

PL - INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA

PŁYTA GAZOWA

Typ: DPE7729XF

DPE7620XF

DPE7929XF

De Dietrich 

Szanowni klienci,

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju. Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia. Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie, wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć urządzenia. Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

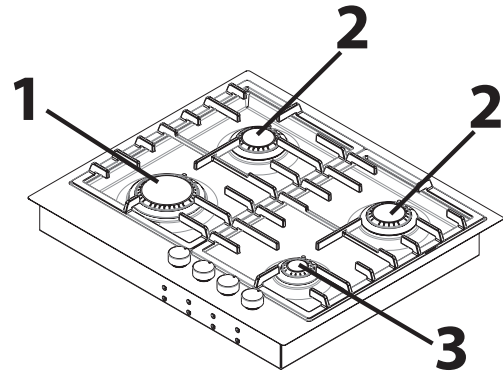
Dziękujemy Państwu za zaufanie

SPIS TREŚCI

Zasady bezpieczeństwa	10
Identyfikacja	13
1 Instalacja	13
1. 1. - DOPASOWYWANIE	13
1. 2. - PODŁĄCZENIE PRĄDU	13
1. 3. - PODŁĄCZANIE GAZU	14
2 - Używanie urządzenia	16
2. 1. - WŁĄCZANIE PALNIKÓW GAZOWYCH	16
2. 2. - WYMIARY NACZYNIA DLA PALNIKÓW GAZOWYCH	17
3 - Codzienna obsługa twojego urządzenia	17
3. 1. - Utrzymanie twojego urządzenia	17
4 - Problemy i ich rozwiązania	18
5 - Środowisko	19
5. 1. Dbanie o środowisko	19
6 - Serwis	19
6. 1. - Telefon do serwisu	19

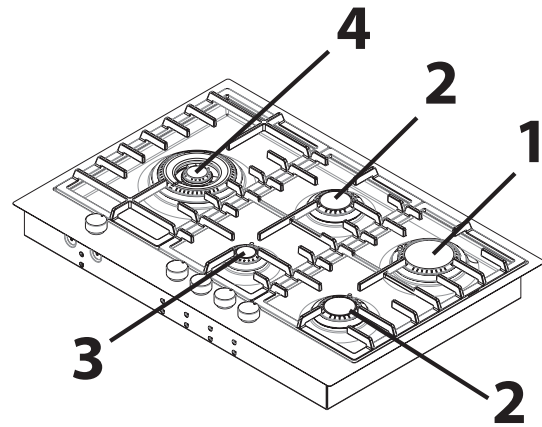
DPE7620XF (EE_{plyta gazowa} = 58.1)

- 1 3000 W G20
- 2 1750 W G20
- 3 1000 W G20
- 4 4000 W G20



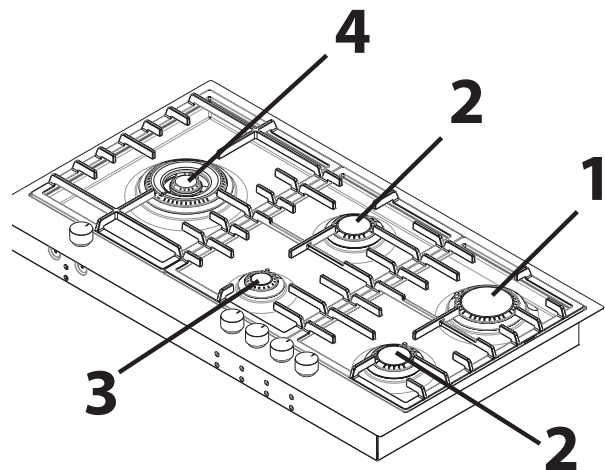
0.1.1

DPE7729XF (EE_{plyta gazowa} = 57.3 %)



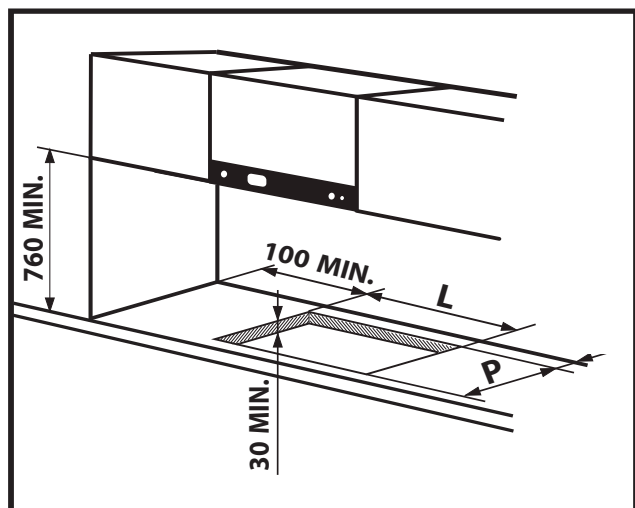
0.1.2

DPE7929XF (EE_{plyta gazowa} = 57.3 %)



