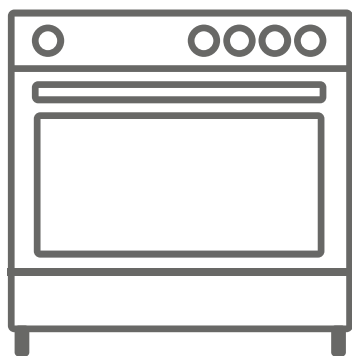


DAEWOO

PL Kuchenka wolnostojąca / Instrukcja obsługi

EN Free Standing Cooker / User Manual



F96CGDTE19INM-PL

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI

1.INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	8
1.3 Podczas użytkowania	8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	10
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	12
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	12
2.2 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo	13
2.3 Zestaw zabezpieczający przed przechyleniem	14
2.4 Regulacja nóżek	15
3.CECHY PRODUKTU	16
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU	17
4.1 Elementy sterujące płyty kuchennej	17
4.2 Regulatory piekarnika.....	19
4.3 Tabela pieczenia	20
4.4 Akcesoria	22
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	24
5.1 Czyszczenie	24
5.2 Konserwacja	26
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	27
6.1 Rozwiązywanie problemów	27
6.2 Transport	28
7.SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	29
7.1 Etykieta energetyczna	29

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem kuchenki należy uważnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją w dogodnym miejscu do wglądu, gdy zajdzie taka potrzeba.
- Instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, dlatego dane urządzenie może nie mieć niektórych opisanych funkcji. Z tego powodu ważne jest, aby zwrócić szczególną uwagę na wszystkie liczby podczas czytania tej instrukcji.

1.1 OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Kuchenki mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz bez doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub zgodnie z udzielonymi instrukcjami dotyczącymi jej użytkowania w sposób bezpieczny i przy zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się kuchenką. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić kuchenki ani wykonywać czynności konserwacyjnych.

 **OSTRZEŻENIE:** Kuchenka i jej dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać w pobliże kuchenki, jeśli nie znajdują się one pod stałym nadzorem.

  **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie bez nadzoru na tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbować gasić ognia wodą, lecz wyłączyć kuchenkę, a następnie stłumić płomienie np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

 **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być

przewodzony pod nadzorem. Krótki proces gotowania musi być prowadzony pod stałym nadzorem.

 **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać żadnych przedmiotów na płycie do gotowania.

 **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku modeli, które są wyposażone w pokrywę płyty grzejnej, przed użyciem wyczyścić pokrywę z jakichkolwiek rozlanych płynów, a przed jej zamknięciem poczekać, aż kuchenka ostygnie.
- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

 **OSTRZEŻENIE:** Aby zapobiec przewróceniu się kuchenki, należy zamontować wsporniki stabilizujące. (Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji zestawu stabilizującego).



- W czasie pracy kuchenka nagrzewa się. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się nagrzać po krótkim czasie.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie używać ściernych środków czyszczących ani skrobaczek. Mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła drzwi lub uszkodzenie powierzchni.
- Do czyszczenia kuchenki nie używać urządzeń czyszczących przy pomocy pary.

 **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki należy się upewnić, że kuchenka jest wyłączona, aby uniknąć porażenia prądem.

 **PRZESTROGA:** Podczas gotowania lub grillowania dostępne części kuchenki mogą się nagrzewać. Podczas użytkowania urządzenia w jego pobliżu nie należy dopuszczać małych dzieci.

- Kuchenkę wyprodukowano zgodnie z wszystkimi obowiązującymi miejscowymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawy przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Zabrania się dokonywania wszelkich zmian i modyfikacji specyfikacji kuchenki. Stosowanie niewłaściwych osłon płyt grzejnych może powodować wypadki.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu oraz napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymogami dla danej kuchenki. Wymogi dla tej kuchenki podano na etykiecie.

 **PRZESTROGA:** Kuchenka służy wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczona wyłącznie do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy jej używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie należy używać klamek drzwiczek piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Kuchenka ta nie jest przyłączona do urządzenia wentylującego. Należy ją zainstalować i przyłączyć

zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymagania dotyczące wentylacji.

- Jeśli po 15 sekundach palnik się nie zapali, należy zaniechać dalszych prób, otworzyć drzwi komory. Odczekać co najmniej 1 minutę przed próbą zapalenia palnika.
- Instrukcje te są ważne tylko wtedy, gdy na kuchence umieszczono symbol odpowiedniego kraju. Jeśli na kuchence nie umieszczono takiego symbolu, należy się zapoznać z instrukcją techniczną, w której zawarto niezbędne wytyczne dotyczące przystosowania kuchenki do warunków użytkowania w danym kraju.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia, aby uniknąć zarysowania. Unikać uderzania lub trącania w szkło akcesoriami.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, aby zapobiec zagrożeniu musi go wymienić producent, jego autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy pozwalać dzieciom wspinać się na nie ani na nich siadać.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w płytę grzejną do gotowania wykonaną ze szkła lub ceramiki szklanej:
 **PRZESTROGA:** „W przypadku zbitcia szkła płyty grzejnej”:
– natychmiast odłączyć wszystkie palniki i każdy elektryczny element grzejny oraz odłączyć urządzenie od zasilania;

- nie dotykać powierzchni urządzenia;
- nie korzystać z urządzenia.
- Proszę trzymać dzieci i zwierzęta z dala od tego urządzenia.

1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie uruchamiać kuchenki, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowana.
- Kuchenkę musi zainstalować autoryzowany technik. Producent nie odpowiada za żadne szkody, które mogło spowodować umieszczenie kuchenki w nieodpowiednim miejscu i jej instalacja przez nieuprawnione osoby.
- Rozpakowując kuchenkę, należy się upewnić, że nie została ona uszkodzona podczas transportu. W przypadku jakiegokolwiek wady nie należy używać urządzenia, lecz natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym agentem serwisowym. Ponieważ użyte do pakowania materiały (nylon, zszywki, styropian itp.) mogą być szkodliwe dla dzieci, należy je bezzwłocznie zebrać i usunąć.
- Chronić urządzenie przed oddziaływaniami z otoczenia. Nie wystawiać na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu lub nadmiernej wilgotności.
- Sprzęty otaczające kuchenkę (np. szafka) muszą być wytrzymałe na działanie temperatury o wysokości min. 100°C.
- Nie wolno instalować urządzenia za drzwiczkami ozdobnymi – pozwoli to uniknąć przegrzania.

1.3 PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Podczas pierwszego użycia piekarnika można odczuć lekki, niemiły zapach. To całkowicie normalne zjawisko spowodowane przez materiały

izolacyjne znajdujące się na elementach grzałki. Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy włączyć go, gdy jest pusty, i ustawić maksymalną temperaturę na 45 minut. Należy się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.

- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika podczas oraz po gotowaniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
 - Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w kuchni ani w jej pobliżu, gdy kuchnia pracuje.
 - Nie rozpylać aerozolu w pobliżu tego urządzenia, gdy jest ono uruchomione.
 - Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.
 - W żadnym wypadku piekarnika nie wolno wykladać folią aluminiową, ponieważ może dojść do przegrzania.
 - Podczas pieczenia nie umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na spodzie piekarnika. Spód bardzo się nagrzewa i może dojść do uszkodzenia produktu.
-   Nie oddalać się od kuchni podczas gotowania z użyciem stałych lub ciekłych olejów. W warunkach skrajnej temperatury mogą się one zapalić. Palącego się oleju nie wolno gasić, polewając wodą. Zamiast tego należy wyłączyć kuchnię i przykryć patelnię pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Zawsze stawiaj patelnię na środku pola grzejnego i obracaj ich ręczki w bezpieczne miejsce, aby się nie obijały.
 - Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny. Wyłączyć zawór gazu, jeżeli urządzenia nie są używane.

- Gdy kuchenka nie jest użytkowana, należy się upewnić, że jej gałki sterujące znajdują się w pozycji „0” (stop).
- Tacki pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby podczas wyjmowania jedzenia z piekarnika nie wylać ani nie upuścić gorących potraw.

