

Instrukcja obsługi

Płyta gazowa do zabudowy

Przed rozpoczęciem użytkowania należy zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

DREAME

Gratulujemy wyboru tego urządzenia, które jest niezawodne i łatwe w obsłudze. Zalecamy zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby uzyskać najlepszą wydajność i wydłużyć żywotność urządzenia. Dziękujemy.

1. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

2. Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pozostają pod nadzorem.

3. Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

4. **OSTRZEŻENIE** – Jeśli powierzchnia ulegnie pęknięciu, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

5. Nie wolno używać myjki parowej.

6. Urządzenia te nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

7. Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni do gotowania.

8. **UWAGA:** Proces przygotowania potraw musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.

9. **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie gazowej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.

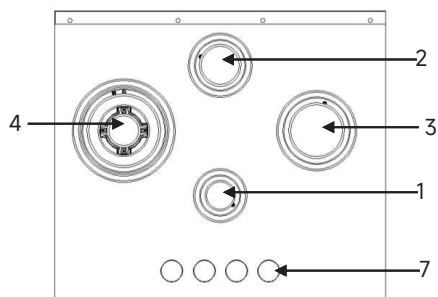
NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

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

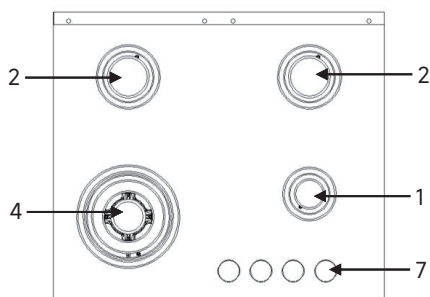
Spis treści

1. Widok z bliska.....	1
2. Bezpieczeństwo.....	2
3. Zapobieganie uszkodzeniom materiałów.....	7
4. Ochrona środowiska i oszczędność energii.....	8
5. Jak używać płyty gazowej.....	9
6. Jak utrzymać płytę gazową w dobrym stanie.....	10
7. Praktyczne porady.....	12
8. Czy jest jakiś problem?.....	13
9. Instrukcje montażu w zabudowie.....	14
10. Tabela 1: Specyfikacje palników i dysz.....	20
11. Tabela 2: Jak dokonać konwersji źródła gazu.....	21
12. Tabela 3: Dostosowanie do różnych rodzajów gazu.....	23

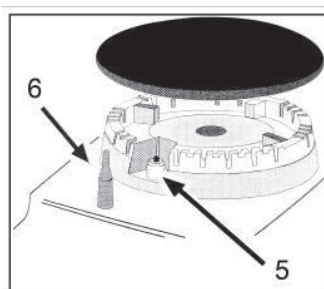
1. Widok z bliska



JZTY-60CZ6P01MDEU



JZTY-60CZ4P01MDEU



1. Palnik pomocniczy
2. Palnik przyspieszonego podgrzewania
3. Palnik szybkiego podgrzewania
4. Palnik do użytku z patelnią wok
5. Zapalarka do palników gazowych
6. Urządzenie zabezpieczające
7. Pokręta sterowania palnikami gazowymi

2. Bezpieczeństwo

Należy przestrzegać poniższych instrukcji bezpieczeństwa.

2.1 Informacje ogólne

- ▶ Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi.
- ▶ Instrukcję obsługi i informacje o produkcie należy przechowywać do wglądu w przyszłości lub dla kolejnego właściciela.
- ▶ Nie podłączaj urządzenia, jeśli zostało uszkodzone podczas transportu.

2.2 Przeznaczenie

Urządzenie może być bezpiecznie używane tylko wtedy, gdy zostało prawidłowo zainstalowane zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa. Instalator jest odpowiedzialny za zapewnienie idealnego działania urządzenia w miejscu jego instalacji.

UWAGA – ryzyko obrażeń!

To urządzenie służy wyłącznie do gotowania.

- ▶ Nie wolno go używać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

Należy używać tego urządzenia wyłącznie:

- ▶ Do przygotowywania posiłków i napojów.
- ▶ Pod nadzorem. Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas gotowania przez krótki czas.
- ▶ W prywatnym gospodarstwie domowym i w środowisku domowym.

Nie wolno używać tego urządzenia:

- ▶ Na łodziach lub w pojazdach.
- ▶ Do ogrzewania pomieszczeń.
- ▶ Z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub urządzeniem do zdalnego sterowania.
- ▶ Poza pomieszczeniami.

W przypadku konieczności przestawienia urządzenia na inny rodzaj gazu należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

2.3 Ograniczenie dotyczące grupy użytkowników

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i/lub wiedzy, pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją, chyba że mają co najmniej 15 lat i pozostają pod nadzorem.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie wolno zbliżać się do urządzenia i kabla zasilającego.

2. Bezpieczeństwo

2.4 Bezpieczne użytkowanie

OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Ulatniający się gaz może spowodować wybuch.

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU POCZUCIA ZAPACHU GAZU LUB WYSTĄPIENIA USTEREK W INSTALACJI GAZOWEJ

- ▶ Natychmiast odetnij dopływ gazu lub zamknij zawór butli gazowej.
- ▶ Natychmiast ugaś wszystkie otwarte płomienie i papierosy.
- ▶ Nie używaj żadnych przełączników światła ani przełączników urządzeń.
- ▶ Nie wyciągaj żadnych wtyczek z gniazdek.
- ▶ Nie używaj w budynku żadnych telefonów ani telefonów komórkowych.
- ▶ Otwórz okna i wywietrz pomieszczenie.
- ▶ Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym lub dostawcą gazu.

Ulatniający się gaz może spowodować wybuch.

Niewielkie ilości gazu mogą gromadzić się przez dłuższy czas i ulec zapłonowi.

- ▶ Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, zamknij główny zawór gazowy.

Ulatniający się gaz może spowodować wybuch.

Jeśli butla ze skroplonym gazem nie jest ustawiona pionowo, skroplony propan/butan może przedostawać się do urządzenia. Z palników mogą więc wydostawać się intensywne płomienie. Komponenty mogą z czasem ulec uszkodzeniu i zacząć przeciekać, powodując niekontrolowane ulatnianie się gazu.

- ▶ Butli z gazem płynnym należy zawsze używać w pozycji pionowej.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko zatrucia!

UWAGA: Korzystanie z gazowego urządzenia do gotowania powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Sprawdź, czy kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza podczas użytkowania urządzenia.

- ▶ Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład zwiększenia wentylacji mechanicznej, jeśli jest obecna, dodatkowej wentylacji w celu bezpiecznego usunięcia produktów spalania do atmosfery na zewnątrz, przy zapewnieniu jednocześnie wymiany powietrza w pomieszczeniu z dodatkową wentylacją.
- ▶ Przed instalacją dodatkowej wentylacji należy skonsultować się z profesjonalistą.