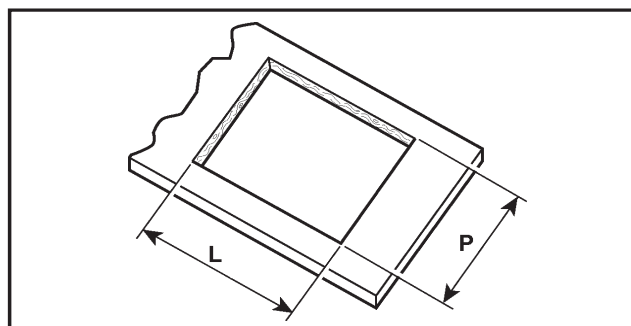
0.1.3

1 - INSTALACJA



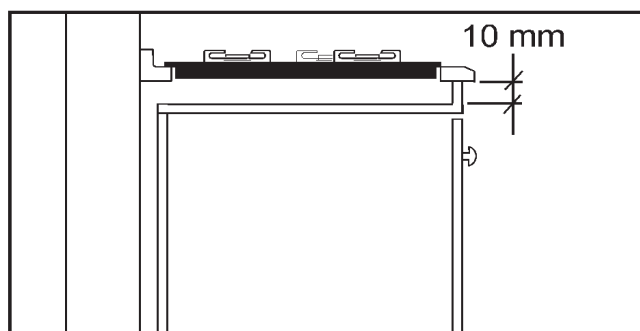
1.1

1.1.1

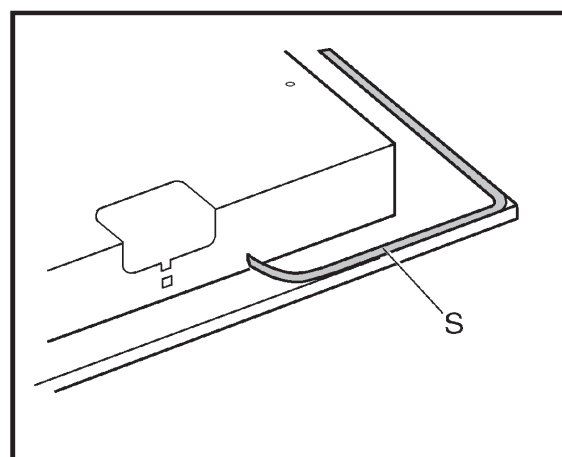


	L	P
DPE7620XF	560	480
DPE7729XF	720	480
DPE7929XF	860	480

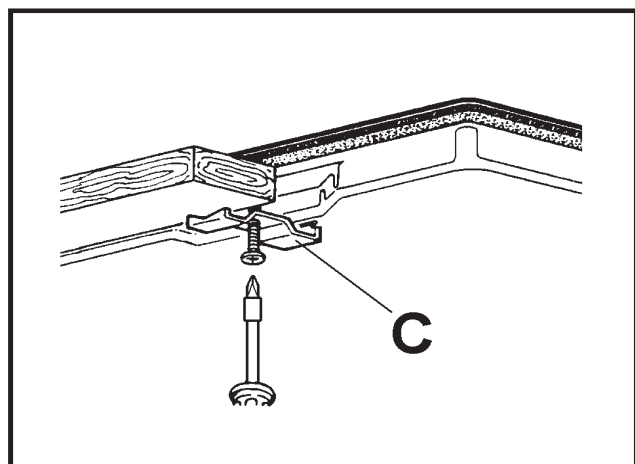
1.1.2



1.1.2

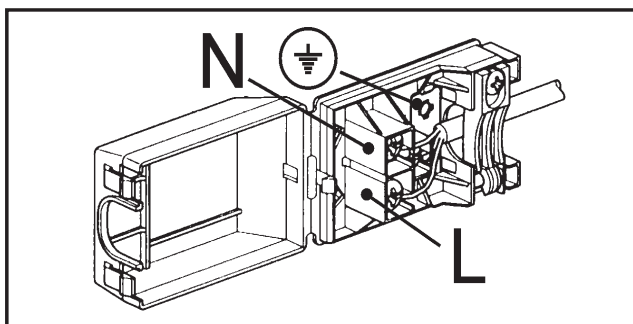


1.1.3



1.1.4

1 - INSTALACJA

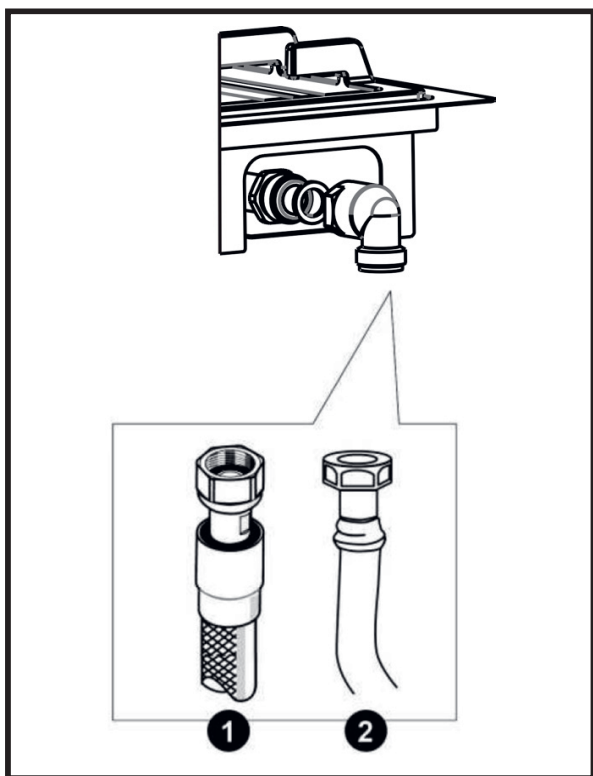


1.2.

1.2.1

<i>przewód L brązowy</i>	FAZY
<i>przewód N niebieski</i>	ZERO
<i>przewód zielono - żółty</i>	UZIEMIENIE

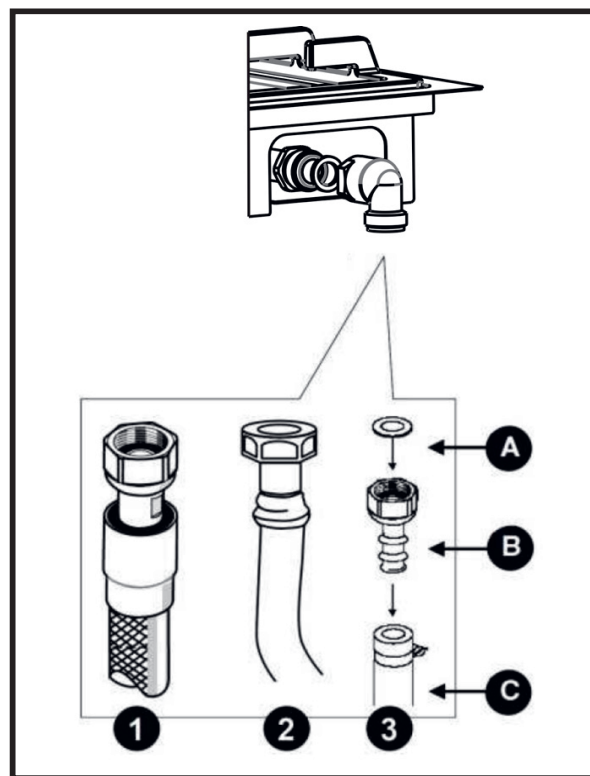
G20/25



1.3.

