ztráty způsobené unikem páry.
- SK — Aby sa znížili ztráty tepla vyparovanním, používajte čo možno najčastejšie pokrievku.
- SK — Gebrauk to vaak mögliclii em deketel em warmteverlies door verdamping te beperken.
- RU — Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

6.1 Service calls

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment (**6.1.1**).

Find full information about the brand at :

www.de-dietrich.com



ΕΛ



ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Μόλις αγοράσατε ένα προϊόν De Dietrich. Αυτή η επιλογή αποκαλύπτει τόσο τις απαιτήσεις σας όσο και το γούστο σας στη γαλλική τέχνη της ζωής.

Με βάση τα 300 και πλέον έτη τεχνογνωσίας, οι δημιουργίες της De Dietrich ενσωματώνουν τον συνδυασμό design, αυθεντικότητας και τεχνολογίας, στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης. Οι συσκευές μας είναι κατασκευασμένες με πολυτελή υλικά και προσφέρουν άψογη ποιότητα φινιρίσματος.

Είμαστε σίγουροι ότι αυτή η υψηλής ποιότητας συσκευή θα επιτρέψει στους λάτρεις της μαγειρικής να εκφράσουν όλα τους τα ταλέντα.

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών της De Dietrich είναι διαθέσιμη για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις και τις προτάσεις σας για να ικανοποιεί πάντα καλύτερα τις απαιτήσεις σας. Είναι τιμή μας να είμαστε ο νέος σας συνεργάτης στην κουζίνα και σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



Με τα εργοστάσιά της στη Γαλλία, στην Ορλεάνη και στη Βαντόμ, η De Dietrich καλλιεργεί μια συνεχή αναζήτηση για την αριστεία, διαιωνίζοντας την εξαιρετική τεχνογνωσία της στο σχεδιασμό άρτια ολοκληρωμένων προϊόντων. Πολλές από τις οικιακές μας συσκευές είναι πιστοποιημένες με την ετικέτα Origine France Garantie, μια αναγνώριση που πιστοποιεί την κατασκευή τους στη Γαλλία.

Αυτή η ετικέτα όχι μόνο διασφαλίζει την ποιότητα και την ανθεκτικότητα των συσκευών μας, αλλά εγγυάται και την ιχνηλασιμότητα τους, παρέχοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της προέλευσής τους.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	37
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	40
Σεβασμός στο περιβάλλον	40
ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	41
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	41
1.1 Εντοιχισμός:	41
1.2 Ηλεκτρική σύνδεση.....	42
1.3 Σύνδεση με δίκτυο αερίου	42
1.4 Αλλαγή είδους αερίου	43
1.5 Χαρακτηριστικά αερίου	44
ΧΡΗΣΗ.....	45
2.1 Λειτουργία των εστιών αερίου	45
2.2 Σκεύη για τις εστίες αερίου	46
2.3 Λειτουργία ηλεκτρικής εστίας (ανάλογα με το μοντέλο.....	46
2.4 Τα καταλληλότερα σκεύη για την ηλεκτρική εστία (ανάλογα με το μοντέλο)	46
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	47
3.1 Συντήρηση της συσκευής σας	47
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	48
ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ.....	49
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ	51
6.1 Παρεμβάσεις.....	51

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΦΥΛΑΞΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

Οι παρούσες οδηγίες διατίθενται προς λήψη στη διαδικτυακή τοποθεσία της εταιρείας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με περιορισμένη εμπειρία και γνώσεις, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχονται.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, χωρίς επίβλεψη.

- Φροντίζετε να επιβλέπετε τα παιδιά προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή.

- Πρέπει να μπορείτε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοσίας, είτε με τη βοήθεια ενός φις τροφοδοσίας είτε με την εγκατάσταση ενός διακόπτη τροφοδοσίας, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης

- Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση.

- Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για ενεργοποίηση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα σε μαγειρικές εστίες με χρήση λίπους ή λαδιού, χωρίς επίβλεψη, μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.

- Μην επιχειρήσετε ποτέ να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Αντίθετα, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και μετά σκεπάστε τη φλόγα με ένα καπάκι ή με μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι προδιαγραφές του τοπικού δικτύου διανομής αερίου (φύση και πίεση αερίου) είναι



συμβατές με τις ρυθμίσεις της συσκευής.

- Οι προδιαγραφές ρύθμισης της συσκευής αναγράφονται στην ετικέτα που υπάρχει μέσα στη θήκη ή στην πινακίδα σήμανσης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και να χρησιμοποιείται μόνο σε χώρους με καλό εξαερισμό. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες αυτές πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής σας.
- Αυτή η συσκευή δεν συνδέεται με διάταξη απαγωγής των προϊόντων καύσης. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις ισχύουσες διατάξεις σχετικά με τον εξαερισμό.
- Όταν μαγειρεύετε με φυσικό αέριο, μεγάλη ποσότητα θερμότητας εκλύεται στον περιβάλλοντα χώρο. Φροντίστε ο χώρος της κουζίνας να διαθέτει καλό εξαερισμό: διατηρήστε ανοιχτά τα ανοίγματα μηχανικής εξαέρωσης.
- Εντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής ενδέχεται να απαιτεί επιπλέον εξαερισμό, π.χ. το άνοιγμα του παράθυρου, ή πιο αποτελεσματικό εξαερισμό π.χ. την αύξηση της ισχύος του εξαεριστήρα, εάν υπάρχει..
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη μεγαλύτερα από τη διάμετρο των εστιών.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται από ιδιώτες στον τόπο κατοικίας τους.
- Το μαγείρεμα πρέπει να πραγματοποιείται πάντα υπό την επίβλεψή σας.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- Αυτές οι εστίες προορίζονται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων και αφεψημάτων και δεν περιέχουν κανένα συστατικό με βάση τον αμίαντο.
- Μην φυλάσσετε μέσα στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τις εστίες προϊόντα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ή ΕΥΦΛΕΚΤΑ προϊόντα (ψεκαστήρα ή δοχείο υπό πίεση, χαρτιά, βιβλία συνταγών κ.λπ.).



