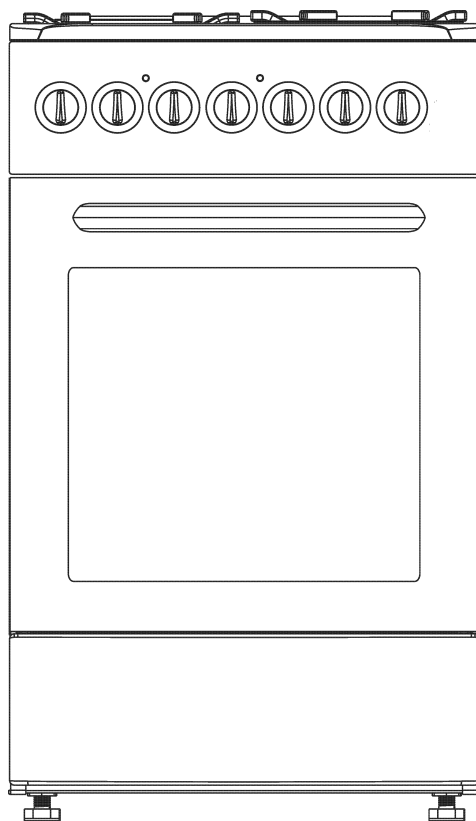




INSTRUKCJA OBSŁUGI KARTA GWARANCYJNA



KUCHNIA GAZOWO-ELEKTRYCZNA
MODELE MPM-54-... , MPM-64-...

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

10-09-06-089

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA UŻYTKOWANIA	3
INFORMACJE OGÓLNE	6
WAŻNE WSKAZÓWKI	6
PRZYGOTOWANIE	7
INSTALACJA	7
USTAWIENIE KUCHNI	8
MOCOWANIE DO PODŁOŻA	9
PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ	10
WYMIANA DYSZ	12
OPIS PRODUKTU	13
UŻYTKOWANIE KUCHENKI GAZOWEJ	13
STEROWANIE ZEGAREM ELEKTRONICZNYM (DOTYCZY MODELI WYPOSAŻONYCH W FUNKCJĘ)	15
UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA TURBO	19
UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA STATYCZNEGO	20
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA, NAPRAWY I OBSŁUGI KONSERWACYJNEJ URZĄDZENIA	21
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TRANSPORTOWANIA URZĄDZENIA	21
CZYSZCZENIE I OBSŁUGA KONSERWACYJNA	22
WYMIANA LAMPY	22
DANE TECHNICZNE	23
KARTA PRODUKTU	24 – 32

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Instalacja i naprawa powinny być zawsze wykonywane przez „Autoryzowany serwis”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
- ▶ Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z obowiązującym prawem i użytkowane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. PRZED ZAINSTALOWANIEM I UŻYTKOWANIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.
- ▶ Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym oraz jej regulację powinien wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych lub technik autoryzowanego zakładu serwisowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, co winno być potwierdzone na karcie gwarancyjnej wyrobu. Brak takiego potwierdzenia unieważnia gwarancję.
- ▶ Przed zainstalowaniem upewnić się, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) i nastawy urządzenia są zgodne z warunkami podanymi na tabliczce znamionowej. Powinno być ono instalowane i przyłączone zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- ▶ **UWAGA!** Utrzymuj kanały wentylacyjne otwarte.
- ▶ Należy śledzić, aby otwory wentylacyjne i szczeliny w tylnej części kuchenki nie były przykryte, w przeciwnym razie powstaje zagrożenie przekroczenia temperatury roboczej izolacji elektrycznej i zwarcia.
- ▶ Przekonaj się, że Twoja kuchenka nie jest uszkodzona i jest w pełni wyposażona. Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości, należy natychmiast skontaktować się ze sprzedawcą.
- ▶ W przypadku powstania sytuacji nietypowej, wyłącz kuchenkę z sieci, skontaktuj się z pogotowiem gazowym w miejscu zamieszkania.
- ▶ Korzystanie z kuchenki gazowej wymaga stałego dopływu powietrza.
- ▶ Przy montażu kuchenki należy ściśle przestrzegać instrukcji podanych w paragrafie „Instrukcja montażu” niniejszej Instrukcji.
- ▶ Użytkowanie urządzeń do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnić się, czy pomieszczenie w którym stoi kuchnia jest dobrze wentylowane. Należy zadbać, aby kratki wentylacyjne zawsze były otwarte lub należy zainstalować wymuszony system wentylacji (okap nadkuchenny).

- ▶ Długotrwałe i intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji np. otwarcia okien lub zwiększenia efektywności wentylacji np. zwiększenie wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest używana.
- ▶ Wyrób instalować po 8 godzinach sezonowania w pomieszczeniu kuchennym.
- ▶ Kuchnia powinna być ustawiona zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w punkcie USTAWIENIE KUCHNI.
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
- ▶ W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu, urządzenie należy odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym.
- ▶ Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
- ▶ Kuchnie powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń.
- ▶ Kuchni nie wolno podnosić za uchwyt piekarnika.
- ▶ Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE!** Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- ▶ Zużytą kuchnię należy doprowadzić do stanu uniemożliwiającego jej ponowne wykorzystanie. Należy zdjąć drzwi, gdyż mogą stanowić źródło zagrożenia, zwłaszcza dla dzieci. Następnie urządzenie przekazać do wyspecjalizowanych jednostek zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych.
- ▶ Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika. Dostępne wewnątrz piekarnika elementy grzejne są bardzo gorące.
- ▶ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- ▶ Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- ▶ Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci w czasie używania tej funkcji urządzenia.
- ▶ To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.

