



# TABLE DE CUISSON

Notice d'installation et d'utilisation

FR  
EN  
ES



CZ2100213\_01

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES</b> .....	<b>5</b>
<b>• 1 ENVIRONNEMENT</b> .....	<b>7</b>
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	7
<b>• 2 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL</b> .....	<b>8</b>
<b>• 3 INSTALLATION</b> .....	<b>9</b>
CHOIX DE L'EMPLACEMENT .....	9
AVANT L'INSTALLATION .....	10
CONSEILS D'ENCASTREMENT .....	11
CAS D'ENCASTREMENT AU DESSUS D'UN TIROIR, D'UN RANGEMENT OU D'UN FOUR .....	11
CAS D'ENCASTREMENT AU DESSUS D'UN TIROIR, D'UN RANGEMENT OU D'UN FOUR (SUITE).....	12
CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN LAVE-VAISSELLE .....	13
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE .....	14
RACCORDEMENT GAZ .....	15
CHANGEMENT DE GAZ .....	17
CARACTÉRISTIQUES GAZ .....	19
REPÉRAGE DES INJECTEURS .....	19
<b>• 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b> .....	<b>20</b>
DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS .....	20
DESCRIPTION DE VOTRE BANDEAU .....	20
MISE EN MARCHÉ DES BRÛLEURS GAZ .....	21
RÉCIPIENTS ADAPTÉS POUR LES BRÛLEURS GAZ .....	22
MISE EN MARCHÉ DES FOYERS INDUCTION .....	23
SÉCURITÉ ENFANTS .....	23
CLEAN LOCK .....	23
DESCRIPTION DES COMMANDES .....	24
MISE EN MARCHÉ .....	24
ARRÊT .....	24
RÉGLAGE DE LA PUISSANCE .....	24
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE TOURNANTE .....	24
UTILISATION DE LA TOUCHE « ELAPSED TIME » .....	25
CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SÉCURITÉ INDUCTION .....	26
CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SÉCURITÉ INDUCTION (SUITE).....	27
<b>• 5 ENTRETIEN</b> .....	<b>28</b>
ENTREtenir VOTRE APPAREIL .....	28
<b>• 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS</b> .....	<b>29</b>
DURANT L'UTILISATION .....	29

---

# ***TABLE DES MATIÈRES***

---

FR

• 7 GUIDE DE CUISSON.....	30
TABLEAU DE CUISSON INDUCTION.....	30
TABLEAU DE CUISSON GAZ .....	31
• 8 QUELQUES CONSEILS.....	32
• 9 TABLEAU ECODESIGN.....	33
• 10 SERVICE APRÈS-VENTE .....	35



---

# ***SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES***

---

## **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.**

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

- Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
- 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.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.
- Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires et des boissons ne contiennent aucun composant à base d'amiante.
- 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.
- 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.).
- 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.
- 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 installation.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de



---

## ***SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES***

---

fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

– 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.

– La marque de conformité CE est apposée sur ces tables.

– L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

– Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

– Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux 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.

– Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).

– Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située dans la pochette ou la plaque signalétique.

– N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson. À l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service Après-Vente et Relations Consommateurs » (cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil).

– Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.


– Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.




---

## ***SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES***

---

 **MISE EN GARDE** : si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

 **MISE EN GARDE** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

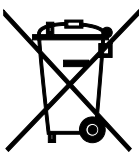


# • 1 ENVIRONNEMENT

## 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.

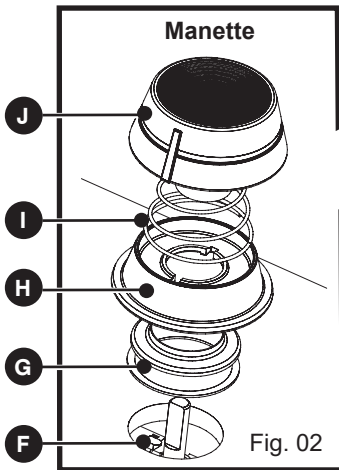
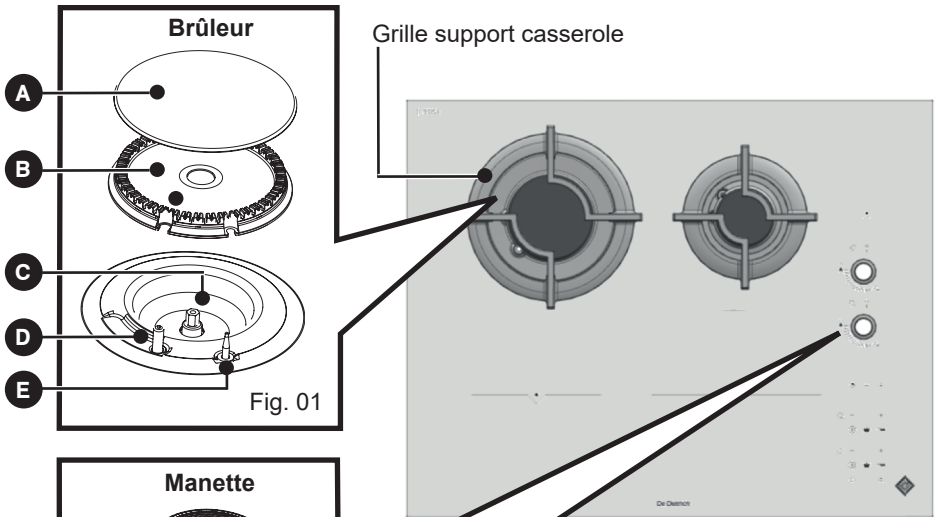
*Si vous imprimez ce document, pensez à trier !*



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



# 2 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



- A** Chapeau de brûleur
- B** Tête de brûleur
- C** Injecteur

- D** Bougie d'allumage
- E** Thermocouple (modèle avec sécurité)
- F** Robinet

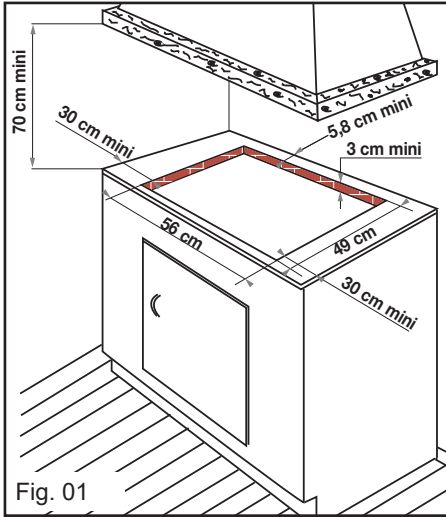
- G** Bague
- H** Embase
- I** Ressort
- J** Manette

### Conseil

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.



# 3 INSTALLATION



APPAREIL			
	Largeur	Profondeur	Épaisseur
Découpe meuble standard	56 cm	49 cm	suitivant meuble
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	65 cm	51,5 cm	5 cm
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

## CHOIX DE L'EMPLACEMENT

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

Pour ne pas gêner la manœuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson. Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située à 10 cm mini par rapport au-dessus du plan de travail (fig.02). 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 « Consignes de sécurité »).

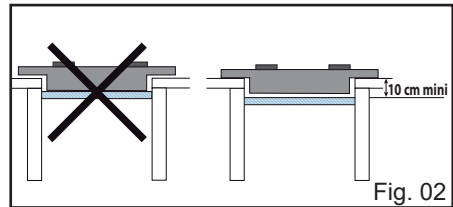


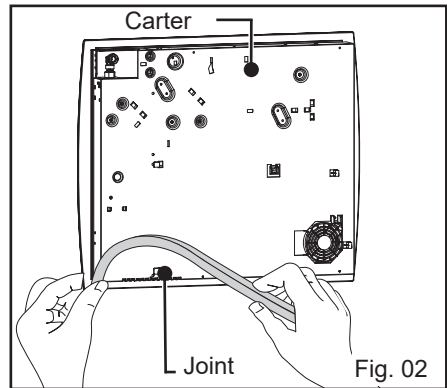
Fig. 02

# •3 INSTALLATION

## AVANT L'INSTALLATION

de votre appareil, et pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, il est nécessaire de coller le joint fourni dans la pochette (Fig. 02).

- Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs en réperant 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.
- Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, sur le pourtour extérieur du cadre. Ce joint assure l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.
- Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.
- Remplacez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs.
- Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir paragraphe « **Raccordement électrique** »).
- Raccordez votre appareil à l'installation gaz (voir paragraphe « **Raccordement gaz** »).



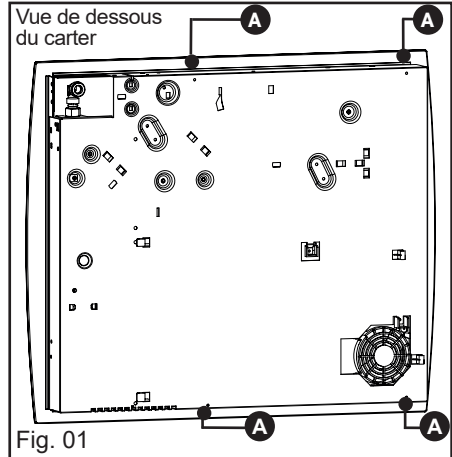
# 3 INSTALLATION

## CONSEILS D'ENCASTREMENT

– Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes de fixation livrées avec leur vis (Fig. 02) se fixant aux coins du carter.

**Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet suivant le dessin ci-dessus (Fig. 01).**

– Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer. Ne pas utiliser de visseuse.

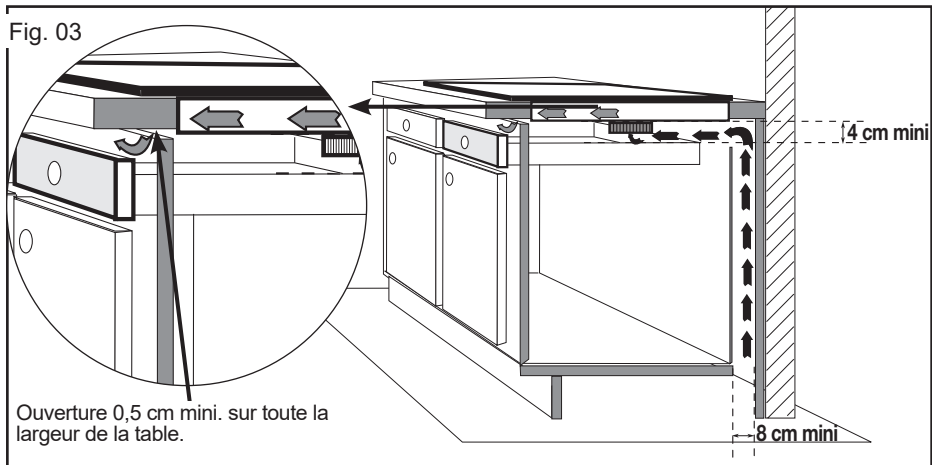
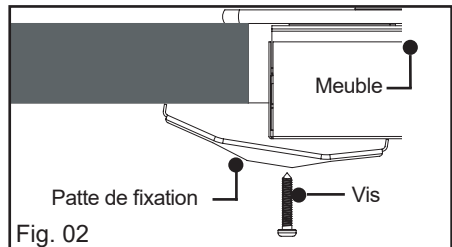


**A** Trous de fixation

## CAS D'ENCASTREMENT AU DESSUS D'UN TIROIR, D'UN RANGEMENT OU D'UN FOUR

– Au-dessus d'un meuble vide ou d'un tiroir (Fig. 03).

Un vide sanitaire de 8 cm minimum est nécessaire ainsi qu'une ouverture de 0,5 cm sur la largeur du meuble.





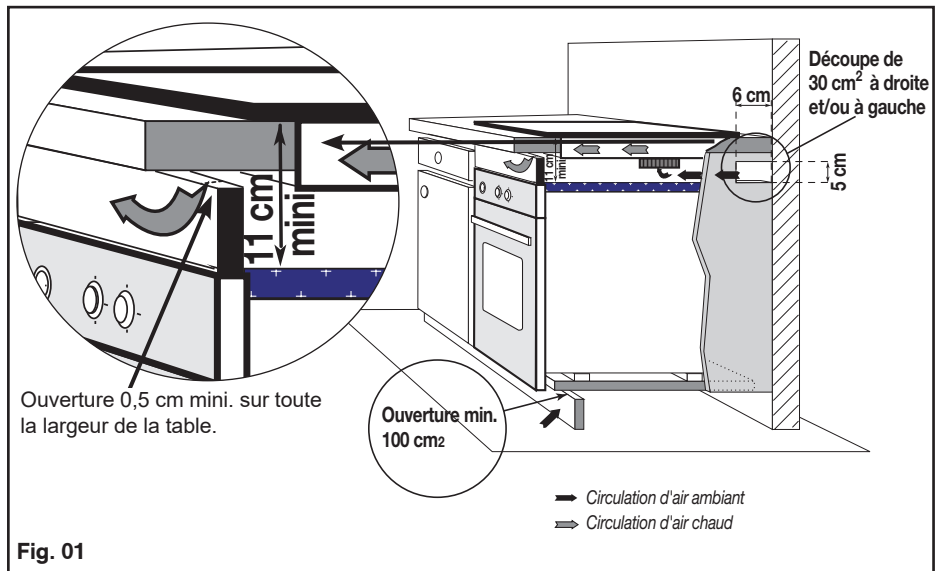
# .3 INSTALLATION

## CAS D'ENCASTREMENT AU DES- SUS D'UN TIROIR, D'UN RANGE- MENT OU D'UN FOUR (suite)

### – Au-dessus d'un four (Fig. 01)

Celui-ci doit être impérativement en **position basse**. Il est impératif de disposer à l'avant d'une ouverture de 0,5 cm sur toute la largeur du meuble et à l'arrière du meuble d'une entrée d'air de 30 cm<sup>2</sup> minimum. Si le four n'est pas équipé d'une ventilation avec sortie d'air à l'avant, vous devez obligatoirement utiliser un kit d'isolation entre le four et la table (à commander auprès du revendeur).

Si le four est équipé d'une fonction Pyrolyse, **NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson pendant toute la durée de la pyrolyse.



# •3 INSTALLATION

## CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN LAVE-VAISSELLE

L'installation de votre table est possible sur un lave-vaisselle à condition que soient respectées les précautions élémentaires suivantes :

- La hauteur de votre plan de travail doit être supérieure ou égale à 90 cm.
- Vous devez recouvrir le dessus de votre lave-vaisselle d'une plaque d'isolation afin d'éviter que les particules provenant de l'isolation thermique de celui-ci, ne soient aspirées par les ventilateurs de la table. Cette plaque est disponible auprès de votre Service Après-Vente.
- Vous devez assurer une entrée d'air frais minimale, afin que le ventilateur de votre table puisse refroidir correctement les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur.

Nous suggérons à cet effet une découpe de 30 cm<sup>2</sup> à l'arrière d'un des côtés de la niche d'encastrement (Fig. 01).

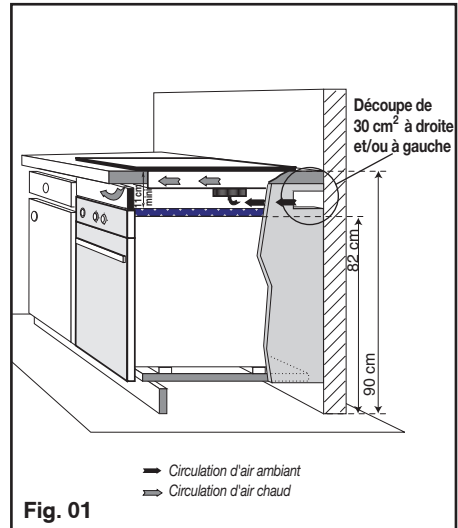


Fig. 01



# 3 INSTALLATION

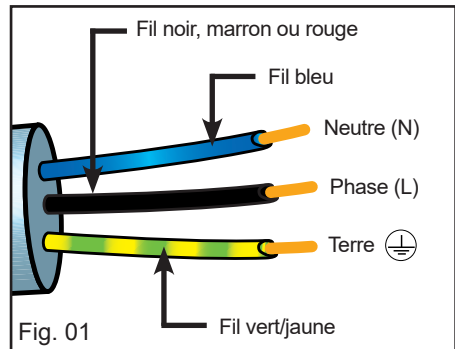
## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

– L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne terre de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

– La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

– Branchez les fils sur l'installation en respectant les couleurs des fils (Fig. 01).

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	220-240 V~ 50 Hz
Câble H05VVf	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm <sup>2</sup>	1,5
Fusible	16 A



### ⚠ ATTENTION

- Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre  $\oplus$  de l'appareil et doit être relié à la borne de terre  $\oplus$  de l'installation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas d'utilisation d'une table de cuisson qui ne serait pas reliée à la terre ou comportant une prise de terre défectueuse, la responsabilité du constructeur ne saurait être engagée en cas d'incident et de leurs conséquences éventuelles.

# • 3 INSTALLATION

## RACCORDEMENT GAZ

### • Remarques préliminaires

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.

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

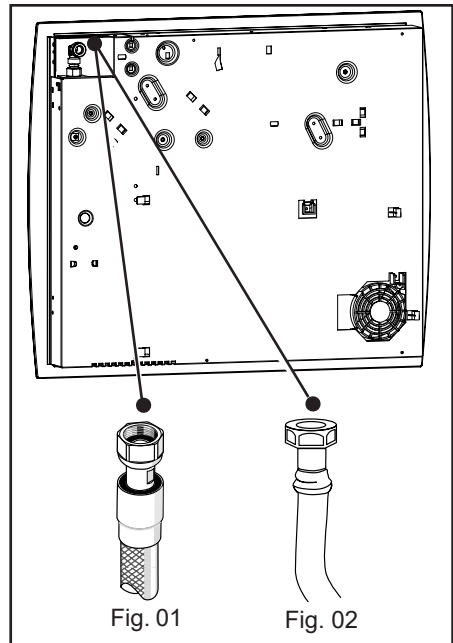
### • Gaz distribué par canalisation gaz naturel, air propane, ou air butané

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

– **Raccordement avec un tube flexible métallique (inox) onduleux à embouts mécaniques vissables** (conforme à la norme NF D36-121) dont la durée de vie est illimitée (Fig. 01).

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé à embouts mécaniques vissables (conforme à la norme NF D36-103) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. 02).



### ATTENTION

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

1 - Changez la rondelle d'étanchéité.

Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.



# • 3 INSTALLATION

## • Gaz distribué par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane)

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

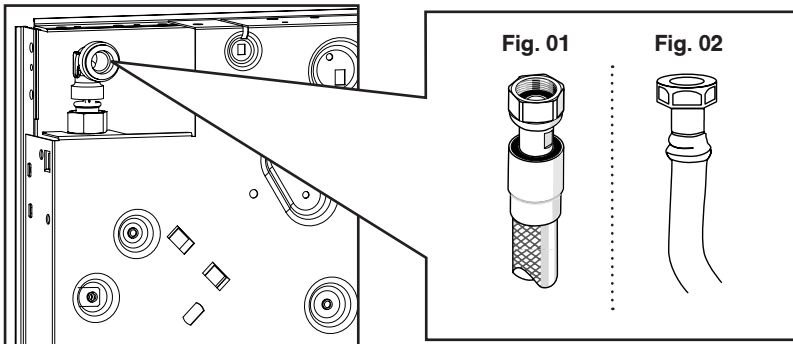
– **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) onduleux à embouts mécaniques vissables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée (Fig. 01).

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé à embouts mécaniques vissables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. 02).

## ⚠ ATTENTION

Tous les 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 .



# • 3 INSTALLATION

## CHANGEMENT DE GAZ



### ATTENTION

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.



### CONSEIL

En France, cette table est également adaptable à l'air propané/butané. Le sachet d'adaptation est fourni sur demande par votre Service Après-Vente.

À chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs
- Régler les ralentis des robinets.
- **Adaptez le raccordement gaz** : reportez vous au paragraphe **Raccordement gaz**.
- **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 les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (Fig. 01).

- Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :

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

- Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

- Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 02).

- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 03).



### ATTENTION

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

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



### CONSEIL

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.

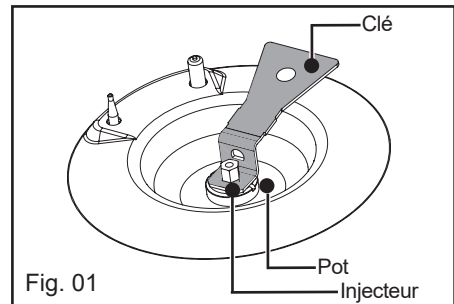


Fig. 01

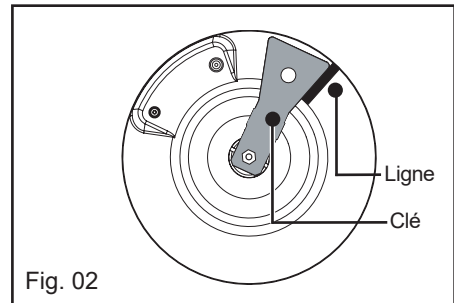


Fig. 02

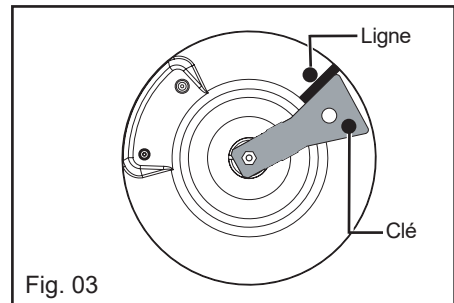


Fig. 03

# • 3 INSTALLATION

• **Réglez les ralentis des robinets** : ceux-ci sont situés sous les manettes (Fig. 04).  
– Agissez robinet par robinet.  
– Enlevez les manettes, les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

• **Passage du gaz naturel en gaz butane/propane**

– À l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (Fig. 05), **dans le sens des aiguilles d'une montre**.

– 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 ou à l'air butané/propané (selon modèle)**

- Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (Fig. 05), à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

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

- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.