- Εάν χρησιμοποιείτε ένα συρτάρι τοποθετημένο κάτω από την εστία, μην φυλάσσετε σε αυτό αντικείμενα που δεν είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες (πλαστικά αντικείμενα, χαρτιά, δοχεία υπό πίεση κ.λπ.).
 - Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί με καλώδιο τύπου H05V2V2F - 3x1 mm².
 - Πριν από οποιαδήποτε εργασία στην εστία, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι συνδεδεμένη στην παροχή (ρεύματος ή αερίου)..
 - Όταν συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές με κοντινή παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με θερμαινόμενες επιφάνειες.
 - Για λόγους ασφαλείας, μετά από κάθε χρήση, μην ξεχνάτε να κλείνετε τη γενική παροχή αερίου ή την παροχή υγραερίου βουτανίου/ προπανίου της φιάλης.
 - Οι μαγειρικές εστίες φέρουν τη σήμανση CE.
 - Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένους τεχνικούς.
 - Εάν δυσκολεύεστε να περιστρέψετε το διακόπτη, ΜΗΝ ΑΣΚΗΣΕΤΕ ΠΙΕΣΗ. Ζητήστε την άμεση παρέμβαση του τεχνικού εγκατάστασης.
 - Αυτή η εστία είναι σύμφωνη με το πρότυπο EN 60335-2-6 αναφορικά με τη θέρμανση των παρακείμενων επίπλων και με την κατηγορία 3 όσον αφορά την εγκατάσταση (σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1).
 - Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο για το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε ποτέ πάνω στη συσκευή σας προϊόντα συσκευασμένα με αλουμίνιο ή σε σκεύος αλουμινίου. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή μαγειρέματος.
 - Π Ρ Ο Ε Ι Δ Ο Π Ο Ι Η Σ Η : Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά καλύμματα για μαγειρικές εστίες που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος και τα οποία συστήνονται στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα, ή τα οποία είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών καλυμμάτων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Δεν συνιστούμε συσκευή προστασίας επιφανειών.



Σεβασμος στο περιβαλλον

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος σας, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.



Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Απευθυνθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα σημεία περισυλλογής των χρησιμοποιημένων συσκευών που βρίσκονται κοντά στην κατοικία σας.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

Προσδιορίστε τον τύπο των μαγειρικών εστιών **a** **b**, συγκρίνοντας τον αριθμό και τη διάταξη των εστιών της συσκευής σας με τις εικόνες (0.1.1) (0.1.2).

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Προκειμένου να ανατρέχετε με ευκολία στους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας, σας προτείνουμε να τους σημειώσετε στη σελίδα «Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης – Εξυπηρέτηση Πελατών» (3.1.1). (Σε αυτή τη σελίδα υποδεικνύεται επίσης το σημείο στο οποίο αναγράφονται επάνω στη συσκευή).

1.1 Εντοιχισμός:

επιφάνεια (πάχους τουλάχιστον 3 cm) ενός επίπλου από υλικό ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες ή το οποίο φέρει επικάλυψη από παρόμοιο υλικό.

Το τραπέζι σας πρέπει να στηρίζεται επιμελώς στην επιφάνεια εργασίας. Εάν κάτω από τις εστίες υπάρχει ένα οριζόντιο χώρισμα, πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 cm από την επιφάνεια εργασίας (1.1.1).

Σε κάθε περίπτωση, μην φυλάσσετε ψεκαστήρες ή δοχεία υπό πίεση στο τμήμα που ενδέχεται να υπάρχει κάτω από την εστία (βλ. κεφάλαιο «Οδηγίες για την ασφάλεια»).

Ακολουθήστε το διάγραμμα (1.1.2).

- Απομακρύνετε τις σχάρες που στηρίζουν τα σκεύη, τα καλύμματα των εστιών και τις κεφαλές των εστιών, εντοπίζοντας τη θέση τους.

- Γυρίστε ανάποδα τις εστίες πάνω από το άνοιγμα του επίπλου, προσέχοντας να μην προκαλέσετε βλάβη στους περιστρεφόμενους διακόπτες και στους σπινθηριστές.

- Για να εξασφαλίσετε τη στεγανότητα μεταξύ του εξωτερικού καλύμματος και του πάγκου εργασίας, κολλήστε το παρέμβυσμα **A** στην περίμετρο του εξωτερικού καλύμματος, πριν από την εγκατάσταση των εστιών (1.1.4).

- Γυρίστε την εστία και τοποθετήστε την στο άνοιγμα του ντουλαπιού.

- Τοποθετήστε τις κεφαλές των εστιών, τα καλύμματα και τις σχάρες στήριξης των σκευών.