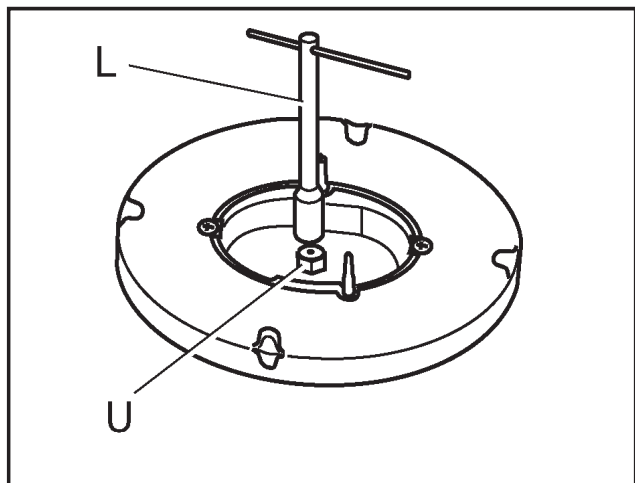
1.3.1

G30/31



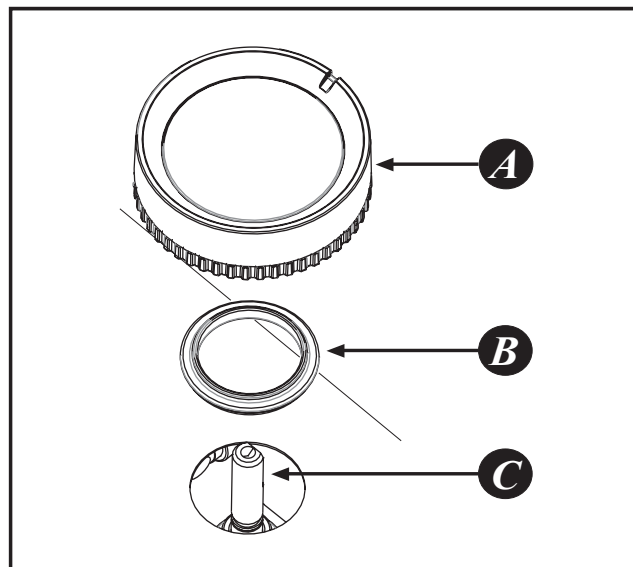
1.3.2

1 - INSTALACJA

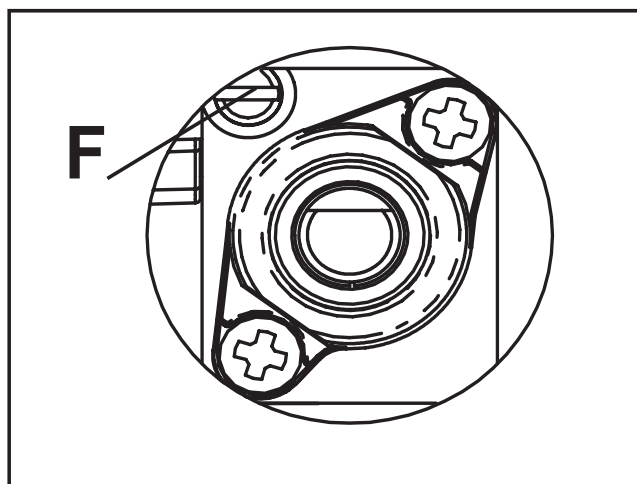


1.4.

1.4.1



1.4.2



1.4.3

1 - INSTALACJA

PALNIKI		GAZ	CIŚNIENIE GAZU MBAR	PRZEPŁYW		ŚREDNICA DY- SZY 1/100 MM	ŚREDNICA PRZYŁĄCZA ZAWORU 1/100 MM	MOC CIEPLNA (W)		(PALNIK GAZOWY EE) (%)
LP.	RODZAJ			G/H	L/H			MAX.	MIN.	
1	SZYBKI	G30	28-30	218	-	87	42	3000	950	58,6
		G31	37	214	-	82	42	3000	950	
		G20	20	-	286	128	REG.	3000	950	
		G25,3	25	-	332	132	REG.	3000	950	
2	PÓŁ SZYBKI	G30	28-30	120	-	67	31	1750	600	57,8
		G31	37	118	-	64	31	1750	600	
		G20	20	-	157	103	REG.	1750	600	
		G25,3	25	-	183	106	REG.	1750	600	
3	POMOCNICZY	G30	28-30	73	-	50	27	1000	450	N.A.
		G31	37	71	-	48	27	1000	450	
		G20	20	-	95	78	REG.	1000	450	
		G25,3	25	-	111	79	REG.	1000	450	
4	TRÓJKORO- NOWY	G30	28-30	255	-	45(INT) - 68(EXT)	60	4000	2300	55
		G31	37	250	-	42(INT) - 63(EXT)	60	4000	2300	
		G20	20	-	334	68(INT) - 101(EXT)	REG.	4000	2300	
		G25,3	25	-	388	71(INT) - 100(EXT)	REG.	4000	2300	

Krótką informacją dotyczącą metod pomiaru i obliczeń stosowanych w celu ustalenia zgodności w powyższymi wymogami.

Wydajność każdego palnika obliczana jest zgodnie z normą EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005

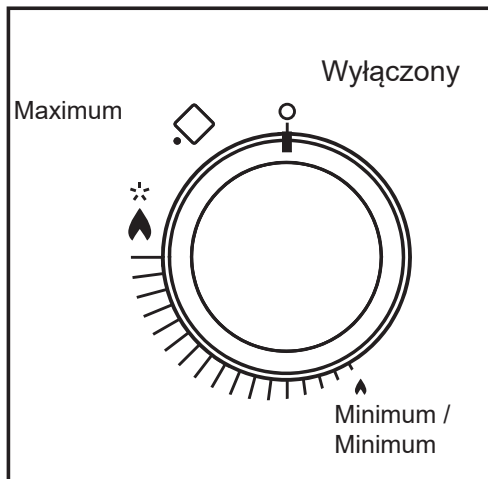
Ogólna sprawność płyty grzewczej oblicza się zgodnie z rozporządzeniem UE 66/2014 Par. 2.2

Wydajność jest obliczana tylko dla palników o mocy znamionowej wyższej niż 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005; Par 4.1)

Informacje istotne dla konsumenta w celu zminimalizowania zużycia energii podczas użytkowania urządzenia:

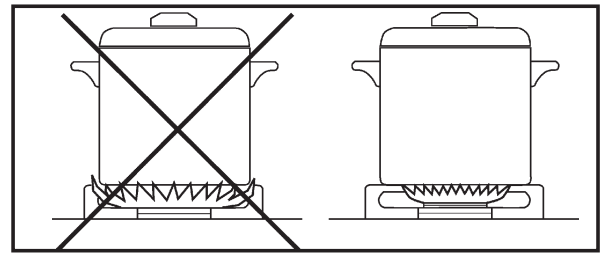
Oszczędność energii: Zalecamy stosowanie naczyń z płaskim dnem. Używaj naczyń o odpowiedniej wielkości, korzystaj z pokrywek szczególnie do naczyń o dużej pojemności. Minimalizuj ilość płynu lub tłuszczu. Aby uniknąć rozpryskiwania oleju, tłuszczu dostosuj odpowiednią moc płomienia palnika.