- ▶ **UWAGA!** Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- ▶ Utrzymuj dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta domowe z dala od urządzenia podczas jego pracy.
- ▶ Nie pozwalaj dzieciom i osobom nie zapoznanym z niniejszą instrukcją używać kuchenki podczas Twojej nieobecności.
- ▶ Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru osoby dorosłej.
- ▶ Aby wyczyścić urządzenie, nie używaj wytwornic pary.
- ▶ Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- ▶ Powinno unikać się dotykania elementów grzejnych.
- ▶ Po włożeniu żywności do piekarnika upewnij się, że drzwi są całkowicie zamknięte.
- ▶ Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz obwód elektryczny urządzenia i przykryj płomienie narzutą lub kocem przeciwpożarowym.
- ▶ Proces gotowania musi być zawsze nadzorowany.
- ▶ **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- ▶ **OSTRZEŻENIE:** Należy używać wyłącznie osłon płyt kuchennych zaprojektowanych przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji użytkowania jako odpowiednie lub osłony płyty grzejnej wbudowany w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może spowodować wypadki.
- ▶ Nie należy używać gruboziarnistych ściernych środków czyszczących lub ostrych przedmiotów metalowych do czyszczenia szkła drzwiczek (piekarnika), ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować uszkodzenie szkła.
- ▶ **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem
- ▶ To urządzenie jest dostosowane do gazu ziemnego (NG). Jeśli musisz używać urządzenia z innym rodzajem gazu, musisz wystąpić do autoryzowanego serwisu o jego konwersję – wymianę dysz.
- ▶ Gaz powinien dobrze palić się w urządzeniach gazowych. Dobrze palący się gaz ma niebieski płomień i pali się nieprzerwanie. Jeśli gaz nie spala się wystarczająco dobrze, może wytwarzać się tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonny i bardzo toksycznym gazem: nawet małe ilości mają śmiertelne skutki.

- ▶ **UWAGA!** Zabronione jest używanie otwartego ognia do sprawdzania wycieków gazu.
- ▶ Zapytaj lokalnego dostawcę gazu o numery telefonów w nagłych wypadkach związanych z gazem oraz o środkach, jakie należy podjąć po wykryciu zapachu gazu.
- ▶ Mechanizm zapalarki nie może być uruchamiany na dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się po 15 sekundach, należy zatrzymać mechanizm i odczekać co najmniej jedną minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.
- ▶ Kabel zasilający (przewód z wtyczką) nie powinien stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
- ▶ Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym. Okresowo sprawdzaj stan przewodu i wtyczki elektrycznej, w razie wykrycia wady zamień go na analogiczny.
- ▶ Jeżeli kuchenka nie jest używana, należy upewnić się, że pokrętła na panelu znajdują się w pozycji zamkniętej.
- ▶ Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- ▶ Odłącz kuchenkę od sieci, kiedy odjeżdżasz na dłuższy czas.
- ▶ Odłącz doprowadzanie gazu.
- ▶ Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
- ▶ Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
- ▶ Upewnij się, że w gniazdku, do którego włożona jest wtyczka urządzenia, nie ma cieczy ani wilgoci.
- ▶ Upewnij się, że wtyczka jest solidnie włożona do gniazdka ściennego, aby uniknąć iskrzenia.
- ▶ Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
- ▶ Po każdym użyciu sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone
- ▶ **UWAGA!** Jeżeli powierzchnia elektrycznej płytki grzejnej pękła, należy odłączyć urządzenie od sieci, aby zapobiec porażeniu prądem! Uszkodzonej płytki grzejnej nie da się wymienić!

WAŻNE WSKAZÓWKI

- ▶ Podczas użytkowania kuchnia staje się gorąca. Zaleca się zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania gorących elementów wewnątrz i na zewnątrz piekarnika.
- ▶ Przewody przyłączeniowe zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego używanego w pobliżu włączonej kuchni, powinny być z dala od jej gorących elementów. Należy zwrócić uwagę aby nie zostały przyciśnięte gorącymi drzwiami piekarnika.
- ▶ Podczas użytkowania piekarnika, pokrywa powinna być zawsze otwarta.
- ▶ Do zestawiania potraw z płyty gazowej i wyjmowania form z piekarnika należy używać rękawic ochronnych.
- ▶ Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić. Dlatego potrawy przyrządzane na nich, przygotowywać zawsze pod nadzorem.



- ▶ Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki.

▶ **OSTRZEŻENIE:**

Nigdy nie umieszczaj gorących naczyń i materiałów łatwopalnych w przedziale gospodarczym.

- ▶ Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej wszelkie zanieczyszczenia.
- ▶ W niektórych modelach, powierzchnia kuchenki przykrywa się szklaną pokrywą. Aby uniknąć pęknięcia szkła, zabronione jest:
 - zapalanie palników, włączenie płytek grzejnych przy opuszczonej pokrywie
 - opuszczanie pokrywy przy włączonych lub jeszcze nie wystygłych palnikach, płytkach grzejnych.
- ▶ Przed użytkowaniem palników należy zwrócić uwagę, czy poszczególne jego elementy są poprawnie ułożone.
- ▶ Przedmioty łatwopalne przechowywać z dala od palników.
- ▶ Piekarnika nie wykladać folią aluminiową, a blachy do pieczenia nie umieszczać na dnie piekarnika.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonych palników gazowych pustymi lub z nieużywanymi naczyniami, ponieważ naczynia szybko się nagrzewają, co może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- ▶ **OSTRZEŻENIE:** Nie podgrzewaj zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do ich eksplozji.