- Remontez la bague d'étanchéité et la manette.

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

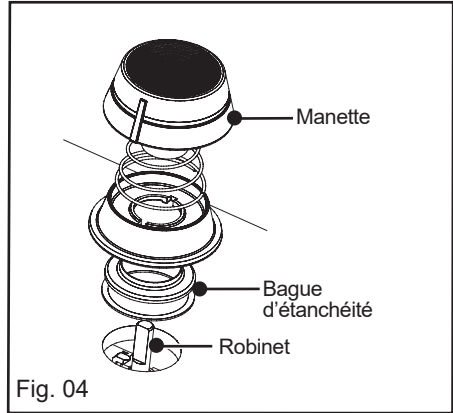


Fig. 04

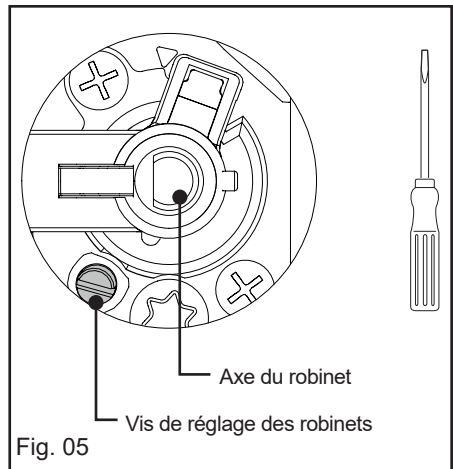


Fig. 05

# 3 INSTALLATION

## Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : FR ..... cat : I12E+3+ CH - ES - IT - PT ..... cat : I12H3+ CY - EE - PL ..... cat : I12H3B/P LT ..... cat : I2H	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	FR
Débit horaire ci-dessous : 25 mbar à 15°C sous 1013 mbar	<b>Butane G30</b> 28-30 mbar	<b>Propane G31</b> 37 mbar	<b>Gaz Naturel G20</b> 20 mbar	<b>Gaz Naturel G25</b> 25 mbar
<b>BRÛLEUR GRAND RAPIDE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			295	343
<b>BRÛLEUR SEMI-RAPIDE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
<b>TABLE 60 CM ET 2 FEUX GAZ</b>				
Débit calorifique total (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Débit maximum (g/h)	338	332		
Débit maximum (l/h)			438	509

## Repérage des injecteurs

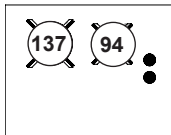
Le tableau ci-dessous indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé.

Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.

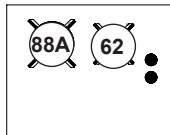


Exemple :  
repère injecteur 94

**Gaz  
Naturel**



**Gaz  
Butane/Propane**



**Tension de fonctionnement :** 220-240 V~50 Hz

**Puissance électrique totale absorbée :**  
- Modèle 2 foyers induction 3200 W (1)

**Dimensions de la table :**  
- Largeur 600 mm  
- Profondeur 518 mm

**Masse :** 11,4 kg

**Dimensions du caisson :**  
- Largeur 549 mm  
- Hauteur 59 mm  
- Profondeur 470 mm

(1) Les puissances de chauffe sont données seulement à titre indicatif. Elles dépendent de la nature et de la forme du récipient.

Sous réserve de modifications.

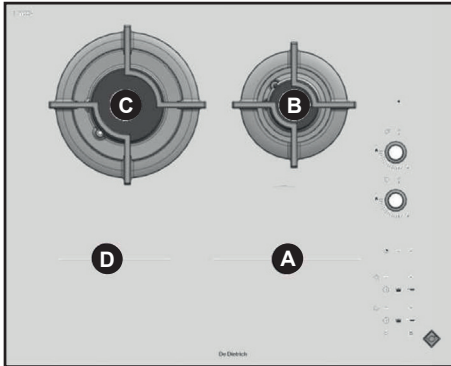




# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## Description de votre dessus

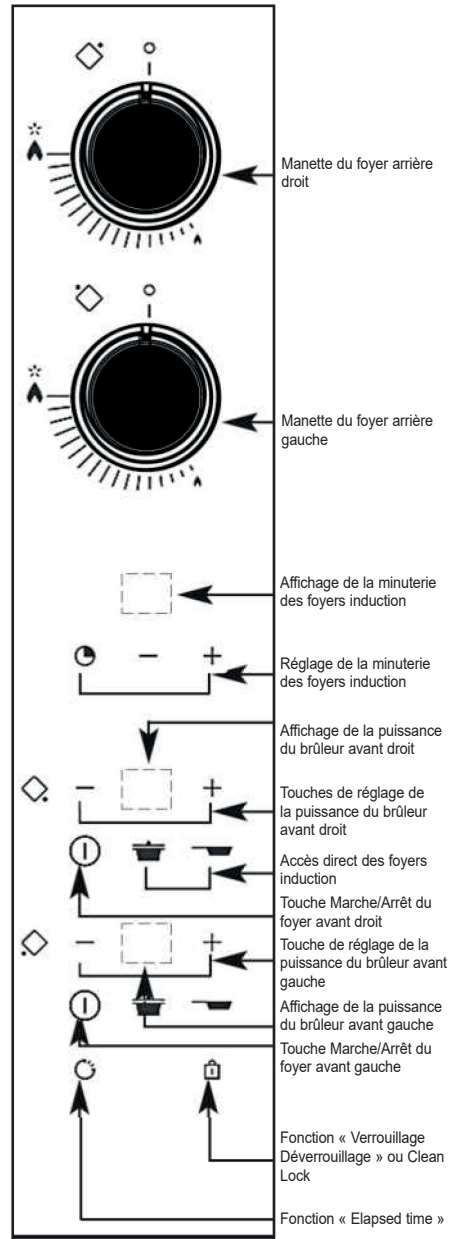
Modèle 2 feux gaz et 2 foyers induction



- A** Foyer induction Ø210 - 3100 W
- B** Brûleur semi-rapide 1,5 kW \*
- C** Brûleur grand rapide 3,1 kW \*
- D** Foyer induction Ø160 - 2000 W

\* Puissances obtenues en gaz naturel G20

## Description de votre bandeau




# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



## MISE EN MARCHÉ DES BRÛLEURS GAZ

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 « O » correspond à la fermeture du robinet.

– Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur avant droit ).

Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

– 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 du brûleur.

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

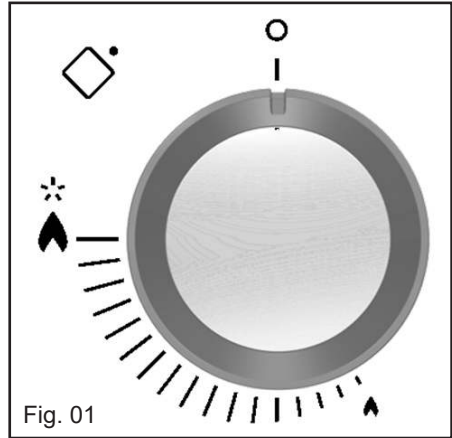


Fig. 01

### CONSEIL

Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, ne forcez pas. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

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



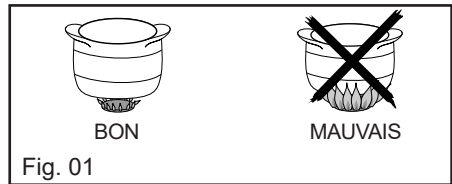
# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## RÉCIPIENTS ADAPTÉS POUR LES BRÛLEURS GAZ

### • Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?

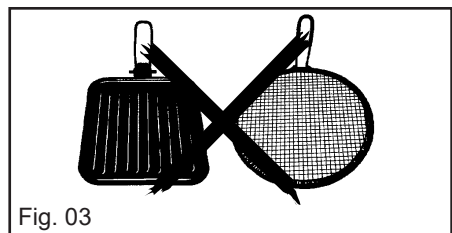
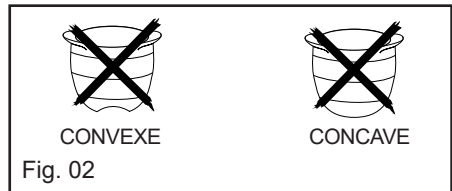
- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (Fig. 01).
- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe (Fig. 02).
- Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.
- N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement les manettes.
- N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre.

Grand brûleur grand rapide	Petit brûleur semi-rapide
18 à 28 cm	12 à 20 cm
Fritures, Ébullition	Sauces, Réchauffage



### CONSEIL

- Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, 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 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance gaz est nécessaire).



### Exemple :

Table 60 cm – 2 feux gaz

Puissance totale : 1,5 + 3,1 = 4,6 kW

4,6 kW × 2 = 9,2 m<sup>3</sup>/h de débit minimum





# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## MISE EN MARCHÉ DES FOYERS INDUCTION

**Pour se servir d'une touche de fonction**  
Posez votre doigt bien droit et bien à plat sur la touche choisie jusqu'à ce que l'afficheur indique le nouveau réglage.


### • Comment mettre en marche et ajuster la puissance ?

Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 50 W à 2800 W ou 3100 W (modèle 1 foyer induction) repérée de 1 à 15.

- **Appuyez** sur la touche ① de mise en marche.
- **Choisissez** entre :
  - Un appui sur  sélectionne la position **60** (Ébullition).
  - Un appui sur  sélectionne la position **7** (Mijotage).
  - Un appui sur **-** ou **+** fait varier la puissance suivant votre besoin.

La dernière commande est toujours prioritaire.

### • Accès direct programmable sur l'un ou l'autre foyer

- Foyer éteint, **effectuez** un appui long sur la touche  puis appuyez sur la touche **+** jusqu'à la puissance désirée (exemple : puissance 5).

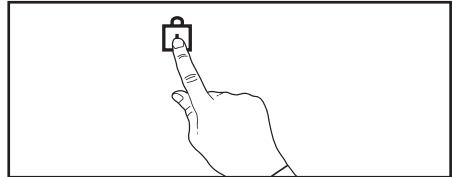
Validation automatique de la consigne au bout de 2 secondes sans action.

### CONSEIL

- **Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt appuyé plus longtemps sur la touche choisie.**

## SÉCURITÉ ENFANTS



### • Verrouillage




Les commandes peuvent être verrouillées :

- soit à l'arrêt (nettoyage),
- soit pendant l'utilisation (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Toutefois, en position «verrouillage», pour des raisons de sécurité, la touche arrêt est prioritaire et coupe l'alimentation du foyer.

- **Appuyez** sur  pendant 3 à 4 secondes. L'afficheur • (point lumineux) apparaît et disparaît au bout de quelques secondes. Toute action sur les touches entraîne l'affichage du symbole verrouillage  7.

### • Déverrouillage

- Appuyez sur  pendant 3 à 4 secondes. L'afficheur • (point lumineux) disparaît.

## CLEAN LOCK

- Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.

Pour activer **Clean Lock** :

- Votre table doit être éteinte.
- Faites un **appui court** sur la touche XX. Un bip est émis et le voyant clignote.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.

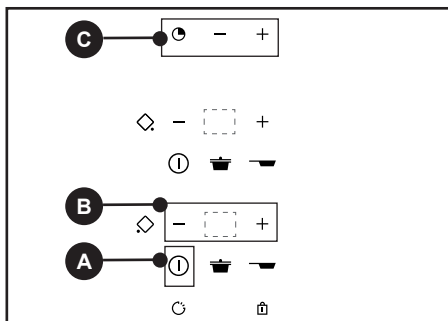
### CONSEIL

**Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre SÉCURITÉ ENFANTS : DÉVERROUILLAGE).**



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## DESCRIPTION DES COMMANDES



- A** Touches Marche/Arrêt
- B** Touches de puissance
- C** Touches de minuterie

## MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche ① de la zone à utiliser.

Un affichage **0** clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

## ARRÊT

Appuyez sur la touche ① de la zone utilisée ou sur la touche — de la puissance jusqu'à l'affichage **0**.

## RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche — ou + pour régler votre niveau de puissance de 1 à 15 (puissance maximum = 15).

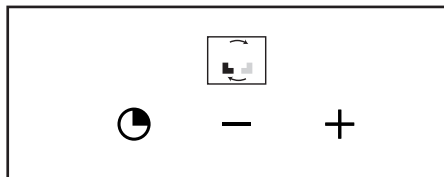
Lors de la mise en marche, vous pouvez passer directement en puissance maximum en appuyant sur la touche —.


## CONSEIL

L'utilisation en puissance maximale d'une zone de cuisson entraîne une auto-limitation de l'autre visible sur les afficheurs de puissance.

## RÉGLAGE DE LA MINUTERIE TOURNANTE

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson à la fois.



Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Le symbole tournant de la minuterie peut être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement.

### • Pour utiliser la minuterie :

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.
- Réglez la durée par appui sur — ou +, un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manoeuvre.

La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.

- Appuyez sur la touche — ou + de minuterie pour arrêter ce bip.

### • Pour modifier les réglages de la minuterie :


Appuyez sur les touches + ou — de la minuterie.

# • 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## • Pour arrêter la minuterie :


– Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches **+** et **-** de la minuterie ou sur la touche **-** de la minuterie jusqu'à 0.


## • Pour modifier l'attribution de la minuterie :

– Arrêtez la minuterie en cours.  
– Par appuis successifs sur la touche , affectez-la à une nouvelle zone de cuisson en fonctionnement.

## UTILISATION DE LA TOUCHE « ELAPSED TIME »


Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.

Pour utiliser cette fonction, faite un appui sur la touche . Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné.

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche  puis, dans les 5 secondes, appuyez sur **+** de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir.

L'affichage du temps devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparaît. Un bip est émis pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

Remarque : si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après appui sur . Passé ces 5 secondes, il vous sera possible de modifier votre temps de cuisson .



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SÉCURITÉ INDUCTION

• Quels sont les récipients les mieux adaptés :

– Récipients en acier émaillé avec ou sans anti-adhérent : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande.

– Récipients en fonte : pour ne pas rayer la vitrocéramique, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

– Récipients en inox adaptés à l'induction : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserolles, faitout, poêle, friteuse).

– Récipients en aluminium à fond spécial : vous choisirez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie).

– Un sigle « CLASS INDUCTION »

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction. Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.

Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction :



Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

– Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes. Un **H** s'affiche durant cette période. Évitez alors de toucher les zones concernées.

• Quels sont les matériaux incompatibles ?

**LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.**

• Le test récipient

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients. Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible, s'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable pour la cuisson à induction. Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

• Automatic-Stop

Automatic-Stop est une fonction de sécurité de votre table. Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

Puissance utilisée	Le foyer s'éteint automatiquement au bout de :
Comprise : - entre 1 et 7 - entre 8 et 11 Supérieure à 12	8 heures 2 heures 1 heure

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique AS et un bip sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage AS restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manœuvre.



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SÉCURITÉ INDUCTION (suite)

### • Précautions d'utilisation

– Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type Téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 9 ou sur la position 10, un court instant.

N'utilisez jamais la position 11 ou 12, vous risquez d'endommager vos récipients.

– Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

– Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent s'échauffer.



### ATTENTION

La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

**Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium.**

**L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.**

### • Sécurité « électronique »

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

### • Sécurité « casserole vide »

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe dûe à des casseroles vides.

## Utilisez les zones de cuisson en fonction des récipients (suivant modèle)

Multi-récipients	Multi-services	Petits récipients
<p>Cette zone de cuisson de 23 cm :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– S'adapte automatiquement au récipient.</li><li>– Délivre la puissance optimale.</li><li>– Restitue une excellente répartition de chaleur.</li><li>– Fournit une température de cuisson homogène et par conséquent, vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grand diamètre, des poissons de grande taille etc., ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront cuits de manière uniforme.</li></ul>	<p>Ø 23 cm Ø 12 à 26 cm</p> <p>Ø 18 cm Ø 12 à 22 cm</p> <p>Ø 21 cm Ø 12 à 24 cm</p>	<p>Ø 16 cm Ø 10 à 18 cm</p> <p>Multi-récipients Préparation douce (sauces, crèmes etc.). Préparation de petites quantités ou portions individuelles.</p>



### ATTENTION

– Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir « Encastrement »), les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode « Pyrolyse ».

En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex. : cartes de crédit, cassettes etc.).

À l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompes à insuline etc.) : votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.





# 5 ENTRETIEN

## ENTRETIENIR VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN	COMMENT PROCÉDER ?	PRODUITS ET ACCESSOIRES À UTILISER
Des bougies et des injecteurs	En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). 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.	. Petite brosse à poils durs. . Épingle à nourrice
Des grilles et des 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.	. Crème à récurer douce. . Éponge sanitaire.
Des foyers induction	– Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Terminez éventuellement avec le côté grattoir d'une éponge, puis essuyez. – Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique (exemple ci-contre).	. Éponge sanitaire. . Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Ceraclean).
Du dessus verre	– Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique	. Éponge sanitaire. . Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : CeraClean).



### ATTENTION

- Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.
- Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.




### CONSEIL

- 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.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.



# • 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS

## DURANT L'UTILISATION

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allumage des brûleurs : Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui des manettes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Vérifiez le branchement électrique de votre appareil</li> <li>. Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.</li> <li>. Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.</li> <li>. Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées.</li> <li>. Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de l'appui sur la manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas coincé.</li> <li>. Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 mètres.</li> <li>. Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.</li> <li>. Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.</li> <li>. 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.</li> <li>. Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice.</li> <li>. Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes.</li> <li>. Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place.</li> <li>. Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.</li> <li>. Evitez les courants d'air violents dans la pièce.</li> <li>. Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Évitez les courants d'air violents dans la pièce.</li> <li>. Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Caractéristiques gaz").</li> <li>Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).</li> <li>• Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les flammes ont un aspect irrégulier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc.</li> <li>• Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table dégage une odeur des premières cuissons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites chauffer chaque foyer induction pendant ½ heure avec une casserole pleine d'eau.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Votre table émet un léger clic clac.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C'est normal. Ce bruit est produit par la répartition de puissance entre les deux foyers induction.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les casseroles font du bruit lors de la cuisson sur les foyers induction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À forte puissance, ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour la table.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une série de petits  ou F7 s'affiche : les circuits électroniques se sont échauffés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dysfonctionnement du ventilateur de refroidissement. Vérifiez les conditions d'encastrement. Si le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.</li> </ul>



# 7 GUIDE DE CUISSON

PRÉPARATIONS	FRIRE		CUIRE/DORER		CUIRE/MIJOTER		TENIR AU CHAUD		
	REPRISE D'ÉBULLITION	ÉBULLITION PETITS BOUILLONS	PORTER À ÉBULLITION	ÉBULLITION PETITS BOUILLONS					
PUISSANCE SUR ZONE DE CUISSON	12	11	10	9	8	7	6	5	
<b>SOUPES</b>									
BOUILLONS									
POTAGES ÉPAIS									
<b>POISSONS</b>									
COURT-BOUILLON									
SURGELÉS									
<b>SAUCES</b>									
ÉPAISSE À BASE DE FARINE									
AU BEURRE AVEC OEUFS									
(BÉARNAISE, HOLLANDAISE)									
<b>LÉGUMES</b>									
ENDIVES, ÉPINARDS									
LÉGUMES SECS									
POMMES DE TERRE À L'EAU									
POMMES DE TERRE RISSOLÉES									
POMMES DE TERRE SAUTÉES									
DECONGÉLATION DE LÉGUMES									
<b>VIANDES</b>									
VIANDES PEU ÉPAISSES									
STEAKS POÊLÉS									
GRILLADE (GRIL FONTE)									
<b>FRITURE</b>									
FRITES SURGELÉES									
FRITES FRAÎCHES									
<b>VARIANTES</b>									
AUTO-CUISEUR									
COMPOTES									
CRÊPES									
CRÈME ANGLAISE									
CHOCOLAT FONDU									
CONFITURES									
LAIT									
OEUFS SUR LE PLAT									
PÂTES									
PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)									
RAGOÛTS									
RIZ CRÉOLE									
RIZ AU LAIT									

Les puissances maximales sont réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.

# • 7 GUIDE DE CUISSON

## TABLEAU DE CUISSON GAZ

	PRÉPARATIONS	TEMPS	GRAND RAPIDE	SEMI RAPIDE
<b>SOUPES</b>	Bouillons Potages épais	8-10 min	X	
<b>POISSONS</b>	Court-bouillon Grillés	8-10 min 8-10 min	X X	
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 min		X X
<b>LÉGUMES</b>	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 min 15-20 min	X X X X X	
<b>VIANDES</b>	Steak Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos	90 min 10-12 min 10 min	X X X X	
<b>FRITURE</b>	Frites Beignets		X X	
<b>DESSERTS</b>	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise Café (petite cafetière)	25 min 3-4 min 3-4 min 10 min		X X   X

## • 8 QUELQUES CONSEILS

Allumage avec sécurité gaz	<ul style="list-style-type: none"><li>. Maintenez la manette complètement enfoncée après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.</li><li>. En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette du brûleur choisi et maintenir en même temps l'appui sur la manette correspondante.</li></ul>
Utilisation des récipients	<ul style="list-style-type: none"><li>. Sur les foyers gaz ou électrique, utilisez toujours des récipients stables, à fond plat et résistant à la chaleur.</li><li>. Utilisez un récipient adapté : la dimension du fond doit être égale ou supérieure au diamètre du foyer électrique.</li></ul>
Entretien général	<ul style="list-style-type: none"><li>. Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et pour garantir une flamme stable et régulière.</li><li>. N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les brûleurs et les chapeaux de brûleurs avant leur remise en place.</li><li>. Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.</li></ul>
Astuces	<ul style="list-style-type: none"><li>. Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements.</li><li>. Mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie.</li><li>. N'hésitez pas à arrêter la plaque électrique quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.</li></ul>



### CONSEIL

– Dans tous les cas, pour de plus amples informations, lisez attentivement chaque page de la notice.