2. Bezpieczeństwo

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Pozostawienie tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

- ▶ Nigdy nie pozostawiaj gorącego oleju ani tłuszczu bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- ▶ Urządzenie może się nagrzewać do bardzo wysokich temperatur.
- ▶ Nigdy nie umieszczaj łatwopalnych przedmiotów na płycie grzewczej ani w jej bezpośrednim sąsiedztwie.
- ▶ Nigdy nie przechowuj żadnych przedmiotów na płycie grzewczej.
- ▶ Urządzenie może się nagrzewać do wysokiej temperatury.
- ▶ Nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów ani pojemników z aerozolem w szufladach bezpośrednio pod płytą gazową.
- ▶ Nigdy nie przechowuj ani nie używaj materiałów łatwopalnych (np. puszek z aerozolem czy środków czyszczących) pod urządzeniem lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie.

Pokrywy płyt gazowych mogą być przyczyną wypadków, na przykład z powodu przegrzania, zapalenia się lub pęknięcia materiałów.

- ▶ Nie używaj osłon płyty gazowej.

Gdy palniki gazowe działają bez umieszczonych na nich naczyń kuchennych, mogą wytwarzać dużo ciepła. Znajdujący się nad płytą okap może ulec uszkodzeniu lub zapalić się.

- ▶ Palniki gazowe należy włączać tylko wtedy, gdy znajduje się na nich naczynie.

Urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, tkaniny i inne przedmioty mogą się zapalić.

- ▶ Tkaniny (np. odzież lub zastawy) nie mogą znaleźć się w pobliżu płomienia.
- ▶ Nigdy nie sięgaj nad płomieniem.
- ▶ Nie umieszczaj łatwopalnych przedmiotów (np. ścierek do naczyń ani gazet) na urządzeniu, obok niego lub za nim.

Ulatniający się gaz może się zapalić.

- ▶ Jeśli palnik nie zapali się po 10 sekundach, przekręć pokrętło sterowania do pozycji „WYŁ.” i otwórz drzwi lub okno w pomieszczeniu. Nie próbuj ponownie zapalać palnika przez co najmniej minutę.
- ▶ W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika wyłącz palnik używając pokrętła sterującego palnikiem i nie próbuj ponownie zapalać palnika przez co najmniej minutę.

Produkty żywnościowe mogą się zapalić.

- ▶ Proces gotowania musi być monitorowany. Krótki proces musi być stale monitorowany.

2. Bezpieczeństwo

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy.

- ▶ Należy uniemożliwić małym dzieciom zbliżanie się do urządzenia.

Ostony płyty gazowej mogą powodować wypadki.

- ▶ Nigdy nie używaj osłon płyty gazowej.

Puste naczynia nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur, jeśli zostaną ustawione na działających palnikach gazowych.

- ▶ Nigdy nie podgrzewaj pustych naczyń.

Urządzenie nagrzewa się do wysokiej temperatury podczas pracy.

- ▶ Przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieautoryzowane naprawy są niebezpieczne.

- ▶ Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie przez przeszkolony personel specjalistyczny.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ Jeśli przewód zasilający tego urządzenia uległ uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, Dział Obsługi Klienta producenta lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka.

Uszkodzenie urządzenia lub przewodu zasilającego jest niebezpieczne.

- ▶ Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający w celu odłączenia urządzenia. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania.
- ▶ Jeśli urządzenie lub przewód zasilający ulegną uszkodzeniu, należy natychmiast odłączyć przewód zasilający lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i wyłączyć doływ gazu.

Wniknięcie wilgoci może spowodować porażenie prądem.

- ▶ Do czyszczenia urządzenia nie należy używać pary ani myjek wysokociśnieniowych.

Izolacja kabli urządzeń elektrycznych może się stopić w kontakcie z gorącymi częściami urządzenia.

- ▶ Nigdy nie dopuszczaj do kontaktu przewodów urządzenia elektrycznego z gorącymi częściami urządzenia.

OSTRZEŻENIE – Nieprawidłowe użycie – Ryzyko obrażeń!!

Usterki lub uszkodzenia urządzenia oraz nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne.

- ▶ Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli wystąpiła w nim usterka.
- ▶ Jeśli urządzenie jest uszkodzone, odłącz wtyczkę zasilania lub wyłącz bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Odetnij doływ gazu i skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
- ▶ Naprawy urządzenia i wymianę uszkodzonych przewodów gazowych należy zawsze zlecać przeszkolonemu, wyspecjalizowanemu personelowi.

2. Bezpieczeństwo

Jeśli dojdzie do pęknięcia szklanej powierzchni:

- ▶ Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- ▶ Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- ▶ Nie używaj urządzenia.

Znaczne wahania temperatury mogą spowodować pęknięcie szkła.

- ▶ Podczas korzystania z płyty gazowej unikaj przeciągów i rozlewania zimnych płynów.

Naczynia o nieodpowiednim rozmiarze, uszkodzone lub nieprawidłowo ustawione mogą spowodować poważne obrażenia.

- ▶ Zapoznaj się z uwagami dotyczącymi naczyń kuchennych.

Podczas włączania palnika iskrownik wytwarza iskry.

- ▶ Nigdy nie dotykaj iskrownika podczas zapalania palnika.

Jeśli pokrętko sterowania stawia zbyt duży opór, aby je obrócić lub jest luźne, nie wolno go używać.

- ▶ Bezzwłocznie skontaktuj się z naszym serwisem posprzedażowym, aby naprawić lub wymienić pokrętko sterowania.

Urządzenie z pękniętą lub rozbityą powierzchnią może być przyczyną skaleczeń.

- ▶ Nie używaj urządzenia, jeśli doszło do pęknięcia lub rozbicia jego powierzchni.

OSTRZEŻENIE - Niebezpieczeństwo: pole magnetyczne!

Uwaga: pole magnetyczne

Ostrzeżenie dla osób ze stymulatorami serca! W podstawy elementów sterujących i elementy sterujące wbudowano magnesy stałe. Magnesy mogą wpływać na implanty elektroniczne, np. stymulatory serca lub pompy insulinowe.

- ▶ Osoby z implantami elektronicznymi muszą stać w odległości co najmniej 10 cm od podstaw magnetycznych elementów sterujących i elementów sterujących.
- ▶ Nigdy nie przenoś podstawy elementu sterującego ani elementów sterujących blisko ciała.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia!

Dzieci mogą nałożyć materiał opakowaniowy na głowę lub owinąć się nim i udusić.

- ▶ Chroń materiał opakowaniowy przed dziećmi.
- ▶ Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.

Małe elementy mogą dostać się do dróg oddechowych małych dzieci lub zostać przez nie połknięte, powodując uduszenie.

- ▶ Chroń dzieci przed małymi elementami.
- ▶ Nie pozwalaj dzieciom bawić się małymi częściami.

3. Zapobieganie uszkodzeniom materiałów

UWAGA

Wysoka temperatura może spowodować uszkodzenie sąsiednich urządzeń lub szafek kuchennych.

Jeśli urządzenie pracuje przez dłuższy czas, wytwarza ono ciepło i wilgoć.