- ▶ Zachowaj ostrożność, gdy używasz alkoholu w żywności. Alkohol odparuje w wysokich temperaturach i może zapalić się, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
- ▶ **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na palniku bez nadzoru personelu obsługującego przy użyciu oleju lub tłuszczu może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- ▶ Naczynia i akcesoria w nagrzanym piekarniku są bardzo gorące.
- ▶ Aby je wydostać, zawsze używaj łapki do garnków.
- ▶ Nie wolno suszyć prania nad przyrządem.
- ▶ Zabronione jest rozgrzanie lakierów, farb i innych przedmiotów chemii gospodarczej na otwartym ogniu.
- ▶ Nigdy nie umieszczaj pustego naczynia na palniku działającym.
- ▶ Nie instaluj przyrządu w pobliżu potężnych źródeł ciepła, takich jak piec na paliwie stałym, ponieważ wysokie temperatury mogą uszkodzić przyrząd
- ▶ W piekarniku nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych i wrażliwych na działanie podwyższonej temperatury.
- ▶ Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami. Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć zasilanie zawsze trzymaj za wtyczkę.
- ▶ Nie dotykaj kuchenki, jeżeli masz mokre lub wilgotne ręce czy nogi, nie używaj urządzenia boso.
- ▶ **Uwaga!** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas pracy.
- ▶ Nie pozwalaj dzieciom znajdować się w ich pobliżu.
- ▶ Trzymaj dzieci z dala od kuchenki podczas korzystania z piekarnika.
- ▶ Części kuchenki po wyłączeniu przez długi czas pozostają gorące. Należy zachowywać ostrożność, nie dotykaj kuchenki: poczekaj, aż całkowicie wystygnie.
- ▶ **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się.
- ▶ Kiedy otwierasz drzwi piekarnika, cofnij się, aby uniknąć gorących oparów wydostających się z jego wnętrza. Istnieje ryzyko poparzenia.
- ▶ Nie należy umieszczać na kuchence naczyń z nierównym lub zniekształconym dnem. Staraj się umieszczać naczynia w taki sposób, aby uchwyty się nie przegrzewały i żeby nie było możliwości wywrócenia naczyń przez przypadkowe zahaczenie uchwytów.
- ▶ Nie przeciążać otwartych drzwi piekarnika. Nie wolno na nich siadać ani stawać.
- ▶ Szczególną uwagę należy zwrócić na dzieci.
- ▶ Urządzenia nie wykorzystywać do ogrzewania pomieszczeń.
- ▶ W przypadku ulatniania się gazu należy:

- zakręcić zawór na instalacji gazowej lub nabitli,
 - zgasić wszystkie palniki i inne źródła zapalne,
 - dokładnie przewietrzyć pomieszczenie, otworzyć okna,
 - nie włączać urządzeń elektrycznych (również światła),
 - awarię zgłosić w autoryzowanym zakładzie serwisowym lub wezwać instalatora z uprawnieniami.
- ▶ Użytkownikowi nie wolno:
- samowolnie dokonywać przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, dokonywać zmian w instalacji gazowej kuchni, oraz przenosić urządzenie w inne miejsce,
 - samodzielnie dokonywać napraw poza zakresem wymienionym w instrukcji obsługi,
 - użytkować urządzenia w pomieszczeniu bez sprawnej wentylacji,
 - użytkować kuchnię w warunkach utrudniających obsługę.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- ▶ Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- ▶ Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane
- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- ▶ UWAGA! Do czyszczenia nie wolno używać ostrych przedmiotów, past ściernych, rozpuszczalników i innych silnych środków chemicznych – ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Przed pierwszym użyciem usuń z urządzenia i jego wyposażenia wszelkie torebki, nalepki, taśmy oraz blokady transportowe.
- ▶ Zabrania się zmiany konstrukcji kuchenki i ingerencja osób trzecich nie upoważnionych przez Producenta do naprawy gwarancyjnej.

- ▶ Przy wykorzystaniu małych kuchennych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki należy śledzić, aby ich kable zasilania nie dotykały gorących części urządzenia.



UWAGA! W celu zapobiegania przewróceniu się urządzenia mają być zamontowane środki do zwiększenia stabilności. Zobacz instrukcję montażu.

PL

OSTRZEŻENIE. Dozwolone jest stosowanie wyłącznie urządzeń zabezpieczających palnika, opracowanych przez producenta tego przyrządu gospodarstwa domowego lub określonych przez jego producenta w instrukcji eksploatacji, w zależności od okoliczności, lub użycie urządzeń zabezpieczających przewidzianych na palniku. Używanie innych urządzeń może powodować wypadki.

- ▶ Jeśli postanowiłeś, że kuchenka już nie nadaje się do użytku, zapewnij, aby nie nadawała się do użytku: odłącz od sieci, odetnij kabel zasilający, usuń potencjalnie niebezpieczne elementy (jest to szczególnie ważne dla bezpieczeństwa dzieci, które mogą bawić się z niewykorzystywanymi lub wyrzuconymi urządzeniami).
- ▶ **Uwaga!** W celu zapewnienia skutecznej i bezpiecznej pracy urządzenia stanowczo zalecamy:
 - nie korzystać z usług osób nie autoryzowanych przez producenta;
 - przy naprawie wymagać wykorzystania oryginalnych części zapasowych.

INFORMACJE OGÓLNE

Kuchnia gazowa jest przeznaczona do przygotowywania potraw, wyłącznie w gospodarstwie domowym. Stosowanie jej do innych celów jest niedozwolone!

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Zużycie gazu

Rodzaj palnika	G20 2E (GZ50) 20 [mbar]	G30 3B/P (PROPAN BUTAN) 30 [mbar]
	m ³ /h	g/h
Mały	0,095	73
Średni	0,167	131
Duży	0,271	204

Kuchnia jest urządzeniem kategorii II2E3B/P. Może być przystosowana do zasilania gazami z grupy E drugiej rodziny i gazami z grupy B/P trzeciej rodziny.

Rodzaj gazu	Oznaczenie	Ciśnienie p
Gaz ziemny	G20 2E (GZ50)	20 [mbar]
Gaz LPG	G30 3B/P (propan butan)	30 [mbar]

PRZYGOTOWANIE

1. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma widocznych uszkodzeń. Jeżeli kuchnia została uszkodzona podczas transportu, nie wolno jej podłączać.
2. Usunąć naklejkę drzwi piekarnika i naklejki z płyty gazowej, unieruchamiające palniki i ruszt. Wszystkie części dokładnie umyć z resztek kleju po naklejkach.
3. Powierzchnie emaliowane i szklane przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
4. Wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń kuchennych.
5. Sprawdzić poprawność ułożenia poszczególnych elementów palników.
6. Zamknąć drzwi piekarnika i włączyć go na ok. 30 minut. Po ostudzeniu, piekarnik umyć i osuszyć.