# 9 TABLEAU ECODESIGN

	FR	EN	ES	PT	NL	
E1000	1,5kW ø14,5cm					
E1500	1kW ø14,5cm	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Elektrische plaat
E2000	2kW ø18cm					
R1200	1,2kW ø16,5cm					
R1500	1,5kW ø18cm					
R1800	1,8kW ø19,2cm					
R2300	2,3kW ø22,2cm	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halogéneo	Radiaalbrander
R2500	2,5kW ø22,2cm					
I2000	2kW ø16cm					
I2000	2,2kW ø16cm					
I2800	2,8kW ø18cm	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
I2800	2,8kW ø18cm					
I3100	3,1kW ø21cm					
I3100	3,1kW ø21cm					
X3600	3,6kW ø28cm					
Z3600	3,6kW 40x23cm	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Aire de cocción inducción	Cozedura por indução	Zone voor inductiekoken
AUX	0,85kW /	Brûleur auxiliaire	Auxiliary burner	Quemador auxiliar	Bico auxiliar	Hulpbrander
SR	1,5kW /	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Quemador semirápido	Bico semi-rápido	Semiseinbrander
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 kroon
BFP	6,2kW /	Brûleur forte puissance	High power burner	Quemador fuerte potencia	Bico de potencia forte	Brander groot vermogen
NA		Par applicable	Not applicable	No aplicable	Não aplicável	Niet van toepassing

	DE	IT	DA	SV	RU	
E1000	1,5kW ø14,5cm					
E1500	1kW ø14,5cm	Elektroplatte	Plastra elettrica	Eplade	Eplatta	Электроническая ДИВЕРТОМ
E2000	2kW ø18cm					
R1200	1,2kW ø16,5cm					
R1500	1,5kW ø18cm					
R1800	1,8kW ø19,2cm	Kochzone mit strahlungswärme	Fornello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Исплучающая
R2300	2,3kW ø22,2cm					
R2500	2,5kW ø22,2cm					
I2000	2kW ø16cm					
I2000	2,2kW ø16cm					
I2800	2,8kW ø18cm	Induktionskochzone	Plastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
I2800	2,8kW ø18cm					
I3100	3,1kW ø21cm					
X3600	3,6kW ø28cm					
Z3600	3,6kW 40x23cm	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktiontilberedning	Induktionshåll	Индукционная варочная панель
AUX	0,85kW /	Hilfsbrenner	Brucciutore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpbännare	Вспомогательная конфорка
SR	1,5kW /	Mittelschneller brenner	Brucciutore semi-rapido	Mellemhurtig brænder	Medelsnabb brännare	Горелка среднебыстрого горения
R	2,25kW /	Schnellbrenner	Brucciutore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare	Горелка быстрого горения
GR	3,1kW /	Superbrenner	Brucciutore ultra rapido	Superbrænder	Maßbrännare	Горелка сверхбыстрого горения
UR	3,5kW /	Blitzbrenner	Brucciutore ultrarapido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
2C	3,6kW /	Doppelkranzbrenner	Brucciutore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare	Нагрев двойной душка
3C	3,6kW /	Dreikreisbrenner	Brucciutore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Трёхкратная горелка
BFP	6,2kW /	Dreikreisbrenner	Brucciutore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Горелка тройная конфорка
NA		Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ej tillämpligt	Не принимается

	EL	PL	CS	SK	
E1000	1,5kW ø14,5cm				
E1500	1kW ø14,5cm	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E2000	2kW ø18cm				
R1200	1,2kW ø16,5cm				
R1500	1,5kW ø18cm				
R1800	1,8kW ø19,2cm	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole wyczerpane	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2300	2,3kW ø22,2cm				
R2500	2,5kW ø22,2cm				
I2000	2kW ø16cm				
I2000	2,2kW ø16cm				
I2800	2,8kW ø18cm	Επαγ. Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
I2800	2,8kW ø18cm				
I3100	3,1kW ø21cm				
X3600	3,6kW ø28cm				
Z3600	3,6kW 40x23cm	Επιφάνεια επαγωγικής εστίας	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného variča
AUX	0,85kW /	Βοηθητική εστία	Dodatkový palnik	Pomocný hořák	Pomocný horák
SR	1,5kW /	Εστία με αργή ταχύτητα	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rýchly horák
R	2,25kW /	Εστία με γρήγορη ταχύτητα	Szybki palnik	Rychlý hořák	Rýchly horák
GR	3,1kW /	Εστία πολύ γρήγορη ταχύτητα	Duży szybki palnik	Extra rychlý hořák	Extra rýchly horák
UR	3,5kW /	Εστία ταχέως λειτουργίας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák	Extra rýchla varná zóna
2C	3,6kW /	Εστία διπλής σπείρας	Palnik z podwójnym wleńciem	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	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/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 copercchio sopra la pentola, in modo da ridurre le perdite di calore dovute all'evaporazione.
- DA — Brug låg på beholderen, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varmen udsilper.
- SV — Använd lock på kokkäret så ofta som möjligt för att minska värmeförlust genom dunstning.
- EL — Τοποθετήστε το καπάκι πάνω από το σκεύος όσο το δυνατόν περισσότερο, ώστε να μειώσετε την απώλεια θερμότητας μέσω των εξατμήσεων.
- PL — Przykrywaj naczynie najczęściej pokrywką, aby ograniczyć stratę ciepła poprzez wyparowanie.
- CS — Používejte co nejčastěji poklice, abyste minimalizovali tepelné ztráty způsobené odpařováním.
- SK — Aby sa znížili straty tepla vyparovaním, používajte čo 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.

# • 10 SERVICE APRÈS-VENTE

## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

[www.dedietrich-electromenager.com](http://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

### NOTA :

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

## 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 (**Fig 01**).

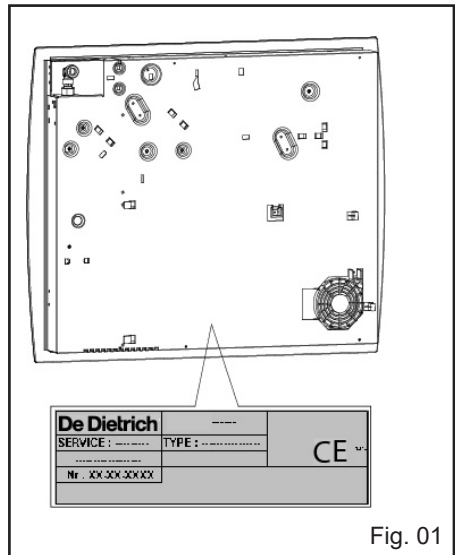


Fig. 01

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

**09 69 39 34 34** Service gratuit  
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros.  
RCS Nanterre 801 250 531.







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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

---

# TABLE OF CONTENTS

---

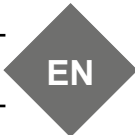
EN

<b>SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>40</b>
<b>• 1 ENVIRONMENT</b> .....	<b>43</b>
CARING FOR THE ENVIRONMENT .....	43
<b>• 2 DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE</b> .....	<b>44</b>
<b>• 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE</b> .....	<b>45</b>
CORRECT POSITIONING .....	45
BEFORE INSTALLING .....	46
TIPS FOR FLUSH MOUNTING .....	47
INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DRAWER, A CUPBOARD OR AN OVEN.....	47
INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DRAWER, A CUPBOARD OR AN OVEN (CONTINUED) .....	48
INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DISHWASHER.....	49
ELECTRICAL CONNECTION .....	50
GAS CONNECTION .....	51
CHANGING THE GAS SUPPLY.....	53
GAS SETTINGS.....	55
IDENTIFYING THE INJECTORS.....	55
<b>• 4 USING YOUR APPLIANCE</b> .....	<b>56</b>
DESCRIPTION OF YOUR HOB .....	56
DESCRIPTION OF YOUR CONTROL PANEL .....	56
LIGHTING THE GAS BURNERS .....	57
COOKWARE SUITABLE FOR GAS BURNERS .....	58
TURNING ON THE INDUCTION ZONES .....	59
CHILD SAFETY .....	59
CLEAN LOCK.....	59
THE CONTROLS .....	60
POWERING ON.....	60
OFF .....	60
ADJUSTING THE POWER LEVEL .....	60
SETTING THE TIMER .....	60
USING THE “ELAPSED TIME” TOUCH CONTROL .....	61
INDUCTION-SAFE COOKWARE .....	62
INDUCTION-SAFE COOKWARE (CONTINUED).....	63
<b>• 5 DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE</b> .....	<b>64</b>
MAINTAINING YOUR APPLIANCE.....	64
<b>• 6 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS</b> .....	<b>65</b>
DURING OPERATION .....	65
<b>• 7 COOKING CHART</b> .....	<b>66</b>
INDUCTION COOKING.....	66

---

# ***TABLE OF CONTENTS***

---



GAS COOKING .....	67
• <b>8 A FEW TIPS</b> .....	<b>68</b>
• <b>9 ECO DESIGN TABLE</b> .....	<b>69</b>
• <b>10 AFTER SALES SERVICE</b> .....	<b>71</b>

---

## ***SAFETY INSTRUCTIONS***

---

### **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.
- The electrical plug must remain accessible after installation.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.
- Do not use steam cleaning appliances.
- 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 the 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 is not connected to a system for evacuating combustion products. It must be installed and connected in



---

## ***SAFETY INSTRUCTIONS***

---

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.

– 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.

– You should never leave cooking unattended.

– These hobs are designed exclusively for cooking drinks and foodstuffs and do not contain any asbestos-based parts.

– Never leave any or 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.).

– 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.

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

– 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 or installer.

– 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).



---

## ***SAFETY INSTRUCTIONS***

---

– 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.

– To find your appliance's references easily, we recommend that you note them on the "After sales Service and Customer Relations" page (this page also explains where to find them on your appliance).

**⚠ WARNING:** If a crack appears in the surface of the glass, disconnect your appliance from the power supply to avoid electric shock.

**⚠ WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

– We do not recommend a safety device of hobs.

**⚠ WARNING:** Only use hob protections designed by the manufacturer of these cooking appliances or recommended by the manufacturer in the user guide included with the appliance. Use of unsuitable protections could cause accidents.

**⚠ CAUTION:** The cooking process should be provided under supervision. Also a short time cooking should be provided under constant supervision.

**⚠ WARNING:** In case of hotplate glass breakage:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
- do not touch the appliance surface;
- do not use the appliance.



# • 1 ENVIRONMENT

## 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 current European

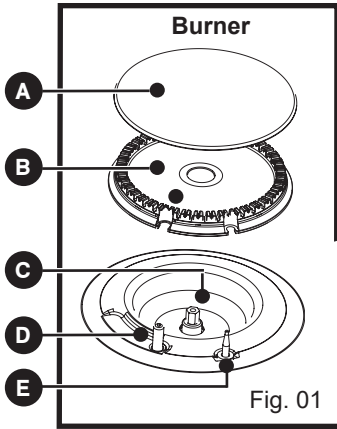


directive on waste electrical and electronic equipment. Consult your local authority or your retailer to find the dropoff points for used appliances nearest to your home.

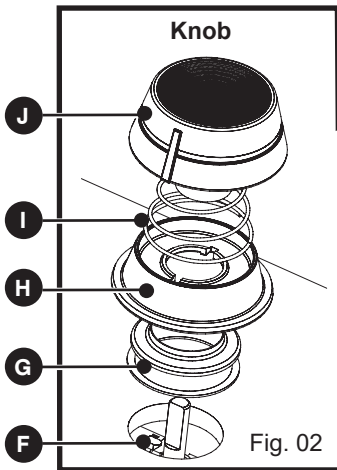
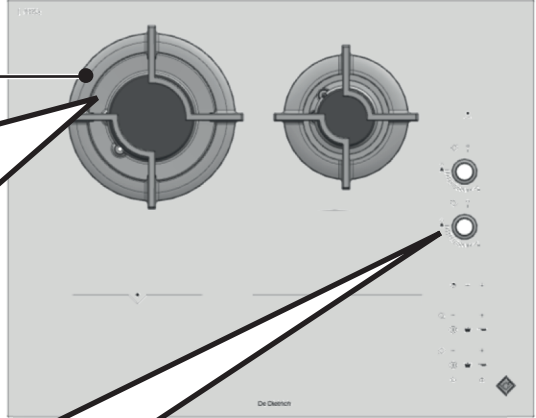
– We thank you for your help in protecting the environment.



# 2 DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE



Saucepan support grid



**A** Burner covers

**B** Burner head

**C** Injector

**D** Spark igniter

**E** Thermocouple  
(model with safety device)

**F** Valve

**G** Ring

**H** Base

**I** Spring

**J** Knob

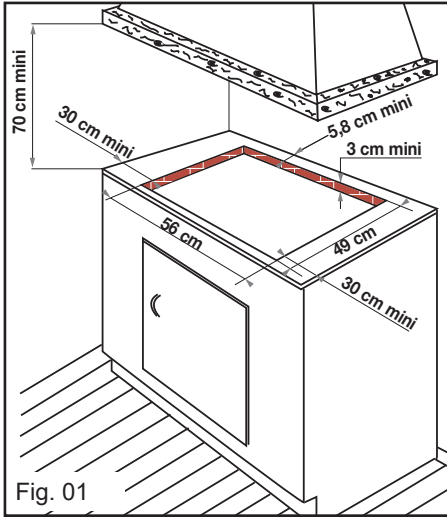


**TIP**  
This Guide to Installation and Use is valid for several models. There may be minor differences between the details and fittings on your appliance and the description provided.





# 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

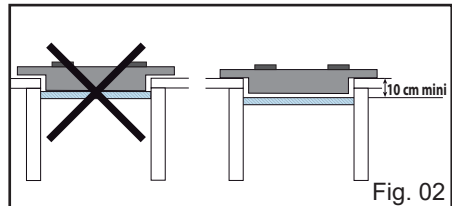


APPLIANCE			
	Width	Depth	Thickness
For standard cabinet	56 cm	49 cm	Depending on cabinet
Total dimensions above the work top	65 cm	51,5 cm	5 cm
Total dimensions below the work top	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

## CORRECT POSITIONING

Your appliance should be built into the surface of a support cabinet that is a minimum of 3 cm thick, made of a material that resists heat or that is covered with such a material. To ensure that cooking utensils can be handled safely, a minimum of 30 cm either side of the hob should be kept free from any obstructions (cabinets or walls).

If a horizontal divider wall is positioned under the hob, it should be placed at 10 cm mini away from the top of the work top (fig. 02). In any event, do not store aerosol cans or containers under pressure in any compartment that may exist under the hob (See “**Safety Recommendations**” chapter).

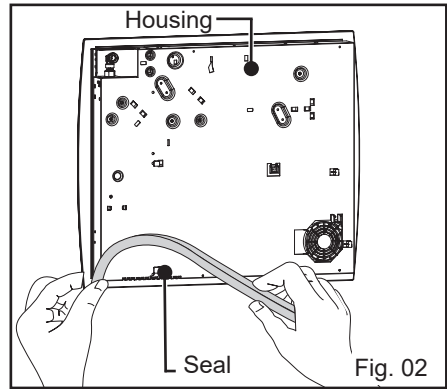


# 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

## BEFORE INSTALLING

your hob, and to ensure there are no leaks between the unit and the work surface, make sure that you use the sealant strip provided (Fig. 02).

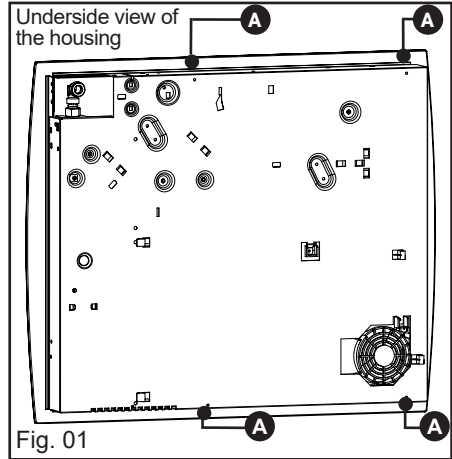
- Remove the pan supports, the burner covers and burner heads, noting their positions.
- Turn the hob over and carefully place it on top of the opening in the cabinet so as not to damage the knobs and spark plugs.
- Glue the foam seal, supplied with the appliance, **to the outside edge of the frame**. This strip will ensure the join between the glass and the work surface is properly sealed.
- Place your hob in the opening of the support unit, carefully centring it in the cut-out.
- Reposition the pan supports, burner covers and burner heads.
- Connect the hob's power cable to your kitchen's electricity supply (see "**Electric connection**" section).
- Connect your appliance to the gas supply (see "**Gas connection**" section).



# 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

## TIPS FOR FLUSH MOUNTING

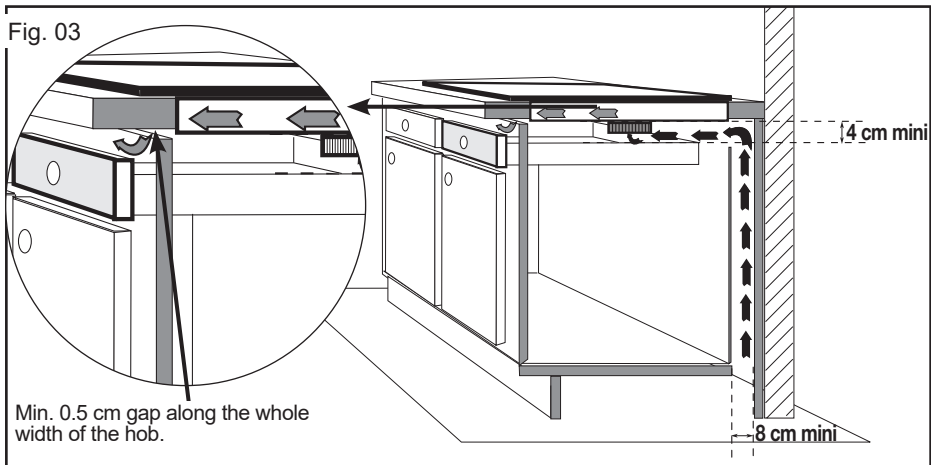
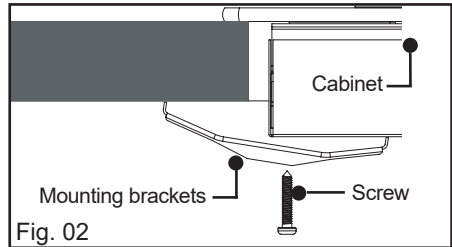
- If you wish, you can immobilise the hob using the four mounting brackets delivered with a screw (Fig. 02) to attach them to the four corners of the housing. **You must use the holes provided for this purpose, according to the diagram above (Fig. 01).**
- **Tighten the screws until the fixing bracket starts to pull out of shape. Do not use a power screwdriver.**



**A** Fixing holes

## INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DRAWER, A CUPBOARD OR AN OVEN

- **Above an empty cabinet or a drawer (Fig. 03).** Leave a minimum ventilation space of 8 cm behind the cabinet, and a 0.5 cm gap along the whole width of the cabinet.



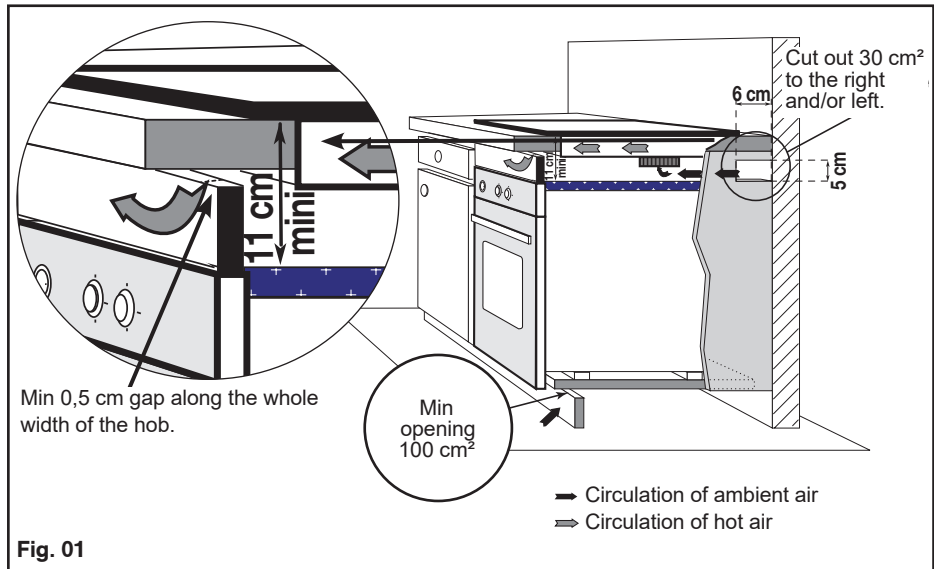
# 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

## INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DRAWER, A CUPBOARD OR AN OVEN (continued)

### – Above an oven (Fig. 01)

The oven must be **low mounted**. At the front there must be a 0.5 cm opening around the width of the cabinet and an air inlet of 30 cm<sup>2</sup> minimum at the back of the unit. If the oven is not fitted with a ventilation system with an air outlet at the front, you must use an insulation kit between the oven and the hob (to be ordered from the distributor).

If the oven has a “pyrolysis” function, **NEVER** use the cooking hob during pyrolysis.



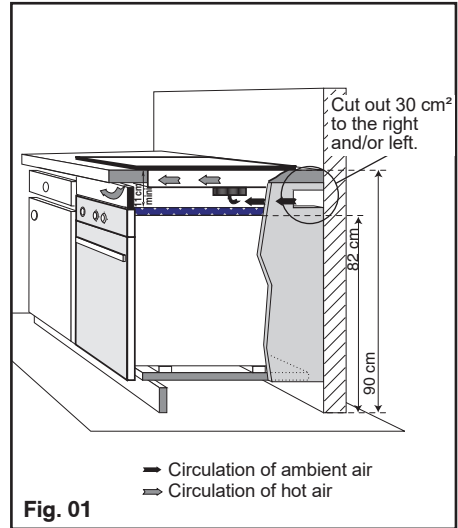
# 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

## INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DISHWASHER

The hob may be installed above a dishwasher providing that the following basic precautions are taken:

- The height of your work surface must be greater than or equal to 90 cm.
- You must cover the top of your dishwasher with an insulation plate to prevent the particles from its thermal insulation being sucked up by the hob's fans. This plate is available from your After-Sales Service Department.
- A minimum amount of fresh air must be let in, so that the hob's fan can adequately cool the electronic components inside.