- ▶ Otwórz okno lub włącz okap z odprowadzeniem na zewnątrz.

Nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Nie używaj dwóch palników ani źródeł ciepła do podgrzewania jednego naczynia.
- ▶ Nie używaj płyt grillowych, glinianych garnków itp. przez długi czas przy pełnej mocy.

Nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie elementów sterujących.

- ▶ Nie używaj dużych naczyń kuchennych na palnikach znajdujących się blisko pokręteł sterujących.

Jeśli pokrętło sterowania znajduje się w niewłaściwym położeniu, może to prowadzić do nieprawidłowego działania.

- ▶ Gdy urządzenie nie jest używane, pokrętło sterowania należy zawsze ustawiać w położeniu „WYŁ.”.

Nieostrożne obchodzenie się z naczyniem może spowodować uszkodzenie powierzchni urządzenia.

- ▶ Ostrożnie obchodź się z naczyniami na płycie gazowej.
- ▶ Nie umieszczaj na płycie gazowej żadnych ciężkich przedmiotów.

Przesuwanie naczynia może spowodować porysowanie szklanej powierzchni.

- ▶ Podnieś naczynie, jeśli chcesz je przesunąć.

Upadek twardych lub ostro zakończonych przedmiotów na płytę gazową może spowodować jej uszkodzenie.

- ▶ Nie dopuść do tego, aby twarde lub spiczaste przedmioty spadały na płytę gazową.
- ▶ Nie uderzaj w żadną krawędź płyty gazowej.

Sól, cukier lub piasek, które mogą spaść z warzyw, mogą zarysować powierzchnię szkła.

- ▶ Nie używaj płyty gazowej jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.

Roztopiony cukier lub żywność o wysokiej zawartości cukru mogą uszkodzić powierzchnię szkła.

- ▶ Natychmiast usuń potrawę, która wydostała się z garnka, za pomocą skrobaka do szkła.

4. Ochrona środowiska i oszczędność energii

4.1 Oszczędność energii

Postępowanie zgodnie z tymi instrukcjami sprawi, że urządzenie będzie zużywać mniej energii.

Wybieraj palnik mniej więcej tej samej wielkości co garnek czy patelnia. Umieść naczynie centralnie na płycie gazowej.

Wskazówka: Producenci naczyń kuchennych często podają górną średnicę rondla. Często jest ona większa niż średnica podstawy.

- Nieodpowiednie naczynia lub niecałkowicie zakryte strefy gotowania zużywają dużo energii.

Zakrywaj naczynia odpowiednimi pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywy zużywa znacznie więcej energii.

Podnoś pokrywki możliwie rzadko.

- Po podniesieniu pokrywy ucieka dużo energii.

Używanie szklanych pokrywek

- Szklane pokryvky umożliwiają zajrzenie do garnka bez ich podnoszenia.

Używaj naczyń kuchennych odpowiednich do wielkości potraw.

- Duże naczynia zawierające niewielką ilość żywności wymagają więcej energii do podgrzania.

Gotuj używając niewielkiej ilości wody.

- Im więcej wody znajduje się w naczyniu, tym więcej energii potrzeba do jego podgrzania.

Zmniejsz poziom mocy na wczesnym etapie gotowania.

- Korzystanie ze zbyt wysokiego poziomu mocy w trybie ciągłym powoduje marnowanie energii.

4.2 Utylizacja opakowań

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i mogą być poddane recyklingowi.

- Posortuj poszczególne komponenty według typu i pozbądź się ich oddzielnie.

5. Jak używać płyty gazowej

Pozycja odpowiedniego palnika gazowego jest wskazana na każdym pokrętle sterowania.

5.1 Palniki gazowe

Palniki różnią się wielkością i mocą. Wybierz najbardziej odpowiedni do średnicy używanego naczynia.

Palnik można regulować za pomocą odpowiedniego pokrętła, korzystając z jednego z poniższych ustawień

- - WYŁ.



- Wysoka moc



- Niska moc

5.2 W modelach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające

Pokrętło musi być wciśnięte przez około 6 sekund, zanim płomień zapali się i rozpali.

5.3 W modelach wyposażonych w iskrownik

Najpierw należy nacisnąć przycisk iskrownika elektrycznego oznaczony symbolem „✦”, następnie należy wcisnąć odpowiednie pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ustawienia „Wysoka moc”.

Zapalanie palnika: wystarczy nacisnąć odpowiednie pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ustawienia Wysoka moc, a następnie naciskać do momentu zapalenia palnika.

Uwaga: jeśli płomień przypadkowo zgaśnie, wyłącz gaz za pomocą pokrętła sterowania i spróbuj zapalić go ponownie co najmniej 1 minutę później.

Wyłączanie palnika: przekręć pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do zatrzymania (powinno znajdować się w pozycji „●”).

1. Elementy sterujące wyborem palnika
2. Element sterujący WŁ./WYŁ.
3. Elementy sterujące zegarem
4. Blokada zabezpieczająca przed dziećmi

6. Jak utrzymać płytę gazową w dobrym stanie

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji płyty gazowej należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego (w tym zasilania bateryjnego).

Aby przedłużyć żywotność płyty gazowej, absolutnie niezbędne jest jej staranne, dokładne i regularne czyszczenie, z uwzględnieniem następujących zaleceń:

- ▶ Emaliowane części i szklaną powierzchnię należy myć ciepłą wodą bez użycia proszków ściernych lub substancji żrących, które mogłyby je uszkodzić.
- ▶ Zdejmowane części palników należy zwykle myć ciepłą wodą z mydłem, pamiętając o usunięciu przywierających do nich resztek potraw.
- ▶ Końcówkę iskrownika automatycznego należy dokładnie wyczyścić i zwykle upewnić się, że zapłon działa normalnie.
- ▶ Płyta górna ze stali nierdzewnej i inne części stalowe mogą ulec zabarwieniu w przypadku kontaktu z wodą o wysokim stężeniu wapnia lub żrącymi detergentami (zawierającymi fosfor). Aby przedłużyć żywotność, zalecamy dokładne przepłukanie tych części wodą i wysuszenie ich przez przedmuchiwanie. Warto także ścierać rozlane ciecze.
- ▶ Po zakończeniu pracy z płytą szklaną należy wyczyścić jej powierzchnię wilgotną ściereczką w celu usunięcia kurzu lub resztek potraw. Powierzchnia szklana powinna być regularnie czyszczona ciepłą wodą i niekorozyjnym detergentem.
- ▶ Najpierw należy usunąć wszelkie pozostałości żywności lub tłuszczów za pomocą skrobaka do czyszczenia, np. takiego:
Skrobak do czyszczenia (brak w zestawie) (Rys. 1).
Gdy powierzchnia grzejna jest ciepła, wyczyść ją za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego i ręczników papierowych, a następnie przetrzyj wilgotną ściereczką i osusz. Folia aluminiowa, przedmioty plastikowe, przedmioty wykonane z materiałów syntetycznych, cukier lub żywność o wysokiej zawartości cukru, które zostały stopione na powierzchni, muszą zostać natychmiast usunięte.
Gdy powierzchnia do gotowania jest jeszcze gorąca, wyczyść ją za pomocą skrobaka i przezroczystej folii ochronnej, która zapobiega powstawaniu większych zabrudzeń. Pozwoli to również chronić powierzchnię przed uszkodzeniami spowodowanymi przez żywność o wysokiej zawartości cukru.
Nie używaj ściernych gąbek ani środków czyszczących, dotyczy to również agresywnych chemicznie środków czyszczących, takich jak spraye do piekarników i odpłamiacze (Rys. 2);

