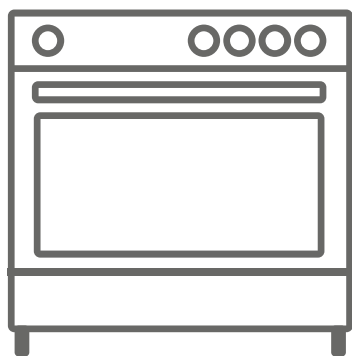


DAEWOO

PL Kuchenka wolnostojąca / Instrukcja obsługi

EN Free Standing Cooker / User Manual



F96EIDTE19INM-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 urządzenia 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 ilustracje podczas czytania tej instrukcji.

1.1 OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenia 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 się bawić urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.

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

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

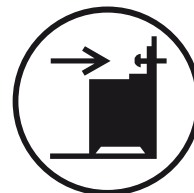
⚠ PRZESTROGA: Proces gotowania musi być prowadzony pod nadzorem. Krótki proces gotowania musi być prowadzony pod stałym nadzorem.

🔥 ⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru:
Nie przechowywać żadnych przedmiotów na płycie do gotowania.

⚡ ⚠ OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku płyt indukcyjnych nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ grozi to ich nagrzaniem.
- Płyty indukcyjne po użyciu należy wyłączyć za pomocą pokrętła sterującego. Nie należy polegać na funkcji wykrywania obecności garnka.
- W przypadku modeli, które są wyposażone w pokrywę płyty grzejnej, przed użyciem wyczyścić pokrywę w celu usunięcia wszelkich 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 urządzenia, należy zamontować wsporniki stabilizujące. (Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji zestawu stabilizującego).



- W czasie pracy urządzenie się nagrzewa. 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 za pomocą pary.

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

 **PRZESTROGA:** Podczas pieczenia lub grillowania dostępne części kuchenki mogą się nagrzewać. Podczas użytkowania urządzenia w jego pobliżu nie mogą się znajdować dzieci.

- Urządzenie wyprodukowano zgodnie ze 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 danego urządzenia. Specyfikację tego urządzenia podano na etykiecie.

 **PRZESTROGA:** Urządzenie zostało

zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczone tylko do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy go używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie należy używać uchwytów drzwiczek piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia. Unikać uderzania lub trącania szyby akcesoriami kuchennymi.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, nie należy pozwalać dzieciom wspinać się na nie ani na nich siadać.
- Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od tego urządzenia.
- Podczas korzystania z płyty indukcyjnej nie należy zbliżać do niej przedmiotów wrażliwych na działanie pól magnetycznych (tj. kart kredytowych, kart bankomatowych, zegarków i innych tego typu przedmiotów). Zdecydowanie zalecamy, aby osoby z rozrusznikiem serca skonsultowały się z kardiologiem przed użyciem płyty indukcyjnej.

1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie uruchamiać urządzenia, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowane.
- 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 urządzenie, należy się upewnić, że nie zostało ono uszkodzone 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 warunków atmosferycznych. Nie wystawiać na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu ani 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 może być wyczuwalny lekki nieprzyjemny 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 czas 45 minut. Należy

się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.

- Zachować ostrożność, otwierając drzwiczki piekarnika podczas pieczenia i po jego zakończeniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.
- Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku piekarnika nie wolno wykładać 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 kuchenki 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 kuchenkę i przykryć naczynie pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Należy zawsze stawiać patelnie na środku pola grzejnego i obracać 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 gazowe nie są używane.
- Kiedy nie używasz kuchenki, upewnij się że jej pokrętła są w pozycji „0” (stop).
- Tace pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby nie rozlać ani nie upuścić gorących potraw

podczas wyjmowania ich z piekarnika.

- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy na nich niczego umieszczać. Może to zakłócić wyważenie piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wkładać do szuflady żadnych ciężkich ani łatwopalnych przedmiotów (np. nylonu, plastikowych torebek, papieru, tkanin 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 urządzeniu ani jego 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 użytkowanie wyłącznie 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 przewodnic pótek (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