We suggest cutting out a 30 cm<sup>2</sup> ventilation hole at the rear of one of the sides of the housing (Fig. 01).



# 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

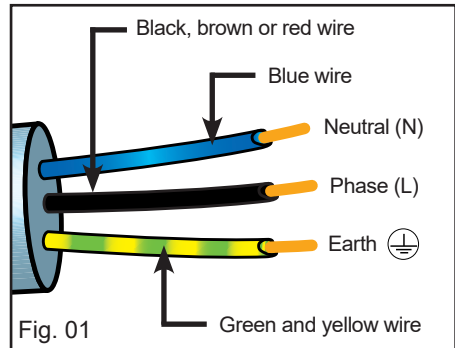
## ELECTRICAL CONNECTION

– The oven must be plugged in using a standardized power cable with 3 conductors each 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + ground) which must be connected to the 220~240 Volt network by means of a standardized IEC 60083 power socket or a singlepole cut-off device in compliance with installation regulations. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's ground terminal and must be connected to the installation's ground lead.



– The electrical plug must remain accessible after installation.

– Connect the wires to the electricity supply, taking note of the colour of each wire (Fig.01).

CROSS-SECTION OF CABLE TO BE USED	
	220-240 V~ 50 Hz
H05VVf cable	3 conductors including 1 ground wire
Cross-section of wires in mm <sup>2</sup>	1,5
Fusible	16 A



### CAUTION

- The safety wire (green and yellow) is connected to the appliance's earth terminal  and must be connected to the mains earth terminal .
- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.
- If a cooking hob is used that is not connected to the ground or has a faulty ground electrode, the manufacturer's liability shall under no circumstances be incurred in the event of an incident or for any of its consequences.



# 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

## GAS CONNECTION

### • Preliminary remarks

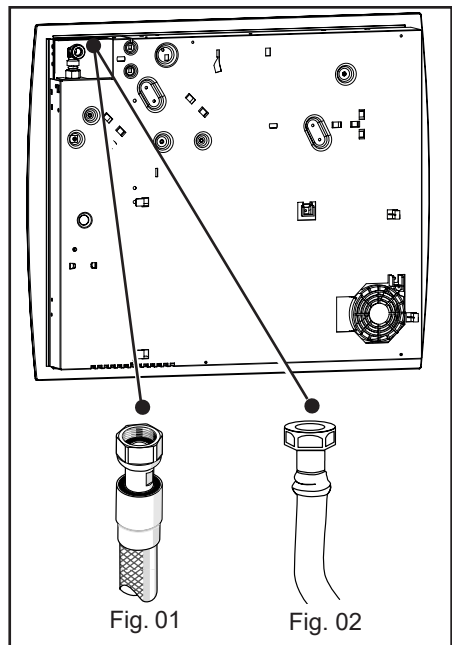
If your hob is installed above an oven or if there is a risk of the gas supply line overheating due to the proximity of other heating elements, a rigid pipe should be used for the gas supply. If a flexible hose or tube is used (as is the case with bottled butane), it must not come into contact with any moving parts or be positioned where it might become snagged.

The hob must be connected to the gas supply in accordance with the regulations in the country of installation.

### • Gas distributed by pipe, natural gas, propane-air gas or butane-air gas

For your safety, you must choose from the three following connection options:

- Use **rigid copper pipe** with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Connect directly to the elbow joint fitted on the appliance.
- Use a **flexible metal corrugated hose** (stainless steel) with **screw-on mechanical connectors** (compliant with standard NF D 36-121) with an unlimited guarantee (Fig. 01).
- Use a **reinforced rubber hose** with **screw-on mechanical connectors** (compliant with standard NF D 36-1 03) with a 10-year guarantee (Fig. 02).



### CAUTION

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

1- Change the gasket.

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



# 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

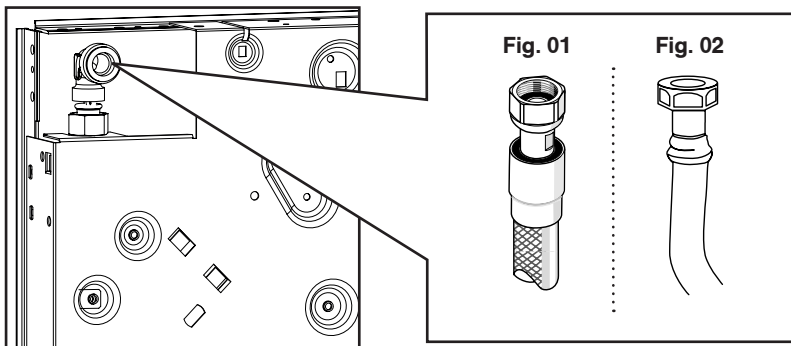
- Gas supplied by tank or cylinder (butane/propane)

For your safety, you must choose from the three following connection options:

- **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.
- **Connection with a wavy metal hose** (stainless steel) with **screw-on mechanical connectors** (compliant with the NF D 36-125 standard) whose service life is unlimited (Fig. 01).
- **Connection with a reinforced rubber hose with screw-on mechanical connectors** (compliant with the NF D 36-112 standard) whose service life is 10 years (Fig. 02).

## ⚠ CAUTION

All soft pipes and hoses whose service life is limited must have a maximum length of two meters and must be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their service life (marked on the pipe). Regardless of the means of connection chosen, ensure that the connection is leaktight, after installation, with soapy water. In France, you must use a hose or a pipe bearing the stamp NF Gaz





# 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

## CHANGING THE GAS SUPPLY



### CAUTION

The default settings on your hob are for natural gas.

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



### TIP

In France, this hob can also be adapted to propane/butane-air gas. The adaptation kit is supplied on request by your After-Sales Service Department.

Each time you change the gas supply, you must complete the following steps:

- Adapt the gas connection
- Change the injectors
- Adjust the hob connections.
- **Adjust the gas connection:** refer to the “Gas connection” paragraph.
- **Change the injectors** proceeding as follows:
  - Remove the pan supports, heads and covers from all burners.
  - Using the tool provided, unscrew and remove the injectors located under each crucible (Fig. 01).
  - Replace with the new gas injectors; refer to the injector positioning markers and the gas settings table at the end of this chapter. The new injectors should be fitted as follows:
    - First, manually tighten as far as possible.
    - Then fully engage the key onto the injector.
    - Draw a line on the burner plate using a pencil, as shown in Fig. 02.
    - Turn the wrench clockwise until the line appears on the opposite side of the key (Fig. 03).



### CAUTION

Exceeding this limit may damage the product.

- Replace the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.



### TIP

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.

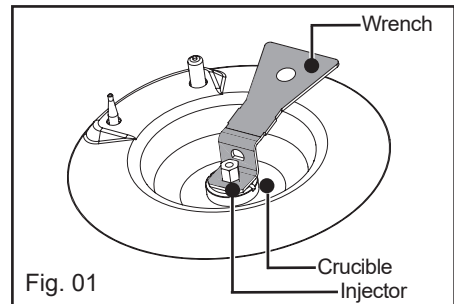


Fig. 01

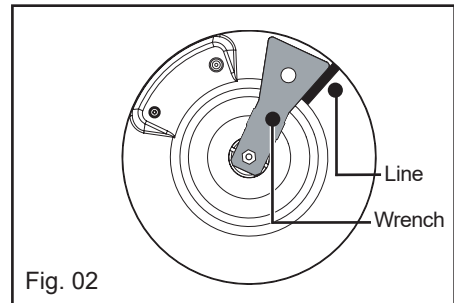


Fig. 02

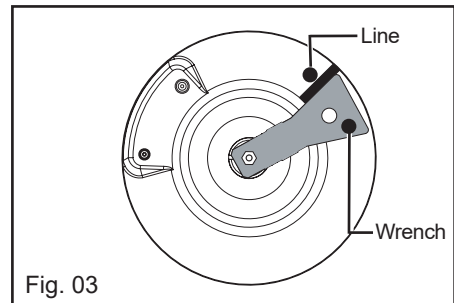


Fig. 03



# 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

- **Adjust the burner power screws:** they are located under the knobs (Fig. 04).
  - Proceed one tap at a time.
  - Remove the knobs and the gaskets by pulling them up.

- **Switching from natural gas to butane/propane gas.**

- With a small flat-head screwdriver, **screw in all the way** the brass (yellow) burner power screws (Fig. 05), **in a clockwise direction**.

- Replace the gaskets and the knobs, paying careful attention to their direction and ensuring that the knobs are pushed in all the way.

- **Switching from butane/propane gas to natural gas.**

- Unscrew the brass (yellow) burner power screws (Fig. 05), using a small flat-head screwdriver, **turn twice counter-clockwise**.

- Replace the knob.
- Light the burner in maximum heat mode, then turn down to reduced heat mode.

- Remove the knob again, then turn the burner power screw **clockwise** until it reaches the lowest possible setting that does not extinguish the flame.

- Replace the gasket and knob.

- Make several attempts to shift from the maximum flow rate to the minimum: **the flame should not go out**; if it does, unscrew the burner power screw so as to obtain good flame retention during these position switches.

- Replace the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.

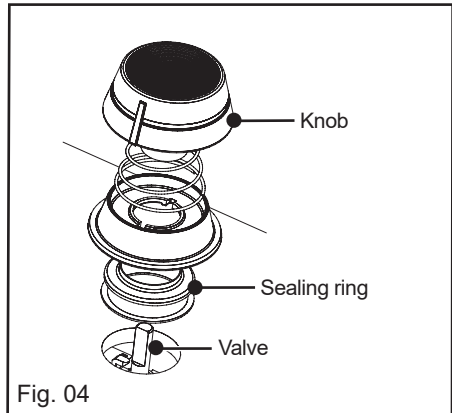


Fig. 04

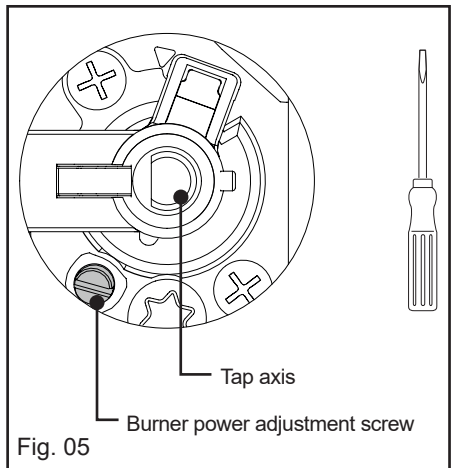


Fig. 05

# 3 INSTALLING YOUR APPLIANCE

## Gas settings

Appliance intended to be installed in: FR ..... cat: I12E+3+ CH - ES - IT - PT..... cat: I12H3+ CY - EE - PL ..... cat: I12H3B/P LT ..... cat: I2H	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	FR
Hourly rate below: 25 mbar at 15°C under 1013 mbar	<b>Butane G30</b> 28-30 mbar	<b>Propane G31</b> 37 mbar	<b>Natural gas G20</b> 20 mbar	<b>Natural gas G25</b> 25 mbar
<b>HIGH SPEED BURNER</b>				
Marking on injector	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Nominal heat release rate (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Hourly rate (g/h)	229	225		
Hourly rate (l/h)			295	343
<b>SEMI-FAST BURNER</b>				
Marking on injector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Nominal heat release rate (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Hourly rate (g/h)	109	107		
Hourly rate (l/h)			143	166
<b>60 CM HOB WITH 2 GAS BURNERS</b>				
Total heat release rate (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Maximum rate (g/h)	338	332		
			438	509

## Identifying the injectors

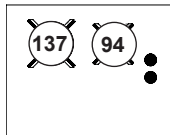
The table below shows where the injectors can be found on your appliance, according to the type of gas used.

The number is marked on each injector.

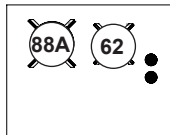


Example:  
injector marking 94

**Natural  
gas**



**Butane/Propane  
gas**



<b>Operating voltage:</b>	220-240 V~50 Hz
<b>Total absorbed electric power:</b>	
- 2 induction zone model	3200 W (1)
<b>Hob dimensions:</b>	
- Width	600 mm
- Depth	518 mm
<b>Weight:</b>	11,4 kg
<b>Dimensions of unit:</b>	
- Width	549 mm
- Height	59 mm
- Depth	470 mm

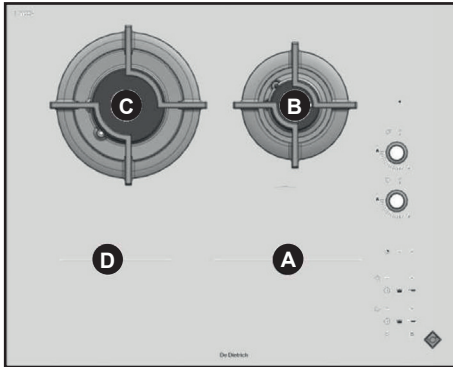
(1) The heating powers are only given by way of indication. It will depend on the type and shape of the cookware. Subject to modification.



# 4 USING YOUR APPLIANCE

## Description of your hob

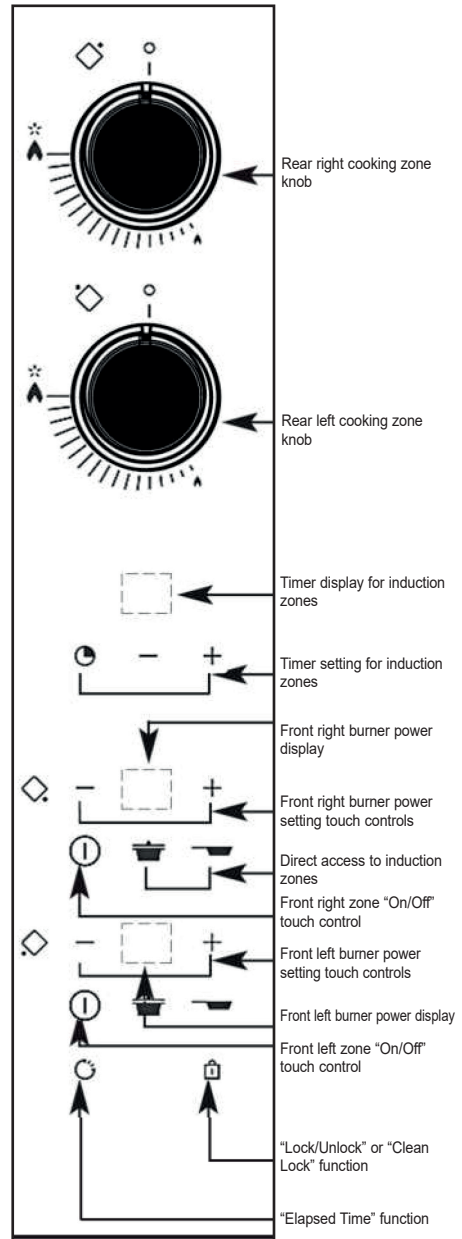
Model with 2 gas burners and 2 induction zones



- A** Induction cooking plate  
Ø210 - 3100 W
- B** Semi-fast burner 1,5 kW \*
- C** High speed burner 3,1 kW \*
- D** Induction cooking plate  
Ø160 - 2000 W

\* Power obtained with natural gas G20

## Description of your control panel




# 4 USING YOUR APPLIANCE



## LIGHTING THE GAS BURNERS

Each burner is supplied by a tap which can be opened by pressing it and turning it in a counter-clockwise direction.



The "O" point corresponds to closing the tap.

- Select the desired burner by referring to the symbols located near the knobs (e.g.  right back burner).

The control knobs on your hob have a built-in ignition system.

- To light a burner, press on the knob and turn it in a counter-clockwise direction , to the maximum setting .

- Keep the knob pressed in, which triggers a series of sparks, until the burner lights.

The settings for more moderate flame intensities are between the  symbol and the .

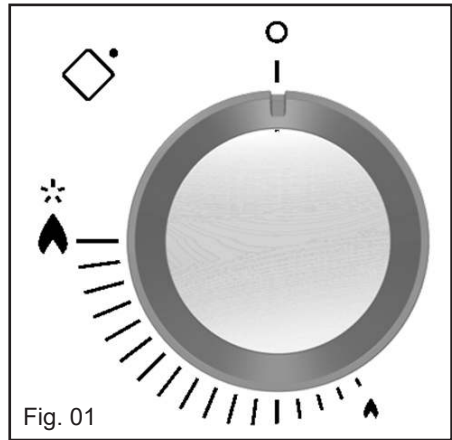


Fig. 01

### TIP

When a knob becomes difficult to turn, do not force it. Call your installer for an emergency visit. If a flame is accidentally extinguished, relight it as normal following the instructions above.



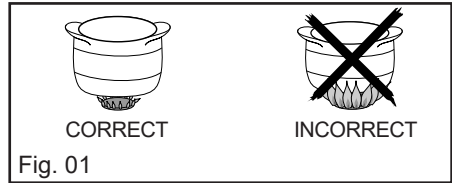
# 4 USING YOUR APPLIANCE

## COOKWARE SUITABLE FOR GAS BURNERS

### • Which burner should you use for your pans?

- Adjust the ring of flames so that it does not extend beyond the edge of the pan (Fig. 01).
- Do not use cookware with a concave or convex bottom (Fig. 02).
- Do not leave empty cookware over an ignited gas burner.
- Do not use cookware that partial/y covers the knobs.
- Do not use cookware that goes over the edges of the cooking hob.
- Do not use heat regulators, toasters, griddle pans or stewpots with feet which sit on or touch the glass top.

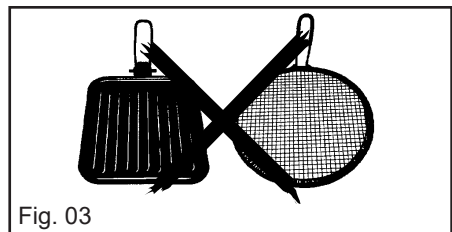
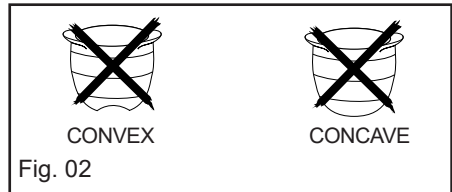
Large burner high speed	Small burner semi-fast
18 to 28 cm	12 to 20 cm
Frying, Boiling	Sauces, Reheating



### TIP

- Ensure that all natural ventilation is used or install a mechanical ventilation device (mechanical/ ventilation hood).
- Intensive, prolonged use of the appliance may require additions/ventilation, for example by opening a window, or more effective ventilation, by increasing the power of any mechanical ventilation device (a minimum air flow of 2 m<sup>3</sup>/h per kW of gas power is required).

Example: 60 cm hob - 2 gas burners  
Total Power: 1.5 + 3.1 = 4.6 kW  
4.6 kW × 2 = 9.2 m<sup>3</sup>/h minimum flow



# • 4 USING YOUR APPLIANCE


## TURNING ON THE INDUCTION ZONES

### • To use a function touch control


Place your finger squarely on the chosen touch control until the display shows the new setting.


### • How do I switch on and adjust the power?



Your hob has a heating power of 50 W to 2800 W or 3100 W (model with 1 induction zone). 1 is the lowest setting and 15 is the highest.

– Press  touch control to switch the cooking plate on.

– **You can** either:



– Press  to select position **bo** (Boiling).

– Press  to select position **7** (Gentle Simmer).

• Press  or  adjust the power as required.

**The last command always has priority.**

### • Programmable direct access for eiter fler cooking zone

– With zone turned off, **press** and hold  touch control then press the  touch control until the desired power level is reached (example: power level 5).

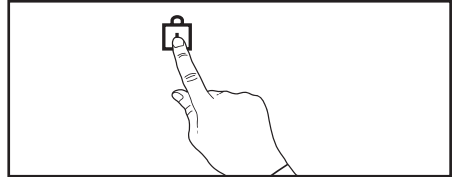
This setting is automatically validated if nothing has been pressed for 2 seconds.



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

## CHILD SAFETY

### • Locking the hob






The controls may be locked:

- either when the hob is switched off (cleaning),
- or during use (the hob continues what it was doing and the settings displayed remain active).

However, for safety reasons, the off touch control will override the lock feature and cut off the power supply to the hob.

– **Press** and hold  for 3 to 4 seconds.

The display  (luminous dot) appears and disappears after a few seconds. If any of the touch controls are pressed whilst the hob is locked, the   key symbol will be displayed.

### • Unlocking

– **Press** and hold  for 3 to 4 seconds.

The display  (luminous dot) disappears.

## CLEAN LOCK

– This function allows you to temporarily Lock your hob while cleaning.

To activate **Clean Lock**:

– Your hob must be turned off.

– **Briefly** press  touch control.

You will hear a beep and the indicator will start flashing.

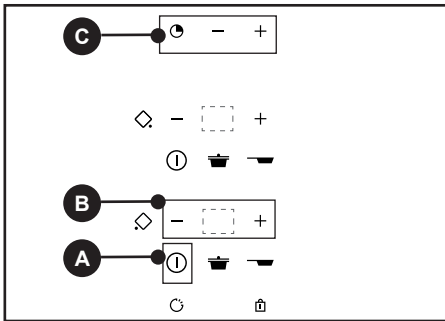
– After a preset time, the lock will automatically disengage. A double beep sounds and the indicator goes out.



**Remember to unlock your hob before reusing it (see “Child Safety: Unlocking”).**

# 4 USING YOUR APPLIANCE

## THE CONTROLS



- A** On/Off touch controls
- B** Power level touch controls
- C** Timer touch controls

## POWERING ON

Press the ① touch control for the zone you want to use.

A flashing **O** display and a beep indicates that the zone is on. You can now set the power you require.