6. Jak utrzymać płytę gazową w dobrym stanie



Rys.1



Rys. 2

- Zaleca się czyszczenie wspornika grilla/patelni, gdy jest on jeszcze gorący. Aby odsunąć grill od płyty gazowej i umieścić go w zlewie, należy najpierw usunąć resztki jedzenia lub tłuszcz, a po ostygnięciu rusztu optukać go wodą.

Smarowanie zaworów gazowych

Z czasem zawory gazowe mogą zacząć się zacinać, a ich włączanie/wyłączanie może być utrudnione. W takim przypadku należy wyczyścić wnętrze zaworu i nasmarować go.

Przypomnienie: procedura ta musi zostać wykonana przez technika autoryzowanego przez producenta.

7. Praktyczne porady

Praktyczne porady dotyczące korzystania z palników

Aby uzyskać najlepszą wydajność, postępuj zgodnie z poniższymi ogólnymi wytycznymi:

- ▶ Używaj naczyń odpowiednich dla każdego palnika (patrz tabela), aby płomień nie dosięgał ścianek garnka lub patelni.
- ▶ Zawsze używaj naczyń z płaskim dnem i umieszczaj pokrywkę na wierzchu.
- ▶ Gdy zawartość zagotuje się, przekręć pokrętło w położenie „Niska moc”.

Palnik	Ø Średnica naczynia (cm)
Palnik pomocniczy	10~14
Palnik przyspieszonego podgrzewania	16~20
Palnik szybkiego podgrzewania	22~24
Palnik do woka z potrójnym pierścieniem	24~26

Aby zidentyfikować typ palnika, zapoznaj się z kształtami w sekcji zatytułowanej „Specyfikacje palników i dysz”.

8. Czy jest jakiś problem?

Jeśli płyta gazowa nagle przestanie działać lub nie będzie działać prawidłowo. Zanim zadzwonisz do obsługi klienta w celu uzyskania pomocy, sprawdź, co można zrobić.

Przed wszystkim sprawdź i upewnij się, że nie ma przerw w dostawie gazu i energii elektrycznej, w szczególności, jeśli zawory gazowe pozostają włączone.

Nie można zapalić palnika lub płomień nie jest równomiernie wokół palnika.

Upewnij się, że:

- ▶ Otwory gazowe palnika nie są zatkane.
- ▶ Wszystkie ruchome części palników są prawidłowo zamocowane.
- ▶ Wokół powierzchni gotowania nie ma przepływu powietrza.

Płomień nie zapala się na palniku z termoparą.

Upewnij się, że:

- ▶ Wciskasz pokrętkę do końca.
- ▶ Należy naciskać pokrętkę przez wystarczająco długi czas, aby aktywować termoparę.
- ▶ Otwory gazowe nie są zatkane w obszarze odpowiadającym termoparze.

Płomień gaśnie podczas obracania pokrętki do ustawienia „Niska moc”.

Upewnij się, że:

- ▶ Otwory gazowe nie są zatkane.
- ▶ Wokół powierzchni gotowania nie ma przepływu powietrza.
- ▶ Minimum zostało prawidłowo ustawione (patrz sekcja zatytułowana „Regulacja minimum”).

Naczynie nie jest stabilne.

Upewnij się, że:

- ▶ Dno naczynia jest idealnie płaskie.
- ▶ Naczynie jest prawidłowo wyśrodkowane na palniku.
- ▶ Kratki nośne nie zostały odwrócone.

Jeśli po sprawdzeniu wszystkich powyższych elementów płyta gazowa nadal nie działa prawidłowo, zadzwoń do Centrum Obsługi Klienta i przygotuj następujące informacje:

-- Rodzaj problemu.

-- Numer modelu płyty gazowej (Model....) podany na opakowaniu kartonowym.

Nigdy nie wzywaj techników, którzy nie są autoryzowani przez Twojego dostawcę i odmawiaj używania części zamiennych, które nie pochodzą od producenta.

9. Instrukcje montażu w zabudowie

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego instalatora, aby procedury instalacji i konserwacji mogły być wykonywane w najbardziej profesjonalny i fachowy sposób.

Ważne: przed przystąpieniem do konserwacji lub regularnych prac konserwacyjnych odłącz zasilanie elektryczne.

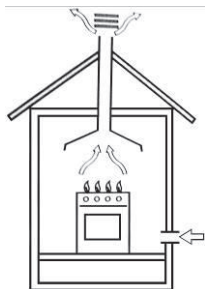
9.1 Lokalizacja płyty gazowej

Ważne: to urządzenie może być instalowane i używane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach.

Należy przestrzegać następujących wymagań:

- a) Pomieszczenie musi być wyposażone w system wentylacji, który odprowadza dym i gazy ze spalania na zewnątrz pomieszczeń.

Należy to zapewnić za pomocą okapu lub wentylatora elektrycznego.



W kominie lub rozgałęzionym przewodzie kominowym (wyłącznie dla urządzeń kuchennych).

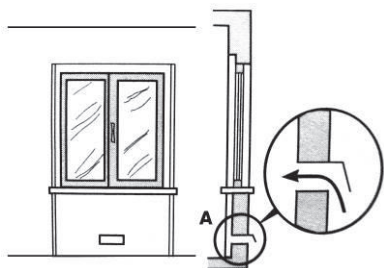


Bezpośrednio na zewnątrz

- b) Pomieszczenie musi zapewniać wystarczającą ilość powietrza do prawidłowego spalania. Przepływ powietrza do celów spalania nie może być mniejszy niż $2 \text{ m}^3/\text{h}$ na kW mocy zainstalowanej. Powietrze będzie dostarczane z zewnątrz przez kanał, którego wewnętrzny przekrój wynosi co najmniej 100 cm^2 i który nie może zostać przypadkowo zablokowany. Płyta gazowa bez urządzeń zabezpieczających, aby zapobiec przypadkowemu zgaśnięciu płomienia, musi mieć wentylację pracującą na podwójnej objętości. Na przykład minimum 200 cm^2 (Rys. 3). W przeciwnym razie pomieszczenie może być wentylowane pośrednio przez sąsiednie pomieszczenia, które są wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone na zewnątrz. Chociaż przyległe pomieszczenia nie są częściami wspólnymi ani sypialnie, nadal występuje ryzyko pożaru (Rys. 4).