Instrukcje ogólne

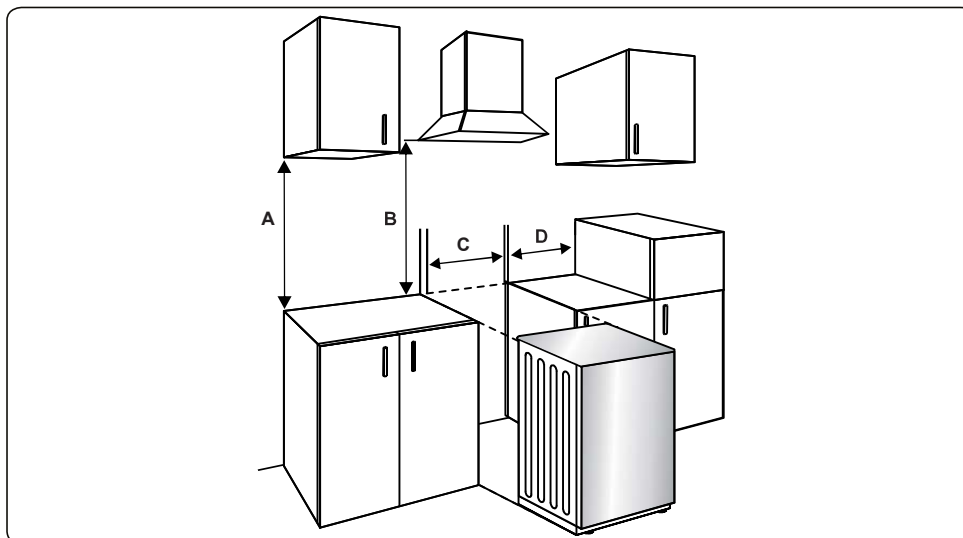
- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym sąsiedztwie 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.

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.
- 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)	Szerokość produktu
D (mm)	50



2.2 PRZYLĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

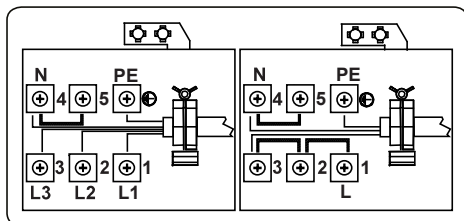
! OSTRZEŻENIE: Połączenie elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

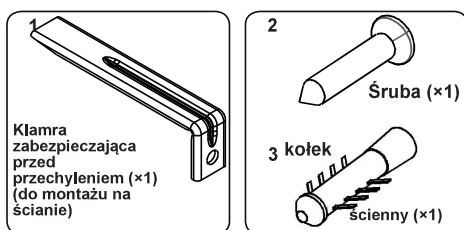
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również 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 lub przyciśnięty.

W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.

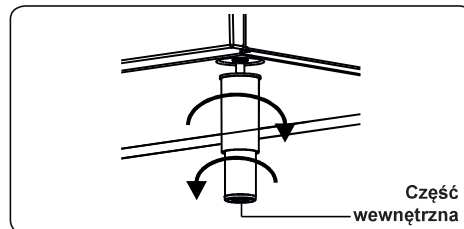
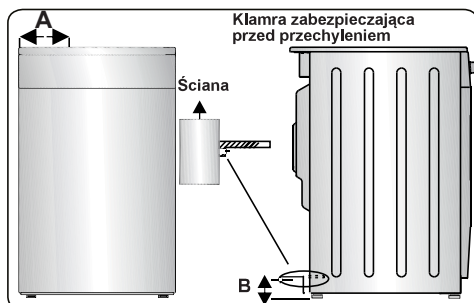
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zasilane napięciem 220-240 V~, 380-415 3N~. W przypadku innego dostępnego napięcia 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.



2.3 ZESTAW ZABEZPIECZAJĄCY PRZED PRZECZYLIENIEM



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

2.4 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.

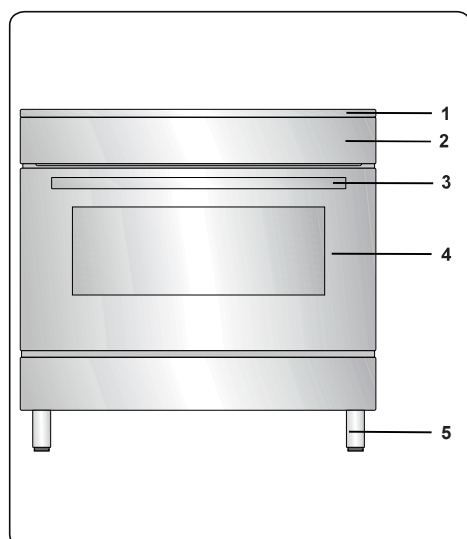
Aby zapewnić bezpieczne działanie, ważne jest prawidłowe wyważenie urządzenia. Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane. Aby podwyższyć urządzenie, należy obrócić część wewnętrzną nóżek w lewo. Aby obniżyć urządzenie, należy obrócić część wewnętrzną nóżek w prawo.