INSTALACJA

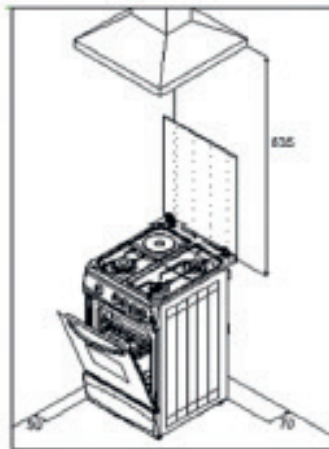
Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie – dzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma ono widocznych uszkodzeń. Jeżeli kuchnia została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać. Usunąć naklejki reklamowe i umyć kuchnię z resztek kleju po naklejkach.

USTAWIENIE KUCHNI

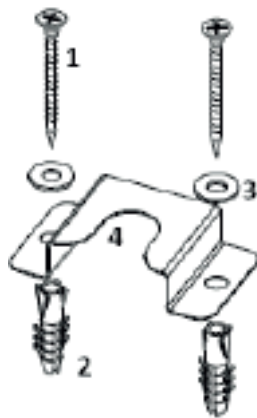
- ▶ Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz. 690).
- ▶ Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi. Ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- ▶ Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż $2\text{m}^3/\text{h}$ na 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju min. 100cm^2 , bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.
- ▶ Jeśli urządzenie jest wykorzystywane intensywnie i długo, to może okazać się konieczne otworzenie okna dla poprawienia wentylacji.
- ▶ Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności.
- ▶ Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50°C .
- ▶ Podczas instalacji kuchni gazowej należy szczególną uwagę zwrócić na stopień ochrony przed przegrzaniem otaczających ją powierzchni, kuchnia powinna być ustawiona zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku poniżej. W przypadku ustawienia jej w pobliżu mebli należy zwrócić uwagę, aby zabudowa sięgała tylko do wysokości płyty roboczej. Zabudowa powyżej tego poziomu jest niewskazana. Meble usytuowane w pobliżu kuchni muszą mieć okładziny oraz klej do jej przyklejania odporny na temperaturę 100°C . Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejania okładzin. Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury.
- ▶ Kuchnie należy ustawić na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na jakiegokolwiek podstawie).
- ▶ Przed rozpoczęciem użytkowania należy kuchnie wypoziomować, co ma szczególnie znaczenie dla równomiernego rozpływania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne pod urządzeniem.

Kuchnia jest wyposażona w regulowane nóżki, służące do zniwelowania różnicy nierównych podłóg. Nóżki są dostępne po przechyleniu urządzenia.

- ▶ Ustawienie urządzenia powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- ▶ Urządzenie powinno być zainstalowane z dala od materiałów łatwopalnych. Ściana pomieszczenia przylegająca do kuchni powinna być wykonana z materiałów niepalnych.
- ▶ W celu ograniczenia ujemnego wpływu przeciągów na pracę palników, kuchni nie należy instalować na linii okno-drzwi.
- ▶ Nad kuchnią powinna być wolna przestrzeń dla odpływu oparów kuchennych. Najlepiej zamontować okap nadkuchenny, który będzie absorbować lub odprowadzać te opary. Odległość pomiędzy okapem i płytą kuchenną powinna wynosić, co najmniej 635 mm. Nad urządzeniem nie wolno zawieszać szafek kuchennych.



MOCOWANIE DO PODŁOŻA

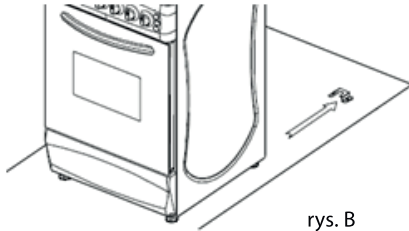
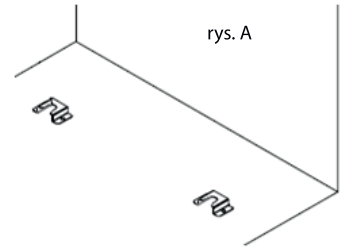


Dla Państwa bezpieczeństwa urządzenie musi być instalowane ze wspornikiem.

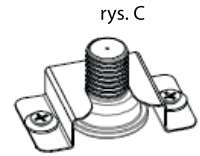
1. Wkręty
2. Kołki rozporowe
3. Podkładki
4. Uchwyt

INSTRUKCJA MONTAŻU

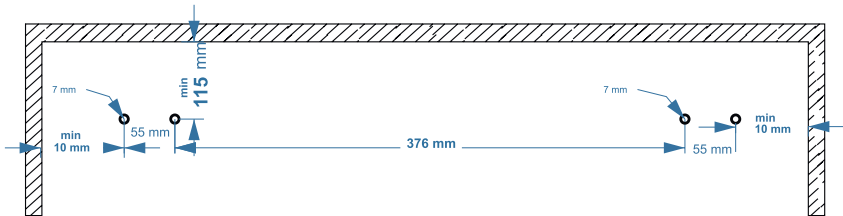
1. Przygotować niezbędne narzędzia.
2. Ułożyć na podłodze wsporniki na wysokości tylnych nóg kuchni. Wykonać po 2 otwory dla każdego z nich. W otworach umieścić kołki, podkładki i wkręty (rys. A).
3. Po zamontowaniu wsporników należy dosunąć do nich urządzenie (rys. B).