2 - UŻYCIE

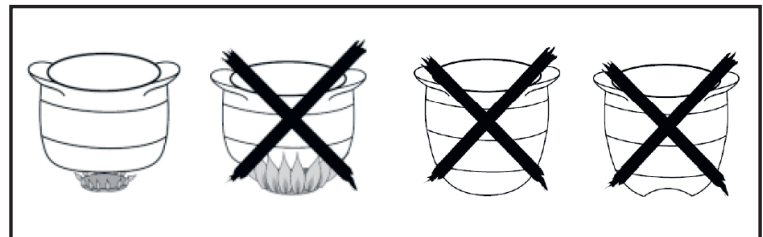


2.1.

2.1.1

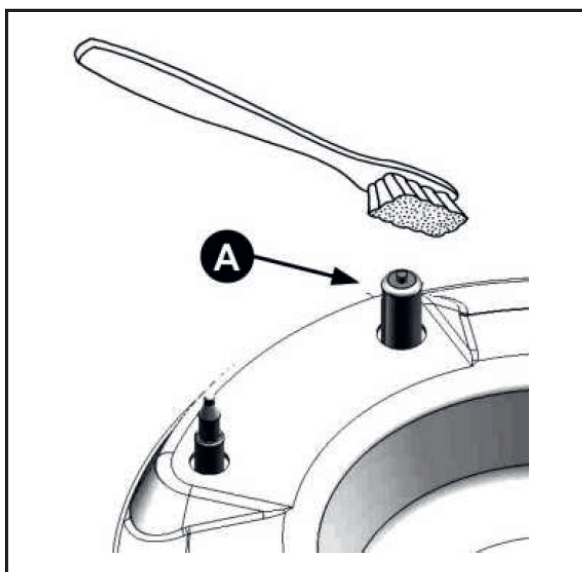


2.1.2

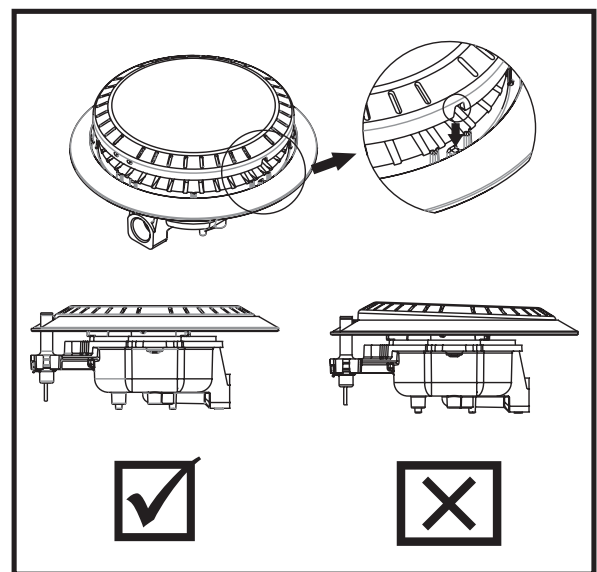


2.1.3

3



3.1.1



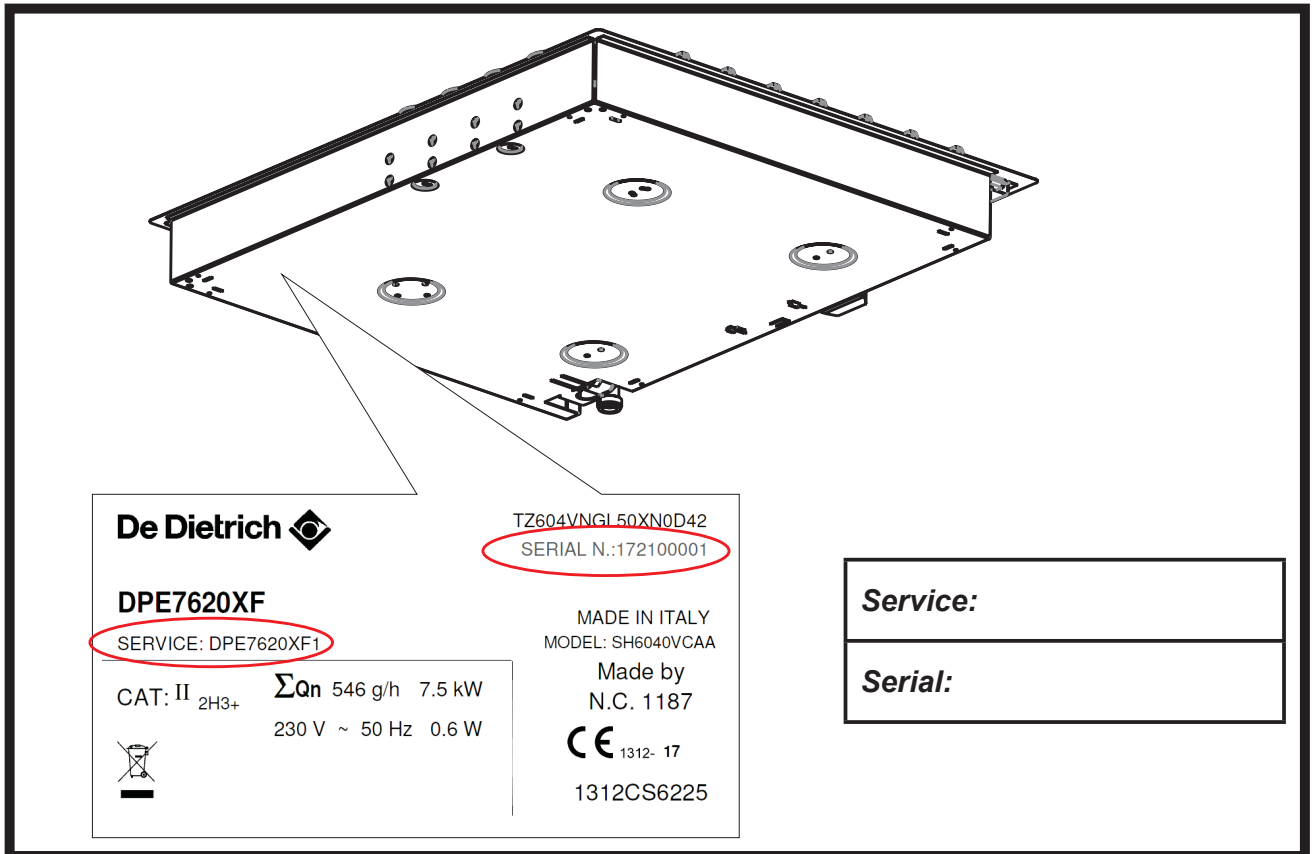
3.1.2

- Po wyczyszczeniu palnika należy upewnić się, że nasadka palnika znajduje się we właściwym miejscu
- Jak pokazano na rysunku 3. 1. 2, obudowa palnika musi być umiejscowiona dokładnie zgodnie ze wskazaniami.
- Nasadki palników należy umieścić stabilnie i płasko.