9. Instrukcje montażu w zabudowie

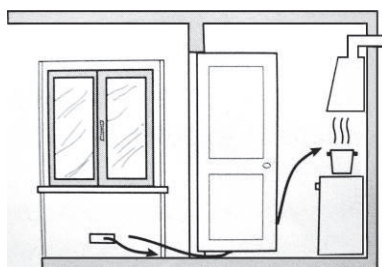
Przyległe pomieszczenie



Przykłady otworów wentylacyjnych dla powietrza podsycającego spalanie.

Rys. 3

Wentylowane pomieszczenie



Powiększenie szczeliny wentylacyjnej między oknem a podłogą

Rys. 4

- c) Intensywna i długotrwała praca płyty gazowej, która wymaga intensyfikacji wentylacji, np. otwarcia okien lub zwiększenia mocy systemu nawiewu powietrza (jeśli występuje).
- d) Skroplone gazy ropopochodne są cięższe od powietrza, więc opadają na dół. Pomieszczenia, w których zainstalowane są butle z gazem LPG, muszą być wyposażone w wentylację zewnętrzną, aby uniknąć wycieku gazu. Dlatego też butle z gazem LPG, które są puste lub częściowo napelnione, nie mogą być instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach lub przestrzeniach poniżej poziomu gruntu (piwnice itp.). Dobrym pomysłem jest przechowywanie w pomieszczeniu wyłącznie obecnie użytkowanej butli i upewnienie się, że nie znajduje się ona w pobliżu źródeł ogrzewania (pieców, kominków, kucharek itp.).

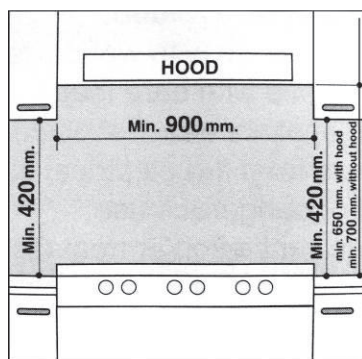
9.2 Montaż płyty gazowej do zabudowy

Płyty gazowe są zaprojektowane ze stopniem ochrony przed nadmiernym nagrzaniem, urządzenie może być instalowane obok szafek, a wysokość nie powinna być wyższa od wysokości płyty.

Aby zapewnić prawidłowy montaż, przestrzegaj następujących środków ostrożności:

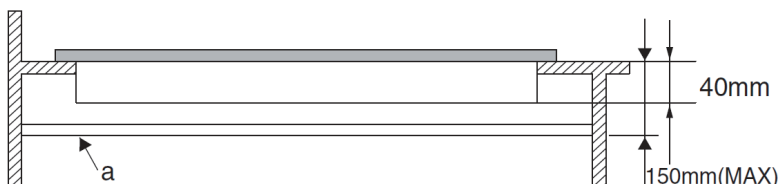
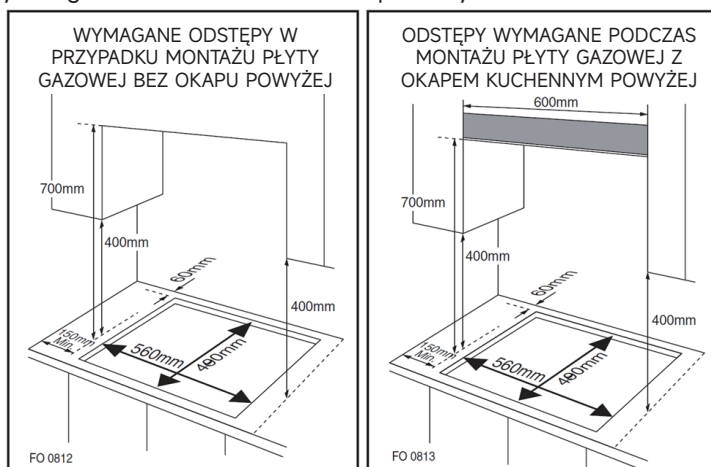
- a) Płyta gazowa może znajdować się w kuchni, jadalni lub sypialni/salonie, ale nie w łazience ani pomieszczeniu z kabiną prysznicową.
- b) Meble stojące w pobliżu urządzenia, które są wyższe niż blaty robocze, muszą być umieszczone w odległości co najmniej 110 mm od krawędzi płyty.
- c) Szafki powinny być umieszczone w pobliżu okapu na wysokości co najmniej 420 mm (Rys. 5).

9. Instrukcje montażu w zabudowie



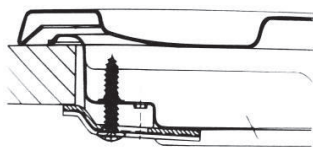
Rys. 5

- d) Płyta gazowa powinna być zainstalowana bezpośrednio pod szafką, która powinna znajdować się w odległości co najmniej 700 mm od blatu roboczego, jak pokazano na Rys. 5.
- e) Elementy mocujące (haki, śruby) służą do umieszczenia płyty gazowej na blacie roboczym o grubości od 20 do 40 mm (patrz Rys. 6).

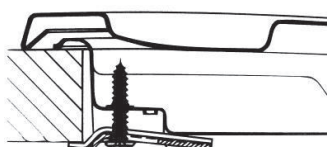


Rys. 6

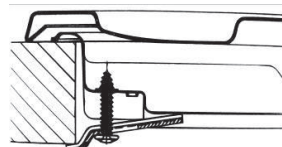
9. Instrukcje montażu w zabudowie



Pozycja haczyka dla
blatu $H=20$ mm



Pozycja haczyka dla
blatu $H=30$ mm

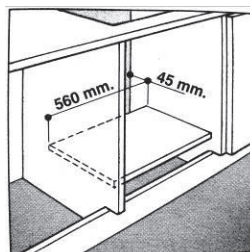
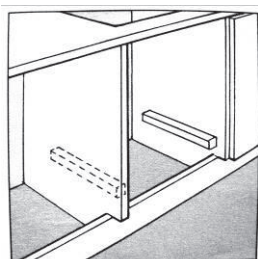


Pozycja haka dla blatu
 $H=40$ mm

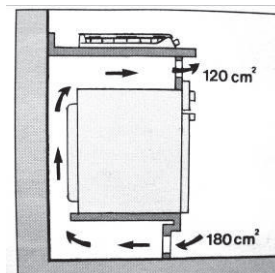
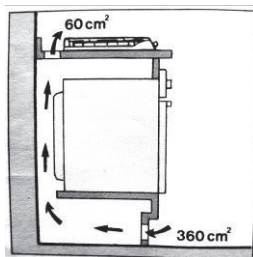
Uwaga: Użyj haczyków znajdujących się w „woreczku z akcesoriami”

- f) W przypadku gdy płyta gazowa nie jest zainstalowana na wbudowanym piekarniku, należy włożyć drewniany panel w celu izolacji. Panel ten należy umieścić w odległości co najmniej 20 mm od spodu płyty gazowej.