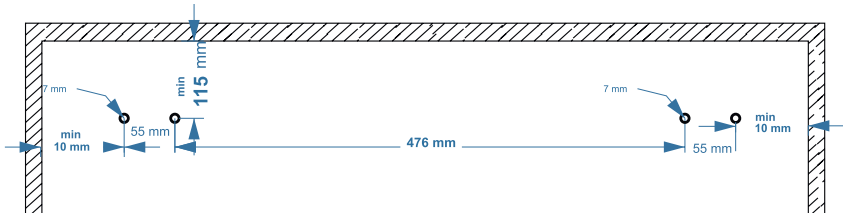
4. Tylne nogi kuchni muszą być mocno osadzone w wsporniku (rys. C.)



50x60



60x60



PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem urządzenia do instalacji gazowej należy upewnić się, czy urządzenie odpowiada miejscowym warunkom zasilania (rodzaj gazu i ciśnienie). W przypadku niezgodności, w kuchni wymienić dysze i dokonać regulacji armatury gazowej.

- ▶ Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej lub do butli z gazem płynnym.
- ▶ Kuchnia jest zaopatrzona w rurowy króciec przyłączeniowy o średnicy 1/2. Do króćca podłączyć gaz z zastosowaniem odpowiedniego osprzętu.
- ▶ Przed przystąpieniem do czynności podłączania, kurek gazowy powinien być zamknięty. Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji domowej powinno być wykonane zgodnie z obowiązującym prawem i przepisami przez instalatora posiadającego wymagane uprawnienia.

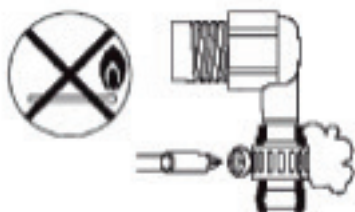
- ▶ Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej naszywno lub przy użyciu giętkiego przewodu, posiadającego certyfikat.
 - ▶ Podejście rurociągu gazowego do kuchni jest zakończone kurkiem odcinającym.
- Po ustawieniu kuchni w ciągu mebli kuchennych, kurek odcinający powinien być łatwo dostępny.

PODŁĄCZENIE DO BUTLI Z GAZEM PŁYNNYM (LPG)

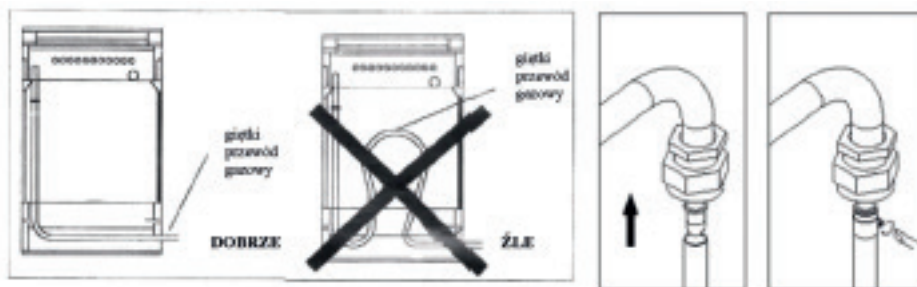
- ▶ Jeżeli użytkownik zamierza korzystać z butli z gazem, wówczas kuchni nie należy instalować w piwnicy lub innym pomieszczeniu, w którym podłoga znajduje się poniżej poziomu terenu, ponieważ gaz płynny jest cięższy od powietrza i zbiera się na poziomie podłogi.
- ▶ Przy podłączaniu urządzenia do butli z gazem płynnym należy zastosować przewód gumowy, posiadający certyfikat.
- ▶ Po każdorazowym podłączeniu kuchni do butli z gazem należy sprawdzić szczelność zaworu na butli i połączenie reduktora z butlą oraz jego działanie.
- ▶ Nie można łączyć kuchni bezpośrednio z butlą zawsze należy zastosować reduktor.

UWAGA!

- 1. NIEDOPUSZCZALNE JEST SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI ZA POMOCĄ OTWARTEGO PŁOMIENIA (NP. ZAPALKĄ LUB ŚWIECĄ). GROZI TO WYBUCHEM!**
- 2. OKRESOWO NALEŻY SPRAWDZAĆ STAN WĘŻA I SZCZELNOŚĆ POŁĄCZENIA, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI.**



UŁOŻENIE GIĘTKICH PRZEWODÓW GAZOWYCH



Podłączenie giętkiego przewodu gazowego należy wykonać przewodem posiadającym certyfikat bezpieczeństwa o długości nie dłuższej niż 1500 mm. Przewód należy naciągnąć na króciec i zabezpieczyć przed zsunięciem metalową obejmą.

WYMIANA DYSZ

Kuchnia jest przystosowana do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej urządzenia.

W przypadku zmiany gazu, w kuchni należy wymienić dysze i dokonać regulacji armatury gazowej.

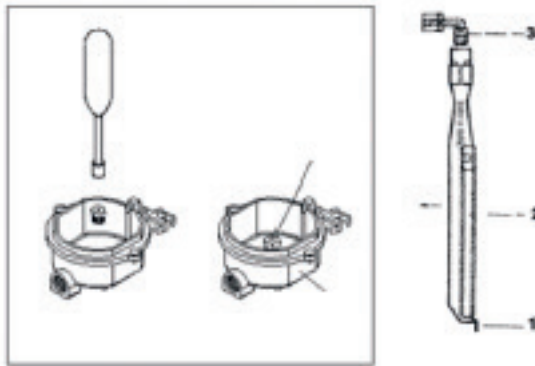
WYMIANA DYSZ:

- zamknąć kurek odcinający instalację gazową lub butlę od kuchni,
- zamknąć wszystkie kurki w kuchni,
- zdjąć nakrywkę i kołpaki palników nawierzchniowych i wymienić dysze,
- odkręcić tylną ścianę kuchni,
- z rury palnika piekarnika wykręcić dyszę, wymienić ją na nową,
- dokonać regulacji palników nawierzchniowych i kurka palnika piekarnika,
- wyregulować palnik piekarnika.