- Συνδέστε τις εστίες με το δίκτυο αερίου (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Σύνδεση με δίκτυο αερίου») και με το ηλεκτρικό δίκτυο (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ηλεκτρική σύνδεση»).

- Εάν το επιθυμείτε, μπορείτε να σταθεροποιήσετε τις εστίες με τη βοήθεια των τεσσάρων εξαρτημάτων στερέωσης **A** που σας παρέχονται μαζί με τις βίδες (1.1.6) και τα οποία στερεώνονται στις τέσσερις γωνίες του εξωτερικού καλύμματος. Χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε τις οπές που έχουν προβλεφθεί για τον σκοπό αυτό σύμφωνα με το σχέδιο (1.1.5).

Σταματήστε να βιδώνετε όταν το εξάρτημα στερέωσης αρχίσει να παραμορφώνεται.

Μην χρησιμοποιείτε ηλεκτρικό κατσαβίδι.

Εάν τα ωτία στερέωσης δεν παραδοθούν μαζί με τη συσκευή, μπορείτε να τα προμηθευτείτε από την υπηρεσία μετά την πώληση.






1.2 Ηλεκτρική σύνδεση

VH εστία σας παραδίδεται με 3κλωνο (φάση + γείωση + ουδ.) καλώδιο τροφοδοσίας (τύπου H05V2V2F - T90, διατομής 1 mm²), κωδ. αναφ. και πρέπει να συνδέεται σε μονοφασικό δίκτυο 220-240 V~ μέσω πρίζας τροφοδοσίας με φάση + γείωση + ουδ. σύμφωνα με το πρότυπο CEI 60083 ή μέσω μιας διάταξης με αυτόματο διακόπτη, με απόσταση ανοίγματος τουλάχιστον 3,5 mm.

Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση.

Διατομή του καλωδίου προς χρήση	
	220-240 V~ 50 HZ για εστίες αερίου και μικτές
Καλώδιο H05V2V2F - T90	3 αγωγοί εκ των οποίων 1 γείωση
SΔιατομή αγωγών σε mm ²	1
Ασφάλεια	10 A


 Το καλώδιο προστασίας (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται με τον ακροδέκτη γείωσης  της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τη γείωση  της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 10 αμπέρ (1.2.1).

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με καλώδιο ή με ειδική διάταξη που διαθέτει η κατασκευάστρια εταιρεία ή η Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της εταιρείας.

1.3 Σύνδεση με δίκτυο αερίου

Εάν οι εστίες σας είναι εγκατεστημένες πάνω από φούρνο ή κοντά σε θερμαινόμενα σώματα τα οποία ενδέχεται να υπερθερμάνουν τη σύνδεση, αυτή θα πρέπει υποχρεωτικά να πραγματοποιηθεί μέσα σε σκληρό αγωγό.

Εάν χρησιμοποιείτε εύκαμπτο αγωγό ή σωλήνα (σε περίπτωση υγραερίου βουτανίου), φροντίστε να μην έρχεται σε επαφή με κάποιο κινητό τμήμα του επίπλου και να μην εμποδίζεται από άλλα αντικείμενα.

 Όλοι οι εύκαμπτοι σωλήνες και οι αγωγοί με περιορισμένη διάρκεια ζωής πρέπει να έχουν μέγιστο μήκος 2 μέτρα και να είναι προσβάσιμοι σε όλο το μήκος τους. Πρέπει να αντικατασταθούν πριν από την παρέλευση της ημερομηνίας χρήσης (αναγράφεται επάνω στον σωλήνα). Οποιοδήποτε τρόπο σύνδεσης και αν επιλέξετε, ελέγξτε τη στεγανότητά του με σαπουνόνερο, μετά την εγκατάσταση.

Η σύνδεση με το δίκτυο αερίου πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης.

• **Διανομή φυσικού αερίου μέσω κεντρικού δικτύου (1.3.1)..**

Για την ασφάλειά σας, πρέπει να επιλέξετε αποκλειστικά μία από τις 3 παρακάτω συνδέσεις:

- **Σύνδεση με άκαμπτο χάλκινο σωλήνα** με βιδωτούς μηχανικούς δακτυλίους (ονομασία κατά το πρότυπο αερίου G1/2).

• Πραγματοποιήστε τη σύνδεση απευθείας στην άκρη της ένωσης των σωλήνων της συσκευής.



❶ Σύνδεση με εύκαμπτο κυματοειδή μεταλλικό (ανοξειδωτο) σωλήνα με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους (σύμφωνα με το πρότυπο NF D 36-121), με απεριόριστη διάρκεια ζωής.

❷ Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα από ενισχυμένο καουτσούκ με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους (σύμφωνα με το πρότυπο NF D 36-103), με διάρκεια ζωής 10 ετών.

⚠ Κατά τη διάρκεια της σύνδεσης της εστίας σας με το δίκτυο αερίου, ενδέχεται να χρειαστεί να αλλάξετε την κατεύθυνση της ένωσης των σωλήνων στη συσκευή σας:

- Αλλάξτε τη φίπρα στεγανότητας.
- Βιδώστε το παξιμάδι της ένωσης των σωλήνων, με ροπή που να μην υπερβαίνει τα 17 N.m..