Ważne: w przypadku instalacji płyty gazowej na wbudowanym piekarniku piekarnik należy umieścić na dwóch drewnianych listwach; w przypadku łączenia powierzchni szafki należy pamiętać o pozostawieniu przestrzeni 45 x 560 mm co najmniej od tylnej strony.



W przypadku instalacji płyty gazowej na wbudowanym piekarniku bez wymuszonej wentylacji należy upewnić się, że posiada ona wloty i wyloty powietrza zapewniające odpowiednią wentylację wnętrza szafki.



9. Instrukcje montażu w zabudowie

9.3 Przyłącze gazowe dla płyty gazowej

Płyta gazowa powinna zostać podłączona do sieci gazowej przez instalatora z uprawnieniami. Podczas instalacji należy koniecznie zamontować zatwierdzony zawór gazowy, aby móc odciąć dopływ gazu od płyty gazowej w celu ułatwienia późniejszego demontażu lub serwisowania. Podłączenie płyty gazowej do sieci gazowej lub gazu płynnego należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami i dopiero po upewnieniu się, że jest ona przystosowana do rodzaju używanego gazu. Jeśli tak nie jest, należy postępować zgodnie z instrukcjami wskazanymi w akapicie zatytułowanym „Dostosowanie do różnych rodzajów gazu”. W przypadku podłączenia do gazu płynnego za pomocą zbiornika należy użyć regulatorów ciśnienia zgodnych z obowiązującymi przepisami.

Ważne: W celu zapewnienia bezpieczeństwa, prawidłowej regulacji zużycia gazu i długiej żywotności płyty gazowej należy upewnić się, że ciśnienie gazu jest zgodne ze wskazaniami podanymi w tabeli 1 „Specyfikacje palników i dysz”.

9.4 Podłączenie do rury nieelastycznej (miedzianej lub stalowej)

Podłączenie do źródła gazu musi być wykonane w taki sposób, aby nie tworzyć punktów naprężeń w żadnej części płyty gazowej.

Płyta gazowa jest wyposażona w regulowane złącze w kształcie litery „L” i uszczelkę dopływu gazu.

Należy zdemontować złącze i wymienić uszczelkę.

Złącze doprowadzające gaz do płyty gazowej ma gwint o średnicy 1/2 wylotu butli gazowej.

9.5 Połączenie do elastycznej rury stalowej

Złącze doprowadzające gaz do płyty gazowej jest gwintowane, złącze ma średnicę 1/2" i jest przeznaczone do okrągłej rury gazowej. Należy używać wyłącznie rur i uszczelkek zgodnych z aktualnie obowiązującymi normami. Maksymalna długość rur elastycznych nie może przekraczać 2000 mm. Po wykonaniu połączenia należy upewnić się, że elastyczna metalowa rura nie dotyka żadnych ruchomych części i nie zostanie zgnieciona.

9.6 Sprawdzenie uszczelki

Po zainstalowaniu płyty gazowej upewnij się, że wszystkie połączenia są prawidłowo uszczelnione, użyj wody z mydłem do przetestowania, nigdy nie używaj płomienia.

9. Instrukcje montażu w zabudowie

9.7 Połączenie elektryczne

Płyta gazowa jest wyposażona w trójbiegunowy przewód zasilający, który jest przeznaczony do użytku z prądem zmiennym. Zgodnie z oznaczeniami na tabliczce znamionowej umieszczonej pod płytą gazową. Przewód uziemiający można rozpoznać po jego żółto-zielonym kolorze.

W przypadku montażu nad wbudowanym piekarnikiem elektrycznym połączenia elektryczne płyty gazowej i piekarnika powinny być niezależne, nie tylko ze względów bezpieczeństwa, ale także ze względu na wygodę ich usunięcia w przyszłości.

9.8 Podłączenie elektryczne płyty gazowej

Zamontuj przewód zasilający ze standardową wtyczką dla mocy podanej na tabliczce znamionowej lub podłącz go bezpośrednio do sieci elektrycznej. W tym drugim przypadku pomiędzy płytą gazową a siecią zasilającą należy umieścić jednobiegunowy przetłacznik, z minimalnym rozwarciem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa (przewód uziemiający nie może zostać przerwany przez przetłacznik). Przewód zasilający musi być umieszczony w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury wyższej niż 50°C od temperatury pokojowej.

Przed faktycznym połączeniem upewnij się, że

- Bezpiecznik i układ elektryczny mogą wytrzymać obciążenie wymagane przez płytę gazową.
- System zasilania elektrycznego jest wyposażony w skuteczne uziemienie zgodnie z normami i przepisami określonymi przez prawo.
- Wtyczka lub przetłacznik są łatwo dostępne.

Ważne: przewody głównego kabla są oznaczone kolorami zgodnie z poniższym kodem:

Zielony i żółty	– uziemienie
Niebieski	– neutralny
Brązowy	– pod napięciem

Ponieważ kolory przewodów w przewodzie głównym mogą nie odpowiadać kolorowym oznaczeniom identyfikującym zaciski we wtyczce, wykonaj następujące czynności: podłącz zielony i żółty przewód do zacisku oznaczonego „E” lub  lub w kolorze zielonym lub zielono-żółtym.

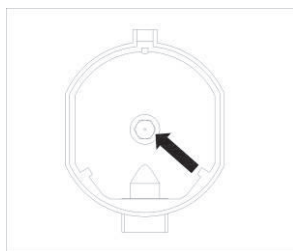
Podłącz brązowy przewód do zacisku oznaczonego „L” lub czerwonego.

Podłącz niebieski przewód do zacisku oznaczonego literą „N” lub kolorem czarnym.

10. Tabela 1: Specyfikacje palników i dysz

Dostosowanie płyty gazowej do różnych rodzajów gazu

Kategoria	I2H, I2E	I3B/P(30)	I3+	I3B/P(37)
Typ gazu	G20	G30/G31	G30, G31	G30/G31
Ciśnienie	20 mbar	30 mbar	G30: 28–30 mbar G31: 37 mbar	37 mbar
Pobór ciepła: Pomocniczy (mały) (A)	1,0 kW	1,0 kW	1,0 kW	1,0 kW
Pobór ciepła: Palnik przyspieszonego podgrzewania (średni)	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Pobór ciepła: Palnik szybkiego podgrzewania (R)	2,4 kW	2,4 kW	2,4 kW	2,4 kW
Pobór ciepła: Z potrójnym pierścieniem (TR)	4 kW	3,4 kW	3,4 kW	3,4 kW
Całkowity pobór ciepła	9,2 kW (0.877 m³/h)	8,6 kW (626 g/h)	8,6 kW (G30: 626 g/h, G31: 615 g/h)	8,6 kW (626 g/h)
Rozmiar dyszy: Pomocniczy (mały) (A)	0,71mm	0,52mm	0,52mm	0,47mm
Rozmiar dyszy: Palnik przyspieszonego podgrzewania (średni)	0,97mm	0,67mm	0,67mm	0,64mm
Rozmiar dyszy: Palnik szybkiego podgrzewania (R)	1,1mm	0,77mm	0,77mm	0,73mm
Rozmiar dyszy: Z potrójnym pierścieniem (TR)	1,4mm	0,93mm	0,93mm	0,88mm



Wymiana dyszy palnika: poluzuj dyszę za pomocą specjalnego klucza (7). Zamontuj nową dyszę zgodnie z wymagany typem gazu (patrz tabela 1).