If you do not select a power level, the cooking zone will automatically switch off.

## OFF

Press the ① touch control for the zone used or power — touch control until **O** is displayed.

## ADJUSTING THE POWER LEVEL

Press — or + touch control to adjust your power level between 1 and 15 (maximum power = 15).

When the appliance is switched on, you can move directly to maximum power by pressing — touch control.

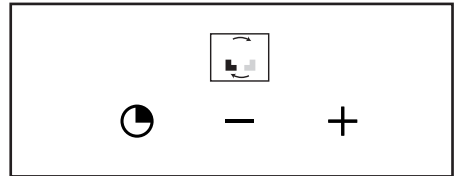



### TIP

When using one cooking zone at maximum power, the other cooking zone will be automatically limited, as shown on the display.

## SETTING THE TIMER

A timer is available for all the cooking zones but can only be used for one at a time.



With a series of presses of the  touch control you can select the cooking zone to which you want the timer to apply. The timer can only be used for a plate that is already in use.

### • To use the timer:

- Switch on the cooking zone and adjust the power level.
- Position the rotating symbol on this cooking zone.
- Adjust the time by pressing — or +. A dot will light up on the display to confirm your operation.

The timer starts counting only if the cooking zone is covered with an item of cookware.

When cooking is finished the zone switches off, the timer indicates **O**, and you are notified by a beeping sound.

- Press — or + touch control of the timer to stop the beep.

### • To change the timer settings:

- Press the — or + timer touch controls.


### • To stop the timer:



# • 4 USING YOUR APPLIANCE


– For several seconds, press simultaneously on the button + or - of the timer or on the button of the timer until **O**.

• **To change the cooking plate to which the timer is applied:**


- Stop the current timer.
- By pressing the  touch control successively, assign a new operating cooking zone.

## USING THE “ELAPSED TIME” TOUCH CONTROL


This function displays the time elapsed since the last time the power setting was adjusted for a given cooking zone.

To use this function, press  touch control.

The time that has passed flashes on the timer display for the chosen burner.

If you want cooking to end in a specific period, press  touch control then, in 5 seconds, press **+** on the timer to increase the cooking time that you wish to set. The time display becomes fixed for 3 seconds, then the remaining cooking time will appear. A beep will confirm your choice.

This function can be used with or without the timer.

Note: If a time is displayed on the timer, this time cannot be modified for 5 seconds after pressing . After these 5 seconds have elapsed, you can modify your cooking time.



# • 4 USING YOUR APPLIANCE

## INDUCTION-SAFE COOKWARE

### • Which cookware is the most suitable?

You probably already have pans that are suitable for an induction hob.

– **Enamelled steel pans** with or without nonstick coating: casserole dishes, deep fryers, saucepans or griddle pans.

– **Cast-iron pans:** so as not to scratch the vitroceramic surface, avoid sliding pans over the hob surface, or choose a pan with an enamel-coated base.

– **Induction-safe stainless steel pans:** most stainless steel pans are suitable for induction cooking (saucepans, casserole dishes, frying pans and deep fryers).

– **Aluminium pans with special bases:** choose pans with flat, thick bottoms, which provide a more even cooking (the heat is distributed better).

### – An “INDUCTION CLASS” logo

Only glass, terra cotta, aluminium without a special finish on the bottom, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking. We recommend that you select cookware with a thick, flat bottom.

When you buy your cookware, make sure that this logo is on the package; it assures you that it is compatible with induction cooking.



To help you choose, a list of utensils is provided in this booklet.

### – Residual heat indicator

After intensive use, the cooking area may remain hot for a few minutes.

A **H** will be displayed. Do not touch the zones concerned during this time.

### • What type of pans must I not use?

**GLASS, CERAMIC, EARTHENWARE, ALUMINIUM WITHOUT A SPECIAL BASE, COPPER AND CERTAIN NON-MAGNETIC STAINLESS STEEL COOKWARE.**

### • The “cookware” test

Thanks to its cutting edge technology, the hob is able to recognise most types of cookware. Place your pan on a cooking zone, for example at power level 4, if the display is normal, your pan is OK to use; if it flashes, your pan is not suitable for use on an induction hob. Even pans without a completely flat bottom can be used, as long as the bottom isn't too out of shape

### • Automatic-stop

Automatic stop is a safety feature of your hob.

It is automatically activated if you forget to turn off the cooker:

Power level used	The cooking zone automatically turns off after:
Positioned: - between 1 et 7 - between 8 et 11 - above 12	8 hours 2 hours 1 hour

**AS** is shown on the display for the cooking zone concerned, and a beep sounds for about 2 minutes. **AS** will continue to be displayed until you press one of the touch controls for the cooking zone. A double beep will sound to confirm that a touch control has been pressed.



# 4 USING YOUR APPLIANCE

## INDUCTION-SAFE COOKWARE (continued)

### • Precautions for use

- When using non-stick pans (such as Teflon) and little or no butter or oil, briefly preheat on position 9 or position 10. Never use position 11 or 12, as this may damage your pan.
- Never heat sealed cans as they may explode (this applies to any type of cooking).
- It is recommended to avoid placing metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface, as they may heat up.



### NOTE

Objects not intended for cooking should never be placed on the hob. When cooking, never use aluminium foil and never place products wrapped in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and would permanently damage your appliance.

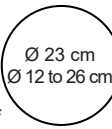

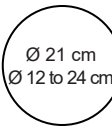
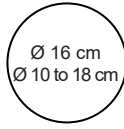
### • “Electronic safety” feature

If the temperature in the electronic circuits becomes too high, the safety feature will automatically reduce the power delivered by the hob.

### • “Empty saucepan” safety feature

Each heating zone is equipped with a safety device that constantly detects the temperature of the heating zone. Thus there is no risk of overheating caused by empty pans.

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

Multiple cookware	Multiple services	Small cookware
<p>This 23 cm cooking zone:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Automatically adapts to the diameter of the cookware.</li> <li>- Delivers the optimum power level.</li> <li>- Ensures excellent distribution of heat.</li> <li>- Provides an even cooking temperature, so that whether you are cooking large pancakes, a large fish, etc. or large amounts of small foodstuffs, they will be cooked evenly.</li> </ul>	 <p>Ø 23 cm Ø 12 to 26 cm</p>  <p>Ø 18 cm Ø 12 to 22 cm</p>  <p>Ø 21 cm Ø 12 to 24 cm</p>	 <p>Ø 16 cm Ø 10 to 18 cm</p> <p>Gentle cooking (sauces, creams, etc.). Preparation of small amounts or individual portions.</p>



### NOTE

- If an oven is located below your hob (see “Flush mounting”), the hob’s thermal safety devices will make it impossible to use the hob and your oven’s pyrolysis function at the same time.

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

Special warning for people with active implants (pacemakers, insulin pumps, etc.): your induction hob generates a magnetic field in the immediate area. We therefore recommend that you contact the manufacturer of your active implant to determine any possible incompatibilities.



# 5 DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE

## MAINTAINING YOUR APPLIANCE

MAINTENANCE	WHAT TO DO ?	PRODUCTS/ ACCESSORIES TO USE
The spark igniters and injectors	In the event that the spark plugs become soiled, clean them using a small, hardbristled brush (non-metallic). The gas injector is located in the depression in the centre of the burner. Be sure not to block the injector during cleaning, as this will affect hob performance. Use a safety pin to unblock the injector if necessary.	. Small, hard-bristled brush. . Safety pin.
The pan supports and gas burners	For tough stains, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.	. Gentle scouring cream. . Kitchen sponge.
Induction zones	- Clean with warm water and then wipe. If necessary finish with the scouring side of a sponge then wipe. - For tough stains, use products designed for vitroceramic glass (example opposite).	. Kitchen sponge. . Special vitroceramic glass products (e.g. Cera-clean).
The glass top	- Clean with warm water and then wipe. For tough stains, use special vitroceramic glass cleaning products.	. Kitchen sponge. . Special vitroceramic glass products (e.g. Cera-clean).

### NOTE

- Never clean your appliance while it is in use. Set all the electric and gas controls to zero.

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


### TIPS

- We recommend cleaning the hob fittings by hand rather than in a dishwasher.
- Do not use an abrasive sponge to clean your hob.
- Do not use a steam cleaner.



# • 6 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

## DURING OPERATION

YOU OBSERVE THAT:	ACTION TO BE TAKEN:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lighting the burners: There is no sparking when the control knobs are pressed down.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the electrical connection of your appliance</li> <li>Check that the sparkers are clean.</li> <li>Check that the burners are clean and in position.</li> <li>If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted.</li> <li>Check that the sealing rings have not come out of place.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>When you press on a knob, there are sparks on all of the burners simultaneously.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal. The lighter system is centralised, and all the burners spark at the same time.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>There are sparks, but the burner does not light.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the gas inlet pipe has not been squashed.</li> <li>Check that the gas inlet pipe tube is less than 2 m long.</li> <li>Check that the main gas tap is open.</li> <li>If you use gas tanks or cylinders check that they are not empty.</li> <li>If you have just installed your hob or changed a gas cylinder, keep the control knob wide open for a few seconds so that the gas can get through.</li> <li>Make sure the injector is not blocked up. If this is the case, clear it with a safety pin.</li> <li>Light up your gas burner before putting a pan on it.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Upon ignition, the flames light up and then are extinguished once the knob is released.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press firmly down on the knobs and hold them down for a few seconds after the appearance of flames.</li> <li>Check that the parts of the burner are correctly mounted.</li> <li>Check that the gaskets under the control knobs are not out of position.</li> <li>Avoid strong drafts in the room.</li> <li>Light your burner before placing your saucepan on it.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>In reduced heat mode, the burner goes out or the flames remain high.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avoid strong drafts in the room.</li> <li>Check that the correct injectors have been fitted for the type of gas being used (see the markings on the injectors in the "Gas settings" section). Reminder: The default settings on the hob are for a mains gas supply (natural gas).</li> <li>Check that the burner low power screws are properly set (See the "Changing the Gas Supply" chapter).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>The flames are irregular or uneven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the burners and injectors are clean and assembled correctly.</li> <li>Check you have enough gas in your gas cylinders.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>The hob produces an odour during the first cooking sessions.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Operate each burner for half an hour with a saucepan full of water.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Your hob emits a slight clicking noise.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal. This noise is caused by the distribution of power between the two induction zones.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>The saucepans make a noise during cooking on the induction zones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>At high power level, this is normal with certain types of pans. There is no danger for the hob.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>A series of short  or F7 is displayed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The electronic circuits have overheated. Problem with the cooling fan. Check that it is built in correctly. If the fault persists, call the After Sales service.</li> </ul>



# 7 COOKING CHART

COOKING ZONE	POWER LEVEL	PREPARING	FRYING		COOKING/BROWNING			COOKING / SIMMERING			KEEP WARM			
			BRINGING TO THE BOIL		RETURNING TO THE BOIL			BOILING LIGHT BROTHS						
			12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPS	BROTHS		X		X						X	X	X	
	THICK SOUPS		X		X						X	X	X	
FISH	COURT-BOUILLON		X		X		X							
	FROZEN FISH		X		X									
SAUCES	THICK, FLOUR-BASED WITH BUTTER AND EGGS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)				X				X	X				X
	CHICORY, SPINACH DRY VEGETABLES		X		X		X				X			
VEGETABLES	BOILED POTATOES		X		X						X			X
	BROWNED POTATOES		X		X						X			
	SAUTEED POTATOES		X		X						X			
	DEFROSTING OF VEGETABLES				X						X			
MEAT	THIN CUTS OF MEAT				X									X
	PAN-FRIED STEAKS				X									
	GRILLED MEAT (CAST IRON GRILL)				X									
FRIED FOODS	FROZEN CHIPS		X											
	FRESH CHIPS		X											
OTHER	PRESSURE COOKER		X											
	COMPOTES													
	PANCAKES				X									
	CUSTARD				X									
	MELTED CHOCOLATE				X									
	JAMS				X									
	MILK				X									
	FRIED EGGS				X									
	PASTA				X									
	JARS OF BABY FOOD (BAIN MARIE)				X									
	RAGOÛTS				X									
	CREOLE RICE				X									
	RICE PUDDING				X									

The maximum power levels should be used only for frying and bringing rapidly to the boil

# • 7 COOKING CHART

## GAS COOKING

	PREPARATIONS	TIME	HIGH SPEED	SEMI FAST
<b>SOUPS</b>	Bouillons Thick soups	8-10 min	X	
<b>FISH</b>	Court bouillon Barbecue	8-10 min 8-10 min	X X	
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 min		X X
<b>VEGETABLES</b>	Chicory, spinach Cooked peas Provencal tomatoes Fried potatoes Pasta	25-30 min 15-20 min	X X X X	
<b>MEAT</b>	Steak Blanquette, Osso-bucco Sautéed poultry breasts Tournedos	90 min 10-12 min 10 min	X X X X	
<b>FRYING</b>	French fries Fritters		X X	
<b>DESSERTS</b>	Rice pudding Fruit compote Pancakes Chocolate Custard Coffee (small percolator)	25 min 3-4 min 3-4 min 10 min		X X  X



## • 8 *A FEW TIPS*

Lighting with gas safety feature	<ul style="list-style-type: none"><li>. Keep holding down the control knob for a few seconds after the flame has appeared in order to activate the safety system.</li><li>. If there is a power failure, a burner can be lit by holding down the control knob and placing a lighted match against the burner.</li></ul>
Use of cookware	<ul style="list-style-type: none"><li>. The gas and electric hobs should only be used with stable, heat resistant cookware with flat bottoms.</li><li>. Use cookware of a suitable size: the diameter of the bottom of the cookware should be equal to or greater than the diameter of the electric cooking zone.</li></ul>
General maintenance	<ul style="list-style-type: none"><li>. Clean the burners regularly: this is essential to keep them working correctly and to ensure a stable and even flame.</li><li>. Do not forget the spark igniters. Thoroughly dry the burners and burner covers before replacing them.</li><li>. Finish cleaning by wiping the glass worktop using a piece of absorbent paper to remove any traces of damp.</li></ul>
Tips	<ul style="list-style-type: none"><li>. Once water starts to boil, reduce the flame to prevent it boiling over.</li><li>. Cover your saucepans with lids to save energy.</li><li>. Try turning off an electric cooking zone a few minutes before the end of the cooking time.</li></ul>



**TIP**

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







# ECO DESIGN TABLE

		FR	EN	ES	PT	NL
E1000	1,5kW	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Elektrische plaat
E1500	1kW	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Elektrische plaat
E2000	2kW	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Elektrische plaat
R1200	1,2kW	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halogéneo	Radiaalbrander
R1500	1,5kW	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halogéneo	Radiaalbrander
R1800	1,8kW	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halogéneo	Radiaalbrander
R2300	2,3kW	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halogéneo	Radiaalbrander
R2500	2,5kW	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halogéneo	Radiaalbrander
I2000	2kW	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
I2200	2,2kW	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
I2800	2,8kW	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
X2800	2,8kW	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
I3100	3,1kW	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
X3600	3,6kW	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
Z3600	3,6kW	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Aire de cocción inducción	Cozedura por indução	Zone voor inductiecooken
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 kroon
BFP	6,2kW	Brûleur forte puissance	High power burner	Quemador fuerte potencia	Bico de potência forte	Brander groot vermogen
NA		Pas applicable	Not applicable	No aplicable	Não aplicável	Niet van toepassing

		DE	IT	DA	SV	RU
E1000	1,5kW	Elektroplatte	Piastra elettrica	Ejplade	Ejplatta	Электрическая дивертром
E1500	1kW	Elektroplatte	Piastra elettrica	Ejplade	Ejplatta	Электрическая дивертром
E2000	2kW	Elektroplatte	Piastra elettrica	Ejplade	Ejplatta	Электрическая дивертром
R1200	1,2kW	Kochzone mit strahlungswärme	Formello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Исплучающая
R1500	1,5kW	Kochzone mit strahlungswärme	Formello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Исплучающая
R1800	1,8kW	Kochzone mit strahlungswärme	Formello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Исплучающая
R2300	2,3kW	Kochzone mit strahlungswärme	Formello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Исплучающая
R2500	2,5kW	Kochzone mit strahlungswärme	Formello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Исплучающая
I2000	2kW	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
I2200	2,2kW	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
I2800	2,8kW	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
X2800	2,8kW	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
I3100	3,1kW	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
X3600	3,6kW	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
Z3600	3,6kW	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktiontilberedning	Induktionshäll	Индукционная варочная панель
AUX	0,85kW	Hilfsbrenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpbänsnare	Вспомогательная конфорка
SR	1,5kW	Mittelschneller brenner	Bruciatore semi-rápido	Mellemhurtig 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	Madbrännare	Горелка сверхбыстрого горения
UR	3,5kW	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarápido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрая горелка
2C	3,6kW	Doppelkronenbrenner	Bruciatore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare	Горелка двойного диска
3C	3,6kW	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tre dobbelt krone	Trekronad brännare	Трёхконтурная горелка
BFP	6,2kW	Dielektrischer brenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Горелка большой мощности
NA		Nicht anwendbar	Non applicable	Ikke relevant	Ej tillämpligt	Не применимо

		EL	PL	CS	SK
E1000	1,5kW	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E1500	1kW	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E2000	2kW	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
R1200	1,2kW	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole vitroceramiczne	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R1500	1,5kW	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole vitroceramiczne	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R1800	1,8kW	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole vitroceramiczne	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2300	2,3kW	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole vitroceramiczne	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2500	2,5kW	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole vitroceramiczne	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
I2000	2kW	Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
I2200	2,2kW	Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
I2800	2,8kW	Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
X2800	2,8kW	Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
I3100	3,1kW	Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
X3600	3,6kW	Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
Z3600	3,6kW	Επιφάνεια επαγωγικής εστίας	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného varia
AUX	0,85kW	Βοηθητική εστία	Dodatkowy palnik	Pomocný hořák	Pomocný horák
SR	1,5kW	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rýchly horák
R	2,25kW	Εστία γρήγορης ταχύτητας	Palnik szybki	Hořák s vysokou rychlostí	Rýchly horák
GR	3,1kW	Εστία πολύ γρήγορης ταχύτητας	Duży szybko palnik	Hořák s velmi vysokou rychlostí	Veľmi rýchly horák
UR	3,5kW	Εστία υπερταχείας ταχύτητας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák	Extra rýchla varná zóna
2C	3,6kW	Εστία διπλής στέφανης	Palnik z podwójnym wieńcem	Dvojitý hořák	Dvojitá varná zóna
3C	3,6kW	Εστία τριπλής στέφανης	Palnik z potrójnym pierścieniem	Hořák s trojitou korunou	Horák s trojitou korunou
BFP	6,2kW	Εστία δυνατικής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysoce výkonný hořák	Veľmi výkonný horák
NA		Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se	Nehodí sa

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

- 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 container 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 lo spesso possibile un coperchio sopra la pentola, in modo da ridurre la perdita di calore dovuta all'evaporazione.
- DA — Brug låg på beholderen, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varme udslipper.
- SV — Använd lock på kokkärl 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 των εξατμίσεων.
- PL — Przynajmniej zawsze nakryj naczynia pokrywka, aby ograniczyć stratę ciepła poprzez wyparowanie.
- PT — Pouze o tampa em recipientes sempre que possível para reduzir a perda de calor por evaporação.
- SK — Aby sa znížila strata 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.

# • 10 AFTER SALES SERVICE

## SERVICING AND REPAIRS, FRANCE

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call more efficiently. This information can be found on the data plate (**Fig 01**).

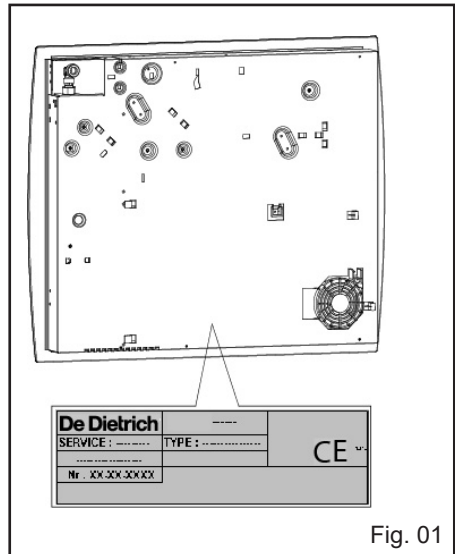


Fig. 01

### NOTE :

- With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.





ES

## Estimado/a cliente/a:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en De Dietrich al adquirir este producto. Esta elección refleja tanto su exigencia como su gusto por el arte de vivir a la francesa.

Fruto de más de 300 años de *savoir faire*, los productos De Dietrich encarnan la fusión del diseño, la autenticidad y la tecnología al servicio de las artes culinarias. Nuestros electrodomésticos están fabricados con los mejores materiales y ofrecen una calidad de acabado impecable.

Estamos seguros de que esta fabricación de primerísima calidad permitirá a los amantes de la cocina expresar todo su talento.

El Servicio de Atención al Cliente de De Dietrich está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias con el fin de satisfacer aún mejor sus necesidades. Nos sentimos honrados de ser su nuevo socio de cocinas y le agradecemos su confianza.



Con sus fábricas en Francia (Orleans y Vendôme), De Dietrich cultiva una búsqueda constante de la excelencia, perpetuando un *savoir faire* excepcional en el diseño de productos perfectamente acabados. Muchos de nuestros aparatos cuentan con la etiqueta Origine France Garantie, que certifica que han sido fabricados en

Francia.