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

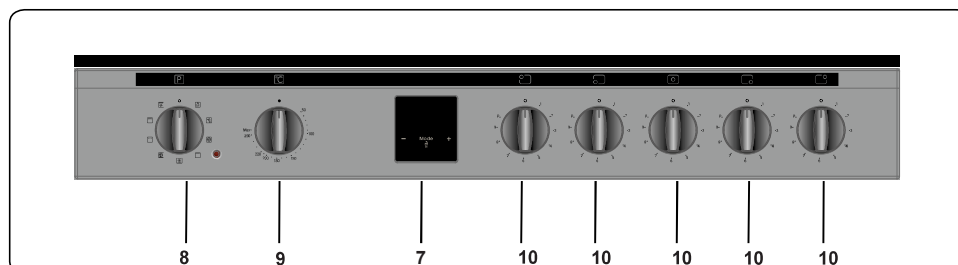
 **Ważne:** Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

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

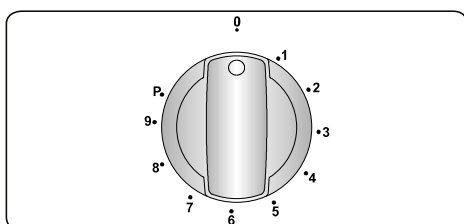
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 ELEMENTY STERUJĄCE PŁYTY KUCHENNEJ

Pole indukcyjne

Pole indukcyjne jest regulowane przez pokrętkę o 9 pozycjach.

Działaniem pola indukcyjnego steruje się przez obracanie pokrętki i ustawianie go w odpowiednim położeniu. Przy każdym pokrętle znajduje się symbol określający pole grzejne, które on kontroluje.



Informacje zamieszczone w poniższej tabeli mają charakter wyłącznie informacyjny.

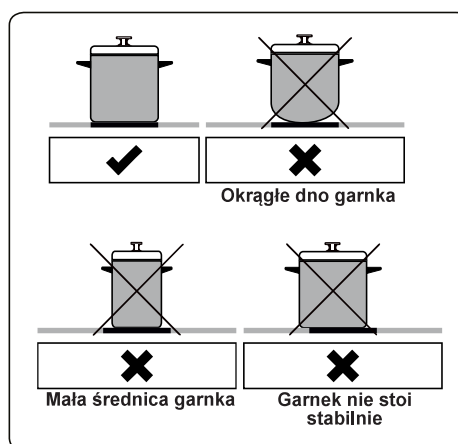
Ustawienia	Przeznaczenie
0	Wyłączenie pola
1–3	Delikatne podgrzewanie
4–5	Gotowanie na wolnym ogniu, powolne podgrzewanie
6–7	Podgrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, przysmażanie i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Funkcja przyspieszenia

Garnki

- Używać grubościennych, płaskich garnków wysokiej jakości o płaskim dnie zrobionych ze stali, stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej. Jakość i skład garnka ma bezpośredni wpływ na wyniki gotowania.
- Nie stosować garnków o wklęsłych lub wypukłych dnach. Garnki zrobione z aluminium i stali nierdzewnej z dnem z materiału nieferromagnetycznego, szkła, miedzi, mosiądzu, ceramiki, porcelany nie nadają się do płyt indukcyjnych.
- Aby sprawdzić, czy garnki nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej, należy przyłożyć magnes do dna garnka. Jeśli magnes przywiera do garnka, to jest

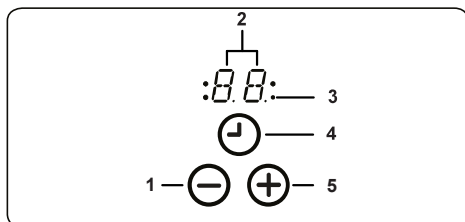
to naczynie kuchenne nadające się do użytku na indukcji; alternatywnie można wlać nieco wody do garnka, postawić go na polu grzejnym i ustawić maksymalną moc. W garnku, który nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, woda powinna zacząć się nagrzewać po kilku sekundach.

- W przypadku korzystania z niektórych garnków mogą się z nich wydobywać dźwięki, co wynika z budowy garnka i nie wpływa na wydajność ani bezpieczeństwo płyty kuchennej.
- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, należy stawiać garnek na środku pola grzejnego.
- Symbol miga, jeśli wybrano poziom mocy na wyświetlaczu tego pola grzejnego nieodpowiedni do użytego naczynia lub jeśli na danym polu nie postawiono garnka. Pole grzejne wyłączy się automatycznie po upływie 2 minut.
- Po postawieniu odpowiedniego garnka na polu grzejnym symbol znika i gotowanie jest kontynuowane przy nastawionym poziomie mocy.
- Aby uzyskać najlepsze efekty przekazywania energii, średnica dna powinna odpowiadać średnicy pola grzejnego.
- Minimalna średnica garnka to D120 mm w przypadku pola o śr. 160 mm, D140 mm w przypadku pola o śr. 210 mm i D160 mm w przypadku pola o śr. 290 mm.