Po przestawieniu płyty gazowej na inny rodzaj gazu należy upewnić się, że na urządzeniu znajduje się etykieta zawierająca tę informację.

11. Tabela 2: Jak dokonać konwersji źródła gazu

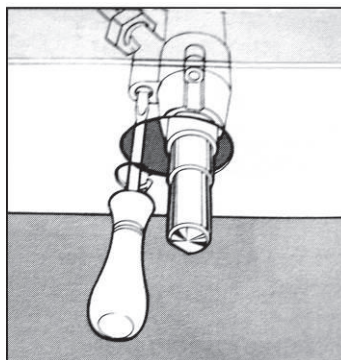
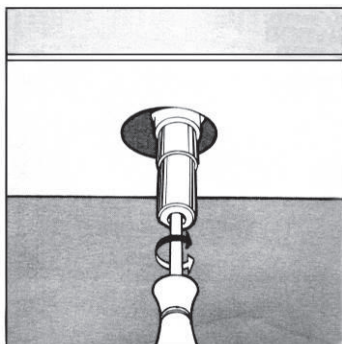
Regulacja zredukowanego przepływu zaworu

Palniki	Plomień	Konwersja płyty gazowej z LPG na gaz ziemny	Konwersja płyty gazowej z gazu ziemnego na LPG
Zwykłe palniki	Pełny płomień	Wymień dyszę palnika zgodnie z wytycznymi w tabeli 1.	Wymień dyszę palnika zgodnie z wytycznymi w tabeli 1.
	Zmniejszanie płomienia	Poluzuj trzpień regulacyjny (patrz Rys. 7 poniżej) i wyreguluj płomień.	Poluzuj trzpień regulacyjny (patrz Rys. 7 poniżej) i wyreguluj płomień.

Regulacja zaworów

Regulację zaworu należy przeprowadzać przy pokrętle sterowania ustawionym w pozycji zmniejszania płomienia palnika WŁ.

Zdejmij pokrętło i wyreguluj płomień za pomocą małego śrubokręta (patrz Rys. 7 poniżej).



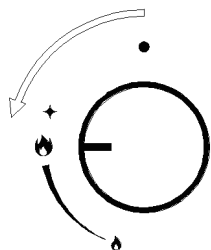
Rys. 7

Aby sprawdzić wyregulowany płomień: zapal palnik i pozostaw go w pozycji pełnego otwarcia przez 10 minut. Następnie obróć pokrętło do ustawienia zmniejszonego płomienia. Płomień nie powinien zgasnąć ani przemieścić się do dyszy. Jeśli zgaśnie lub przemieści się do dyszy, ponownie wyreguluj zawory.

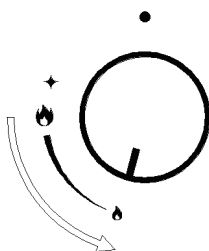
11. Tabela 2: Jak dokonać konwersji źródła gazu

Wybór płomienia

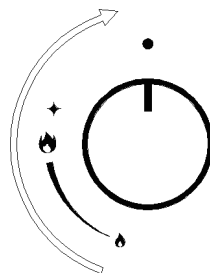
Po prawidłowym wyregulowaniu palników płomień powinien być jasnoniebieski, a płomień wewnętrzny powinien być przezroczysty. Wielkość płomienia zależy od położenia odpowiedniego pokrętła sterowania.



- Palnik włączony, duży płomień



- Palnik włączony, mały płomień (tryb zmniejszenia)



- Palnik wyłączony

Rys. 8

Patrz Rys. 8, aby zapoznać się z różnymi opcjami pracy (wybór wielkości płomienia); palnik powinien być ustawiony na duży płomień w początkowej fazie gotowania, dzięki czemu można szybciej przygotować potrawy. Następnie należy obrócić pokrętło do pozycji zmniejszenia płomienia, aby podtrzymać gotowanie. Wielkość płomienia można regulować bezstopniowo.

Zabrania się regulowania płomienia pomiędzy pozycjami palnika wyłączonego i palnika włączonego z dużym płomieniem.

Można zaoszczędzić dużą ilość energii, jeśli płyta gazowa jest używana prawidłowo, parametry są prawidłowo zaprojektowane i używane są odpowiednie naczynia. Można oszczędzać energię jak poniżej:

- Przy zastosowaniu odpowiednich naczyń można zaoszczędzić do 60% energii.
- Prawidłowa obsługa urządzenia i dobór odpowiedniej wielkości płomienia pozwala zaoszczędzić do 60% energii.

Warunkiem wydajnej i energooszczędnej pracy płyty gazowej jest utrzymywanie palników w czystości przez cały czas (w szczególności szczelin płomieniowych i dysz). **Dostosowanie do różnych rodzajów gazu**

12. Tabela 3: Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Palnik	Typ gazu	Ciśnienie	Średnica dyszy	Nominalny pobór ciepła				Zmniejszony pobór ciepła	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Pomocniczy	Ziemny G20	20	71	—	95	1,0	860	0,40	344
	Butan G30	30	52	73	—	1,0	860	0,40	344
		37	47	73	—	1,0	860	0,40	344
Palnik przyspieszonego podgrzewania	Ziemny G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butan G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Palnik szybkiego podgrzewania	Ziemny G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butan G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
Z potrójnym pierścieniem do woka	Ziemny G20	20	140	—	380	4	3440	1,50	1290
	Butan G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290

NOTICE:

- Przed montażem sprawdź, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są zgodne.
- Warunki regulacji dla tego urządzenia są podane na etykiecie znamionowej.
- To urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- W przypadku urządzeń, które mają działać wyłącznie z fabrycznie zamontowaną dyszą, należy upewnić się, że w przypadku demontażu dysz stosowane są produkty do wykonywania szczelnych połączeń na gwincie.
- Elastyczny przewód powinien być zamontowany w taki sposób, aby nie mógł wejść w kontakt z ruchomą częścią obudowy (np. szufladą) i nie powinien przechodzić przez żadną przestrzeń, gdzie może zostać zgnieciony.
- Nie używaj naczyń do gotowania na płycie gazowej, jeśli zachodzą na jej krawędzie.
- Urządzenie nie może pracować dłużej niż 15 sekund. Jeśli po upływie 15 s palnik nie zapali się, przerwij pracę urządzenia i otwórz drzwi pomieszczenia lub odczekaj co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.
- W razie przypadkowego zgaśnięcia płomieni palnika wyłącz palnik używając pokrętła sterującego palnikiem i nie próbuj ponownie zapalać palnika przez co najmniej 1 minutę.