⚠ PRZESTROGA: Używanie urządzenia do gotowania na gazie powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Należy się upewnić, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy kuchenka jest w użyciu. Należy dbać, aby naturalne otwory wentylacyjne były otwarte lub zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).

- Przy długotrwałym i intensywnym użytkowaniu kuchenki potrzebna może być dodatkowa wentylacja, na przykład otwarcie okna, lub bardziej wydajna wentylacja, na przykład zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli znajduje się w kuchni.
- Gdy używany jest palnik grilla, nie należy zamykać drzwiczek piekarnika i zawsze należy używać osłony deflektora grilla dostarczonej wraz z kuchenką. Nie należy używać palnika grilla przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

⚠ PRZESTROGA: Szklane pokrywy mogą pękać, gdy się nagrzeją. Przed zamknięciem pokrywy wyłączyć wszystkie palniki i odczekać, aż ostygnie powierzchnia płyty.



- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy nic na nich umieszczać. Może to spowodować brak równowagi piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wkładać do szuflady żadnych ciężkich ani

łatwopalnych przedmiotów (np. nylon, plastikowe torebki, papier, tkaniny itp.). Dotyczy to także naczyń kuchennych z plastikowymi akcesoriami (np. uchwytami).

 **PRZESTROGA:** Kiedy urządzenie jest włączone, powierzchnia wewnętrzna przegrody na przechowywanie osiąga wysoką temperaturę. Unikać dotykania powierzchni wewnętrznej.

- Nie wieszać ręczników, ściereczek ani ubrań na kuchence ani jej uchwytach.

1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed wykonaniem czyszczenia lub konserwacji należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmować gałek sterujących.
- Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo kuchenki, zalecamy bezwzględne użytkowanie oryginalnych części zamiennych i w razie potrzeby kontakt z naszymi autoryzowanymi agentami serwisowymi.

Deklaracja zgodności CE

CE Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

! OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu lub napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z tymi wymaganymi dla kuchenki. Wymogi dla tej kuchenki podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkownika (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).
- Jeżeli produkt składa się z wyjmowanych prowadnic półek (stelaży drucianych), a w instrukcji obsługi znajdują się przepisy takie jak na jogurt, należy wyjąć stelaże druciane i obsługiwać piekarnik w określonym trybie gotowania. Informacje dotyczące wyjmowania półki drucianej znajdują się w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

2.1 INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Wymagania dotyczące wentylacji

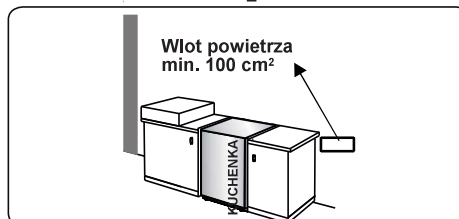
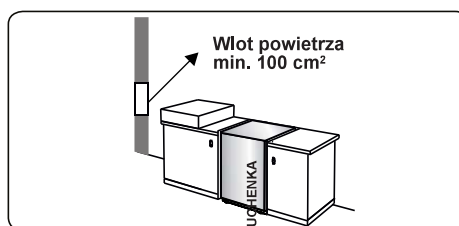
- Dla pomieszczeń o kubaturze mniejszej niż 5 m³ wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru 100 cm².
- Dla pomieszczeń o kubaturze pomiędzy 5 m³ a 10 m³ wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru 50 cm², chyba że pomieszczenie ma drzwi, które otwierają się bezpośrednio na zewnątrz. Wówczas wentylacja stała nie jest wymagana.
- Dla pomieszczeń o kubaturze większej niż 10 m³ nie jest wymagana stała wentylacja.

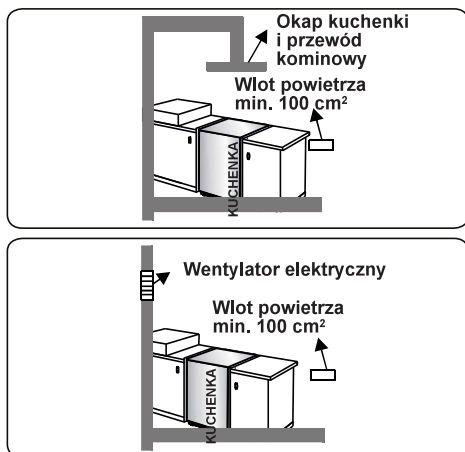


Ważne: Niezależnie od wielkości pomieszczenia wszystkie pomieszczenia, w których umieszczone jest urządzenie, muszą mieć bezpośredni dostęp do powietrza z zewnątrz poprzez otwierane okno lub jego odpowiednik.

Usuwanie spalonych gazów ze środowiska

Urządzenia gazowe odprowadzają uboczne produkty spalania gazu na zewnątrz albo bezpośrednio, albo za pośrednictwem okapu i komina. Jeśli nie można zamontować okapu, w oknie lub na ścianie z dostępem do świeżego powietrza należy ustawić wentylator. Wentylator musi być wystarczająco wydajny, aby wymieniać całe powietrze w kuchni co najmniej 4–5 razy na godzinę.





Instrukcje ogólne

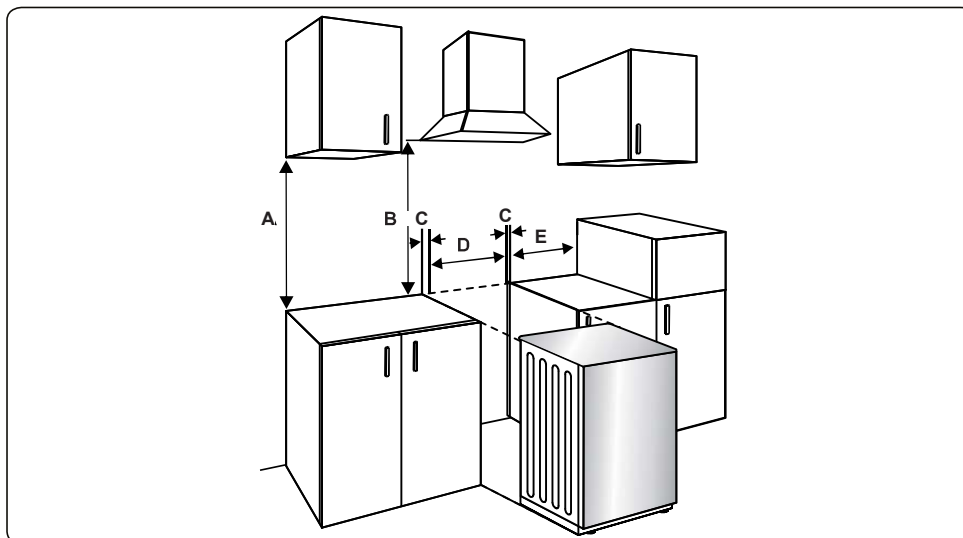
- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym sąsiedztwie nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.
- Kuchenkę można ustawić w pobliżu innych mebli, pod warunkiem, że w miejscu, w którym stoi urządzenie, wysokość mebli nie przekracza wysokości płyty kuchenki.

2.2 MONTAŻ KUCHENKI

- Jeśli meble kuchenne są wyższe niż płyta kuchenki, to w celu zapewnienia cyrkulacji powietrza muszą być one odsunięte od jej boku o co najmniej 10 cm.
- Należy zachować co najmniej 2 cm odstępu na obieg powietrza wokół kuchenki.

- Jeśli nad urządzeniem będzie instalowany okap kuchenny lub dowolna szafka, odległość między płytą grzejną a szafką / okapem kuchennym powinna być taka, jak pokazano poniżej.