Do sterowania działaniem urządzenia służą przyciski, a zadziałanie funkcji jest potwierdzane na wyświetlaczach i za pomocą dźwięków.

Panel sterowania dotykowego



- 1- Zmniejszenie wartości programatora czasowego
- 2- Wyświetlacz programatora czasowego
- 3- Wskaźnik programatora czasowego pola
- 4- Wybór programatora czasowego
- 5- Zwiększenie wartości programatora czasowego

Na polach grzejnych płyty indukcyjnej należy używać odpowiednich garnków.

Po doprowadzeniu zasilania do płyty kuchennej urządzenie działa w trybie czuwania i jest gotowe do pracy.

Do sterowania płytą kuchenną służą pokrętki do ustawiania mocy gotowania i czujniki dotykowe do ustawiania programatora czasowego. Po naciśnięciu każdego przycisku słychać sygnał dźwiękowy.

Włączanie pól grzejnych

Za pomocą odpowiedniego pokrętki ustawić poziom mocy gotowania od 0 do 9. W tym momencie pole jest gotowe do użytku.

Aby gotować szybko, należy przytrzymać pokrętkę w położeniu „P” przez 2 sekundy, aby włączyć funkcję przyspieszenia, a następnie ustawić odpowiedni poziom mocy.

Wyłączanie pól grzejnych

Ustawić pokrętkę na „0”.

Jeśli pole grzejne jest gorące, to na wyświetlaczu jest widoczne „H” zamiast „0”.

Wskaźnik gorącego pola

Ten wskaźnik informuje o tym, że temperatura danego obszaru szkła jest za wysoka, aby móc bezpiecznie jej dotykać.

Po wyłączeniu pola grzejnego na

odpowiednim wyświetlaczu pojawia się litera „H” i świeci do momentu, aż temperatura pola grzejnego spadnie do bezpiecznego poziomu.

Funkcja wyłączenia bezpieczeństwa

Pole grzejne wyłączy się automatycznie, jeśli ustawienie poziomu ciepła nie było zmieniane przez określony czas. Zmiana ustawienia ciepła danego pola grzejnego powoduje wyzerowanie czasu do wartości początkowej. Wartość początkowa zależy od ustawionego poziomu temperatury, jak pokazano poniżej.

Ustawienie ciepła	Wyłączenie bezpieczeństwa po upływie
1–2	6 godz.
3–4	5 godz.
5	4 godz.
6–9	1,5 godz.

Funkcja programatora czasowego

Programator czasowy pola grzejnego (od 1 do 99 min)

Po włączeniu zasilania płyty kuchennej można ustawić niezależny programator czasowy dla każdego z pól grzejnych.

Wybrać pole grzejne, następnie ustawienie temperatury, a na koniec użyć przycisku programatora czasowego (z zegarem), aby móc ustawić programator na wyłączenie pola grzejnego. Wokół programatora czasowego są cztery diody LED, które informują o tym, które pole grzejne obsługuje programator.

10 sekund po ostatnim działaniu zawartość wyświetlacza programatora czasowego zostanie przełączona na programator, którego stan wyzeruje się jako następny (dot. przypadków, w których programator jest ustawiony dla więcej niż jednego pola).

Po wyzerowaniu się programatora czasowego rozlega się dźwięk, na wyświetlaczu widać „00”, a dioda LED programatora związanego z określonym polem grzejnym miga. Zaprogramowane pole grzejne wyłączy się, a jeśli jest jeszcze gorące, to pojawi się litera „H”.

Sygnał dźwiękowy i miganie diody LED zakończy się automatycznie po 2 minutach i/lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

Sygnał dźwiękowy

Wymienione poniżej działania wykonywane na pracującej płycie kuchennej są sygnalizowane dźwiękiem.

- Normalnemu użyciu przycisku

towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy.

- Ciągłe naciskanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) jest sygnalizowane przez dłuższy, przerywany sygnał dźwiękowy.

Funkcja Booster

Aby skorzystać z tej funkcji należy wybrać pole grzejne i ustawić żądany poziom mocy gotowania, a następnie nacisnąć przycisk „P” (przyspieszenie).

Funkcję przyspieszenia można włączać tylko dla pól grzejnych, które ją obsługują. Jeśli funkcja przyspieszenia jest aktywna, to na odpowiednim wyświetlaczu widać literę „P”.

Włączenie funkcji przyspieszenia może doprowadzić do przekroczenia mocy maksymalnej, co z kolei spowoduje uruchomienie wbudowanej funkcji zarządzania mocą.

Niezbędne ograniczenie mocy jest sygnalizowane miganiem wyświetlacza odnoszącego się do odpowiedniego pola grzejnego. Miganie trwa 3 sekundy, aby umożliwić użytkownikowi dalsze dostosowanie ustawień przed zastosowaniem ograniczenia mocy.