Po wymianie dysz i regulacji kuchni, sprawdzić szczelność połączeń. Średnice dysz dla poszczególnych rodzajów gazu podano w tabeli poniżej.

TABELA ŚREDNICE DYSZ [MM]

	palnik mały	palnik średni	palnik duży
G20–2E(GZ50)	0,72	0,97	1,15
G3Q–3B/P(LPG)	0,43	0,58	0,75



Wymiana dyszy piekarnika:

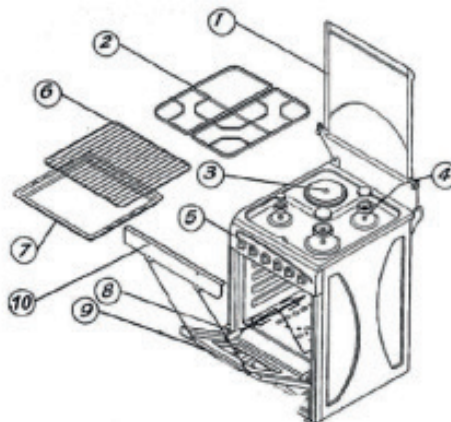
1. Odkręć wkręt palnika
2. Lekko pociągnij palnik 2–3cm i wyjmij go
3. Wykręć dyszę i zastąp ją dyszą wg tablicy średnice dysz.



SABAF							
G30-30 mBar				G20-20 mBar			
	Power (KW)	Rating (g/h)	Injector (mm)		Power (KW)	Rating (m ³ /h)	Injector (mm)
Auxiliary Burner	1,00	73	0,43	Auxiliary Burner	1,00	0,095	0,72
Semi Rapid Burner	1,75	131	0,58	Semi Rapid Burner	1,75	0,167	0,97
Rapid Burner	3,00	204	0,75	Rapid Burner	3,00	0,271	1,15
WOK Burner	3,60	225	0,76	WOK Burner	3,60	0,286	1,30
Mini Wok Burner	2,50	182	0,82	Mini Wok Burner	2,60	0,248	1,15

OPIS PRODUKTU

1. Pokrywa górna
2. Górna kratka
3. Elektryczna płyta grzejna
4. Palniki gazowe i ich pokrywy
5. Pulpit sterowania
6. Krata rusztu (grill)
7. Taca piekarnika
8. Rożen obrotowy
9. Drzwi piekarnika
10. Blacha rusztu (grilla)



UŻYTKOWANIE KUCHENKI GAZOWEJ

PALNIKI GAZOWE

- ▶ Na rusztach nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń, gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.
- ▶ Nie zdejmować rusztów i stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- ▶ Nad włączonym palnikiem nie stawiać pustych naczyń.
- ▶ Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub zgasić go całkowicie. Palniki utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia ujemnie wpływają na ich funkcjonowanie.
- ▶ Przepływ gazu w poszczególnych palnikach otwiera się Zamyka pokrętłami kurków gazowych.
- ▶ Przed włączeniem palnika należy upewnić się, czy pokrętło, które zamierzamy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić. Przyporządkowanie pokręteł do palników przedstawiono w sposób graficzny nad pokrętłem każdego palnika.

DOBÓR PŁOMIENIA

- ▶ Płomień nie powinien wychodzić poza dno naczynia, lecz obejmować 2/3 jego powierzchni.
- ▶ Takie użytkowanie pozwala na oszczędniejsze zużycie gazu i płomień nie brudzi naczyń.
- ▶ Wielkość płomienia zależy od pozycji pokrętła. Płomienia pełnego należy używać do czasu zagotowania potrawy, a do dalszego gotowania najlepiej korzystać z płomienia oszczędnościowego.

Wielkość płomienia należy regulować tylko w zakresie pomiędzy pozycją i  

17





Zapalanie – zapalarka w pokrętle

pokrętl o wybranego palnika nacisnąć do wyczuwalnego oporu, obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i przytrzymać do czasu zapalenia gazu

- po zapaleniu gazu, zwolnić, nacisk na pokrętko
- ustawić żądaną wielkość płomienia.

Zapalanie – zapalarka iskrowa w przycisku

– pokrętko wybranego palnika nacisnąć do wyczuwalnego oporu, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i równocześnie nacisnąć przycisk zapalacza iskrowego

- po zapaleniu gazu, zwolnić przycisk zapalacza,
- ustawić żądaną wielkość płomienia.

Gaszenie

Palniki gasi się obracając pokrętkła kurków gazowych zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, do pozycji zerowej (Palnik zgaszony).

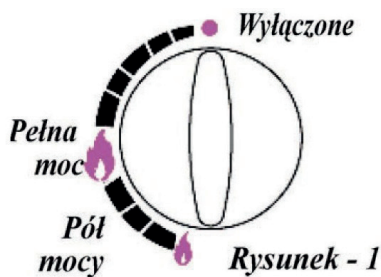
Przy zasilaniu gazem płynnym z butli

Przed zapaleniem pierwszego palnika, należy otworzyć zawór na butli gazowej, a następnie postępować jak podano wyżej.

Przy zamykaniu dopływu gazu, przed zgaszeniem ostatniego palnika należy:

- zakręcić zawór na butli gazowej,
- po zgaszeniu płomienia, zamknąć kurek tego palnika.

W czasie, gdy kuchnia nie jest używana, zawór butli gazowej powinien być zamknięty. *Każdy palnik gazowy jest wyposażony w zawór gazowy, który posiada system bezpieczeństwa.*



Automatyczna zapalarka ☆

duży płomień 🔥



mały płomień 🔥



ŹLE



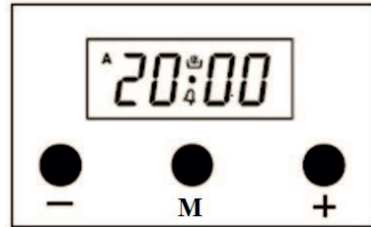
DOBRCZE



STEROWANIE ZEGAREM ELEKTRONICZNYM (DOTYCZY MODELI WYPOSAŻONYCH W FUNKCJĘ)

INFORMACJE OGÓLNE

Zegar elektroniczny pozwala przygotować potrawy do podania w wybranym przez siebie czasie. Jedyne, co trzeba zrobić, to zaprogramować czas gotowania i czas zakończenia. Zegar można także używać jako sygnalizator, który przypomina o upływie wyznaczonego czasu sygnałem dźwiękowym.