A (mm) Szafka	420
B (mm) Okap kuchenki	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Szerokość produktu
E (mm)	100



2.3 PRZYŁĄCZENIE GAZU

Montaż zasilania gazem i kontrola szczelności

Kuchenkę należy przyłączyć zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami miejscowymi i międzynarodowymi. Najpierw należy sprawdzić, jaki rodzaj gazu jest przyłączony do kuchenki. Informacje te są dostępne na naklejce z tyłu kuchenki. Informacje dotyczące właściwych rodzajów gazu i dysz gazowych można znaleźć w tabeli danych technicznych. Sprawdzić, czy ciśnienie gazu zasilającego jest zgodne z wartościami podanymi w tabeli danych technicznych, aby móc go jak najlepiej wykorzystać i zapewnić minimalne zużycie gazu. Jeżeli ciśnienie gazu w sieci różni się od podanych wartości lub nie jest ono stabilne w miejscu zamieszkania, może być konieczne zamontowanie regulatora ciśnienia na wlocie gazu. Aby dokonać tych korekt, należy się skontaktować z autoryzowanym centrum serwisowym.

Punkty do sprawdzenia przy przyłączaniu gazu węzłem elastycznym:

- Jeśli kuchenkę przyłącza się do zasilania gazem za pomocą elastycznego węża założonego na wlot gazu, należy zamontować na nim także kołnierz rurowy.
- Przyłączyć kuchenkę krótkim i wytrzymałym węzłem, możliwie najbliżej źródła gazu.

- Dozwolona maksymalna długość węża to 1,5 m.
- Urządzenie powinno zostać podłączone zgodnie z odpowiednimi lokalnymi normami dotyczącymi instalacji gazowych.
- Wąż trzeba prowadzić z dala od miejsc, które mogą się nagrzewać do temperatury powyżej 90°C.
- Wąż nie może być pęknięty, rozerwany, wygięty ani zagięty.
- Trzymać wąż z dala od ostrych narożników i przedmiotów, które mogłyby się poruszać.
- Przed montażem należy się upewnić, że wąż nie jest uszkodzony. W celu sprawdzenia użyć wody gazowanej lub testera szczelności. Używanie otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu jest zabronione.
- Wszystkie elementy metalowe stosowane do przyłączenia gazu muszą być wolne od rdzy. Należy sprawdzić datę ważności wszelkich elementów wykorzystywanych do przyłączenia.

Punkty do sprawdzenia przy przyłączaniu gazu przewodem stałym

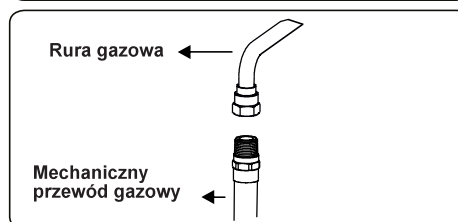
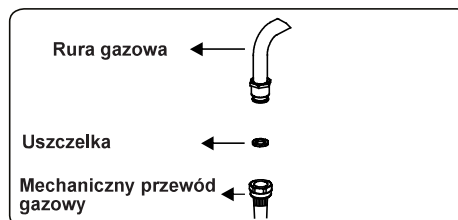
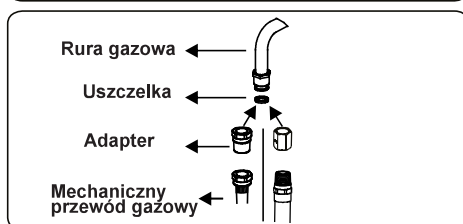
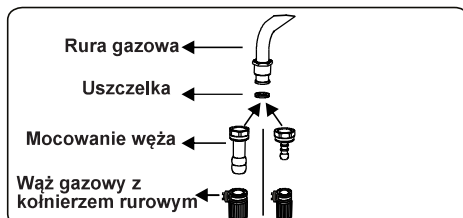
Aby zamontować stałe przyłącze gazowe (przy użyciu połączeń gwintowych, np. nakrętek), w różnych krajach stosuje się różne metody. Części stosowane

najczęściej w danym kraju są dostarczane wraz z kuchenką. Wszystkie inne części mogą być dostarczone jako części zamienne.

Podczas przyłączania nakrętka na kolektorze gazu musi być nieruchoma, a obraca się drugi element. Do bezpiecznego połączenia należy użyć kluczy o odpowiednich rozmiarach. W przypadku powierzchni pomiędzy różnymi elementami należy zakładać uszczelki dostarczone w zestawie do przystosowania przyłączenia do rodzaju gazu.

Uszczelki użyte przy przyłączeniu powinny być również dopuszczone do stosowania w instalacjach gazowych. Do uszczelniania instalacji gazowej nie należy używać uszczelek hydraulicznych.

Należy pamiętać, że kuchenka jest przystosowana do przyłączenia gazu w kraju, dla którego ją wyprodukowano. Główny kraj docelowy oznaczono na tylnej pokrywie kuchenki. Jeśli ma być ona używana w innym kraju, potrzebne być może któreś z przyłączeń pokazanych na poniższym rysunku. W takim przypadku należy się skontaktować z władzami lokalnymi, aby otrzymać informacje o prawidłowym podłączeniu gazu.



Kuchenka musi być zainstalowana i konserwowana przez odpowiednio wykwalifikowanego technika z gazowni, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.

! OSTRZEŻENIE: Używanie otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu jest zabronione.

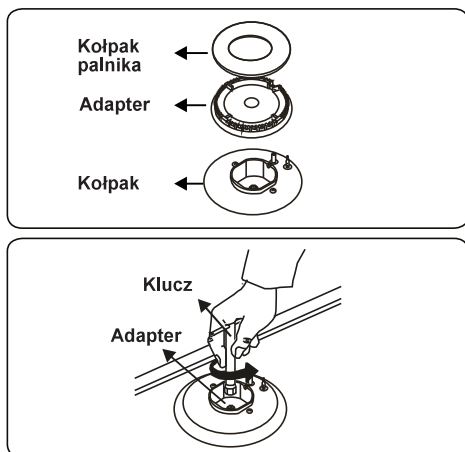
2.4 DOSTOSOWANIE DO RODZAJU GAZU (JEŚLI JEST DOSTĘPNE)

Kuchenka jest przystosowana do zasilania propanem-butanem / gazem ziemnym. Palniki gazowe można dostosować do różnych rodzajów gazu poprzez zastąpienie odpowiednich dysz i regulację minimalnej długości płomienia odpowiednio do używanego gazu. W tym celu należy wykonać następujące czynności.

Wymiana dysz

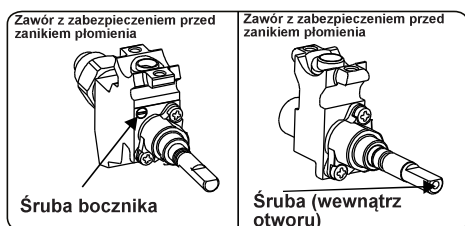
Palniki płyty kuchenki

- Odciąć dopływ gazu z sieci i odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego.
- Zdjąć kołpaki palników i adaptery.
- Aby odkręcić dysze, należy użyć klucza płaskiego 7 mm.
- Wymienić dysze na te z zestawu do dostosowania do rodzaju gazu o odpowiednich średnicach do rodzaju gazu, który ma być użyty, zgodnie z tabelą dotyczącą dysz gazowych.



Regulacja minimalnej pozycji płomienia:

Najpierw należy się upewnić, że kuchenka jest odłączona od zasilania elektrycznego, a dopływ gazu jest otwarty. Długość płomienia w położeniu minimalnym reguluje się płaską śrubą umieszczoną na zaworze. W zaworach z zabezpieczeniem przed zanikiem płomienia śruba ta znajduje się po stronie trzpienia zaworu, jak pokazano na rysunkach. W zaworach bez zabezpieczenia przed zanikiem płomienia śruba ta znajduje się wewnątrz trzpienia zaworu, jak pokazano na rysunku. W celu łatwiejszego dostosowania położenia płomienia zaleca się, aby podczas zmiany dokonać demontażu panelu sterowania (i mikroprzełącznika, jeśli występuje). Przy dostosowaniu z gazu propan-butan na gaz ziemny trzeba poluznić śrubę bocznika. Przy dostosowywaniu z gazu ziemnego na propan-butan śrubę tę trzeba dokręcić.