Kody błędów	
W razie błędu na wyświetlaczu pól grzejnych pojawia się kod błędu.	
E0	Funkcja limitu amperów musi zostać wybrana w momencie, gdy produkt jest zasilany. W przeciwnym razie wyświetla się błąd E0. Jednocześnie ta funkcja powinna być wybrana na wyświetlaczu i płycie głównej. Jeśli wystąpi błąd w oprogramowaniu dowolnej karty, produkt wyświetli błąd. Klient nie może ingerować w ten błąd. Należy wezwać autoryzowany serwis.
E1	Wentylator chłodzący jest wyłączony. Zadzwoń do upoważnionego serwisanta.
E2	Ten błąd wyświetla się, gdy nagrzewnica jest zbyt gorąca. W przypadku wystąpienia tego błędu nagrzewnica musi zostać schłodzona. Powinna zostać uruchomiona ponownie po schłodzeniu.
E3	Napięcie zasilania nie odpowiada wartości znamionowej. Wyłączyć płytę kuchenną poprzez naciśnięcie ①, odczekać, aż znikną litery „H” dla wszystkich pól, następnie włączyć płytę kuchenną przyciskiem ① i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.

E4	Częstotliwość zasilania jest inna od wartości znamionowej. Wyłączyć płytę kuchenną poprzez naciśnięcie ①, odczekać aż znikną litery „H” dla wszystkich pól, następnie włączyć płytę przyciskiem ① i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy odłączyć wtyczkę urządzenia i podłączyć ją ponownie. Włączyć płytę kuchenną przyciskiem ① i kontynuować jej używanie. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
E5	Temperatura wewnątrz płyty jest za wysoka; należy wyłączyć płytę kuchenną przyciskiem ① i pozostawić elementy grzejne do ostygnięcia.
E6	Błąd komunikacji pomiędzy panelem sterowania dotykowego a elementem grzejnym. Należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
E7	Czujnik temperatury cewki jest wyłączony. Należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
E8	Czujnik temperatury modułu chłodzącego jest wyłączony. Należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
EA	Błąd nasycenia dużej cewki. Wyłączyć płytę kuchenną za pomocą przycisku wyłącznika, następnie włączyć płytę przyciskiem wyłącznika i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
EC	Błąd napięcia zasilania. Wyłączyć płytę kuchenną za pomocą przycisku wyłącznika, następnie włączyć płytę przyciskiem wyłącznika i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
C1-C8	Alarm mikroprocesora. Po tym ostrzeżeniu odetnij dopływ energii od produktu, a następnie ponownie podłącz zasilanie do produktu. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.

4.2 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

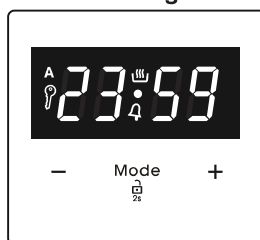
Po wybraniu funkcji gotowania obrócić gałkę, aby ustawić żadaną temperaturę. Lampka termostatu piekarnika świeci podczas działania termostatu, w trakcie podgrzewania piekarnika lub utrzymywania temperatury.

4.3 TABELA PIECZENIA

Funkcja	Potrawy			
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
	Befszyk	4	200	15–25

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

Używanie cyfrowego dotykowego programatora czasowego



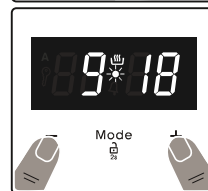
Opis funkcji	
A	Gotowanie automatyczne
	Gotowanie ręczne
	Blokada klawiszy
4	Minutnik
Mode	Funkcja trybu
-	Zmniejszenie wartości programatora czasowego
+	Zwiększenie wartości programatora czasowego
23 59	Wyświetlacz programatora czasowego

Ustawianie czasu

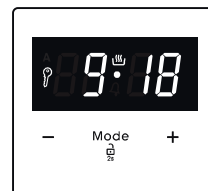
Przed rozpoczęciem używania piekarnika należy ustawić czas. Po podłączeniu zasilania symbol „A” i „00:00” lub „12:00” zaczną migać na wyświetlaczu.



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

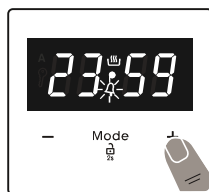
się symbol „” i pozostanie podświetlony. Aby odblokować przyciski programatora czasowego, należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk „MODE” (TRYB). Następnie można wykonać żadaną czynność.

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”.



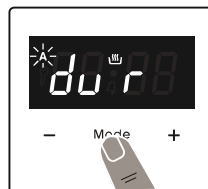
3. Symbol „4” zostanie podświetlony, czas zostanie zapisany, a sygnał ostrzegawczy ustawiony.