5 - ŚRODOWISKO



6



6.1

6.1.1

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ważne zasady bezpieczeństwa - przeczytać uważnie i zachować do przyszłego użytku

Ta instrukcja może zostać pobrana ze strony internetowej producenta.

UWAGA: To urządzenie może być użytkowane przez dzieci mające co najmniej 8 lat lub starsze. Osoby z zaburzeniami fizycznymi lub psychicznymi, osoby bez doświadczenia lub wiedzy tylko gdy są pod nadzorem opiekuna, bądź też otrzymały instrukcje jak używać urządzenie w sposób bezpieczny i rozumieją to ryzyko.

- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru opiekunów.
- Dzieci powinny być nadzorowane w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.
- Musi być możliwe natychmiastowe odłączenie urządzenia od prądu poprzez wyjęcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika odpowiedzialnego za urządzenie zgodnie z zasadami instalacyjnymi.
- Wtyczka musi być łatwo dostępna po podłączeniu urządzenia do instalacji.
- Jeśli kabel jest uszkodzony, powinien zostać zastąpiony kablem typu H05RR-F 3 x 0,75 mm².
- Nie używać pary do czyszczenia urządzenia.
- Urządzenie nie jest zaprojektowane do uruchamiania

poprzez zewnętrzne urządzenia lub odrębny systemu zdalnej kontroli.

- UWAGA:** zostawianie płyty bez nadzoru podczas smażenia na tłuszczu bądź oleju jest niebezpieczne i może spowodować pożar.
- Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie a następnie przykryj ogień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- UWAGA:** Zagrożenie pożarem: nie przechowuj żadnych przedmiotów na powierzchni palników.
- Przed instalacją upewnij się, że warunki lokalnej dystrybucji (typ gazu i jego ciśnienie) są kompatybilne z urządzeniem.
- Ustawienia dla tego urządzenia są zapisane na tabliczce wewnątrz woreczka z instrukcjami lub na tabliczce informacyjnej.
- Urządzenie to nie jest podłączone do żadnej instalacji wentylacyjnej, służącej usuwaniu produktów spalania, dlatego też należy ją zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zwróć szczególną uwagę na zalecenia dotyczące wentylacji.
- Używanie płyty gazowej powoduje powstanie dużej ilości ciepła jak i wilgotności w pomieszczeniu. Upewnij się, że kuchnia jest prawidłowo wentylowana. Upewnij się że mechaniczne wentylatory są w

pozycji otwartej. Długotrwałe, intensywne użytkowanie płyty może wymagać dodatkowej wentylacji poprzez np. otwarcie okna czy też zwiększenie ustawień mechanicznej wentylacji.

- Nie używaj naczyń, które wystają poza krawędź płyty.
- Ta płyta została zaprojektowana do użytku domowego.
- To urządzenie musi być zainstalowane spełniając obecne regulacje prawne, a używane może być jedynie w dobrze wentylowanych miejscach. Skonsultuj to przed instalacją urządzenia.
- Nigdy nie powinieneś zostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Płyta ta została zaprojektowana specjalnie do gotowania ciecchy oraz pokarmów i nie zawiera żadnych elementów bazujących na azbestie.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych produktów w szafce pod płytą.
- Jeśli masz szuflady pod spodem płyty, zalecamy unikać umieszczania tam przedmiotów wrażliwych na temperatury.
- Odłącz płytę zarówno od prądu jak i od gazu przed wykonywaniem prac konserwacyjnych.
- Podłączając urządzenia elektryczne do pobliskich gniazdek upewnij się, że kabel zasilający nie ma kontaktu z żadną gorącą powierzchnią urządzenia.
- Z przyczyn bezpieczeństwa,

po użyciu, nie zapomnij zakręcić głównego zaworu z gazem w przypadku przewodów gazowych lub zaworu znajdującego się na górze butli z propan/butanem.

- Zastosowany znak zgodności CE jest zastosowany do wszystkich płyt.
- Urządzenie powinno zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego technika.
- Jeśli pokrętko jest trudne do przekręcenia, zadzwoń do specjalisty.
- Jest to urządzenie klasy 3. Urządzenie jest zaprojektowane do montażu w meblach odpornych na wysokie temperatury.
- Ścianki mebli muszą być w stanie wytrzymać temperatury rzędu 65 °C. Palniki gazowe są wyposażone w czujniki typu X zapewniające ochronę przed przegrzaniem. Urządzenie może być zainstalowane obok szafek pod warunkiem, że wysokość szafki nie przekracza wysokości płyty.
- Nigdy nie używaj aluminiowej folii do gotowania. Nigdy nie umieszczaj produktów zawiniętych w folię aluminiową lub na tacach aluminiowych na płycie. Aluminium się stopi i trwale uszkodzi urządzenie.
- By łatwo znaleźć informacje o urządzeniu, zalecamy byś zapisał je na stronie „Serwis posprzedażowy oraz kontakt z klientem” (ta strona tłumaczy również gdzie znaleźć je na twoim urządzeniu).



Deklaracja zgodności:

Deklarujemy, że nasze produkty są zgodne z aktualnymi Europejskimi dyrektywami, nakazami oraz regulacjami, a także spełniają określone wymagania standardów referencyjnych.

IDENTYFIKACJA

Zidentyfikuj swój typ płyty poprzez porównanie numeru i rozmieszczenia palników na Twoim urządzeniu z ilustracją (0. 1. 1), (0. 1. 2) i (0,1,3)

1 INSTALACJA

Zapisz informacje o urządzeniu na stronie „Serwis posprzedażowy oraz kontakt z klientem”, by łatwo było je znaleźć w przyszłości (6. 1. 1) Ta strona tłumaczy również, gdzie znaleźć je na urządzeniu.

1. 1. - DOPASOWYWANIE

Blat musi mieć grubość minimum 3 cm, odporny na wysokie temperatury bądź też pokryty materiałem odpornym na wysokie temperatury.

Wszelkie ścianki nad płytą muszą znajdować się co najmniej 760 mm ponad nią.

Zaleca się odizolowanie urządzenia od części mebli poniżej płyty przy użyciu separatora, zostawiając co najmniej 10 mm miejsca (1. 1. 2).

Jeśli płyta zostanie zamontowana ponad piekarnikiem, wymagane będą środki ostrożności, by zapewnić instalację zgodną z bieżącymi standardami zapobiegania wypadkom.

Pod żadnym pozorem nie przechowuj aerozoli czy też pojemników pod ciśnieniem w żadnej części poniżej płyty (zobacz dział „Zasady bezpieczeństwa”).