Esta etiqueta no solo garantiza la calidad y durabilidad de nuestros aparatos, sino también su trazabilidad, proporcionando una indicación clara y objetiva de su procedencia.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES.....</b>	<b>75</b>
<b>• 1 MEDIO AMBIENTE .....</b>	<b>79</b>
RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE .....	79
<b>• 2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>80</b>
<b>• 3 INSTALACIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>81</b>
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO .....	81
EMPOTRADO .....	82
CONSEJOS DE EMPOTRADO.....	83
CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN CAJÓN, UN ARMARIO O UN HORNO.....	83
CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN CAJÓN, UN ARMARIO O UN HORNO (CONTINUA- CIÓN).....	84
CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN LAVAVAJILLAS .....	85
CONEXIÓN ELÉCTRICA .....	86
CONEXIÓN GAS .....	87
CAMBIO DE GAS .....	89
CARACTERÍSTICAS GAS .....	91
INDICACIÓN DE LOS INYECTORES .....	91
<b>• 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>92</b>
DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA .....	92
DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS .....	92
PUESTA EN MARCHA DE LOS QUEMADORES DE GAS.....	93
RECIPIENTES APTOS PARA LOS QUEMADORES DE GAS.....	94
PUESTA EN MARCHA DE LOS FOCOS DE INDUCCIÓN.....	95
SEGURIDAD NIÑOS: .....	95
CLEAN LOCK.....	95
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS .....	96
PUESTA EN MARCHA.....	96
PARADA.....	96
REGULACIÓN DE LA POTENCIA .....	96
REGULACIÓN DEL MINUTERO GIRATORIO .....	96
UTILIZACIÓN DEL MANDO “ELAPSED TIME” .....	97
ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS - SEGURIDAD INDUCCIÓN.....	98
ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS - SEGURIDAD INDUCCIÓN (CONTINUACIÓN).....	99
<b>• 5 MANTENIMIENTO HABITUAL DEL APARATO.....</b>	<b>100</b>
LIMPIAR EL APARATO .....	100
<b>• 6 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES .....</b>	<b>101</b>
DURANTE LA UTILIZACIÓN .....	101

• 7 MANUAL DE COCCIÓN .....	102
COCCIÓN CON INDUCCIÓN .....	102
COCCIÓN CON GAS .....	103
• 8 ALGUNOS CONSEJOS .....	104
• 9 TABLA DE ECODISEÑO .....	105
• 10 SERVICIO TÉCNICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE .....	107

---

## ***SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES***

---

### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**

**Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.**

- Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.
- El aparato debe ser instalado de acuerdo con las normativas vigentes y utilizado únicamente en un lugar bien aireado. Consulte este manual antes de instalar o utilizar el aparato.
- Las cocciones deberán llevarse a cabo bajo su atenta vigilancia.
- Estas placas de cocción están destinadas única y exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.
- Este aparato no va conectado a ningún dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe ser instalado de acuerdo con las normas vigentes. Se prestará especial atención a las disposiciones aplicables relativas a la ventilación.
- No guarde en el mueble situado bajo la placa los productos de LIMPIEZA o INFLAMABLES (aerosoles o recipientes a presión, papeles, libros de recetas...).
- Si utiliza un cajón colocado bajo la placa, le desaconsejamos que guarde en él objetos que no resistan altas temperaturas (plásticos, papeles, aerosoles, etc.).
- Antes de proceder a cualquier intervención en la placa (eléctrica o de gas) deberá desconectarla de la toma de alimentación.
- Cuando conecte aparatos eléctricos en una toma de corriente situada cerca de la placa, asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con zonas calientes.
- El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.
- El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.
- Por medida de seguridad, tras su uso, no se olvide de cerrar la



---

## ***SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES***

---

llave general de gas distribuido por canalización o la llave de la bombona de gas butano / propano.

– Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la regulación de la placa son compatibles.

– Las placas tienen la marca de conformidad CE.

– La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.

– No utilice un aparato de limpieza a vapor.

– Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas privadas de experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.

– Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

– La placa es conforme a la norma EN60335-2-6 en lo que respecta al calentamiento de los muebles y es de clase 3 en lo relativo a la instalación (según norma EN30-1-1).

– Las condiciones de regulación están escritas en una etiqueta situada en la bolsa y también en el embalaje.

– No utilice recipientes que sobrepasen los bordes de la placa de cocción.

– Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página “Servicio Técnico y Atención al Cliente” (esta página también le explica dónde puede encontrarlas en el aparato).

– Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que podrían calentarse.

– Después de utilizarla, apague la placa de cocción utilizando su dispositivo de control en lugar de contar únicamente con el detector de cacerolas.

– En caso de que la superficie tuviese resquebrajadura, desconecte el aparato de la corriente para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.





---

## **SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES**

---

**⚠️ ADVERTENCIA:** Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Se recomienda mantener alejados a los niños.

– Para la cocción, no utilice nunca una hoja de papel de aluminio. No coloque nunca productos embalados con papel de aluminio o bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente la placa de cocción.

– Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar con el fin de evitar todo peligro.

– Este aparato no es diseñado para ser puesto en funcionamiento utilizando un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia separado.

**⚠️ AVISO:** cocer sin vigilancia en una cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. No apague nunca un fuego con agua, debe apagar el aparato y tapar la llama con una tapa o con una manta ignífuga.

**⚠️ AVISO:** Riesgo de incendio: no almacenar nada encima de las superficies de cocción. El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse de una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación mecánica.

– Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación complementaria (por ejemplo, abrir una ventana) o una ventilación más eficaz (por ejemplo, aumentar la potencia de la ventilación mecánica, si existe)

No conviene utilizar ninguna tapa de protección.

**⚠️ ADVERTENCIA:** Utilice solo tapas diseñadas por el fabricante, referenciadas en el manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.

---

## ***SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES***

---

**⚠ ATENCIÓN:** vigilar el normal proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado.

**⚠ ADVERTENCIA:** En caso de roturas del cristal de la placa:

- apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento eléctrico de calentamiento y aisle el aparato de todas las fuentes de energía,
- no toque la superficie del aparato,
- no utilice el aparato.



# • 1 MEDIO AMBIENTE

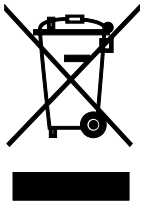
## RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

– Los materiales utilizados para el embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya a proteger el medio ambiente llevándolo a los contenedores municipales previstos para ello.

– Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por consiguiente, está marcado con este logotipo para indicarle que, en los países de la Unión Europea, los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante

se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea en vigor sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

Le damos las gracias por su colaboración en la protección del medio ambiente.

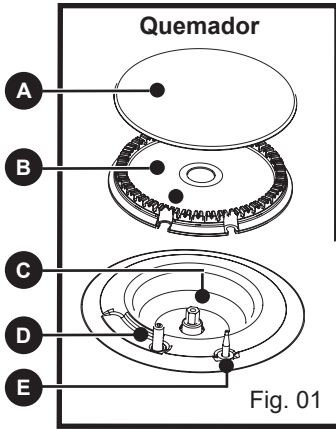


## ENVASES

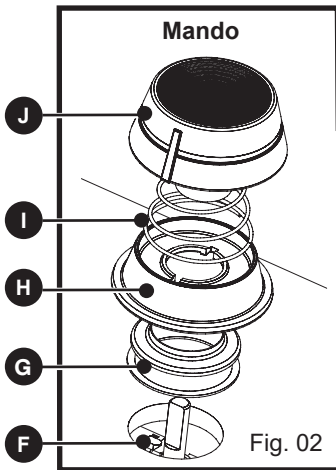
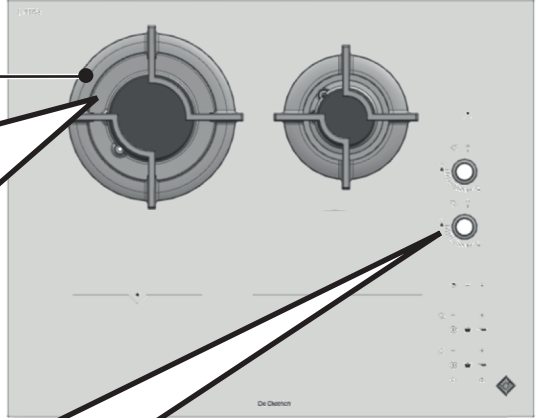


Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

# · 2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO



Parrilla soporte de cacerolas



**A** Tapa de quemador

**D** Bujía de encendido

**G** Anillo

**B** Quemador

**E** Termopar

**H** Base

**C** Inyector

**F** Llave

**I** Muelle

**J** Mando

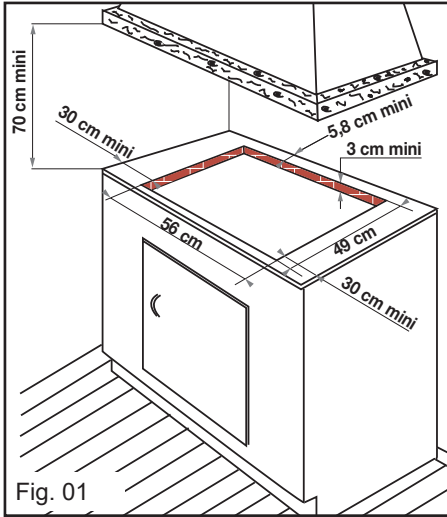


## Consejo

Este manual de instalación y utilización es válido para varios modelos. Por ello, es posible que constate pequeñas diferencias de detalles y de equipamientos entre su aparato y la presente descripción.



# 3 INSTALACIÓN DEL APARATO



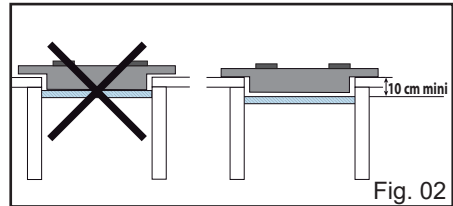
APARATO			
	Anchura	Profundidad	Grosor
Corte de mueble estándar	56 cm	49 cm	según mueble
Dimensiones totales encima de la encimera	65 cm	51,5 cm	5 cm
Dimensiones totales debajo de la encimera	55,5 cm	47,8 cm	5,8 cm

## ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

El aparato debe estar empotrado en la parte superior de un mueble soporte de un grosor mínimo de 3 cm, construido con un material resistente al calor o bien recubierto con un material que cumpla esta condición.

Para no entorpecer la manipulación de los utensilios de cocina, deberá existir, tanto a la derecha como a la izquierda, una distancia mínima de 30 cm desde la placa al mueble o pared adyacente.

Es imperativo que su mesa apoye el plano de trabajo. Si debajo de la placa se coloca un panel horizontal o una barra transversal, éste deberá estar situado a una distancia de 10 cm como mínimo del plano de trabajo (Fig. 02) En todo caso, no coloque ningún aerosol o envase a presión en el compartimento que pueda existir debajo de la placa (ver capítulo "Consignas de seguridad").



# 3 INSTALACIÓN DEL APARATO

## EMPOTRADO

Antes de instalar el aparato, para asegurarse de que quede bien estanco entre el cajón y la encimera, es necesario pegar la junta que se incluye en la bolsa (Fig. 03).

– Retire las parrillas de soporte de las cacerolas, la tapa y los quemadores y marque su posición. – Dé la vuelta a la placa y colóquela con precaución encima de la abertura del mueble para no dañar los mandos y las bujías de encendido.

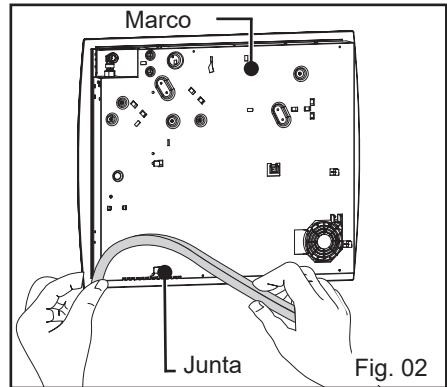
Pegue la junta de espuma que se incluye con el aparato **por todo el contorno exterior del marco**. La junta garantiza la estanqueidad entre el vidrio y la encimera.

– Coloque la placa en la abertura del mueble soporte, teniendo cuidado de centrarla bien en el recorte.

– Coloque las parrillas de soporte de las cacerolas, las tapas y los quemadores.

– Conecte el cable de alimentación de la placa a la instalación eléctrica de la cocina (consulte el punto “**Conexión eléctrica**”).

– Conecte el aparato a la instalación de gas (consulte el punto “**Conexión gas**”).



# 3 INSTALACIÓN DEL APARATO

## CONSEJOS DE EMPOTRADO

– Si lo desea, puede inmovilizar la placa utilizando bridas de sujeción que vienen incluidas con sus correspondientes tornillos (Fig. 02) que se fijan a las esquinas del marco. **Utilice siempre los orificios previstos para ello como muestra el dibujo (Fig. 01).**

– **Deje de atornillar cuando la brida de sujeción comience a deformarse. No utilice un destornillador eléctrico.**

En caso de que las bridas de fijación no estén entregadas con el aparato, puede adquirirlas en su Servicio Post-venta.

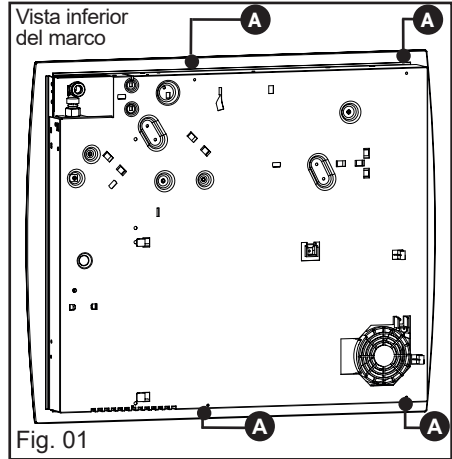
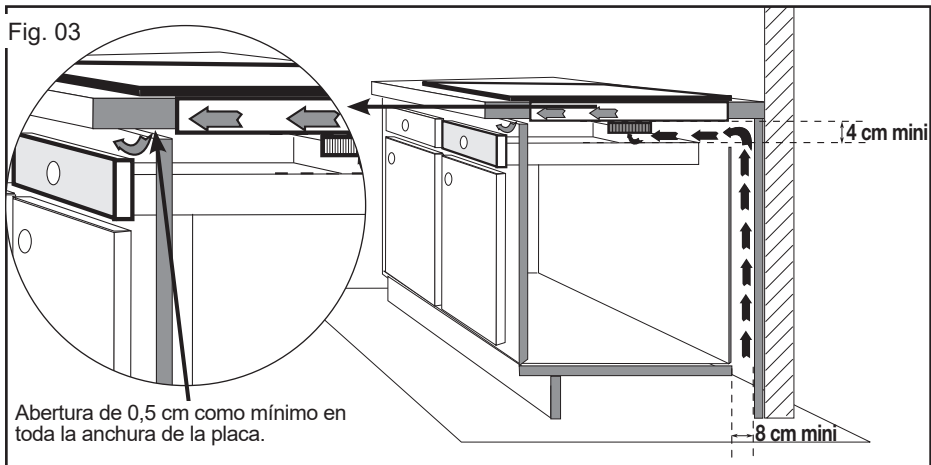
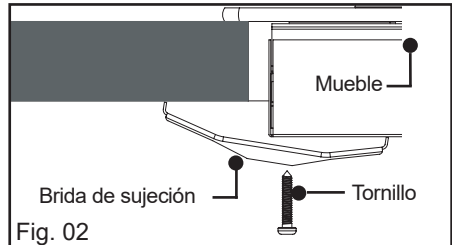


Fig. 01 Orificios de sujeción

## CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN CAJÓN, un armario o un horno

• **Encima de un mueble vacío o de un cajón (Fig. 03).**

Se necesita dejar un vacío sanitario de 8 cm como mínimo y una abertura de 0,5 cm en toda la anchura del mueble.



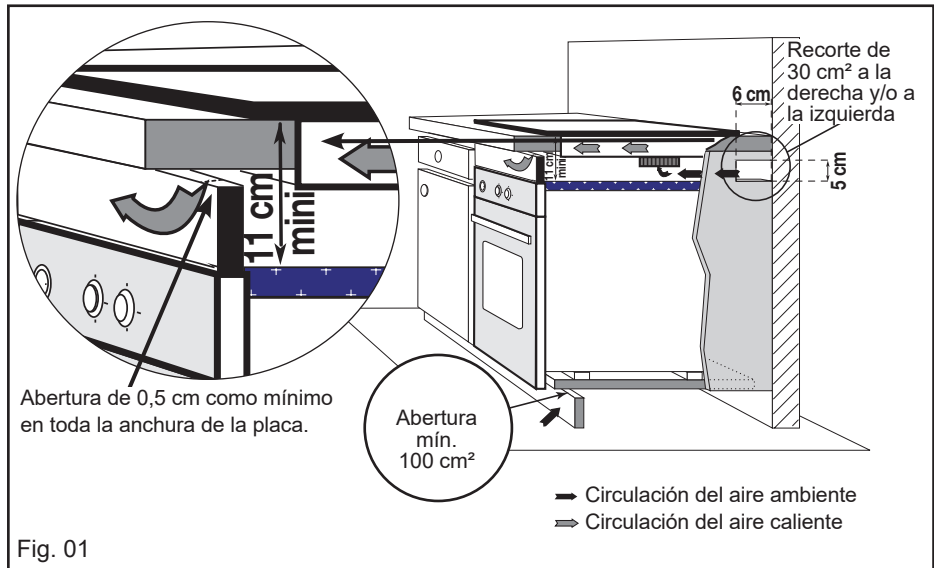
# 3 INSTALACIÓN DEL APARATO

## CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN CAJÓN, un armario o un horno (continuación)

### – Encima de un horno (Fig. 01)

Este se debe encontrar obligatoriamente en **posición baja**. Es imprescindible tener en la parte delantera una abertura de 0,5 cm en toda la anchura del mueble y en la parte trasera del mueble una entrada de aire de 30 cm<sup>2</sup> como mínimo. Si el horno no cuenta con una ventilación con salida de aire en la parte delantera, tendrá que utilizar forzosamente un kit de aislamiento entre el horno y la placa (pídalo en su tienda).

Si el horno está equipado con una función de "pirólisis", no utilice NUNCA la placa mientras esté funcionando la pirólisis.



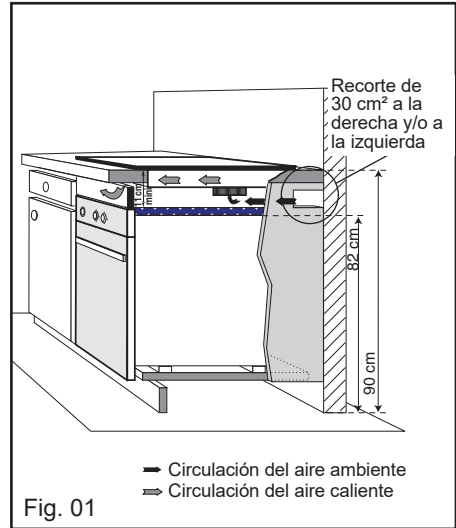


# 3 INSTALACIÓN DEL APARATO

## CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN LAVAVAJILLAS

Puede instalar la placa encima de un lavavajillas siempre que respete las siguientes precauciones elementales:

- La altura de la encimera debe ser igual o mayor que 90 cm.
- Deberá cubrir la parte superior del lavavajillas con una placa de aislamiento para evitar que las partículas procedentes del aislamiento térmico de este sean aspiradas por los ventiladores de la placa. Puede procurarse la placa de aislamiento en el Servicio Técnico.
- Deberá prever una entrada de aire fresco mínima, para que el ventilador de la placa pueda enfriar correctamente los componentes electrónicos que hay dentro. Para ello, sugerimos realizar un recorte de 30 cm<sup>2</sup> por detrás de uno de los lados del hueco de empotrado (Fig. 01).



# 3 INSTALACIÓN DEL APARATO

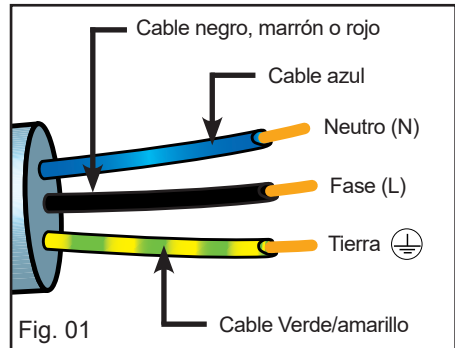
## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1.5 mm<sup>2</sup> (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240V~ por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación. El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación.

El enchufe debe quedar accesible después de realizar la instalación.

– Conecte los cables en la instalación respetando los colores (Fig. 01).

SECCIÓN DE CABLE QUE SE DEBE UTILIZAR	
Tensión	220-240 V~ 50 Hz
Cable H05VVF	3 conductores, 1 de ellos para tierra
Sección de los conductores en mm <sup>2</sup>	1,5
Fusible	16 A



### Atención

- El cable de protección (verde / amarillo), que va conectado al borne de tierra ⊕ del aparato, se debe conectar al borne de tierra ⊕ de la instalación.
- Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.
- Si se utiliza una placa que no esté conectada a tierra o que tenga una toma a tierra defectuosa, no se podrá hacer responsable de las consecuencias al fabricante en caso de incidente.

# 3 INSTALACIÓN DEL APARATO

## CONEXIÓN GAS

### • Observaciones preliminares

Si la placa de cocción se encuentra instalada encima de un horno o si existe el riesgo de que, debido a la proximidad de otros elementos calientes, se produzca un calentamiento de la conexión, esta se deberá realizar con un tubo rígido.

Si se utiliza un tubo flexible (caso del gas butano), este no deberá estar en contacto con ninguna parte móvil del mueble ni pasar por un lugar en el que pueda obstruirse.

La conexión de gas deberá efectuarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.