Określanie minimalnej pozycji płomienia

Aby określić to minimalne położenie, należy zapalić palniki i pozostawić je w pozycji minimalnej. Wyjąć gałki, ponieważ śruby są dostępne tylko po ich wyjęciu. Za pomocą małego śrubokręta dokręcić lub odkręcić śrubę bocznika o mniej więcej 90 stopni. Gdy płomień ma długość co najmniej 4

mm, gaz jest równomiernie rozprowadzany. Należy się upewnić, że płomień nie gaśnie przy przejściu od położenia maksymalnego do minimalnego. Ręką spowodować sztuczny powiew powietrza w stronę płomienia, aby sprawdzić, czy płomień są stabilne.

Wymiana wlotu gazu

W niektórych krajach wlot gazu ziemnego / gazu propan-butan może się różnić. W takim przypadku należy usunąć oryginalne elementy mocujące i nakrętki (jeśli są) i odpowiednio założyć nowe przyłącze gazu. W każdych warunkach wszystkie elementy użyte do połączeń gazowych powinny być zatwierdzone przez władze miejscowe i/lub międzynarodowe. Przy wszystkich połączeniach gazowych należy się odwołać do powyższych wyjaśnień w punkcie „Montaż zasilania gazem i kontrola szczelności”.

2.5 PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO (JEŻELI JEST)

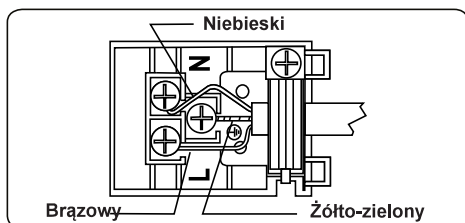
⚠ OSTRZEŻENIE: Połączenie elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

⚠ OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

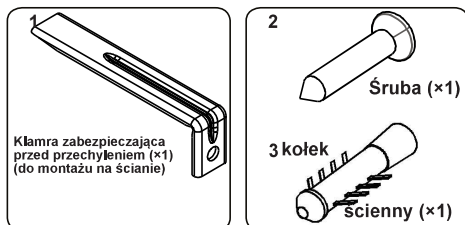
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec

uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.

- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zasilane napięciem 220–240 V~. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Przewód zasilający (H05VV-F) musi mieć długość wystarczającą do podłączenia do urządzenia.
- Po zainstalowaniu urządzenia wyłącznik z bezpiecznikiem musi być łatwo dostępny.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.
- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.

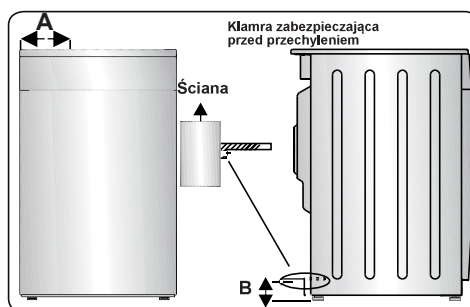


2.6 ZESTAW ZABEZPIECZAJĄCY PRZED PRZECHYLENIEM



Torebka z dokumentami i zestawem zabezpieczającym przed przechyleniem.

Luźno przymocować klamrę zabezpieczającą przed przechyleniem (1) do ściany za pomocą śruby (2) i kołka ściennego (3), zgodnie z wartościami przedstawionymi na poniższej ilustracji i w poniższej tabeli. Ustawić wysokość klamry zabezpieczającej przed przechyleniem, tak aby była ona umieszczona w linii z gniazdem kuchenki, i dokręcić śrubę. Popchnąć urządzenie do ściany, upewniając się, że klamra zabezpieczająca przed przechyleniem jest umieszczona z tyłu urządzenia.



Wymiary produktu (szerokość × głębokość × wysokość) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 × 60 × 90 (piekarnik podwójny)	297,5	52
50 × 60 × 90 (piekarnik podwójny)	247,5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309,5	112
60 × 60 × 85	309,5	64
50 × 60 × 90	247,5	112
50 × 60 × 85	247,5	64
50 × 50 × 90	247,5	112
50 × 50 × 85	247,5	64

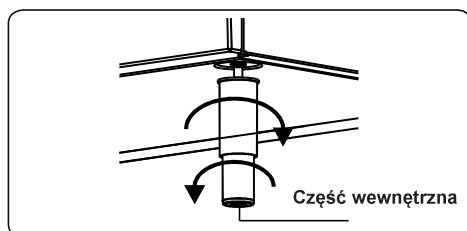
2.7 REGULACJA NÓŻEK

Urządzenie jest wyposażone w 4 regulowane nóżki. Przymocować nóżki do podstawy, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, w sposób przedstawiony na rysunku.

Aby zapewnić bezpieczne działanie, ważne jest prawidłowe wyważenie urządzenia. Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane. Aby podwyższyć urządzenie, należy obrócić

część wewnętrzną nóżek w lewo. Aby obniżyć urządzenie, należy obrócić część wewnętrzną nóżek w prawo.

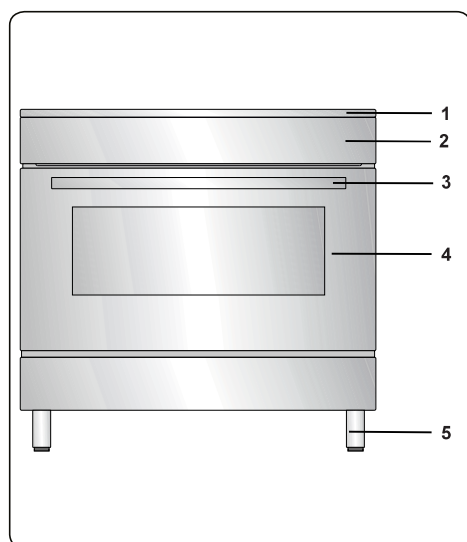
Obracając nóżki, kuchenkę można podnieść do 50 mm. Urządzenie jest ciężkie i powinny je podnosić co najmniej 2 osoby. Zabrania się przeciągania urządzenia.



3. CECHY PRODUKTU

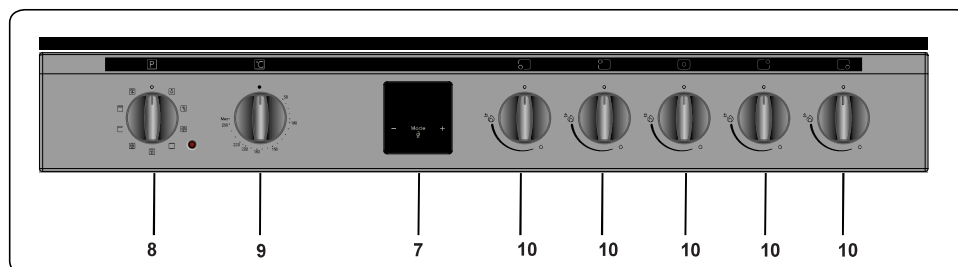
 **Ważne:** Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



1. Płyta kuchenki
2. Panel sterowania
3. Uchwyt drzwiczek piekarnika
4. Drzwiczki piekarnika
5. Regulowane nóżki

Panel sterowania



6. Przycisk (zapłon)
7. Programator czasowy
8. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
9. Pokrętko termostatu piekarnika
10. Pokrętko sterowania płytą

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 KORZYSTANIE Z PALNIKÓW GAZOWYCH

Zapalanie palników

Symbol położenia nad każdą gałką sterującą określa sterowany palnik.

Ręczne zapalanie palników gazowych

Jeśli kuchenka nie jest wyposażona w urządzenie do zapalania lub nastąpi awaria zasilania elektrycznego, należy postępować, jak podano poniżej.

Palniki na płycie: Wcisnąć gałkę palnika, który chce się zapalić, i przytrzymać ją, obracając w lewo, tak aby gałka znalazła się w pozycji maksymalnego ustawienia. Kontynuować wciskanie gałki i przytrzymać zapaloną zapalnik, zapalnik lub inną pomoc nad górnym obwodem palnika. Gdy tylko pojawi się stabilny płomień, odsunąć źródło zapłonu od palnika.