WŁĄCZENIE

Przy włączonym zasilaniu na ekranie pojawi się czas (0:00) oraz A. Należy ustawić godzinę, żeby móc zaprogramować zegar. W tym celu najpierw trzeba przejść do trybu ręcznego.

TRYB RĘCZNY



1) NACISNĄĆ PRZYCIŚNIK M, ŻEBY PRZEJŚĆ DO TRYBU RĘCZNEGO.

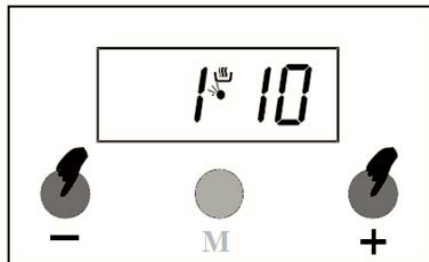
lub



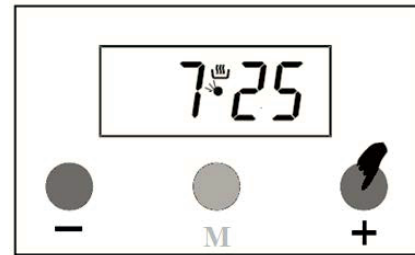
2) JEDNOCZEŚNIE NIE NACISNĄĆ PRZYCIŚNIKI + I, ŻEBY PRZEJŚĆ DO TRYBU RĘCZNEGO.

USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU

Można to wykonać tylko, gdy żaden program gotowania nie jest uruchomiony. Najpierw trzeba jednocześnie nacisnąć przyciski + i -. Następnie dostosować czas w przód, używając przycisku +, lub w tył przyciskiem -. Długie przytrzymanie tych przycisków spowoduje szybkie zmienianie się wartości.



1) JEDNOCZEŚNIE NACISNĄĆ PRZYCIŚNIKI + I -

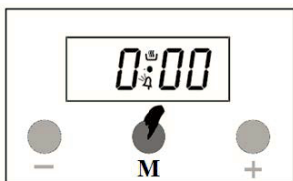


2) PRZY UŻYCIU PRZYCIŚKÓW + I USTAWIĆ GODZINĘ.

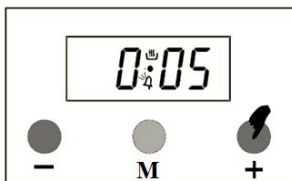


UWAGA! JEŚLI PRZYCISKI + LUB NIE SĄ UŻYWANE PRZEZ 5 SEKUND, USTAWIENIE CZASU ZAKOŃCZY SIĘ AUTOMATYCZNIE. ŻEBY WCZEŚNIEJ WYJŚĆ Z TRYBU USTAWIEŃ, TRZEBA JEDNOCZEŚNIE NACISNĄĆ PRZYCISKI + I.

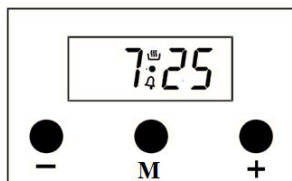
REGULOWANIE USTALONEGO CZASU



1) WYBRAĆ REGULACJĘ ALARMU DZWONKA, NACISKAJĄC RAZ PRZYCISK M.



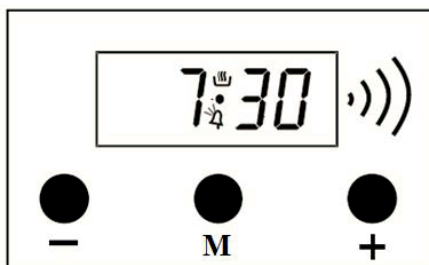
2) USTAWIĆ CZAS PRZY UŻYCIU PRZYCISKÓW+ LUB Nr. 5 MIN



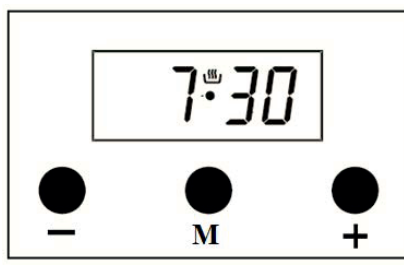
3) PO KILKU SEKUNDACH WYŚWIETLACZ POWRÓCI DO POKAZYWANIA AKTUALNEJ GODZINY.

POJAWI SIĘ IKONA .

ODWOŁYWANIE SYGNAŁU DZWONKA



1) DZWONEK BĘDZIE SŁYCHAĆ PO UPŁYWIE ZAPROGRAMOWANEGO CZASU.

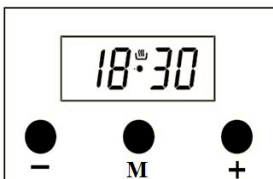


2) WYŁĄCZAMY GO NACISKAJĄC DOWOLNY PRZYCISK.

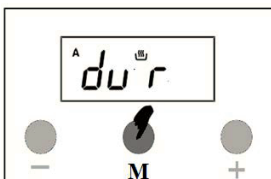
PROGRAM AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Jeśli chcemy zacząć gotować od razu, musimy podać czas gotowania.

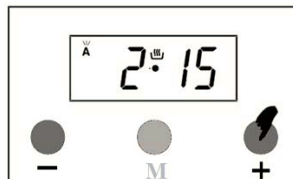
Przykład: Włożyliśmy do kuchenki potrawę i chcemy, żeby się gotowała przez 2 godziny i 15 minut.