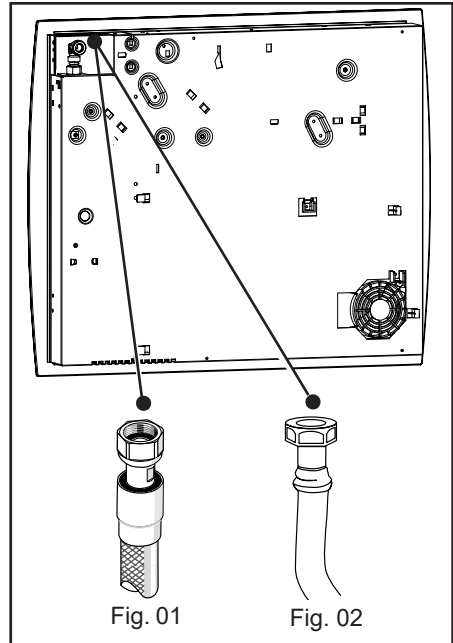
### • Gas distribuido por canalización de gas natural, aire propanado o aire butanado

Para su seguridad, debe elegir únicamente alguna de las 3 conexiones siguientes:

– **Conexión con un tubo rígido de cobre** con extremos mecánicos atornillables (denominación norma gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

– **Conexión con un tubo flexible metálico** (de acero inoxidable) ondulado con extremos mecánicos atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-121) cuya vida es ilimitada (Fig. 01).

– **Conexión con un tubo flexible de goma reforzado** con extremos mecánicos atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-103) cuyo tiempo de vida es de 10 años (Fig. 02).



### ⚠ Atención

Al realizar la conexión de gas de su placa, si está obligado a cambiar la orientación del codo montado en el aparato:

1- Cambie la junta de estanqueidad.

2- Apriete la tuerca del codo sin superar un par de fuerza de 17 N.m.



# 3 INSTALACIÓN DEL APARATO

## • Gas distribuido por bombona o depósito (gas butano / propano)

Para su seguridad, debe elegir únicamente alguna de las 3 conexiones siguientes:

– **Conexión con un tubo rígido de cobre** con extremos mecánicos atornillables (denominación norma gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

– **Conexión con un tubo flexible metálico** (de acero inoxidable) ondulado con extremos mecánicos atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-125) cuya vida es ilimitada (Fig. 01).

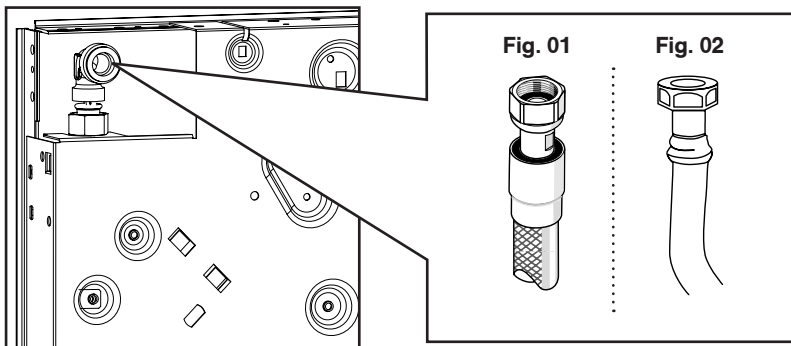
– **Conexión con un tubo flexible de goma** reforzado con extremos mecánicos atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-112) cuyo tiempo de vida es de 10 años (Fig. 02).



## Atención

Todos los tubos blandos y tubos flexibles cuya duración de vida esté limitada deben tener una longitud máxima de 2 metros y poder ser inspeccionados en toda ella. Deben ser cambiados antes de que lleguen a su fecha límite de uso (marcada en el tubo). Sea cual sea el medio de conexión elegido, asegúrese de que ha quedado perfectamente estanco después de su instalación utilizando agua jabonosa.

En Francia, es obligatorio utilizar un tubo o tubería con la marca NF Gaz



# 3 INSTALACIÓN DEL APARATO

## CAMBIO DE GAS



### Atención

El aparato está preajustado de fábrica para ser utilizado con gas natural. Los inyectores necesarios para la adaptación al butano / propano se encuentran en la bolsa que contiene este manual.



### Consejo

En Francia, también se puede adaptar la placa al aire propanado/butanado. La bolsa de adaptación se suministra solicitándola al Servicio Técnico.

Cada vez que cambie de gas, deberá sucesivamente:

- Adaptar la conexión de gas
- Cambiar los inyectores
- Ajustar los ralentís de las llaves
- **Adaptar la conexión de gas:** consulte el punto “Conexión gas”.
- **Cambie los inyectores** procediendo como sigue:

- Retire las parrillas, las tapas y los quemadores de todos los fuegos.
- Con ayuda de la llave suministrada, desatornille los inyectores situados en el fondo de cada hueco y quítelos (Fig. 01).
- Monte en su lugar los inyectores de gas correspondientes, de conformidad con lo marcado en los inyectores y la tabla de las características gas que se encuentra al final del capítulo; para ello:
  - Atorníllelos primero manualmente hasta bloquear el inyector.
  - Apriete a fondo el inyector con ayuda de la llave.
  - Con un lápiz, trace una línea en la placa en el lugar indicado (Fig. 02).
  - Gire la llave en el sentido de las agujas de un reloj hasta que la línea aparezca al otro lado (Fig. 03).



### Atención

No rebese este límite para evitar deterioros en el aparato.

- Vuelva a colocar los quemadores, las tapas y las parrillas de soporte de cacerolas.



### Consejo

Con cada cambio de gas, marque la casilla correspondiente en la etiqueta pegada en el dispositivo. Consulte los párrafos «conexión de gas» y «Cambio de gas» del manual.

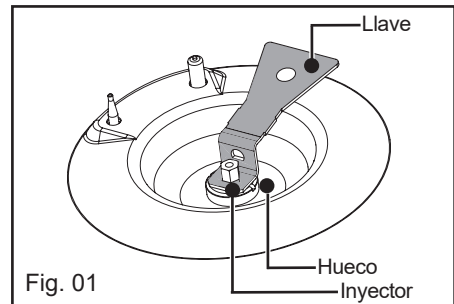


Fig. 01

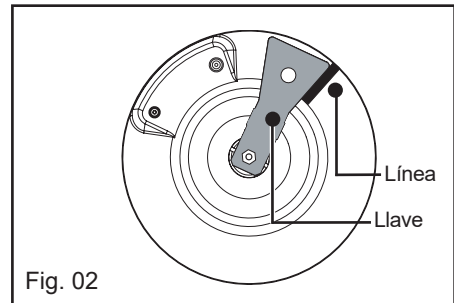


Fig. 02

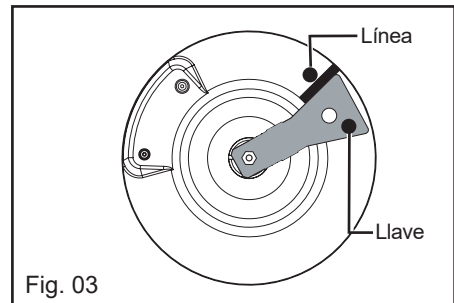


Fig. 03



# 3 INSTALACIÓN DEL APARATO

• **Ajuste los ralentís de las llaves:** se encuentran bajo los mandos (Fig. 04).

- Proceda llave por llave.
- Retire los mandos y los anillos de estanqueidad tirando de ellos hacia arriba.

- **Pasar de gas natural o aire propanado/ butanado a gas butano/ propano**

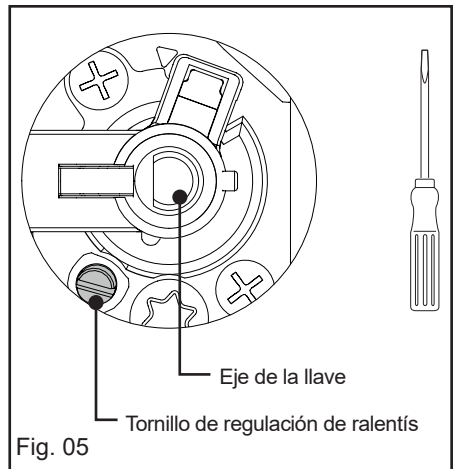
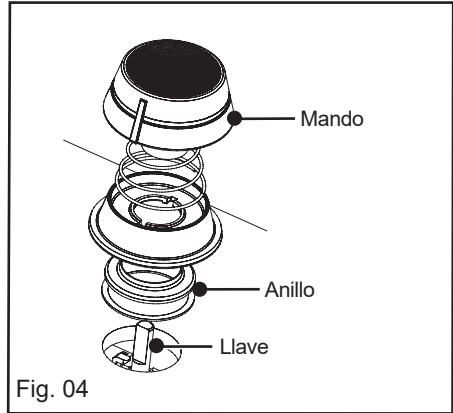
- Con ayuda de un pequeño destornillador plano, **atornille a fondo** el tornillo de latón de regulación de los ralentís (amarillo) (Fig. 05), **en el sentido de las agujas del reloj**.

- Monte de nuevo los anillos de estanqueidad y los mandos prestando atención al sentido de orientación que deben tener y compruebe que los mandos están bien introducidos.

- **Paso del gas butano / propano al gas natural o al aire butanado / propanado**

- Desatornille el tornillo de latón de regulación de los ralentís (amarillo) (Fig. 05), utilizando un destornillador plano, **dando 2 vueltas en el sentido inverso a las agujas de un reloj**.

- Vuelva a montar el mando.
- Encienda el quemador en posición máxima y pase a posición ralentí.
- Retire de nuevo el mando, gire el tornillo de regulación **en el sentido de las agujas del reloj** hasta la posición más baja antes de que se extinga la llama.
- Monte de nuevo el anillo de estanqueidad y el mando.
- Realice varias maniobras de paso de caudal máximo a ralentí: la llama no debe apagarse de lo contrario desenrosque el tornillo de regulación para obtener una llama correcta al realizar estas maniobras.
- Vuelva a colocar los quemadores, las tapas y las parrillas de soporte de cacerolas.



# 3 INSTALACIÓN DEL APARATO

## CARACTERÍSTICAS GAS

Aparato destinado a ser instalado en : FR ..... cat : I12E+3+ CH - ES - IT - PT..... cat : I12H3+ CY - EE - PL ..... cat : I12H3B/P LT ..... cat : I2H	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT	FR-CH-ES- IT-PT-CY-EE- PL-LT	FR
Gasto horario: 25 mbar a 15°C con 1013 mbar	<b>Butano G30</b> 28-30 mbar	<b>Propano G31</b> 37 mbar	<b>Gas Natural G20</b> 20 mbar	<b>Gas Natural G25</b> 25 mbar
<b>QUEMADOR GRANDE RÁPIDO</b>				
Indicación marcada en el inyector	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Caudal calorífico nominal (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Caudal horario (g/h)	229	225		
Caudal horario (l/h)			295	343
<b>QUEMADOR SEMIRRÁPIDO</b>				
Marking on injector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Nominal heat release rate (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Caudal horario (g/h)	109	107		
Caudal horario (l/h)			143	166
<b>PLACA 60 CM 2 FUEGOS GAS</b>				
Caudal calorífico total (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Caudal máximo (g/h)	338	332		
Caudal máximo (l/h)			438	509

## INDICACIÓN DE LOS INYECTORES

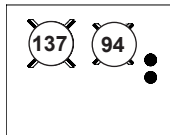
El cuadro siguiente indica las implantaciones de los inyectores en su placa en función del gas utilizado.

Cada número está marcado en el inyector.

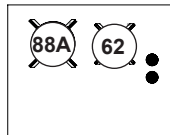


Ejemplo:  
indicación inyector 94

**Gas  
natural**



**Gas  
butano/propano**



<b>Tensión de funcionamiento:</b>	220-240 V~50 Hz
<b>Potencia eléctrica total absorbida:</b>	
- Modelo 2 focos de inducción	3200 W (1)
<b>Dimensiones de la placa:</b>	
- Anchura	600 mm
- Profundidad	518 mm
<b>Peso :</b>	11,4 kg
<b>Dimensiones del hueco:</b>	
- Anchura	549 mm
- Altura	59 mm
- Profundidad	470 mm

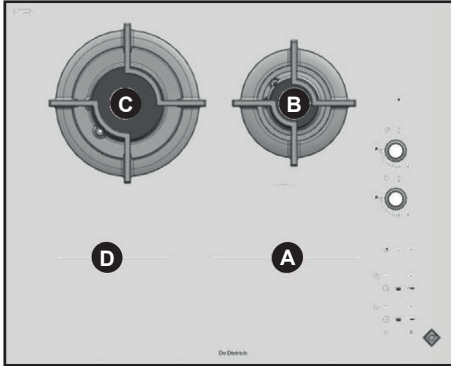
(1) Las potencias de calefacción se dan únicamente a título indicativo. Dependen del tipo y la forma del recipiente.  
Con reserva de modificaciones.



# • 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

## DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA

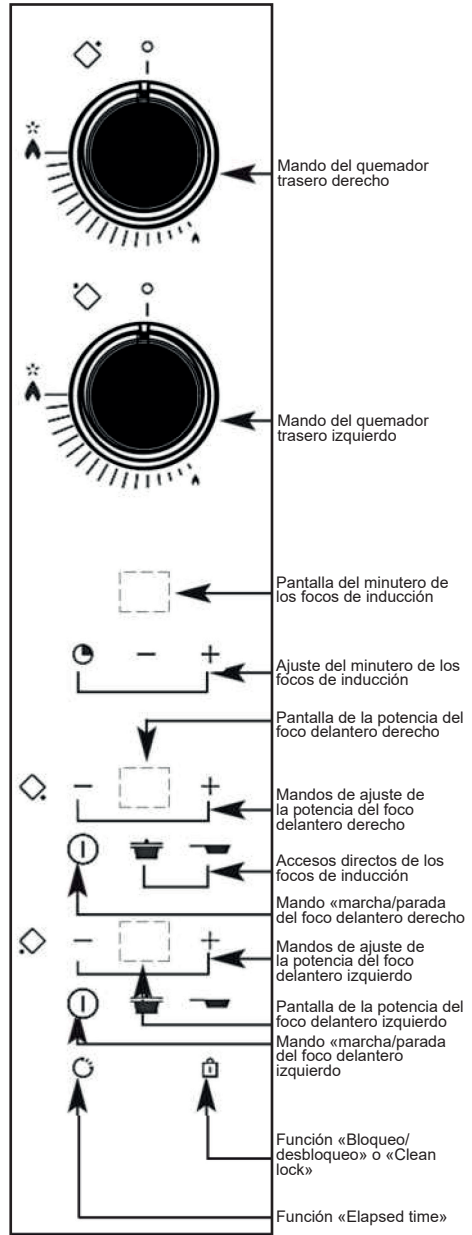
Modelo 2 fuegos de gas y 2 focos de inducción



- A** Foco de inducción  
Ø210 - 3100 W
- B** Quemador semirrápido 1,5 kW \*
- C** Quemador grande rápido 3,1 kW \*
- D** Foco de inducción  
Ø160 - 2000 W

(\*) Potencias obtenidas con gas natural G20

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS








# • 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

## PUESTA EN MARCHA DE LOS QUEMADORES DE GAS



Cada quemador está alimentado con una llave que se abre pulsándola y girándola en el sentido inverso a las agujas del reloj. El punto "O" corresponde al cierre de la llave.

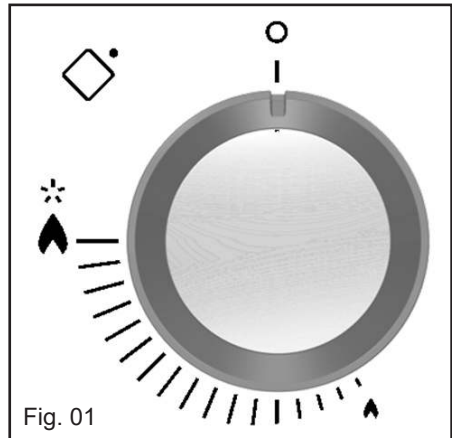
– Elija el quemador que desee ayudándose con los símbolos que se encuentran cerca de los mandos (ej.: quemador trasero derecho .

La placa dispone de un encendido de los quemadores integrado en los mandos.

– Para encender un quemador, pulse el mando y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj  hasta la posición máxima .

– Mantenga pulsado el mando para activar una serie de chispas hasta que se encienda el quemador.

La regulación hacia un menor caudal de gas se efectúa entre el símbolo  y el símbolo .



### Consejo

**Cuando sea difícil girar un mando, no lo fuerce. Solicite urgentemente la intervención del instalador.**

**Si la llama se apaga accidentalmente, bastará con volver a encenderla normalmente siguiendo las instrucciones de encendido.**



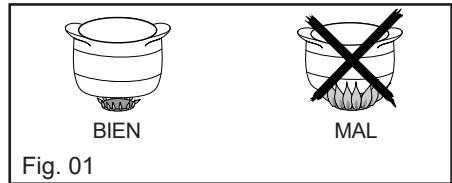
# • 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

## RECIPIENTES APTOS PARA LOS QUEMADORES DE GAS

### • ¿Qué quemador emplear según el recipiente?

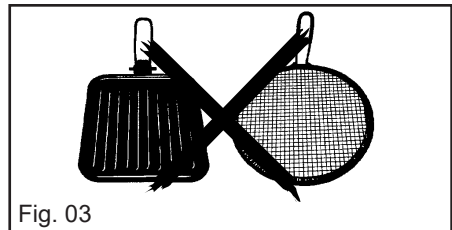
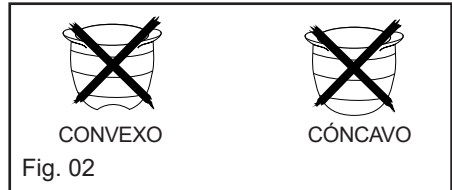
- Ajuste la corona de llamas de forma que estas no sobrepasen el perímetro del recipiente (Fig. 01)
- No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo (Fig. 02)
- No deje funcionando un fuego de gas con un recipiente vacío.
- No utilice recipientes que cubran parcialmente los mandos.
- No utilice recipientes que rebasen los bordes de la placa.
- No utilice difusores, tostadores de pan, parrillas de acero para carne ni cacerolas con pies que reposen o rocen la superficie de vidrio (Fig. 03).

Quegador grande grande rápido	Quegador pequeño semirrápido
de 18 a 28 cm	de 12 a 20 cm
Freir, Hervir	Salsas, Recalentar



### TIP

- Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural de la habitación o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).
- Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de ventilación mecánica, si esta existe (se necesita un caudal mínimo de 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potencia de gas).



### Ejemplo:

placa de 60 cm - 2 quemadores de gas  
Potencia total: 1,5 + 3,1 = 4,6 kW  
4,6 kW × 2 = 9,2 m<sup>3</sup>/h caudal mínimo



# 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

## PUESTA EN MARCHA DE LOS FOCOS DE INDUCCIÓN

### • Para utilizar un mando de función


Coloque el dedo bien recto y plano en el mando hasta que la pantalla indique el nuevo ajuste.


### • ¿Cómo poner en marcha y ajustar la potencia?

La placa posee una potencia de calefacción de 50 W a 2800 W o 3100 W (modelo 1 foco de inducción) señalada de 1 a 15.

– Pulse el mando ① de puesta en marcha.

– Elija entre:


- Pulsando una vez  selecciona la posición **bo** (Hervir).

- Pulsando una vez  selecciona la posición **7** (COCCIÓN LENTA).

- Pulsando **—** o **+** hará variar la potencia como necesite.

La última orden es siempre prioritaria.

### • Acceso directo programable en alguno de los focos

– Foco apagado, mantenga pulsado un momento  y pulse después el mando **+** hasta conseguir la potencia que desea (ejemplo: potencia 5).

Validación automática al cabo de 2 segundos sin realizar ninguna acción.

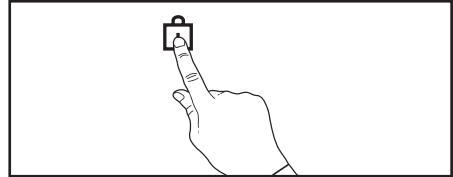


### Consejo

Para que la regulación sea más rápida, mantenga más tiempo el dedo pulsando el mando elegido.

## SEGURIDAD NIÑOS:

### • BLOQUEO




Es posible bloquear los mandos:


- o bien estando parado (limpieza),
- o bien mientras se utiliza (se mantienen las operaciones en curso y los ajustes indicados en la pantalla siguen activos).

No obstante, por motivos de seguridad, en la posición “bloqueo”, el mando parada tiene prioridad y corta la alimentación de la placa.

– Pulse  durante 3 o 4 segundos.

La señal\*(punto luminoso) aparece y desaparece al cabo de unos segundos. Cualquier acción en los mandos provocará que se vuelva a encender el símbolo de bloqueo .

### • DESBLOQUEO


– Pulse  durante 3 o 4 segundos. Desaparecerá la señal \*(punto luminoso).

### CLEAN LOCK

– Esta función permite el bloqueo temporal de la placa durante la limpieza.

Para activar Clean lock:

- la placa tiene que estar apagada.

- Pulse brevemente el mando .

Se escucha una señal sonora y se enciende el piloto.

- Después de un tiempo predefinido, el bloqueo quedará automáticamente anulado. Se escucharán dos pitidos y se apagará el piloto.



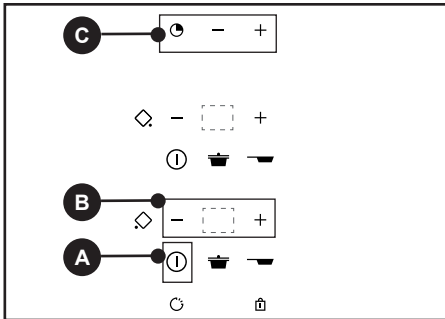
### Consejo

Acuérdese de desbloquear la placa antes de volverla a utilizar (ver capítulo “Seguridad para niños - Desbloqueo”).



# 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

## DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



- A** Mandos de marcha/parada.
- B** Mandos de potencia
- C** Mandos del minuterero.

## PUESTA EN MARCHA

Pulse el mando ① de la zona que vaya a utilizar.

La señal 0 parpadeará y una señal sonora le avisará de que la zona está encendida. Ya puede elegir la potencia que desee.

Si usted no indica ninguna potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente.

## PARADA

Pulse el mando ① de la zona que está utilizando o el mando — de la potencia hasta que aparezca 0.