Elektryczny zapłon za pomocą gałki sterującej

Wcisnąć gałkę palnika, który chce się zapalić, i przytrzymać ją, obracając w lewo, tak aby gałka znalazła się w pozycji 90 stopni. Mikroprzełącznik pod gałką będzie powodował powstawanie iskier (z iskrownika) tak długo, jak naciśnięta będzie gałka sterująca. Nacisnąć gałkę, aż na palniku widoczny będzie stabilny płomień.

Zabezpieczenie przed zanikiem płomienia

Palniki płyty grzewczej

Płyty grzewcze wyposażone w zabezpieczenie przed zanikiem płomienia zapewniają bezpieczeństwo w razie przypadkowego zgaszenia płomienia. Z tego powodu podczas zapalania palnika należy przytrzymać naciśnięte pokrętło, aż do uzyskania stabilnego płomienia.

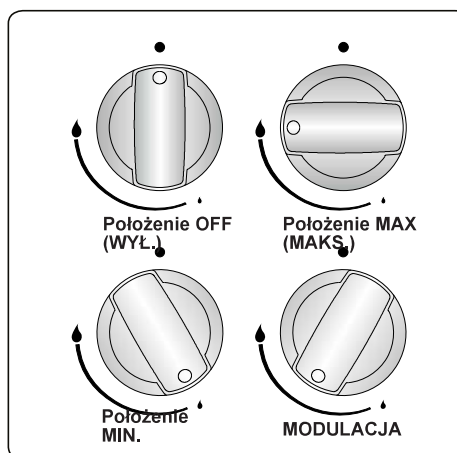
Należy przytrzymać pokrętło przez około 10 do 15 sekund po zapaleniu się palnika. Zbyt szybkie zwolnienie pokrętła spowoduje zgaszenie płomienia.

W takim przypadku urządzenie zablokuje przewody gazowe palników i zapobiegnie gromadzeniu się niespalonego gazu. Należy odczekać 90 sekund przed ponownym zapaleniem wygaszonego palnika gazowego.

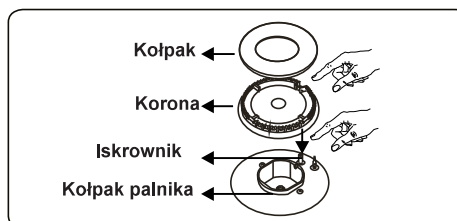
4.2 REGULATORY PŁYTY KUCHENKI

Palnik płyty kuchenki

Gałka ma 3 pozycje: wył. (0), maksimum (duży symbol płomienia) i minimum (mały symbol płomienia). Po zapaleniu palnika za pomocą przekręcenia gałki do pozycji maksymalnej można regulować długość płomienia pomiędzy położeniami maksymalnym i minimalnym. Nie używać palników, gdy pokrętło jest w położeniu pomiędzy maksymalnym a wyłączonym.



Po zapłonie wizualnie sprawdzić płomień. Jeśli widoczna jest żółta końcówka, płomień są uniesione lub niestabilne, należy wyłączyć dopływ gazu i po ostygnięciu sprawdzić montaż kołpaków i koron palników. Należy się upewnić, że kołpaki palników nie są zalane. Jeśli płomień palnika gaśnie przypadkowo, należy wyłączyć palnik, wywietrzyć kuchnię i odczekać przynajmniej 90 sekund przed jego powtórny zapaleniem.



Aby wyłączyć palniki kuchenki, należy

obrócić gałkę w prawo do położenia oznaczonego jako „0” lub tak, by znacznik gałki palnika był skierowany ku górze.

Palniki kuchenki różnią się średnicami. Najbardziej oszczędne korzystanie z gazu polega na wybraniu palnika o wielkości odpowiedniej do wielkości garnka i zmniejszeniu płomienia do minimum po zagotowaniu jego zawartości. Zaleca się zawsze przykrywanie garnków pokrywkami, aby uniknąć strat ciepła.

Aby uzyskać maksymalną wydajność głównych palników, sugerujemy używanie garnków z płaskimi dnami o następujących średnicach. Używanie garnków o średnicach mniejszych niż przedstawione poniżej spowoduje utratę energii.

Palnik duży / do woków	22–26 cm
Palnik średni	14–22 cm
Palnik pomocniczy	12–18 cm

Należy się upewnić, że końcówki płomieni nie sięgają poza zewnętrzny obwód garnka, ponieważ może to uszkodzić zamontowane elementy z tworzywa sztucznego takie jak uchwyty.

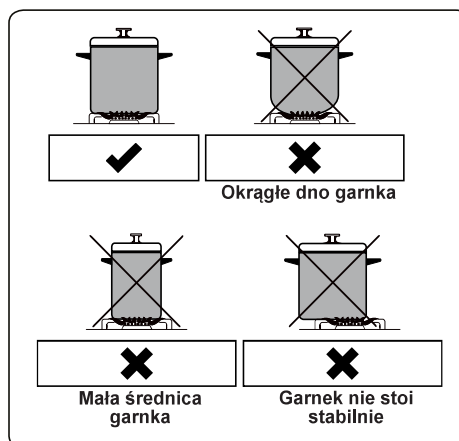
Wyłączyć główny zawór sterujący gazem, gdy palniki nie są używane przez dłuższy czas.

OSTRZEŻENIE:

- Należy używać tylko garnków o płaskim dnie z grubymi podstawami.
- Przed postawieniem garnka na palniku należy się upewnić, że jego dno jest suche.
- Gdy kuchenka pracuje, temperatura dostępnych części może być wysoka. Konieczne jest, aby w trakcie i po zakończeniu gotowania nie dopuszczać dzieci ani zwierząt do palników.
- Po użyciu płyta przez dłuższy czas pozostaje bardzo gorąca. Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów ani nie dotykać go.
- Nigdy nie kłaść na płycie noży,

widelców, łyżek ani pokrywek, ponieważ się nagrzeją i mogą spowodować poważne poparzenia.

- Uchwyty garnków ani żadnych innych naczyń do gotowania nie należy wystawiać poza krawędź płyty kuchenki.



Regulatory piekarnika

Gałka sterowania funkcjami piekarnika

Przekręcić gałkę na odpowiedni symbol żądanej funkcji gotowania. Szczegółowe informacje na temat różnych funkcji znajdują się w sekcji „Funkcje piekarnika”.

Gałka termostatu piekarnika

Po wybraniu funkcji gotowania obrócić gałkę, aby ustawić żądaną temperaturę. Lampka termostatu piekarnika świeci podczas działania termostatu, w trakcie podgrzewania piekarnika lub utrzymywania temperatury.

4.3 TABELA PIECZENIA

Funkcja	Potrawy			 min.
Grzanie statyczne	Ciasto francuskie	1 – 2	170–190	35–45
	Ciasto	1 – 2	170–190	30–40
	Ciasteczka	1 – 2	170–190	30–40
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	1 – 2	200	45–60

Termoobieg	Ciasto francuskie	1 – 2	170–190	25–35
	Ciasto	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Ciasteczka	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	1 – 2	200	45–60
Turbo	Ciasto francuskie	1 – 2 – 3	170–190	35–45
	Ciasto	1 – 2 – 3	150–170	30–40
	Ciasteczka	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
Grillowanie	Klopsiki z grilla	4	200	10–15
	Kurczak	*	190	50–60
	Zrazy	3 – 4	200	15–25
	Befsztyk	4	200	15–25

* Jeśli jest taka możliwość, należy piec na różnie do kurczaka.

Używanie cyfrowego dotykowego programatora czasowego



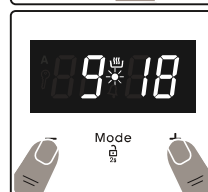
Opis funkcji	
A	Gotowanie automatyczne
	Gotowanie ręczne
	Blokada klawiszy
4	Minutnik
Mode	Funkcja trybu
-	Zmniejszenie wartości programatora czasowego
+	Zwiększenie wartości programatora czasowego
23 59	Wyświetlacz programatora czasowego

Ustawianie czasu

Przed rozpoczęciem używania piekarnika należy ustawić czas. Po podłączeniu zasilania symbol „A” i „00:00” lub „12:00” zaczną migać na wyświetlaczu.