1 Izolowany przewód warsztatowy przeznaczony do napięcia znamionowego 300/500 V, dopuszczalna temperatura pracy - 70 °C, norma PN-91/E-90104, zastosowanie - do ruchomych i przenośnych odbiorników domowych o średnim poborze mocy, urządzeń biurowych i kuchennych, przeznaczony do użytkowania w suchych i wilgotnych pomieszczeniach, tymczasowo dopuszcza się użytkowanie w warunkach zewnętrznych.

Postępuj zgodnie z naszkicowanymi wskazówkami (1. 1. 1)

- Usuń podstawki na naczynia, nasadki i głowice palników, zwracając uwagę na ich pierwotną pozycję.

- Przekręć płytę do góry nogami i umieść ją ostrożnie, w taki sposób aby nie uszkodzić gałek lub iskrowników.

- By upewnić się, że płyta jest prawidłowo osadzona, przyklej piankową uszczelkę dookoła przed jej instalacją (1. 1. 3)

- Umieść sprzęt nad wycięciem w blacie, upewniając się że jest we właściwej pozycji zapewniającej dogodnie korzystanie z panelu sterowania.

- Dopasuj głowice palników, nasadki i podstawki na naczynia.

- Podłącz płytę do gazu (zobacz dział „Podłączanie gazu”) oraz do prądu (zobacz dział „Podłączanie prądu”).

- Jeśli sobie życzysz, możesz dodatkowo zabezpieczyć płytę używając czterech zaczepów zabezpieczających znajdujących się w opakowaniu (1. 1. 4) mocując je do czterech rogów obudowy. Konieczne jest użycie otworów przewidzianych do tego celu, zgodnie z rysunkiem.


1. 2. - PODŁĄCZENIE PRĄDU

Twoja płyta jest zaopatrzona w H05RR¹ 3 żyłowy (faza, zero + uziemienie) kabel sieciowy, sekcje 0,75 mm² i musi być podłączony do 220-240 V jedno fazowego zasilania sieciowego za pośrednictwem fazy, zera + uziemienia, gniazdka spełniającego


standard IEC60083 lub omnipolarnego izolatora ze szczeliną powietrzną mającą co najmniej 3,5 mm.

Wtyczka musi być dostępna po podłączeniu płyty.

PRZEKRÓJ KABLA DO UŻYCIA
220 - 240 V ~, 50 Hz / gaz
Kabel H05RR-F – T90 Dwa przewody. Jeden jest uziemieniem
Przekrój przewodów w mm ² 0,75

 Przewód uziemiający (zielony/żółty) jest podłączony do uziemienia w płycie i musi także zostać podłączony do przewodu instalacyjnego uziemienia

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na specjalny zestaw producenta bądź też należy wezwać serwis posprzedażowy.

 By móc łatwo znaleźć informacje o urządzeniu w przyszłości, zalecamy by zapisać je na stronie (6. 1. 1) „Serwis posprzedażowy i kontakt z klientem” (znajdziesz tam również pomoc gdzie je znaleźć na urządzeniu).

1.3. - PODŁĄCZANIE GAZU

Jeśli płyta ma być zamontowana nad piekarnikiem lub blisko innego urządzenia wytwarzającego duże ilości ciepła, które mogłoby uszkodzić wąż z gazem, konieczne jest zamontowanie zamiast giętkiego przewodu sztywną rurę.

Jeśli użyty jest elastyczny wężyk (np. przy propan/butanie), wówczas nie wolno go instalować w miejscu, w którym może on stykać się z ruchomą częścią kuchennego urządzenia lub miejscem, gdzie znajdować się będzie wiele przedmiotów.

Żadne elastyczne wężyki z ograniczoną trwałością nie mogą być dłuższe niż 2 metry oraz muszą być bezwzględnie dostępne do inspekcji na ich całej długości. Muszą być one wymieniane przed końcem ich daty przydatności (nadrukowana na wężyku).

Jakiegokolwiek połączenie urządzenia z instalacją gazową zostanie zastosowane, upewnij się, że jest szczelne po instalacji używając do tego wody z mydłem lub specjalistycznego detektora gazu.

Połączenie gazowe musi być zgodne z regulacjami nałożonymi przez Państwo, w którym urządzenie będzie zamontowane.

Zasilanie gazu ziemnego (1.3.1)

- Dla twojego bezpieczeństwa, musisz wybrać tylko jeden z dwóch rodzajów podłączeń:
 - Podłączenie za pomocą sztywnej rury z mechanicznymi złączami śrubowymi (śrubunkiem).
 - Podłączenie urządzenia bezpośrednio giętkim przewodem do instalacji.
- ➊ Podłączenie za pomocą elastycznego metalowego wężyka (stal nierdzewna), przy pomocy złącz śrubowych (zgodnie z lokalnymi przepisami).
 - ➋ Podłączenie za pomocą elastycznego wzmocnionego wężyka gumowego, za pomocą złącz śrubowych (zgodnie z lokalnymi przepisami).
- Przy podłączeniu gazu do twojej płyty, w wypadku gdy musisz zmienić kierunek kolanka przymocowanego do urządzenia:
- Zmień uszczelkę.
 - Zaciśnij nakrętkę znajdującą się na kolanku, upewniając się, że nie przekroczono docisku 17 N.m.

Dostarczany gaz z butli (np butan/propan) (1. 3. 2).

Dla twojego bezpieczeństwa, wybierz jedynie jeden z trzech możliwych typów podłączeń:


❶ Podłączenie przez sztywną rurę przy pomocy mechanicznych złącz śrubowych (śrubunku). Podłączać bezpośrednio do kolanka urządzenia.

❷ Podłączenie przez elastyczny metalowy wężyk (stal nierdzewna) przy pomocy złącz śrubowych (zgodnie z lokalnymi przepisami).

❸ Podłączenie przez wzmocniony elastyczny wężyk gumowy przy pomocy mechanicznych złącz śrubowych (zgodnie z lokalnymi przepisami)

Przy istniejącej instalacji, wężyk elastyczny dopasowany za pomocą opasek zaciskowych (zgodnie z lokalnymi przepisami).

W tym przypadku należy użyć łącznika końcowego z podkładką uszczelniającą dopasowaną pomiędzy złącze końcowe a kolanko płyty.

 Możesz zakupić złącze końcowe oraz podkładkę uszczelniającą od twojego serwisu posprzedażowego.

 Zaciśnij złącze końcowe nie przekraczając docisku 25 N.m.

1. 4. ZMIENIANIE TYPU GAZU

Twoje urządzenie fabrycznie wyposażone jest w dysze przystosowane do pracy z użyciem z gazu ziemnego.

Wtryskiwacze wymagane do przystosowania urządzenia do propan/butanu mogą zostać znalezione w foliowym worku zawierającym tę instrukcję.