Warunki gwarancji

Szanowny kliencie,

Dziękujemy za wybór produktów firmy Dreame. Zgodnie z przepisami ustawy o ochronie konsumenta i naszym szczerym zobowiązaniem wobec użytkowników na podstawie niniejszej karty gwarancyjnej i ważnego dowodu zakupu będziemy świadczyć następujące usługi:

Gwarancja

Całe urządzenie, włącznie z okapami, kuchenkami gazowymi/płytkami indukcyjnymi, wbudowanymi piekarnikami parowymi oraz wbudowanymi zmywarkami do naczyń, jest objęte 2-letnią gwarancją.

Okres gwarancji

Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty dostarczenia urządzenia, na podstawie faktury zakupu.

Na fakturze zakupu musi być wyraźnie oznaczona data dostawy lub zakupu.

Z gwarancji wyłączone są następujące części

- Węże doprowadzające i odprowadzające wodę do zmywarki;
- Tace wbudowanych piekarników parowych, talerze parowe, ruszty grillowe oraz ruszty do pieczenia;
- Ruszty palników gazowych i wewnętrzne/zewnętrzne nakrywki palników;
- Osłony ozdobne okapu.

Gwarancja jest nieważna w następujących przypadkach

- Jeśli urządzenie jest używane poza gospodarstwem domowym lub w miejscach publicznych;
- Jeśli produkt uległ uszkodzeniu w wyniku nieprzestrzegania przez użytkownika warunków dotyczących sposobu obsługi, przechowywania lub transportu produktu;
- Normalne zużycie eksploatacyjne produktu, na przykład zmniejszenie pojemności akumulatora;
- Uszkodzenia i usterki powstałe w następujących sytuacjach:
 - Używanie, przechowywanie lub konserwowanie w sposób niezgodny z instrukcją obsługi, jak również montaż niezgodny z wytycznymi dotyczącymi instalacji;
 - Używanie materiałów eksploatacyjnych, takich jak detergenty, środki czyszczące, sole regeneracyjne, nabtyszczacze, środki konserwujące lub inne materiały eksploatacyjne, nieprzeznaczone do tego produktu;
 - Naprawy, modyfikacje, przeróbki lub zmiany konstrukcyjne wykonane przez użytkownika lub nieautoryzowany personel, które powodują uszkodzenie produktu;
 - Uszkodzenia spowodowane przez czynniki zewnętrzne, z którymi producent nie ma związku, w tym działania siły wyższej (katastrofy naturalne, pożar, piorun itd.);
 - Czynności lub akty zaniedbania ze strony konsumentów lub stron trzecich, w tym takie, które powodują mechaniczne uszkodzenie produktu;
 - Części eksploatacyjne i zużywalne.
- Instalacja oraz przyłącza elektryczne, wodne i kanalizacyjne powinny zostać wykonane przez specjalistę. W przeciwnym przypadku gwarancja traci ważność.

W przypadku transportu i użytkowania urządzenia w innych krajach UE / Europejskiego Stowarzyszenia Wolnego Handlu, jego parametry techniczne (takie jak napięcie, częstotliwość, rodzaj gazu itp.) muszą być takie same, jak w kraju zakupu. Jeśli Dreame ma sieć serwisową na danym obszarze, warunki gwarancji można skonsultować z lokalnym przedstawicielem w kraju użytkowania. W przeciwnym razie gwarancja traci ważność.

Karta gwarancyjna

Aby móc korzystać z usług posprzedażowych Dreame, przed zakupem dokładnie wypełnij niniejszą kartę gwarancyjną. Na podstawie podanych przez Ciebie informacji utworzymy profil użytkownika, aby zapewnić jak najlepszą obsługę.

Karta gwarancyjna

Nazwa produktu:	Imię i nazwisko klienta:
Model produktu:	Nr telefonu klienta:
Fabryczny nr seryjny:	Adres klienta:
Data zakupu:	Sklep, w którym dokonano zakupu:
Nr umowy:	Nr telefonu sklepu:

Dokumentacja napraw

Data naprawy:
Opis usterki:
Dane dotyczące obsługi:
Podpis technika:

Kontakt z działem obsługi posprzedażowej:

dreamesupport@dreame.tech

Wypełnij tę kartę gwarancyjną od razu po zakupie produktów Dreame.

Przechowuj kartę gwarancyjną w bezpiecznym miejscu. Klient nie musi jej odsyłać do firmy.

Przy każdej naprawie prosimy o okazanie karty gwarancyjnej i oryginału ważnej faktury.

Zhiyue Youchuang Technology (Suzhou) Co., Ltd.

Ochrona środowiska



Zużyty sprzęt elektroniczny oznakowany zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami komunalnymi. Podlega on selektywnej zbiórce i recyklingowi w wyznaczonych punktach. Zapewniając jego prawidłowe usuwanie, zapobiegasz potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego. System zbierania zużytego sprzętu zgodny jest z lokalnie obowiązującymi przepisami ochrony środowiska dotyczącymi usuwania odpadów. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w urzędzie miejskim, zakładzie oczyszczania lub sklepie, w którym produkt został zakupiony.



Produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. Nowego Podejścia Unii Europejskiej (UE), dotyczących zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkowania, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określających zagrożenia, które powinny zostać wykryte i wyeliminowane.

Niniejszy dokument jest tłumaczeniem oryginalnej instrukcji obsługi, stworzonej przez producenta.

Szczegółowe informacje o warunkach gwarancji dystrybutora / producenta dostępne na stronie internetowej <https://serwis.innpro.pl/gwarancja>

Produkt należy regularnie konserwować (czyścić) we własnym zakresie lub przez wyspecjalizowane punkty serwisowe na koszt i w zakresie użytkownika. W przypadku braku informacji o koniecznych akcjach konserwacyjnych cyklicznych lub serwisowych w instrukcji obsługi, należy regularnie, minimum raz na tydzień oceniać odmiennosć stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiegokolwiek odmiennosć należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmiennosć może doprowadzić do trwałego uszkodzenia produktu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z zaniedbania.

Importer: **INNPRO**

INNPRO Robert Błędowski sp. z o.o.
Rudzka 65c
44-200 Rybnik, Polska
tel. +48 533 234 303
hurt@innpro.pl
www.innpro.pl

Przedstawiciel w UE:
Dreame Technology Netherlands B.V.
Spicalaan 29
2132 JG Hoofddorp
Niderlandy
compliance.eu@dreame.tech

Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dodatkowe opcje językowe.



Producent: Zhiyue Youchuang Technology (Suzhou) Co., Ltd.

Adres: Room 552, Unit 5010, No.282 Dongping Street, Suzhou Industrial Park, Suzhou Area, China (Jiangsu) Pilot Free Trade Zone

WWW: global.dreametech.com