## REGULACIÓN DE LA POTENCIA

Pulse el mando — o + para regular el nivel de potencia de 1 a 15 (potencia máxima = 15).

Al ponerlo en marcha, puede pasar directamente a la potencia máxima pulsando el mando —.

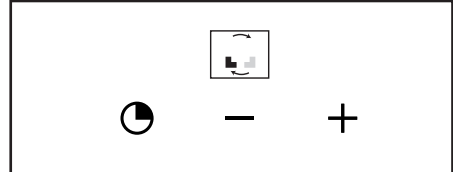


### Consejo

La utilización de una zona de cocción a máxima potencia provoca una autolimitación de la otra, visible en los indicadores de potencia.

## REGULACIÓN DEL MINUTERO GIRATORIO

Hay un minuterero giratorio para todas las zonas de cocción, que queda asignado a una sola zona a la vez.



Pulsando repetidamente el mando ① seleccionará la zona de cocción a la que desea aplicar el minuterero.

El símbolo giratorio del minuterero solo se puede asignar a las zonas en funcionamiento.

### • Para utilizar el minuterero:

– Ponga en funcionamiento la zona de cocción y regule la potencia.

– Coloque el símbolo giratorio en esa zona de cocción.

– Regule la duración pulsando — o +, se encenderá un punto en la pantalla de potencia para confirmar la maniobra.

El minuterero solo realiza la cuenta atrás si la zona de cocción está cubierta por un recipiente.

Al final de la cocción, la zona se apagará, el minuterero indicará 0 y una señal sonora le avisará.

– Pulse el mando — o + del minuterero para parar la señal sonora.

### • Para modificar la regulación del minuterero:

– Pulse los mandos — o + del minuterero.

### • Para parar el minuterero:

– Pulse durante varios segundos simultáneamente los mandos — o + del minuterero o el mando — del minuterero hasta que aparezca 0.

### • Para modificar la asignación del minuterero:


– Pare el minuterero en curso.



– Con sucesivas pulsaciones en el mando ①, asigne una nueva zona de cocción en funcionamiento.

# • 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO


## UTILIZACIÓN DEL MANDO “ELAPSED TIME”

Esta función permite mostrar el tiempo transcurrido desde el último cambio de potencia en un fuego elegido.

Para utilizar esta función, pulse el mando . El tiempo transcurrido parpadeará en la pantalla del foco seleccionado.

Si desea que su cocina termine en un tiempo definido, pulse  y luego, en el plazo de 5 segundos, pulse el mando  del minuterero para aumentar el tiempo de cocción como desee. La pantalla de tiempo quedará fija durante 3 segundos y luego mostrará el tiempo restante. Se escuchará un pitido que confirma su selección.

Esta función existe con o sin la función de minuterero.

Observación: si la pantalla indica un tiempo, no podrá cambiarlo antes de que hayan pasado 5 segundos después de haber pulsado . Una vez transcurridos esos 5 segundos, ya podrá modificar el tiempo de cocción.



# 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

## ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS - SEGURIDAD INDUCCIÓN

### • ¿Cuáles son los recipientes más adecuados?

Sin duda, usted ya posee recipientes adecuados.

– **Recipientes de acero esmaltado con o sin antiadherente:** olla a presión, freidora, sartén, parrilla de asar carne...

– **Recipientes de fundición:** para no rayar la vitrocerámica, evite hacerlos deslizar sobre la placa o elija un recipiente con fondo esmaltado.

– **Recipientes de acero inoxidable aptos para la inducción:** la mayoría de los recipientes de acero inoxidable son aptos para la cocción por inducción (cacerolas, cazuelas, sartenes, freidoras...).

– Recipientes de aluminio con fondo especial: elija artículos con fondo grueso que garanticen una cocción más homogénea (el calor se reparte mejor).

### – El logotipo “CLASS INDUCTION”

Únicamente el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidables no magnéticos no son aptos para la cocción por inducción. Le aconsejamos que elija recipientes con fondo grueso y plano.

Cuando compre recipientes, asegúrese de que tienen este logotipo marcado en el embalaje, le garantiza la compatibilidad con la inducción.



Para ayudarle a elegir, incluimos en este manual una lista de utensilios.

### – Indicador de calor residual

Después de una cocción larga, la zona utilizada puede continuar caliente durante varios minutos.

Durante ese tiempo aparecerá **H** en la pantalla. Evite tocar esas zonas.

### • ¿Cuáles son los materiales incompatibles?

**LOS RECIPIENTES DE VIDRIO, CERÁMICA O BARRO, ALUMINIO SIN FONDO ESPECIAL O DE COBRE Y ALGUNOS ACEROS INOXIDABLES NO MAGNÉTICOS.**

### • La prueba del “recipiente”

**Gracias a su tecnología puntera, la placa de inducción es capaz de reconocer la mayoría de los recipientes.** Coloque el recipiente en una zona de calefacción, por ejemplo en potencia 4; si la pantalla queda fija, el recipiente es compatible, pero si parpadea, el recipiente no es apto para la cocción por inducción. Los recipientes cuyo fondo no sea perfectamente plano pueden ser aptos, siempre que no esté demasiado deformado.

### • Automatic-stop

Automatic-stop es una función de seguridad de la placa. Se pone en marcha automáticamente si el usuario se olvida de apagar la placa con la preparación en curso:

Potencia utilizada	El foco se apaga automáticamente al cabo de:
Comprendida: - entre 1 y 7 - entre 8 y 11 - más de 12	8 horas 2 horas 1 hora

La pantalla de zona de calefacción correspondiente indica **AS** y se emite una señal sonora durante unos 2 minutos. Esta pantalla **AS** seguirá visible hasta que no pulse un mando cualquiera del foco en cuestión; una doble señal sonora confirmará la maniobra.



# 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

## ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS - SEGURIDAD INDUCCIÓN (continuación)

### • Precauciones de uso

- Cuando utilice un recipiente con un recubrimiento interior antiadherente (tipo teflón) sin nada o con un poco de grasa, caliéntelo previamente en la posición 9 o 10 un corto momento. No utilice la posición 11 o 12 porque podría dañar el recipiente.
- No caliente un bote de conserva cerrado ya que podría estallar (esta precaución es válida también para los demás modos de cocción).
- Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que podrían calentarse.



### Atención

La placa no se debe utilizar para guardar nada.

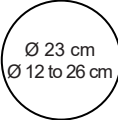
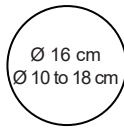
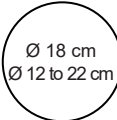

**No utilice nunca una hoja de papel de aluminio para cocinar, ni coloque directamente sobre la placa de inducción productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato.**

### • Seguridad “electrónica”

Si la temperatura de los circuitos electrónicos se hace excesiva, una seguridad disminuirá automáticamente la potencia que emite la placa.

### • Seguridad “cacerola vacía”

Cada zona de calefacción está equipada con una seguridad que detecta en todo momento la temperatura de la zona de calefacción. De este modo, queda eliminado el riesgo de recalentamiento debido a las cacerolas.

Multirrecipientes	Multiservicios	Pequeños recipientes
<p><b>Esta zona de cocción de 23 cm:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Se adapta automáticamente al recipiente.</li><li>- Aporta la potencia óptima.</li><li>- Proporciona un excelente reparto del calor.</li><li>- Proporciona una temperatura de cocción homogénea por lo que podrá preparar tanto crepes de gran diámetro, pescados de gran tamaño, etc., como gran cantidad de pequeñas piezas, que se harán de manera uniforme.</li></ul>		
		<p>Preparación suave (salsas, cremas).</p> <p>Preparación de pequeñas cantidades o porciones individuales.</p>
		



### Atención

- Si el horno se encuentra bajo la placa (ver “Empotrado”), las seguridades térmicas de la placa impedirán que se pueda utilizar al mismo tiempo que el horno en modo “pirólisis”.

Mientras esté utilizando la placa de inducción, no coloque objetos magnetizables sobre el vidrio (ej.: tarjetas de crédito, casetes...).

Las personas con implantes activos (estimuladores cardiacos, bombas de insulina...) deberán tener cuidado, ya que la placa de inducción genera un campo electromagnético en su entorno. Por lo tanto, le recomendamos que consulte al fabricante de su implante para saber si hay alguna incompatibilidad.



# 5 MANTENIMIENTO HABITUAL DEL APARATO

## LIMPIAR EL APARATO

MANTENIMIENTO DE...	¿CÓMO PROCEDER?	PRODUCTOS/ ACCESORIOS A EMPLEAR
Las bujías y los inyectores	Si las bujías de encendido están sucias, límpielas con ayuda de un pequeño cepillo de pelo duro (no metálico). El inyector de gas se encuentra en el centro del quemador con forma de agujero. Tenga cuidado de no obstruirlo durante la limpieza ya que perjudicaría el rendimiento de su placa. En caso de obstrucción, utilice un imperdible para desatascar el inyector.	. Pequeño cepillo de pelo duro.
Las parrillas y los quemadores de gas	En caso de manchas persistentes, utilice un detergente en crema no abrasivo y a continuación aclárelo con agua limpia. Seque cuidadosamente todas las piezas del quemador antes de volver a utilizar la placa de cocción.	. Crema suave para fregar. . Esponja de baño.
Los focos de inducción	- Limpie con agua caliente y séquelo. Puede terminar con el lado rascador de la esponja y después séquelos. - Si hay manchas persistentes, utilice productos especiales para vitrocerámica (ver ejemplo).	. Esponja de baño. . Productos especiales para vitrocerámica (ej.: Cera-clean).
La encimera de vidrio	- Limpie con agua caliente y séquelo. Si hay manchas persistentes, utilice productos especiales para vitrocerámica.	. Esponja de baño. . Productos especiales para vitrocerámica



### Atención

- No limpie nunca la placa mientras esté funcionando. Ponga en cero todos los mandos de fuegos eléctricos y de gas.
- Si observa alguna resquebrajadura en la superficie, desconecte el aparato de la corriente para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. Llame al Servicio técnico.



### Consejos


- Es mejor limpiar a mano los elementos de la placa a hacerlo en el lavavajillas.
- No utilice esponjas abrasivas para limpiar la placa.
- No utilice un aparato de limpieza a vapor.





# • 6 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

## DURANTE LA UTILIZACIÓN

Usted constata que:	Qué se debe hacer:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Encendido de los quemadores: No se producen chispas cuando pulsa los mandos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe la conexión eléctrica de la placa</li> <li>Compruebe la limpieza de las bujías de encendido.</li> <li>Compruebe la limpieza y el correcto montaje de los quemadores.</li> <li>Si la placa está sujeta a la encimera, compruebe que las bridas de sujeción no se han deformado.</li> <li>Compruebe que los anillos de estanqueidad que se encuentran bajo los mandos no salen de su alojamiento.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Al pulsar un mando, se producen chispas en todos los quemadores a la vez.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es normal. La función de encendido está centralizada y controla todos los quemadores simultáneamente.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se producen chispas, pero los quemadores no se encienden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe que el tubo de llegada del gas no está oprimido.</li> <li>Compruebe que la longitud de la entrada de gas es inferior a 2 metros.</li> <li>Compruebe la apertura de la entrada de gas.</li> <li>Si utiliza el gas en bombona o en depósito, compruebe que no están vacíos.</li> <li>Si acaba de instalar la placa o de cambiar la bombona de gas, mantenga presionado el mando en posición de apertura máxima hasta que el gas llegue a los quemadores.</li> <li>Compruebe que el inyector no está obstruido y, si fuera así, desatásquelo con un imperdible.</li> <li>Encienda el quemador antes de colocar la cacerola.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se enciende la llama al encender, pero se vuelve a apagar en cuanto se suelta el mando.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulse a fondo los mandos y mantenga la presión durante unos segundos hasta que aparezca la llama.</li> <li>Compruebe que las piezas del quemador están bien colocadas.</li> <li>Compruebe que los anillos de estanqueidad que se encuentran bajo los mandos no salen de su alojamiento.</li> <li>Evite que se produzcan corrientes de aire violentas en la habitación.</li> <li>Encienda el quemador antes de colocar la cacerola.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>En modo ralentí, el quemador se apaga o las llamas son exageradas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evite que se produzcan corrientes de aire violentas en la habitación.</li> <li>Compruebe que el gas utilizado se corresponde con los inyectores instalados (ver la indicación de los inyectores en el capítulo "Características de gas"). Recuerde: las placas vienen reguladas de fábrica para gas ciudad (gas natural).</li> <li>Compruebe que los tornillos están bien regulados al ralentí (ver párrafo "Cambio de gas").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Las llamas tienen un aspecto irregular.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe la limpieza de los quemadores, los inyectores situados bajo los quemadores, el montaje de los quemadores, etc.</li> <li>Compruebe que queda suficiente gas en la bombona.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La placa emana un olor en las primeras cocciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caliente cada foco de inducción durante 1/2 hora con una cazuela llena de agua.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La placa emite un ligero clic clac.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es normal. Ese ruido lo produce el reparto de potencia entre los dos focos de inducción.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Las cacerolas hacen ruido durante la cocción en los focos de inducción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con fuerte potencia, este fenómeno es normal con ciertos tipos de cacerolas. No supone ningún peligro para la placa.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aparece una serie de pequeños  o F7: los circuitos electrónicos se han calentado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disfunción del ventilador de enfriamiento.</li> <li>Compruebe las condiciones de empotramiento. Si el defecto persiste, llame al Servicio postventa.</li> </ul>

# 7 MANUAL DE COCCIÓN

PREPARACIONES	FREIR HERVIR	COCER/DORAR RECUPERAR LA EBULLICIÓN EBULLICIÓN SUAVE	COCER / A FUEGO SUAVE			MANTENER CALIENTE
			12	11	10	
POTENCIA EN ZONA DE COCCIÓN						
SOPAS	CALDOS					
	PURÉS ESPESOS					
PESCADOS	CALDO CORTO					
	CONGELADOS					
SALSAS	ESPESA A BASE DE HARINA					
	MANTEQUILLA Y HUEVOS (BEARNESA, HOLANDESA)					
VERDURAS	ENDIBIAS, ESPINACAS					
	LEGUMBRES					
	PATATAS COCIDAS					
	PATATAS ASADAS					
	PATATAS SALTEADAS					
DESCONGELACIÓN DE VERDURAS						
CARNES	CARNES POCO GRUESAS					
	FILETE FRITO					
	ASADO (PARRILLA FUNDICIÓN)					
FRITOS	FRITOS CONGELADOS					
	FRITOS FRESCOS					
VARIANTES	OLLA A PRESIÓN					
	COMPOTAS					
	CREPES					
	NATILLA					
	CHOCOLATE FUNDIDO					
	MERMELADAS					
	LECHE					
	HUEVOS AL PLATO					
	PASTA					
	POTTOS DE BEBÉ (BA-O MARIA)					
	GUISADOS					
	ARROZ					
ARROZ CON LECHE						

Las potencias máximas están reservadas para los fritos y para hacer hervir rápidamente.

# • 7 MANUAL DE COCCIÓN

## COCCIÓN CON GAS

	PREPARACIONES	TIEMPO	GRANDE RÁPIDA	SEMIRÁPIDA
<b>SOPAS</b>	Caldos Purés espesos	8-10 min	X	
<b>PESCADOS</b>	Caldo corto A la plancha	8-10 min 8-10 min	X X	
<b>SALSAS</b>	Holandesa, bearnesa Bechamel, aurora	10 min		X X
<b>VERDURAS</b>	Endibias, espinacas Guisantes Tomates a la provenzal Patatas doradas Pasta	25-30 min 15-20 min	X X X X X	
<b>CARNES</b>	Filete Carne guisada, Osso-bucco Escalope Solomillo	90 min 10-12 min 10 min	X X X X	
<b>FRITOS</b>	Patatas fritas Buñuelos		X X	
<b>POSTRES</b>	Arroz con leche Compotas de frutas Crepes Chocolate Natillas Café (cafetera pequeña)	25 min 3-4 min 3-4 min 10 min		X X   X



## • 8 *ALGUNOS CONSEJOS*

Encendido con seguridad gas	<ul style="list-style-type: none"><li>. Para activar el sistema de seguridad, mantenga el mando completamente presionado durante unos segundos después de que haya aparecido la llama.</li><li>. Si se produce un corte de corriente, se puede encender el quemador acercando una cerilla y manteniendo al mismo tiempo pulsado el mando correspondiente.</li></ul>
Utilización de los recipientes	<ul style="list-style-type: none"><li>. En las placas de gas o eléctricas, utilice siempre recipientes estables, con fondo plano y resistente al calor.</li><li>. Utilice un recipiente adecuado: el diámetro del fondo debe ser igual o superior al diámetro de la placa eléctrica.</li></ul>
Mantenimiento general	<ul style="list-style-type: none"><li>. Limpie periódicamente los quemadores: es esencial para que funcionen correctamente y para que la llama sea estable y regular.</li><li>. No se olvide de las bujías de encendido. Antes de volverlos a colocar, seque bien los quemadores y las tapas de los quemadores.</li><li>. Termine la limpieza pasando un papel absorbente por encima del vidrio para eliminar restos de humedad.</li></ul>
Trucos	<ul style="list-style-type: none"><li>. Cuando el agua comience a hervir, reduzca la fuerza del quemador para limitar el riesgo de salpicaduras.</li><li>. Ponga la tapa en las cacerolas: es un ahorro.</li><li>. No dude en apagar la placa eléctrica unos minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.</li></ul>



### Consejo

– En cualquier caso, para más información, lea atentamente todas las páginas del manual.





# 9 TABLA DE ECODISEÑO

		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	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halogéneo	Radiaalbrander
R1500	1,5kW					
R1800	1,8kW					
R2300	2,3kW					
R2500	2,5kW					
I2000	2kW	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
I2200	2,2kW					
I2800	2,8kW					
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 inductiecooken
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	Semielbrander
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	Ultrassnelle brander
UR	3,6kW	Brûleur ultra rapide	Ultra fast burner	Quemador ultrarrápido	Quemador ultra-rápido	Ultrassnelle 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 kroon
BFP	6,2kW	Brûleur forte puissance	High power burner	Quemador fuerte potencia	Bico de potência forte	Brander groot vermogen
NA		Pas applicable	Not applicable	No aplicable	Não aplicável	Niet van toepassing

		DE	IT	DA	SV	RU
E1000	1,5kW	Elektroplatte	Piastra elettrica	Ejplade	Ejplatta	Электрическая дивертром
E1500	1kW					
E2000	2kW					
R1200	1,2kW	Kochzone mit strahlungswärme	Formello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Исплучающая
R1500	1,5kW					
R1800	1,8kW					
R2300	2,3kW					
R2500	2,5kW					
I2000	2kW	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
I2200	2,2kW					
I2800	2,8kW					
X2800	2,8kW					
I3100	3,1kW					
X3600	3,6kW					
Z3600	3,6kW	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktiontilberedning	Induktionshäll	Индукционная варочная панель
AUX	0,85kW	Hilfsbrenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpbärrare	Вспомогательная конфорка
SR	1,5kW	Mittelschneller brenner	Bruciatore semi-rápido	Mellemhurtig 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	Madbrännare	Горелка сверхбыстрого горения
UR	3,6kW	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarápido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
2C	3,6kW	Doppelkranzbrenner	Bruciatore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare	Нагрев двойного диска
3C	3,6kW	Dreikreislbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tre dobbelt krone	Trekronad brännare	Трёхконтурная горелка
BFP	6,2kW	Druckbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Горелка большой мощности
NA		Nicht anwendbar	Non applicable	Ikke relevant	E tillämpat	Не применимо

		EL	PL	CS	SK
E1000	1,5kW	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E1500	1kW				
E2000	2kW				
R1200	1,2kW	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole vitroceramiczne	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R1500	1,5kW				
R1800	1,8kW				
R2300	2,3kW				
R2500	2,5kW				
I2000	2kW	Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
I2200	2,2kW				
I2800	2,8kW				
X2800	2,8kW				
I3100	3,1kW				
X3600	3,6kW				
Z3600	3,6kW	Επιφάνεια επαγωγικής εστίας	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného varná
AUX	0,85kW	Βοηθητική εστία	Dodatkowy palnik	Pomocný hořák	Pomocný horák
SR	1,5kW	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rýchly horák
R	2,25kW	Εστία γρήγορης ταχύτητας	Szybki palnik	Rychlý hořák	Rýchly horák
GR	3,1kW	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duży szybko palnik	Extra rychlý hořák	Veľmi rýchly horák
UR	3,6kW	Εστία υπερταχείας ταχύτητας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák	Extra rýchla varná zóna
2C	3,6kW	Εστία διπλής στέφανης	Palnik z podwójnym wieńcem	Dvojitý hořák	Dvojitá varná zóna
3C	3,6kW	Εστία τριπλής στέφανης	Palnik z potrójnym pierścieniem	Hořák s trojitou korunou	Horák s trojitou korunou
BFP	6,2kW	Εστία δυνατικής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysoce výkonný hořák	Veľmi výkonný horák
NA		Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se	Nehodí sa



## Conseil/Tip/Consejo/Conselho/Empfehlung/Consiglio/Gode råd/Råd/Συμβουλή/Rada/Advies/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 container 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 lo spesso possibile un coperchio sopra la pentola, in modo da ridurre le perdite di calore dovute all'evaporazione.
- DA — Brug låg på beholderen, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varmen udslippes.
- SV — Använd lock på kokkärl 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 των εξερισμάτων.
- PL — Przynajmniej zawsze nakryj naczynia pokrywka, aby ograniczyć stratę ciepła poprzez wyparowanie.
- RU — Пользуйтесь по возможности крышкой, чтобы минимизировать тепловые потери за счет испарения.
- SK — Aby sa znížila strata 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.

# • 10 *SERVICIO TÉCNICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE*

Si se debe realizar alguna intervención en su aparato, la deberá realizar un profesional cualificado autorizado por la marca. Al llamar al servicio técnico, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Esta información figura en la placa de características (**Fig. 01**).