Gdy zmienisz typ używanego gazu, musisz kolejno wykonać następujące kroki:

1. Zmień połączenie gazowe

2. Zmień dysze
3. Ustaw reduktor na zaworach

1) By zmienić połączenie gazowe:


Zobacz akapit „Podłączanie gazu”

1) By zmienić dysze, wykonaj następujące kroki:

1. Usunąć wszystkie wsporniki, nasadki palników i ich głowice.
2. W pełni wsunąć klucz do gniazda na dyszy. (1. 4. 1)
3. Za pomocą klucza płaskiego odkręcić dyszę i wymienić ją na właściwą.
4. Wymienić je z dyszami by używać gazu, jak pokazano w tabeli charakterystyki gazu.
5. Dokładnie włożyć klucz do dyszy.
6. Mocno zablokować dysze.

 Nie przekraczaj siły dokręcania; możesz uszkodzić produkt.

7. Ponownie dopasuj nasadki palników, głowice oraz podstawki.

 Za każdym razem, gdy zmieniasz używany gaz, zaznacz odpowiednie pole w tabeli w notatkach. Odniesienie do paragrafu „Odpowiednie połączenie gazowe”.

3) Ustaw reduktory na zaworach

- Dostosuj każdy zawór po kolei.
- Usunąć gałki, i uszczelniane podkładki poprzez pociągnięcie ich w górę.

Wymiana z gazu ziemnego na butan/ propan:

– Umieścić płaski śrubokręt w otworze w panelu sterowania i przekręcić śrubę obejściową (1. 4. 5) dla prawidłowego, minimalnego ustawienia obrócić śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

– W odniesieniu do palników gazowych G30, śruba obejściowa musi być całkowicie dokręcona.

– Ustawienie minimalne musi zawsze być prawidłowe a płomień musi ciągle płonąć

nawet, jeśli pozycja została zmieniona z maksimum do minimum

Zmiana z propan/butanu na gaz ziemny

■ Umieść płaski śrubokręt w otworze w panelu sterowania i przekręć śrubę obejściową (1. 4. 5) dla prawidłowego, minimalnego ustawienia obróć śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

■ Ustawienie minimalne musi zawsze być prawidłowe a płomień musi ciągle płonąć nawet, jeśli pozycja została zmieniona z maksimum do minimum

1.5. WŁAŚCIWOŚCI GAZU

Tabela (1.5) przedstawia instalacje dysz w twoim urządzeniu zależnie od użytego gazu. Każdy numer jest zaznaczony na dyszy.

2 - UŻYWANIE URZĄDZENIA

2.1. - WŁĄCZANIE PALNIKÓW GAZOWYCH

Każdy palnik jest kontrolowany przez zamontowany zawór z systemem bezpieczeństwa, który jeśli płomień przypadkowo zgaśnie, automatycznie odcina dostęp gazu i zapobiega jego ulatnianiu.

Każdy palnik jest zaopatrzony w zawór, który jest otwierany poprzez wciśnięcie i przekręcenie pokrętła przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

Punkt „O” odpowiada zamkniętemu zaworowi.

-Wybierz pożądany palnik poprzez użycie symboli zlokalizowanych przy pokrętkach (np.: prawy górny palnik ◊).

2.1.1

By zapalić palnik:

– Wciśnij pokrętło ↺ i przekręć całkowicie przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do maksymalnej pozycji ⚡.

– Trzymanie pokrętła wciśniętego spowoduje serię iskier, dopóki gaz się nie zapali.

– Dostosuj ustawienia poprzez przekręcenie pomiędzy ⚡ a kolejnym symbolem ⚡.

Jeśli płomień zgaśnie, zapal go ponownie postępując zgodnie ze sposobem zapalania.

– Płomienie palnika są mniejsze w pobliżu wsporników rusztu aby chronić emaliowaną ruszt.

– Dźwięk wydawany przez niektóre palniki jest wynikiem ich wysokiej mocy i spalanego gazu. Nie wpływa to w żaden negatywny sposób na jakość gotowania.

– Jeśli zapalanie jest przerwane, umieść zapałkę blisko uprzednio zapalonego palnika.

– Przytrzymaj pokrętło wciśnięte całkowicie przez kilka sekund po tym jak płomień się rozpali by włączyć system zabezpieczenia przeciwwyływowego gazu.

– Dostosuj wielkość płomienia tak, by nie wychodził za krawędź naczynia (2. 1. 2/2. 1. 3).

– Nie używaj naczyń, które częściowo zakrywają pokrętła na panelu sterowania.

– Nie zostawiaj płomienia pod pustym naczyniem.

– Zachowaj wszystkie naturalne wywietrzniki w pokoju lub zamontuj mechaniczny system wentylacji (wentylacja okapu).

– Przedłużone, intensywne korzystanie z płyty może wymagać dodatkowej wentylacji, np. poprzez otwarcie okna lub zwiększenie poziomu wentylacji okapu (minimalne wymiana powietrza to 2 m³/h na 1 kW użytego gazu)

3 - CODZIENNA OBSŁUGA TWOJEGO URZĄDZENIA

Przykład: 60 cm – 4 palniki.

moc całkowita:

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

$$7,5 \text{ kW} \times 2 = 15 \text{ m}^3 \text{ na godzinę minimalnego przepływu}$$

2. 2. - WYMIARY NACZYNIA DLA PALNIKÓW GAZOWYCH

Wymiary naczynia	Palnik	Użycie
22 do 24 cm	Trójkoronowy	Smażenie - gotowanie
20 do 22 cm	Szybki	Pieczenie żywności
16 do 18 cm	Pół szybki	Sosy, podgrzewanie
10 do 14 cm	Pomocniczy	Duszenie

3 - CODZIENNA OBSŁUGA TWOJEGO URZĄDZENIA

3. 1. - UTRZYMANIE TWOJEGO URZĄDZENIA

Iskrowniki i dysze:

Jeśli iskrowniki się ubrudzą wyczyść je małą, sztywną (nie metalową) szczoteczką (3. 1. 1).

Dysze gazu są umieszczone w centrum każdego palnika w miejscu o kształcie studni.

Upewnij się, że nie zablokowałeś ich podczas czyszczenia, co osłabiłoby działanie twojej płyty.


Podstawki na naczynia oraz palniki gazowe:

W przypadku uporczywych plam użyć nieściernego kremu, a następnie spłukać czystą wodą. Ostrożnie wytrzyj każdą część palnika przed ponownym użyciem płyty.

Emaliowana lub nierdzewna stal:

Użyj kremu do szorowania by wyczyścić emaliowane elementy płyty. Wytrzyj suchą szmatką. Nie dopuść do sytuacji aby kwasy jak np sok z cytryny, ocet, itp. pozostały na emaliowanych elementach płyty.