• **Αέριο σε φιάλη ή δεξαμενή (υγραέριο βουτανίου/προπανίου) (1.3.2).**

Για την ασφάλειά σας, πρέπει να επιλέξετε αποκλειστικά μία από τις 3 παρακάτω συνδέσεις:

- **Σύνδεση με σκληρό χάλκινο σωλήνα** με μηχανικούς βιδωτούς δακτυλίους (ονομασία κατά το πρότυπο αερίου G1/2).

Πραγματοποιήστε τη σύνδεση απευθείας στην άκρη της ένωσης των σωλήνων της συσκευής.

- ❶ **Σύνδεση με εύκαμπτο κυματοειδή μεταλλικό (ανοξειδωτο) σωλήνα με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους** (σύμφωνα με το πρότυπο NF D 36-125), με απεριόριστη διάρκεια ζωής.

- ❷ **Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα από ενισχυμένο καουτσούκ με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους** (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-112), με διάρκεια ζωής 10 ετών.

1.4 Αλλαγή είδους αερίου

⚠ Η συσκευή σας έχει προρυθμιστεί για τη σύνδεση με φυσικό αέριο.

Τα ακροφύσια έγχυσης που είναι απαραίτητα για τη σύνδεση με παροχή βουτανίου/προπανίου βρίσκονται στη συσκευασία που περιέχει αυτές τις οδηγίες.

Σε κάθε αλλαγή είδους αερίου, πρέπει να προβείτε διαδοχικά στις εξής ενέργειες:

- Προσαρμόστε τη σύνδεση με το δίκτυο αερίου
- Αλλάξτε τα ακροφύσια έγχυσης
- Ρυθμίστε τους ρυθμιστές των στροφίγγων.

1• **Προσαρμόστε τη σύνδεση με το δίκτυο αερίου:** ανατρέξτε στην παράγραφο «Σύνδεση με δίκτυο αερίου».

2• **Αλλάξτε τα ακροφύσια έγχυσης** με τον ακόλουθο τρόπο :

- Απομακρύνετε τις σχάρες, τα καλύμματα και τις κεφαλές όλων των εστιών.

- Ξεβιδώστε με τη βοήθεια του κλειδιού που σας παρέχεται **A** (1.4.1) τα ακροφύσια έγχυσης **B** (1.4.1) στο βάθος κάθε εστίας και ανασηκώστε τα.



- Τοποθετήστε τα ακροφύσια έγχυσης του αντίστοιχου αερίου στην ανάλογη θέση, σύμφωνα με τον πίνακα χαρακτηριστικών αερίου (1.5.2) και στη συνέχεια:

- Βιδώστε αρχικά τα ακροφύσια έγχυσης με χειροκίνητο τρόπο έως ότου ασφαλίσει.

- Τοποθετήστε το κλειδί πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης.

- Με τη βοήθεια ενός μολυβιού τραβήξτε μία γραμμή **D** στο υποδεικνυόμενο σημείο (1.4.2).

- Γυρίστε το κλειδί δεξιόστροφα έως ότου η γραμμή **D** εμφανιστεί στην άλλη πλευρά του κλειδιού (1.4.3).

! Μην υπερβείτε αυτό το όριο καθώς ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη στο προϊόν.

- Τοποθετήστε ξανά τις κεφαλές των εστιών, τα καλύμματα και τις σχάρες στήριξης των σκευών.

Q Με κάθε αλλαγή αερίου, τσεκάρτε το αντίστοιχο κουτάκι στην ετικέτα που είναι κολλημένη στην συσκευή. Ανατρέξτε στις ενότητες «Σύνδεση αερίου» και «Αλλαγή αερίου» του εγχειριδίου χρήσης.

3- Ρυθμίστε τους επιβραδυντές των στροφίγγων: βρίσκονται κάτω από τους περιστρεφόμενους διακόπτες **A** (1.4.4).

- Ρυθμίστε διαδοχικά κάθε στροφή.

- Απομακρύνετε τους περιστρεφόμενους διακόπτες **A** τους δακτυλίους στεγανότητας **B** τραβώντας τους προς τα επάνω.

- Πέρασμα από το φυσικό αέριο στο υγραέριο βουτανίου/προπανίου :

- Με τη βοήθεια ενός μικρού καταβιδιού, βιδώστε καλά την (κίτρινη) μπρούτζινη βίδα ρύθμισης των επιβραδυντών **D**, (1.4.5), με δεξιόστροφη φορά (1.4.5.1).

- Επανατοποθετήστε τους δακτυλίους στεγανοποίησης και τους περιστρεφόμενους διακόπτες, προσέχοντας τη φορά τους και διασφαλίζοντας ότι οι 3 περιστρεφόμενοι διακόπτες έχουν τοποθετηθεί σωστά.

- **Μετάβαση από υγραέριο βουτανίο / προπάνιο σε φυσικό αέριο:**

- Με ένα μικρό καταβίδι, ξεβιδώστε την (κίτρινη) μπρούτζινη βίδα ρύθμισης των επιβραδυντών **D** (1.4.5), κατά **2 στροφές, με αριστερόστροφη φορά** (1.4.5.2).

- Επανατοποθετήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **A**.

- Ανάψτε την εστία στη μέγιστη θέση, και στη συνέχεια περιστρέψτε τον διακόπτη έως τη χαμηλή θέση.

- Απομακρύνετε εκ νέου τον περιστρεφόμενο διακόπτη **A**, στη συνέχεια περιστρέψτε τη βίδα ρύθμισης **δεξιόστροφα** έως την πιο χαμηλή θέση, πριν το σβήσιμο της φλόγας.

- Επανατοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανότητας **B** και τον περιστρεφόμενο διακόπτη **A**.

- Πραγματοποιήστε πολλές φορές τον προηγούμενο χειρισμό για να ρυθμίσετε τους επιβραδυντές: **η φλόγα δεν πρέπει να σβήσει**. Σε περίπτωση που σβήσει, ξεβιδώστε τη βίδα ρύθμισης **D** κατά τρόπο ώστε η φλόγα να παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια των χειρισμών.

1.5 Χαρακτηριστικά αερίου


Ο παρακάτω (1.5.2) πίνακας υποδεικνύει τα σημεία τοποθέτησης των ακροφυσίων έγχυσης στη συσκευή σας ανάλογα με το είδος αερίου που χρησιμοποιείται. Κάθε αριθμός αναγράφεται στο ακροφύσιο έγχυσης.





2.1 Λειτουργία των εστιών αερίου

Η ασφάλεια των εστιών αερίου επιτυγχάνεται μέσω ενός μεταλλικού στελέχους, που βρίσκεται ακριβώς δίπλα στη φλόγα. Κάθε εστία ελέγχεται από μία στρόφιγγα με σύστημα ασφαλείας το οποίο, σε περίπτωση απροσδόκητου σβησίματος της φλόγας (ξεχείλισμα, ρεύμα αέρος κ.λπ.), σταματά άμεσα και αυτόματα την παροχή αερίου και εμποδίζει τη διαρροή του.



Κάθε εστία τροφοδοτείται από μία στρόφιγγα, της οποίας το άνοιγμα πραγματοποιείται πιέζοντας και περιστρέφοντάς την αριστερόστροφα. Το σημείο «Ο» αντιστοιχεί στο κλείσιμο της στρόφιγγας.


- Επιλέξτε την εστία που επιθυμείτε με τη βοήθεια των συμβόλων που βρίσκονται δίπλα στους περιστρεφόμενους διακόπτες (π.χ.: πίσω δεξιά εστία  (2.1.1)).

- Για να ανάψετε μια εστία :

- Πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα  μέχρι τη μέγιστη θέση .

Κρατήστε πατημένο τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να εμφανιστούν οι σπινθήρες και να ανάψει

Για μειωμένη απόδοση θα πρέπει να ρυθμίσετε τη θέση του διακόπτη μεταξύ των συμβόλων  και .


 Σε περίπτωση απροσδόκητου σβησίματος της φλόγας, ανάψτε εκ νέου την εστία σύμφωνα με τις οδηγίες.

Οι φλόγες της εστίας είναι πολύ μικρότερες στο ύψος της σχάρας ώστε να προστατεύεται το σμάλτο της.

Ο θόρυβος που παράγεται από κάποιες εστίες συνδέεται με τη μεγάλη ισχύ και την

καύση του αερίου. Δεν επηρεάζει καθόλου την ποιότητα μαγειρέματος.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, είναι δυνατό να ανάψετε τη νεοεστία αερίου, πλησιάζοντας ένα σπίρτο στην εστία που έχετε επιλέξει και κρατώντας πατημένο ταυτόχρονα τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

 Κρατήστε πατημένο τον περιστρεφόμενο διακόπτη για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας για να θέσετε σε λειτουργία το σύστημα ασφαλείας.


- Κρατήστε πατημένο τον περιστρεφόμενο διακόπτη για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας για να θέσετε σε λειτουργία το σύστημα ασφαλείας (2.1.2).

- Ρυθμίστε τη στεφάνη της φλόγας κατά τρόπο ώστε η φλόγα να περιορίζεται στον πάτο του σκεύους (2.1.2).

- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλο ή κυρτό πάτο (2.1.2).

- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη που καλύπτουν εν μέρει τους διακόπτες (2.1.3).

- Όταν το σκεύος είναι άδειο, μην αφήνετε αναμμένη την εστία αερίου.

 Διατηρήστε ανοιχτά τα ανοίγματα φυσικού εξαερισμού της οικίας σας ή τοποθετήστε μία μηχανική διάταξη εξαερισμού (μηχανικός απορροφητήρας). Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής ενδέχεται να απαιτεί επιπλέον εξαερισμό, π.χ. το άνοιγμα του παραθύρου ή έναν πιο αποτελεσματικό εξαερισμό, π.χ. την αύξηση της ισχύος του μηχανικού εξοπλισμού, εάν υπάρχει (απαιτείται παροχή αέρα τουλάχιστον 2 m³/h ανά kW ισχύος αερίου).



2.2 Σκεύη για τις εστίες αερίου


Διάμετρος σκεύους	Εστία	Χρήση
18 - 28 cm	Πολύ μεγάλης ταχύτητας	Τηγάνισμα - Βράσιμο
16 - 28 cm	Μεγάλης ταχύτητας	Τρόφιμα για παρασκευή
12 - 24 cm	Μεσαίας ταχύτητας	Σάλτσες, ζέσταμα
	Βοηθητική	Σιγανό βράσιμο

2.3 Λειτουργία ηλεκτρικής εστίας (ανάλογα με το μοντέλο)

• Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη λειτουργία που ταιριάζει στο επιθυμητό μαγείρεμα (2.3.1).

Η ενδεικτική λυχνία της εστίας που θέτετε σε λειτουργία **A** ανάβει.