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.

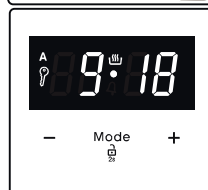
1. Wybrać żadaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.



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  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.



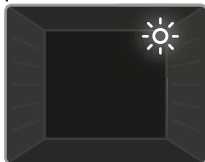
Żeby urządzenie zandjowało się w trybie gotowości, oba pokręta muszą się znajdować w położeniu wyłączonym.



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.

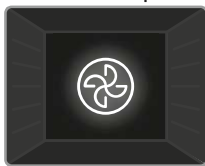


Lampka piekarnika: Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



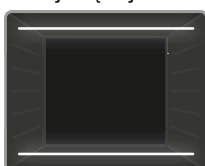
Funkcja rozmrażania: Zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika i zaczyna działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy

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, łazanii i pizzy. Przy tej funkcji zaleca się podgrzanie wstępne przez 10 minut. Najlepiej piec tylko na jednej półce naraz.



Funkcja termoobiegu:

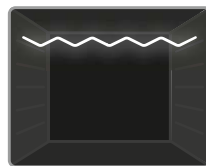
Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczynają działać dolne i górne elementy grzejne oraz

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.



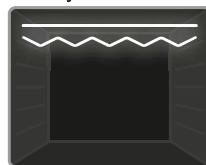
Funkcja grillowania:

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.

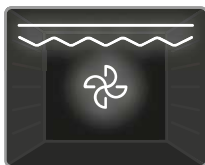


Funkcja przyspieszonego grillowania:

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.

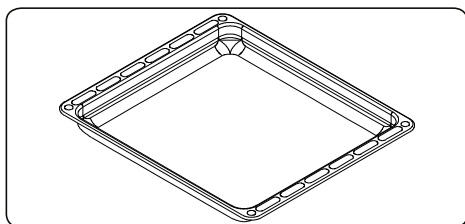
! Ostrzeżenie: Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.

4.4 AKCESORIA

Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

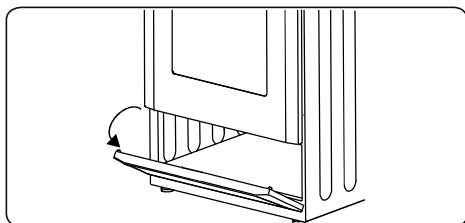
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



Szuflada uchylna

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

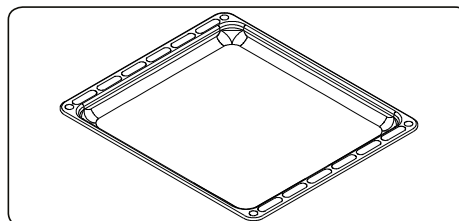
! OSTRZEŻENIE: Wewnętrzna powierzchnia szuflady może się rozgrzać podczas użytkowania. W szufladzie nie należy przechowywać żywności, przedmiotów plastikowych ani materiałów łatwopalnych.



Tacka płytka

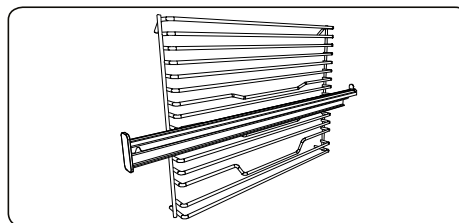
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

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



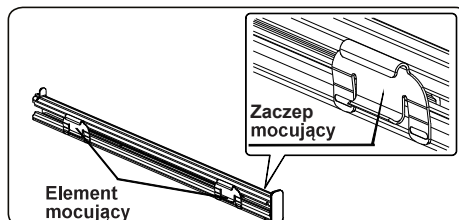
Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy prowadnice teleskopowe Easyfix

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

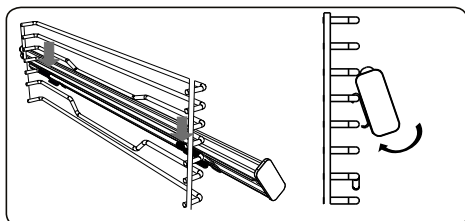


Prowadnice teleskopowe

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



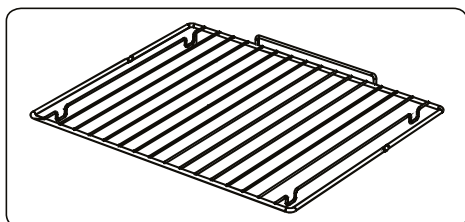
- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wymowanie półki drucianej”.



- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy 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 prowadnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

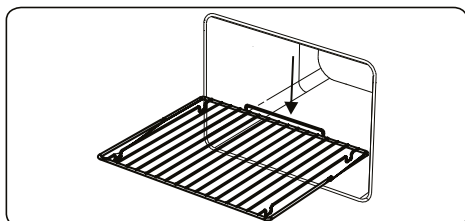
Siatka druciana

Siatka druciana 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.

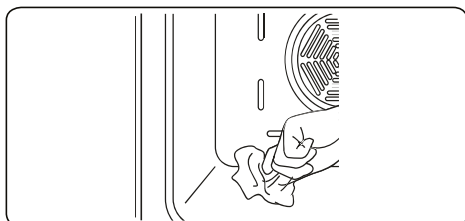
! Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząstki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.

- 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 czyścić 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 konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.



Czyszczenie szkła ceramicznego

Na płycie ze szkła ceramicznego można stawiać ciężkie garnki i naczynia, jednak szkło może pękać po uderzeniu ostrym przedmiotem.

! OSTRZEŻENIE: Ceramiczna płyta grzejna – jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, i wezwać serwisanta.

- Do czyszczenia szkła vitroceramicznego należy stosować środki o konsystencji kremu lub w płynie. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

! Nie stosować środków przeznaczonych do czyszczenia stali, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szkła.

- Jeżeli w podstawie lub powłoce naczynia użyto substancji o niskiej temperaturze topnienia, może zostać uszkodzona płyta szklano-ceramiczna. Jeżeli plastik, folia aluminiowa, cukier lub słodzona żywność spadnie na gorącą płytę szklano-ceramiczną, należy zeskrobać ją z gorącej powierzchni najszybciej i najbezpieczniej jak to możliwe. Jeżeli te substancje się stopią, mogą uszkodzić płytę szklano-ceramiczną. Podczas gotowania mocno słodzonych potraw, takich jak dżem, w miarę możliwości należy wcześniej nanieść warstwę odpowiedniego środka ochronnego.
- Usuwać kurz z powierzchni płyty mokrą ściereczką.
- Jakiegokolwiek zmiany koloru szkła ceramicznego nie wpływają na strukturę ani trwałość szkła, a także nie są spowodowane zmianą właściwości materiału.

Do zmian koloru szkła ceramicznego może dojść z wielu powodów:

1. Pozostawienie resztek rozlanej potrawy na powierzchni płyty.
2. Stosowanie niewłaściwych naczyń na płycie powoduje uszkodzenia powierzchni płyty.
3. Stosowanie nieprawidłowych środków czyszczących.

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, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć 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, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć 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)

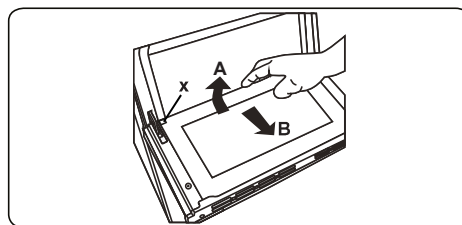
- Plamy z pomidorów, koncentratu pomidorowego, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkiej żywności, słodkich napojów i kawy należy natychmiast wyczyścić ściereczką zmoczoną w ciepłej wodzie. Jeżeli plamy te nie zostaną wyczyszczone i wyschną na powierzchniach, NIE należy ich ścierać twardymi przedmiotami (spiczaste przedmioty, stalowe i plastikowe druciaki, uszkadzająca powierzchnię gąbka do mycia naczyń) lub środkami czyszczącymi zawierającymi wysokoprocentowy

alkohol, odplamiaczami, odtłuszczaczymi, 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.

Wymywanie wewnętrznych szyb

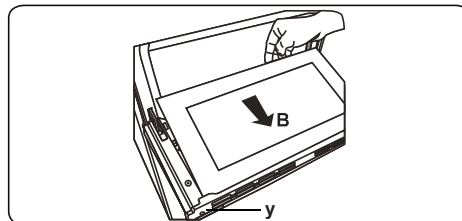
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

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

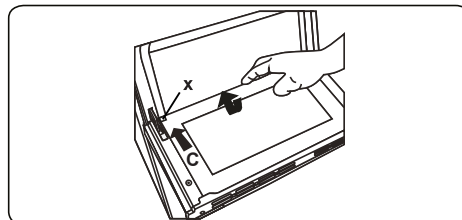


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

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



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

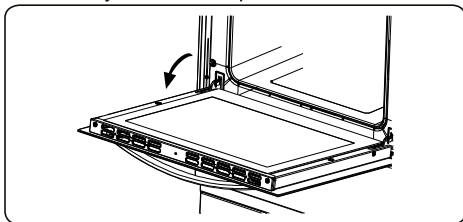


- Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

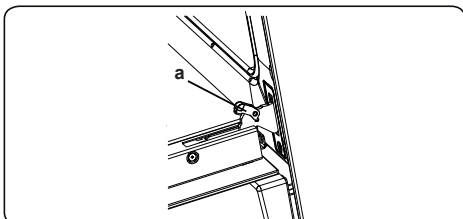
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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