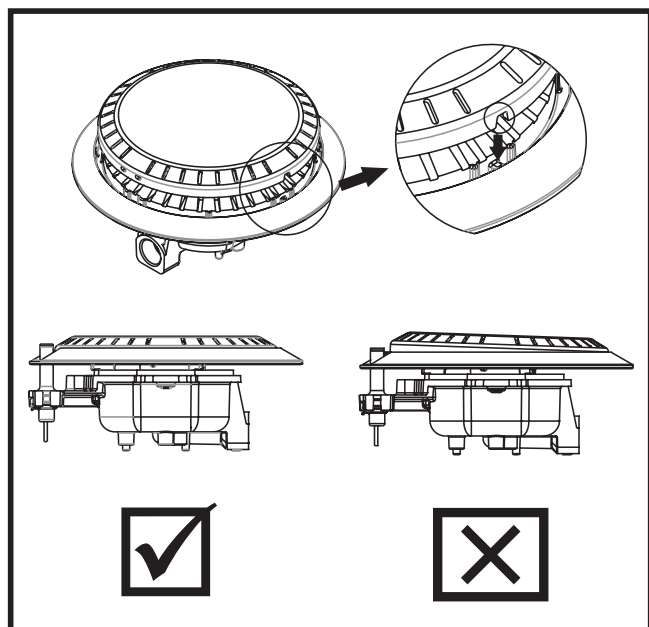
By wyczyścić stal nierdzewną płyty, użyj gąbki oraz wody z mydłem lub dostępnego specyfiku do czyszczenia stali nierdzewnej.

 Twoja płyta będzie łatwiejsza do utrzymania, jeśli zostanie to wykonane przed jej pierwszym użyciem.

Nie wolno czyścić urządzenia po jego uruchomieniu. Wszystkie pokręta muszą być ustawione w pozycji 0.

Najlepiej czyścić elementy płyty ręcznie, nie należy czynić tego w zmywarce:

- Nie używaj ostrych materiałów lub narzędzi do czyszczenia płyty.
- Nie używaj urządzeń parowych do czyszczenia.



- Po wyczyszczeniu palnika, upewnij się, że nasadka jest prawidłowo umieszczona.
- Obudowa palnika musi zostać umiejscowiona zgodnie z oznaczeniami.
- Nasadki palników należy umieścić stabilnie i płasko.

4 - PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIA

4. 1. - Rozpalanie palników

- Nie ma iskier, gdy wciskam pokrętkę.
 - Sprawdź czy płyta jest podłączona do prądu.
 - Sprawdź czy zapalniki są czyste.
 - Sprawdź czy palniki są czyste i prawidłowo zamocowane.
 - Jeśli płyta jest przymocowana do blatu, upewnij się, że mocowania się nie przekręciły.
 - Sprawdź, czy podkładki uszczelniające pod pokrętkami znajdują się w przypisanym im położeniu.

4. 2. - Gdy wciskam pokrętkę, iskrzą się wszystkie palniki jednocześnie

To normalne. System zapalający jest scentralizowany i wszystkie palniki iskrzą się w jednym momencie.

4. 3. - Są iskry, lecz palniki się nie zapalają

- Sprawdź czy zawór gazu jest otwarty.
- Jeśli używasz zbiornika z gazem lub butli sprawdź czy nie są puste.
- Jeśli dopiero zainstalowałeś swoją płytę lub zmieniłeś butlę z gazem, przytrzymaj całkowicie wciśnięte pokrętkę przez kilka sekund pozwalając na wlot gazu do palników.
- Upewnij się, że nasadka jest prawidłowo umieszczona (3. 1. 2).

4.4 Podczas zapalania ogień płonie, lecz gaśnie po zwolnieniu pokrętki

- Wciśnij pokrętkę i przytrzymaj kilka sekund po tym, jak ogień zapłonie.
- Sprawdź czy elementy palników są prawidłowo umiejscowione.

5 - ŚRODOWISKO

- Sprawdź czy podkładki uszczelniające pod pokrętłami znajdują się w przypisanym im położeniu.
- Unikaj silnych przeciągów w pomieszczeniu.
- Rozpal palnik przed położeniem na nim naczynia.

4.5 W pozycji małego ognia, ogień gaśnie lub płomienie są zbyt duże.

- Unikaj silnych przeciągów w pokoju.
- Sprawdź czy dysze są dopasowane do używanego gazu (zobacz identyfikację dyszy w dziale „Zmiana dostarczania gazu”).
- Przypomnienie: Pamiętaj, że płyty gazowe po dostarczeniu są dostosowane do gazu ziemnego.
- Sprawdź czy reduktory zaworów są prawidłowo wyregulowane (zobacz akapit „Zmiana dostarczania gazu”).

4.6 Płomienie mają nieregularny wygląd

- Sprawdź czy palniki, dysze, zespoły palników są czyste itp.

4.5 Pokrętła stają się gorące podczas gotowania

- Używaj mniejszych naczyń na palnikach znajdujących się bliżej pokręteł.
- Umieszczaj duże naczynia na większych palnikach, dalej od pokręteł.
- Umieść naczynie na środku palnika. Nie powinno spoczywać ono na pokrętłach.

☐ 5 - ŚRODOWISKO

5. 1. DBANIE O ŚRODOWISKO.

Opakowanie tego urządzenia nadaje się do recyklingu.

Posegreguj materiały i pomóż dbać

o środowisko poprzez ich utylizację w przeznaczonych do tego miejscach.

Twoje urządzenie zawiera także materiały nadające się do recyklingu. Z tego powodu jest oznaczone symbolem oznaczającym, że na terenie Unii Europejskiej urządzenie nie może być zmieszane ze zwykłymi odpadami. Recykling urządzeń zorganizowany przez producenta zostanie przeprowadzony w optymalnych warunkach, zgodnie z Europejską dyrektywą 2002/96/EC o składowaniu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Skonsultuj się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą by znaleźć punktu składowania takich urządzeń, blisko Twojego miejsca zamieszkania. Dziękujemy Ci, za twoją pomoc w ochronie środowiska.

☐ 6 - SERWIS

6. 1. - TELEFON DO SERWISU

Wszelkie naprawy urządzenia powinny zostać wykonane przez WYKWALIFIKOWANĄ osobę, która jest autoryzowanym technikiem dystrybutora firmy reprezentującej producenta urządzenia.

Podczas umawiania się na spotkanie, podaj pełny opis twojego urządzenia (model, typ, numer seryjny). Te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej producenta dołączonej do twojego urządzenia (6. 1. 1).

Znajdź wszystkie informacje o firmie na: www.de-dietrich.com

De Dietrich 