Κατά την πρώτη χρήση, ζεστάνετε την ηλεκτρική εστία, στην υψηλότερη ένταση, χωρίς κανένα σκεύος επάνω της, επί 3 λεπτά, για να σκληρυνθεί η επίστρωση.

 Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος κατάλληλου μεγέθους: η διάμετρος του πάτου πρέπει να είναι ίση ή μεγαλύτερη από τη διάμετρο της ηλεκτρικής εστίας (2.3.2).

• Στα τελευταία στάδια του μαγειρέματος γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη θέση «0», ώστε να επωφεληθείτε από την αυξημένη θερμότητα της εστίας.

• Τοποθετείτε το καπάκι πάνω από το σκεύος όσο το δυνατόν συχνότερα, ώστε να μειώνετε την απώλεια θερμότητας

μέσω της εξάτμισης.

 Μην αφήνετε αναμμένη την ηλεκτρική εστία όταν δεν υπάρχει σκεύος ή όταν το σκεύος είναι άδειο (εκτός από την πρώτη χρήση).

Η ηλεκτρική εστία παραμένει ζεστή για ορισμένο χρόνο αφού γυρίσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη θέση «0». Μην αγγίζετε αυτή τη ζώνη, υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν εγκαύματα.

2.4 Τα καταλληλότερα σκεύη για την ηλεκτρική εστία (ανάλογα με το μοντέλο)

Χρησιμοποιήστε σκεύη με επίπεδο πάτο που εφαρμόζουν τέλεια στην επιφάνεια της εστίας:

- από ανοξείδωτο ατσάλι με τριμεταλλικό παχύ πάτο ή με πάτο «σάντουιτς»,
- από αλουμίνιο με παχύ (λείο) πάτο,
- από σμαλτωμένο ατσάλι.



3.1 Συντήρηση της συσκευής σας

Σπινθηριστές και ακροφύσια έγχυσης:

Σε περίπτωση που οι σπινθηριστές λερωθούν **A**, καθαρίστε τους με μια μικρή βούρτσα με σκληρές τρίχες (όχι μεταλλική) (3.1.1).

Το ακροφύσιο έγχυσης αερίου βρίσκεται στο κέντρο της εστίας. Φροντίστε να μην το φράξετε κατά τον καθαρισμό, καθώς ενδέχεται να επηρεάσετε την απόδοση των εστιών σας.

Σχάρες και εστίες αερίου:

Σε περίπτωση επίμονων λεκέδων, χρησιμοποιήστε μη καυστική κρέμα και ξεπλύνετε στη συνέχεια με νερό. Στεγνώστε προσεκτικά κάθε τμήμα της εστίας πριν ξαναχρησιμοποιήσετε την κουζίνα.

Ηλεκτρική εστία: :

Η θερμαντική εστία προστατεύεται από μια μαύρη επίστρωση, θα πρέπει λοιπόν να αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε καυστικό προϊόν. Σκουπίστε με υγρό πανί μετά από κάθε χρήση.

Εάν η εστία έχει αρχίσει να σκουριάζει, απομακρύνετε τη σκουριά (για παράδειγμα, με σμυριδόπανο) και ανανεώστε τη μαύρη επίστρωση με ένα προϊόν ανανέωσης υψηλής θερμοκρασίας του εμπορίου.

Σμάλτο ή ανοξείδωτο ατσάλι:

Για να καθαρίσετε το σμάλτο των εστιών, χρησιμοποιήστε κρέμα καθαρισμού.


Γυαλίστε την επιφάνεια με στεγνό πανί


Μην αφήνετε για πολλή ώρα επάνω στο σμάλτο όξινα υγρά, όπως χυμό λεμονιού, ξίδι κ.λπ.

Για να καθαρίσετε τις ανοξείδωτες επιφάνειες των εστιών, χρησιμοποιήστε σφουγγάρι και σαπουνόνερο ή ειδικό προϊόν για τον καθαρισμό των ανοξείδωτων σκευών.

Περιστρεφόμενου διακόπτη

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί εμποτισμένο με υγρό μαύρο σαπουνι αραιωμένο σε νερό.

 Για περισσότερη ευκολία, πραγματοποιήστε τη συντήρηση των εστιών προτού τις θέσετε σε λειτουργία. Απενεργοποιήστε όλες τις ηλεκτρικές λειτουργίες και τις λειτουργίες αερίου.

 Προτιμήστε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα των εστιών στο χέρι και όχι στο πλυντήριο πιάτων.

- μην χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγάρι για να καθαρίσετε την επιφάνεια των εστιών

- Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.



ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ:

Δεν παράγονται σπινθήρες κατά το πάτημα του διακόπτη:

- ελέγξτε την ηλεκτρολογική σύνδεση της συσκευής, ελέγξτε ότι οι σπινθηριστές είναι καθαροί,
- ελέγξτε ότι οι εστίες είναι καθαρές και ότι έχουν συναρμολογηθεί σωστά,
- εάν η εστία είναι εντοιχισμένη στον πάγκο εργασίας, ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα στήριξης δεν έχουν φθαρεί,
- ελέγξτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες είναι καλά τοποθετημένοι.

ΚΑΤΑ ΤΟ ΠΑΤΗΜΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΑΚΟΠΤΗ, ΕΜΦΑΝΙΖΟΝΤΑΙ ΣΠΙΝΘΗΡΕΣ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΣΤΙΕΣ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ:

είναι φυσιολογικό. Το σύστημα ανάφλεξης είναι κεντρικό και ελέγχει όλες τις εστίες ταυτόχρονα.

ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΠΙΝΘΗΡΕΣ, ΑΛΛΑ ΟΙ ΕΣΤΙΕΣ ΔΕΝ ΑΝΑΒΟΥΝ.

- Ελέγξτε το άνοιγμα της παροχής αερίου.
- Εάν έχετε αέριο σε φιάλη ή σε δεξαμενή, ελέγξτε ότι δεν έχει αδειάσει.
- Εάν επιχειρείτε να εγκαταστήσετε τις εστίες ή να αλλάξετε τη φιάλη του αερίου, κρατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη θέση μέγιστου ανοίγματος μέχρι να φτάσει το αέριο στις εστίες.
- Ελέγξτε αν το ακροφύσιο έγχυσης έχει φράξει. Εάν συμβαίνει κάτι τέτοιο, αποφράξτε το με μια παραμάνα.

ΚΑΤΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ, ΟΙ ΦΛΟΓΕΣ ΑΝΑΒΟΥΝ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ, ΟΤΑΝ ΠΑΨΕΤΕ ΝΑ ΠΙΕΖΕΤΕ ΤΟΝ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ, ΣΒΗΝΟΥΝ:

- πατήστε καλά τους διακόπτες και κρατήστε τους πατημένους για μερικά δευτερόλεπτα αφότου εμφανιστούν φλόγες.
- Ελέγξτε ότι όλα τα εξαρτήματα της εστίας είναι καλά τοποθετημένα.

- Ελέγξτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες είναι καλά τοποθετημένοι.

• Αποφεύγετε τα ρεύματα αέρα στο δωμάτιο.

- Ανάψτε την εστία πριν τοποθετήσετε πάνω της το σκεύος.

ΣΕ ΣΙΓΑΝΗ ΦΩΤΙΑ, Η ΕΣΤΙΑ ΣΒΗΝΕΙ Η ΟΙ ΦΛΟΓΕΣ ΠΑΡΑΜΕΝΟΥΝ ΔΥΝΑΤΕΣ:

- αποφεύγετε τα ρεύματα αέρα στο δωμάτιο.

• Ελέγξτε την αντιστοιχία μεταξύ του είδους αερίου και των εγκατεστημένων ακροφυσίων έγχυσης (βλ. τοποθέτηση των ακροφυσίων έγχυσης στο κεφάλαιο «Αλλαγή είδους αερίου»).

Υπενθύμιση: οι εστίες παραδίδονται ρυθμισμένες για σύνδεση με αέριο δικτύου (φυσικό αέριο).

- Ελέγξτε ότι οι βίδες επιβράδυνσης της φλόγας είναι ρυθμισμένες σωστά (βλ. παράγραφο «Αλλαγή είδους αερίου»).

ΟΙ ΦΛΟΓΕΣ ΕΙΝΑΙ ΑΚΑΝΟΝΙΣΤΕΣ:

- ελέγξτε ότι οι εστίες και τα ακροφύσια έγχυσης κάτω από τις εστίες είναι καθαρά, ελέγξτε τη συναρμολόγηση των εστιών κ.λπ.

ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΘΕΡΜΑΙΝΟΝΤΑΙ:

- Χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη πάνω στις εστίες που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες. Τα μεγάλα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται στις μεγαλύτερες εστίες που βρίσκονται πιο μακριά από τους διακόπτες.

• Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της εστίας. Δεν πρέπει να προεξέχει προς τους διακόπτες.



• 5 ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

ΕΛ

		FR	EN	ES	PT	NL
E1000	1,5kW	ϕ14,5cm				
E1500	1kW	ϕ14,5cm	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica
E2000	2kW	ϕ18cm				
R1200	1,2kW	ϕ16,5cm				
R1500	1,5kW	ϕ18cm				
R1800	1,8kW	ϕ19,2cm	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halógeno
R2300	2,3kW	ϕ22,2cm				
R2500	2,5kW	ϕ22,2cm				
I2000	2kW	ϕ16cm				
I2200	2,2kW	ϕ16cm				
I2800	2,8kW	ϕ18cm	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução
X2800	2,8kW	ϕ28cm				
I3100	3,1kW	ϕ21cm				
X3600	3,6kW	ϕ28cm				
Z3600	3,6kW	40x23cm	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Aire de cocción inducción	Cozedura por indução
AUX	0,85kW	/	Brûleur auxiliaire	Auxiliary burner	Quemador auxiliar	Bico auxiliar
SR	1,5kW	/	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Quemador semirápido	Bico semi-rápido
R	2,25kW	/	Brûleur rapide	High speed burner	Quemador rápido	Bico rápido
GR	3,1kW	/	Brûleur grand rapide	Super fast burner	Quemador grande rápido	Bico grande rápido
UR	3,5kW	/	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Quemador ultrarrápido	Quemador ultra-rápido
2C	3,6kW	/	Brûleur double couronne	Double crown burner	Quemador doble corona	Quemador de coroa dupla
3C	3,6kW	/	Brûleur triple couronne	Triple ring burner	Quemador triple corona	Bico de coroa tripla
BFP	6,2kW	/	Brûleur forte puissance	High power burner	Quemador fuerte potencia	Bico de potencia forte
NA			Pas applicable	Not applicable	No aplicable	Não aplicável
						Zone voor inductiekoken
						Hulpbrander
						Semineelbrander
						Snelbrander
						Ultrasnelle brander
						Quemador ultra-rápido
						Brander met dubbele kroon
						Brander met driedubbele brans
						Brander groot vermogen
						Niet van toeassing