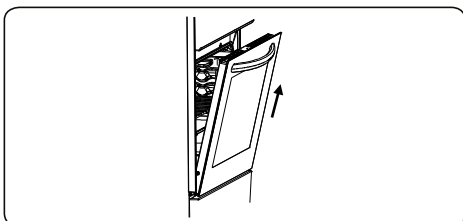
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



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

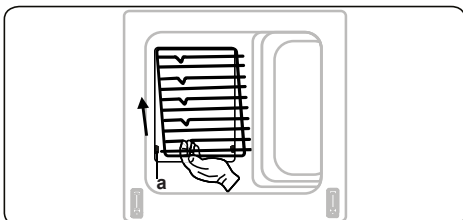


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



Wymagowanie półki drucianej

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



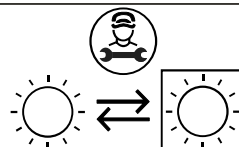
5.2 KONSERWACJA

! 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.



Wymienne źródło światła przez profesjonalistę

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

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
Wyświetlacz na karcie sterującej płyty kuchennej jest czarny. Nie można włączyć płyty grzejnej lub pola grzejnego.	Brak zasilania.	Sprawdzić bezpiecznik odpowiedni do danego urządzenia. Sprawdzić, czy nie ma przerwy w zasilaniu, próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Płyta kuchenna wyłącza się podczas pracy, a na każdym wyświetlaczu miga litera „F”.	Elementy sterujące są wilgotne lub opiera się na nich jakiś przedmiot.	Osuszyć elementy sterujące lub usunąć przedmiot.
Płyta kuchenna wyłącza się podczas pracy.	Jedno z pól grzejnych było zbyt długo włączone.	Możesz użyć danego pola grzejnego po jego ponownym włączeniu.
Elementy sterujące płyty kuchennej nie działają i pali się dioda LED blokady przed dziećmi.	Blokada przed dziećmi jest aktywna.	Wyłączyć blokadę przed dziećmi.
Podczas gotowania rondle emitują hałas lub płyta kuchenna klika w trakcie gotowania.	Jest to normalne zjawisko przy używaniu garnków przeznaczonych do płyt indukcyjnych. Wynika ono z przekazywania energii z płyty do garnków.	Jest to przykład normalnego działania. To zjawisko nie oznacza zagrożenia dla płyty kuchennej ani dla garnków.
Na wyświetlaczu jednego z pól grzejnych wyświetla się symbol „U”.	W polu grzejnym nie ma garnka lub garnek nie stoi stabilnie.	Należy użyć odpowiedniego garnka.
Poziom mocy 9 lub „P” jest redukowany automatycznie. Po wybraniu poziomu mocy „P” lub 9 równocześnie dla dwóch pól grzejnych znajdujących się po tej samej stronie.	Osiągnięto maksymalny poziom mocy w przypadku tych dwóch stref	Działanie obu stref z poziomem mocy „P” lub 9 spowodowałoby przekroczenie dopuszczalnego maksymalnego poziomu mocy dla dwóch stref.
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że zasilanie jest doprowadzane. 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 oraz rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia.
Lampka piekarnika (jeśli jest) nie działa.	Lampka jest uszkodzona. 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 urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. 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 urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

7.1 ETYKIETA ENERGETYCZNA

Marka		DAEWOO
Model		F96IDTE19INM-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		F96EIDTE19INM-PL
Rodzaj kuchenki		Elektryczna
Liczba stref gotowania		5
Technologia grzewcza-1		Indukcyjna
Rozmiar-1	cm	Ø16,0
Zużycie energii-1	Wgodz/kg	189,0
Technologia grzewcza-2		Indukcyjna
Rozmiar-2	cm	Ø16,0
Zużycie energii-2	Wgodz/kg	189,0
Technologia grzewcza-3		Indukcyjna
Rozmiar-3	cm	Ø20,0
Zużycie energii-3	Wgodz/kg	189,0
Technologia grzewcza-4		Indukcyjna
Rozmiar-4	cm	Ø20,0
Zużycie energii-4	Wgodz/kg	189,0
Technologia grzewcza-5		Indukcyjna
Rozmiar-5	cm	Ø25,0
Zużycie energii-5	Wgodz/kg	189,0
Zużycie energii przez płytę	Wgodz/kg	189,0
Kuchenka ta jest zgodna z normą PN-EN 60350-2		
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.		