1. Nacisnąć przez 2 sekundy „MODE” (TRYB), aby wyłączyć blokadę klawiszy; kropka na środku ekranu zacznie migać.



2. Ustawić godzinę, gdy kropka miga, korzystając z klawiszy „+” i „-”.



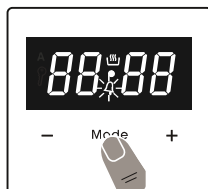
3. Po kilku sekundach kropka przestanie migać i pozostanie podświetlona.

! Blokada klawiszy

Blokada klawiszy włączy się automatycznie, jeżeli programator czasowy nie będzie używany przez 5 sekund. Pojawi się symbol „” i pozostanie podświetlony. Aby odblokować przyciski programatora czasowego, należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk „MODE” (TRYB). Następnie można wykonać żadaną czynność.

Nastawianie czasu ostrzegawczego sygnału dźwiękowego

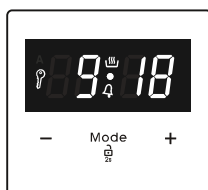
Czas, po którym ma się odezwać dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, można ustawić dowolnie w przedziale od godziny 00:00” do „23:59”. Nastawianie czasu, po którym emitowany jest dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, służy wyłącznie do celów ostrzegawczych. Funkcja ta nie uruchamia piekarnika.



1. Nacisnąć „**MODE**” (TRYB). Symbol „4” zacznie migać i zostanie wyświetlone „000”.



2. Wybrać żądany przedział czasowy za pomocą klawiszy „+” i „-” przy migającym „4”.



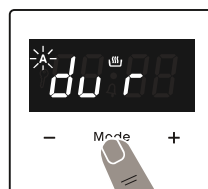
3. Symbol „4” zostanie podświetlony, czas zostanie zapisany, a sygnał ostrzegawczy ustawiony.

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a symbol „4” zacznie migać na wyświetlaczu. Naciśnięcie dowolnego przycisku wyłącza ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Po naciśnięciu „**MODE**” (TRYB) przez 2 sekundy pojawi się symbol „4” i zostanie wyświetlony zegar.

Półautomatyczne nastawianie czasu (czas trwania gotowania)

Ta funkcja umożliwia gotowanie przez określony czas. Można ustawić czas trwania w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotować potrawę do gotowania i włożyć do piekarnika.

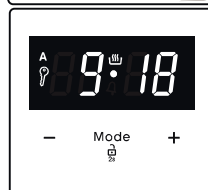
1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.



2. Nacisnąć „**MODE**” (TRYB), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „dur”. Symbol „A” będzie migać.



3. Wybrać żądany czas gotowania za pomocą klawiszy „+” i „-”.



4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „A” i „4” pozostaną podświetlone.

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, piekarnik wyłączy się i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Symbole „A” będą migać. Przekręcić oba pokręta panelu sterowania do położenia „0” i nacisnąć dowolny klawisz na regulatorze czasowym, aby wyłączyć alarm dźwiękowy. Nacisnąć „**MODE**” (TRYB) przez 2 sekundy, symbol „A” zniknie, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego.

Ustawienie sygnału dźwiękowego

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-”, dopóki nie włączy się sygnał dźwiękowy. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „-” zostanie wyemitowany inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są cztery rodzaje sygnału dźwiękowego. W przypadku wyboru opcji „off” wszystkie sygnały dźwiękowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem sygnałów alarmów i błędów. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.



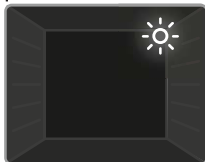
Żeby urządzenie zandjowało się w trybie gotowości, oba pokręta muszą się znajdować w położeniu wyłączonym.



Zużycie energii przez urządzenie w trybie czuwania jest mniejsze niż 0,8 W.

Funkcje piekarnika

* Funkcje tego konkretnego piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu produktu.

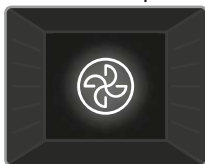


Lampka piekarnika: Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



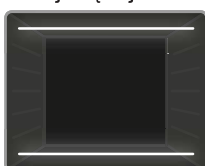
Funkcja rozmrażania: Zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika i zaczyna działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy

umieścić mrożonkę w piekarniku na półce zamontowanej w trzeciej szczelinie od dołu. Zaleca się ustawienie pod rozmrażaną potrawą tacki do zbierania wody z topniejącego lodu. Funkcja ta nie służy ani do gotowania, ani do pieczenia, tylko do rozmrażania potraw.



Funkcja Turbo: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny oraz

wentylator. Funkcja turbo równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu jedzenie na wszystkich poziomach jest równomiernie przygotowywane. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



Funkcja pieczenia statycznego: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a dolny i górny element grzejny zaczynają działać.

Funkcja pieczenia statycznego wydzielą ciepło, zapewniając równomierne pieczenie potrawy. Idealna funkcja do pieczenia ciastek, ciast, zapiekanek z makaronu, lasanii i pizzy. Przy tej funkcji zaleca się podgrzanie wstępne przez 10 minut. Najlepiej piec tylko na jednej półce naraz.



Funkcja termoobiegu:

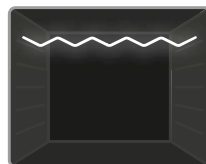
Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczynają działać dolne i górne elementy grzejne oraz

wentylator. Ta funkcja jest najlepsza do pieczenia ciastek. Pieką górny i dolny element grzejny w piekarniku, a wentylator zapewnia obieg powietrza, co daje lekki efekt grillowania potraw. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



Funkcja pizzy: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny,

elementy dolne oraz wentylator. Idealna funkcja do pieczenia takich potraw jak pizza – równomiernie i w krótkim czasie. Podczas gdy wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dolny element grzejny odpowiada za pieczenie potraw.

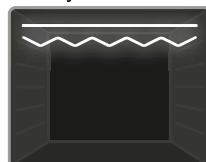


Funkcja grillowania:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać element grzejny grilla. Funkcja

ta służy do grillowania i opiekania potraw na górnych półkach piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

! Ostrzeżenie: Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.



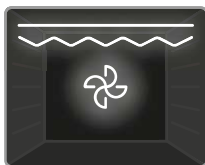
Funkcja

przyspieszonego

grillowania: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a grill i

dolny element grzejny zaczynają działać. Funkcja ta służy do szybszego grillowania i grillowania potraw o większej powierzchni, na przykład mięsa. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

! Ostrzeżenie: Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.



Funkcja podwójnego grillowania i wentylatora: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika oraz

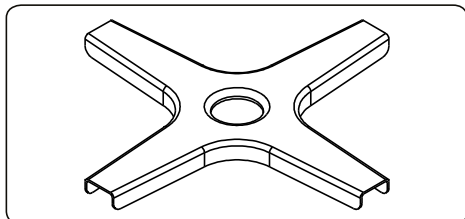
zaczyna działać grill, górne elementy grzejne oraz wentylator. Funkcja ta służy do szybszego grillowania grubszych potraw i do grillowania dań o większej powierzchni. Uruchamiają się oba elementy grzejne, górny i grilla, wraz z wentylatorem, aby zapewnić równomierne pieczenie. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

! Ostrzeżenie: Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.

4.4 AKCESORIA

Podstawka do przyrządzania kawy

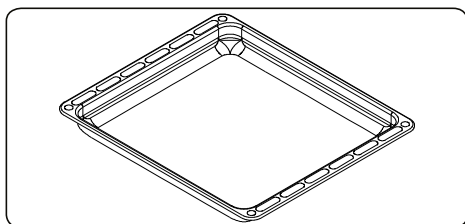
Umieścić podstawkę na ruszcie palnika pomocniczego, aby zapobiec przewróceniu się naczynia w razie używania małego palnika.



Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

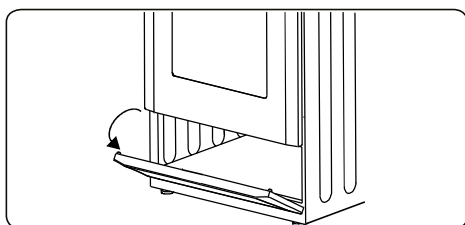
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



Szuflada uchylna

Twoje urządzenie obejmuje szufladę pozwalającą na przechowywanie akcesoriów, takich jak tace, półki, kratki lub małe garnki i patelnie.

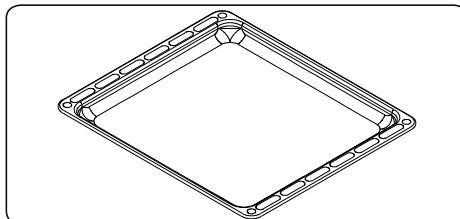
⚠ OSTRZEŻENIE: Wewnętrzna powierzchnia szuflady może się rozgrzać podczas użytkowania. W szufladzie nie należy przechowywać żywności, przedmiotów plastikowych ani materiałów łatwopalnych.



Tacka płytka

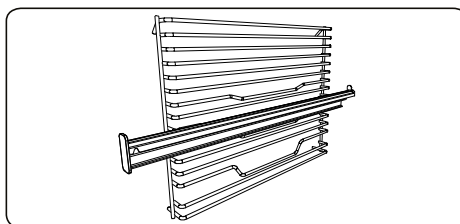
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



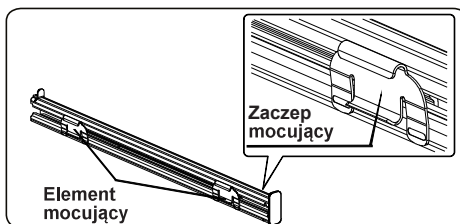
Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy prowadnice teleskopowe Easyfix

Prowadnica teleskopowa wysuwa się do połowy, zapewniając łatwy dostęp do potraw.

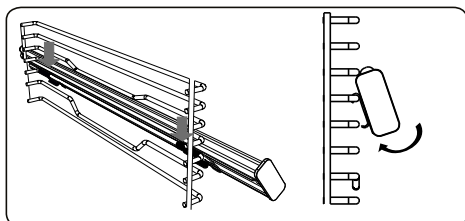


Prowadnice teleskopowe

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



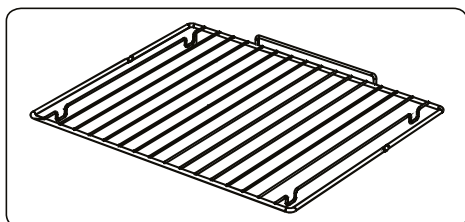
- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wymywanie półki drucianej”.



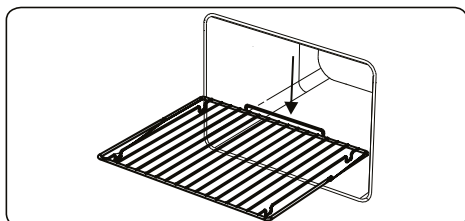
- Zawieś górne elementy mocujące przewodnicy teleskopowej na poziomie drucianej półki i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomie półki drucianej.
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię przewodnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Siatka druczana

Siatka druczana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



! OSTRZEŻENIE Włożyć prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE

! OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia kuchenki należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząstek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.

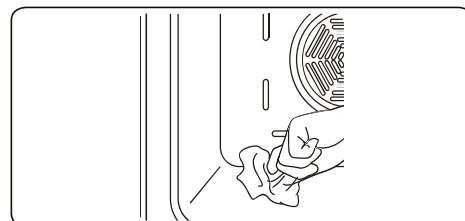
! Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząstki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.

- W przypadku wycieku jakiegokolwiek cieczy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie uszkodzić jego części.

! Do czyszczenia jakichkolwiek części kuchenki nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Emaliowane wnętrze piekarnika czyści się najlepiej, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzeć piekarnik miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć go wilgotną ściereczką i osuszyć.
- W celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika może być czasem konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.



Czyszczenie kuchenki gazowej

- Należy regularnie czyścić kuchenkę gazową.
- Zdjąć ruszty, kołpaki i korony palników kuchenki.
- Po każdym użyciu wytrzeć powierzchnię płyty miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć powierzchnię płyty wilgotną ściereczką i osuszyć.
- Wyczyścić i opłukać kołpaki palników kuchenki. Nie zostawiać ich wilgotnych. Od razu wysuszyć za pomocą suchej szmatki.
- Po czyszczeniu upewnić się, że wszystkie części ponownie złożono prawidłowo.
- Powierzchnie podstaw garnków mogą zarysować się w wyniku użytkowania. Nie stanowi to wady fabrycznej.

 Nie używać metalowych gąbek do czyszczenia jakiegokolwiek części płyty.

 Upewnić się, że woda nie dostaje się do palników, gdyż może to spowodować zalanie dysz.

Czyszczenie grzałki płyty grzejnej (jeśli jest dostępna)

- Należy regularnie czyścić grzałkę płyty grzejnej.
- Wytrzeć płytę grzejną miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie na krótko uruchomić płytę grzejną do całkowitego wyschnięcia.

Czyszczenie części szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

Czyszczenie części emaliowanych

- Należy regularnie czyścić emaliowane części urządzenia.
- Wytrzeć części emaliowane miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć je wilgotną ściereczką i osuszyć.

 Emaliowanych części nie należy

czyścić przed ich ostygnięciem po gotowaniu.

 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, wody, soli, soku z cytryny lub pomidorowego na powierzchni emaliowanej.

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wytrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

 Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić przed ich ostygnięciem po gotowaniu.

 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, wody, soli, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

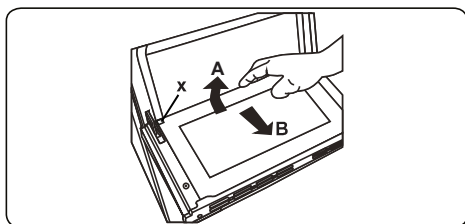
Czyszczenie powierzchni malowanych (jeżeli dostępne)

- Plamy z pomidorów, koncentratu pomidorowego, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkiej żywności, słodkich napojów i kawy należy natychmiast wyczyścić ścierką zmoczoną w ciepłej wodzie. Jeżeli plamy te nie zostaną wyczyszczone i wyschną na powierzchniach, NIE należy ich ścierać twardymi przedmiotami (spiczaste przedmioty, stalowe i plastikowe druciaki, uszkadzająca powierzchnię gąbka do mycia naczyń) lub środkami czyszczącymi zawierającymi wysokoprocenowy alkohol, odplamiaczami, odtłuszczaczami, chemikaliami o działaniu ścierającym powierzchnię. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkowo może pojawić się korozja lub plamy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie uszkodzenia spowodowane użyciem niewłaściwych produktów czyszczących lub powstałe w skutek nieprawidłowego czyszczenia.

Wyjmowanie wewnętrznych szyb

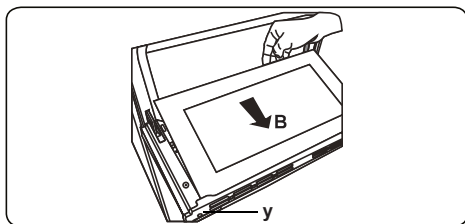
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (**x**). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.

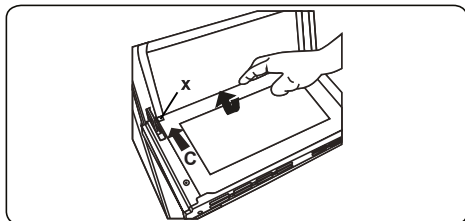


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

2. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (**y**) w kierunku **B**.



3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (**x**) w kierunku **C**.