		DE	IT	DA	SV	RU
E1000	1,5kW	ϕ14,5cm				
E1500	1kW	ϕ14,5cm	Elektroplatte	Plastra elettrica	Eplade	Eplatta
E2000	2kW	ϕ18cm				
R1200	1,2kW	ϕ16,5cm				
R1500	1,5kW	ϕ18cm				
R1800	1,8kW	ϕ19,2cm	Kochzone mit strahlungswärme	Fornello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta
R2300	2,3kW	ϕ22,2cm				
R2500	2,5kW	ϕ22,2cm				
I2000	2kW	ϕ16cm				
I2200	2,2kW	ϕ16cm				
I2800	2,8kW	ϕ18cm				
X2800	2,8kW	ϕ28cm	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta
I3100	3,1kW	ϕ21cm				
X3600	3,6kW	ϕ28cm				
Z3600	3,6kW	40x23cm	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktionstilberedning	Induktionshall
AUX	0,85kW	/	Hilfsbrenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjælpebrænder
SR	1,5kW	/	Mittelschneller Brenner	Bruciatore semi-rapido	Mellemhurtig brænder	Mellekroona brännare
R	2,25kW	/	Schnellbrenner	Bruciatore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare
GR	3,1kW	/	Hochschneller Brenner	Bruciatore grande rapido	Stor hurtigbrænder	Maxbrännare
UR	3,5kW	/	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarapido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare
2C	3,6kW	/	Doppelkreisbrenner	Bruciatore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare
3C	3,6kW	/	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbel krone	Trekronad brännare
BFP	6,2kW	/	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbel krone	Trekronad brännare
NA			Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ej tilpasset
						Индукционная конфорка
						Индукционная варочная панель
						Вспомогательная конфорка
						Горелка среднего быстрого горения
						Горелка быстрого горения
						Горелка сверхбыстрого горения
						Сверхбыстрый нагрев
						Нагрев двойного джига
						Трёхконтурная горелка
						Горелка большой мощности

		EL	PL	CS	SK	
E1000	1,5kW	ϕ14,5cm				
E1500	1kW	ϕ14,5cm	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna	
E2000	2kW	ϕ18cm				
R1200	1,2kW	ϕ16,5cm				
R1500	1,5kW	ϕ18cm				
R1800	1,8kW	ϕ19,2cm	Εστία ακτινοβολού θερμότητας	Pole wyczerzaczne	Radiantní zóna	
R2300	2,3kW	ϕ22,2cm				
R2500	2,5kW	ϕ22,2cm				
I2000	2kW	ϕ16cm				
I2200	2,2kW	ϕ16cm				
I2800	2,8kW	ϕ18cm				
X2800	2,8kW	ϕ28cm	Εται, Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	
I3100	3,1kW	ϕ21cm				
X3600	3,6kW	ϕ28cm				
Z3600	3,6kW	40x23cm	Επιφανειακή επαγωγική εστία	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	
AUX	0,85kW	/	Βοηθητική εστία	Dodatkowy palnik	Pomocný hořák	
SR	1,5kW	/	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	
R	2,25kW	/	Εστία μεγάλης ταχύτητας	Szybki palnik	Rychlý hořák	
GR	3,1kW	/	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duży szybki palnik	Extra rychlý hořák	
UR	3,5kW	/	Εστία ταχείας λειτουργίας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák	
2C	3,6kW	/	Εστία διπλής σπείρας	Palnik z podwójnym wleciem	Dvojitý hořák	
3C	3,6kW	/	Εστία τριπλής σπείρας	Palnik z trojčinným pierścieniem	Hořák s trojitou korunami	
BFP	6,2kW	/	Εστία δυνατής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysoký výkonový hořák	
NA			Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se	
						Plocha indukčného variča
						Indukční konfora
						Středně rychlý hořák
						Rychlý hořák
						Velmi rychlý hořák
						Extra rychlá varná zóna
						Dvojitá varná zóna
						Hořák s trojitou korunami
						Velmi výkonový hořák
						Nehodí sa



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

- 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 tampa para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- DE — Den Deckel so oft wie möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunsten zu verringern.
- IT — Utilizzare più spesso possibile un coperchio sopra la pentola, in modo da ridurre le perdite di calore dovute all'evaporazione.
- DA — Brug låg på beholdere, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varme udsluges.
- SV — Använd lock på kokkärlet så ofta som möjligt för att minska värme förlust genom dunstning.
- EL — Τοποθετήστε το καπάκι πάνω από το σκεύος όσο το δυνατόν γρηγορότερα, ώστε να μειώσετε την απώλεια θερμότητας μέσω του εξατμισμού.
- PL — Przykrywaj naczynie 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 vyparovaním, používajte čo možno najčastejšie pokrievku.
- NL — Gebruik zo vaak mogelijk een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.
- RU — Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

6.1 Παρεμβάσεις

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρα όλα τα στοιχεία της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, αριθμό παραγωγής), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα περιγραφής (6.1.1).

Για ραντεβού με τεχνικό, μπορείτε να επικοινωνείτε μαζί μας από Δευτέρα έως Παρασκευή, από τις 08.00 έως τις 17.00 στον αριθμό 77777005.