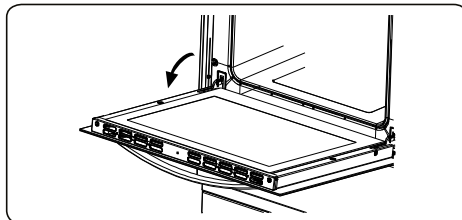


 Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

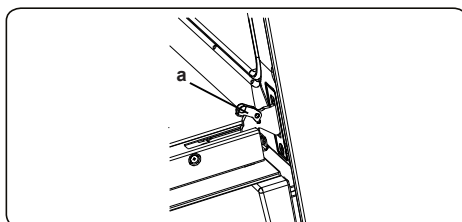
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika zdjąć drzwiczki piekarnika w sposób przedstawiony poniżej.

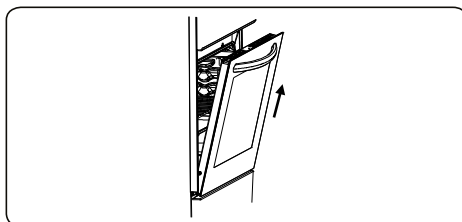
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



2. Otworzyć zatrzask (**a**) (za pomocą śrubokrętu) do końca.

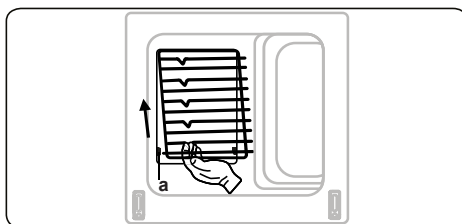


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



Wyjmowanie półki drucianej

Aby usunąć stelaż druciany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (**a**) podnieść go.



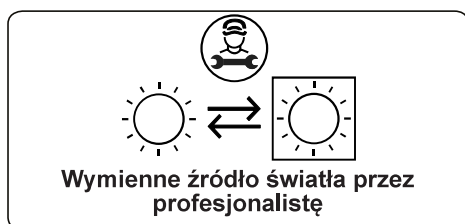
5.2 KONSERWACJA

 **OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Zmiana lampki piekarnika

! OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



! Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

5.3 KONSERWACJA

! OSTRZEŻENIE: Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Inne kontrole

- Należy regularnie sprawdzać termin przydatności rury przyłączenia gazu
- Należy systematycznie sprawdzać przewód zasilania gazem. Jeśli zostanie wyczuła nawet najdrobniejsza nieprawidłowość, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem, aby wymienić przewód.
- W przypadku stwierdzenia usterki podczas korzystania z gałek sterujących należy się skontaktować z autoryzowanym serwisem.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palniki płyty kuchenki nie działają.	Palniki mogą być w pozycji off (wyłączone). Ciśnienie gazu zasilającego może być nieprawidłowe. Zasilanie (jeśli urządzenie ma połączenie elektryczne) jest wyłączone.	Sprawdzić położenie gałki sterującej. Sprawdzić dopływ gazu i ciśnienie gazu. Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Palniki płyty kuchenki się nie zapalają.	Kołpak i korona palnika nie są poprawnie zamontowane. Ciśnienie gazu zasilającego może być nieprawidłowe. Butla z gazem (jeżeli jest) może być pusta. Zasilanie (jeśli urządzenie ma połączenie elektryczne) jest wyłączone.	Upewnić się, że części palnika zostały prawidłowo zamontowane. Sprawdzić dopływ gazu i ciśnienie gazu. Może być konieczna wymiana butli z gazem. Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Kolor płomienia jest pomarańczowy/ żółty.	Kołpak i korona palnika nie są poprawnie zamontowane. Różny skład gazu.	Upewnić się, że części palnika zostały prawidłowo zamontowane. Konstrukcja palnika powoduje, że płomień może wyglądać na pomarańczowy/żółty w niektórych obszarach palnika. Jeśli urządzenie jest użytkowane z gazem ziemnym, w mieście może on mieć inny skład. Nie używać urządzenia przez kilka godzin.
Palnik nie włącza się lub włącza się częściowo.	Części palnika mogą nie być czyste lub suche.	Upewnić się, że elementy urządzenia są suche i czyste.
Palnik działa głośno.	–	To normalne zjawisko. Poziom hałasu może się zmniejszać w miarę rozgrzewania.
Poziom hałasu	–	To normalne, że niektóre metalowe części kuchenki podczas użytkowania powodują hałas.
Płyta grzejna lub strefy grzejne się nie włączają.	Brak zasilania.	Sprawdzić bezpiecznik odpowiedni do danego urządzenia. Sprawdzić, czy nie ma przerwy w zasilaniu, próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Kuchenska nieprzyjemnie pachnie podczas pierwszych sesji gotowania.	Nowe urządzenie.	Podgrzewać garnki pełne wody na każdym polu grzejnym przez 30 minut.
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że gałka sterująca temperaturą piekarnika jest ustawiona poprawnie.

Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury i rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może mieć wpływ na wyniki pieczenia.
Lampka piekarnika (jeśli jest dostępna) nie działa.	Lampka nie działa. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.
Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego.	Między przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.	Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.
Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.	Półki piekarnika drgają.	Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.

6.2 TRANSPORT

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania produktu, należy użyć oryginalnego opakowania i przenosić go w oryginalnym opakowaniu. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć kuchenkę, a zwłaszcza jej powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

7.1 ETYKIETA ENERGETYCZNA

G30 37 mbar 11.1 g/h 807 kW PL II2E3B/P Class:1	G20 20 mbar	G30 37mbar
DUŻY PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	115	80
MOC ZNAMIONOWA (kW)	2,9	3
ZUŻYCIE ENERGII	276,2 l/h	218,1 g/h
ŚREDNI PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	97	62
MOC ZNAMIONOWA (kW)	1,75	1,75
ZUŻYCIE ENERGII	166,7 l/h	127,2 g/h
ŚREDNI PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	97	62
MOC ZNAMIONOWA (kW)	1,75	1,75
ZUŻYCIE ENERGII	166,7 l/h	127,2 g/h
MAŁY PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	72	47
MOC ZNAMIONOWA (kW)	1	1
ZUŻYCIE ENERGII	95,2 l/h	72,7 g/h
PALNIK DO WOKÓW		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	130	91
MOC ZNAMIONOWA (kW)	3,6	3,6
ZUŻYCIE ENERGII	342,8 l/h	261,7 g/h

Marka		DAEWOO
Model		F96CGDTE19INM-PL
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		103,9
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		94,9
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cykl	1,03
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cykl	0,94
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	105
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		
Wskazówki oszczędzania energii Piekarnik - Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe. - Skracaj czas wstępnego podgrzewania. -Nie wydłużają czasu pieczenia. -Nie zapomnij włączać piekarnik po zakończeniu pieczenia. - Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.		

Marka		DAEWOO
Model		F96CGDTE19INM-PL
Rodzaj kuchenki		Gazowa
Liczba stref gotowania		5
Technologia grzewcza-1		Gazowa
Rozmiar-1	cm	Pomocnicza
Efektywność energetyczna-1	%	ND
Technologia grzewcza-2		Gazowa
Rozmiar-2		Pół-szybka
Efektywność energetyczna-2	%	59,0
Technologia grzewcza-3		Gazowa
Rozmiar-3		Pół-szybka
Efektywność energetyczna-3	%	59,0
Technologia grzewcza-4		Gazowa
Rozmiar-4		Szybka
Efektywność energetyczna-4	%	57,0
Technologia grzewcza-5		Gazowa
Rozmiar-5		Wok
Efektywność energetyczna-5	%	56,0
Efektywność energetyczna płyty	%	57,8
Kuchenka ta jest zgodna z normą PN-EN 30-2-1		
Wskazówki oszczędzania energii		
Płyta kuchenna - Używaj garnków i rondli o płaskiej podstawie. - Używaj garnków i rondli odpowiedniej wielkości. - Używaj garnków i rondli z pokrywkami. - Minimalizuj ilości płynów i tłuszczu. - Gdy płyn zaczyna wrzeć, zmniejsz ustawienie.		