1) AKTUALNY CZAS TO 18:30.

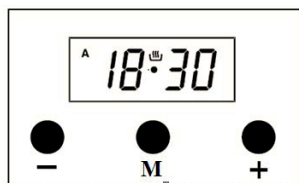


2) DWA RAZY NACISNĄĆ PRZYCISK M, ŻEBY PRZEJŚĆ DO TRYBU USTAWIEŃ GOTOWANIA.

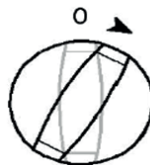


3) CZAS GOTOWANIA USTAWIĆ PRZYCISKAMI + I





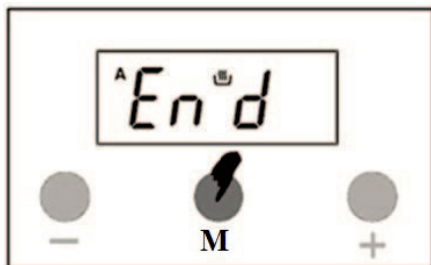
W TEN SPOSÓB KUCHENKA
JEST ZAPROGRAMOWANA DO
PRZYGOTOWANIA POTRAWY W CIĄGU
2 GODZIN I 15 MINUT. PROSIMY
NIE ZAPOMNIEĆ O ODPOWIEDNIM
USTAWIENIU FUNKCJI I/LUB
TEMPERATURY KUCHENKI



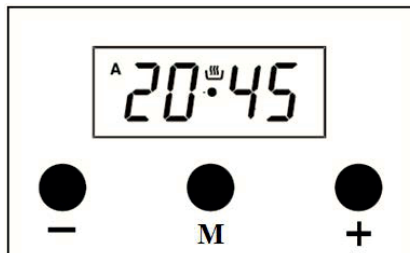
- 4) PO KILKU SEKUNDACH
WYŚWIETLACZ POKAŻE
ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA
ORAZ AKTUALNĄ GODZINĘ.

Uwaga: Tryb automatycznego gotowania można anulować w dowolnym momencie, przechodząc do trybu ręcznego.

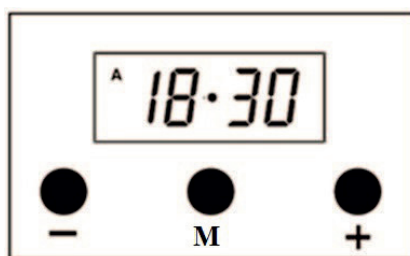
W powyższym przykładzie gotowanie rozpocznie się natychmiast po ustawieniu czasu. Trzykrotne naciśnięcie przycisku F pozwala zobaczyć i zmieniać czas zakończenia. W poniższym przykładzie, czas zakończenia będzie ustawiony na godzinę 21:30.



- 1) TRZY RAZY NACISNĄĆ PRZYCIŚC M. NA WYŚWIETLACZU POJAWI SIĘ INFORMACJA END I CZAS ZAKOŃCZENIA, KTÓRY WYNOŚI ODPOWIEDNIO $18:30 + 2:15 = 20:45$.



- 2) USTAWIA MY POŻĄDANY CZAS PRZY UŻYCIU PRZYCIŚCÓW + LUB •



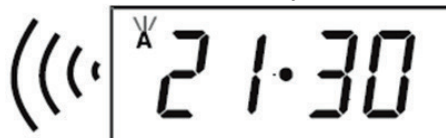
- 3) PO KILKU SEKUNDACH NA WYŚWIETLACZU ZNOWU WIDAĆ GODZINĘ.

W ten sposób kuchenka jest zaprogramowana do przygotowania potrawy na godzinę 21:30. Skoro czas gotowania został zaprogramowany na 2 godziny i 15 minut, to kuchenka zacznie pracę o 19:15, a potrawa będzie gotowa o 21:30.

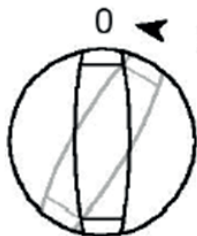
WYŚWIETLACZ, GDY ROZPOCZYNA SIĘ GOTOWANIE



WYŚWIETLACZ, GDY GOTOWANIE SIĘ KOŃCZY



Po zakończeniu gotowania automatycznego, rozlegnie się dźwięk alarmu i będzie słyszalny przez 7 minut, jeśli nie zostanie wcześniej zatrzymany.



- 1) WYŁĄCZ KUCHENKĘ
- 2) ZRESETUJ ZEGAR

UWAGA: KUCHENKA NIE BĘDZIE DZIAŁAĆ DO MOMENTU ZRESETOWANIA

W powyższym przykładzie, najpierw zaprogramowaliśmy czas gotowania, a czas zakończenia został automatycznie obliczony, lecz go zmieniliśmy. Można też najpierw zaprogramować czas zakończenia. W takim przypadku czas gotowania zostanie obliczony automatycznie i powinien być potem edytowany.

PRZERWA W ZASILANIU

Kuchenka nie będzie działać ze względów bezpieczeństwa. Po wznowieniu, w miejscu godziny pojawi się 0:00, wraz z symbolem A. Każdy program gotowania zostanie anulowany. Na zegarze pojawi się 0:00 i trzeba to zmienić. Najpierw wchodzimy do trybu ręcznego i regulujemy czas przy użyciu przycisków + lub -.

UWAGA! W przypadku krótkotrwałej utraty zasilania ustawienia systemu zostaną zachowane.

UWAGA! Jeśli kuchenka nie będzie używana od razu, trzeba ją ustawić w pozycji OFF (wyłączona).

MIGAJĄCE A OZNACZA, ŻE KUCHENKA NIE DZIAŁA I TRZEBA PRZEJŚĆ DO TRYBU RĘCZNEGO, ŻEBY MÓC PRZYWRÓCIĆ NORMALNE WARUNKI PRACY.

REGULOWANIE TONU DZWONKA

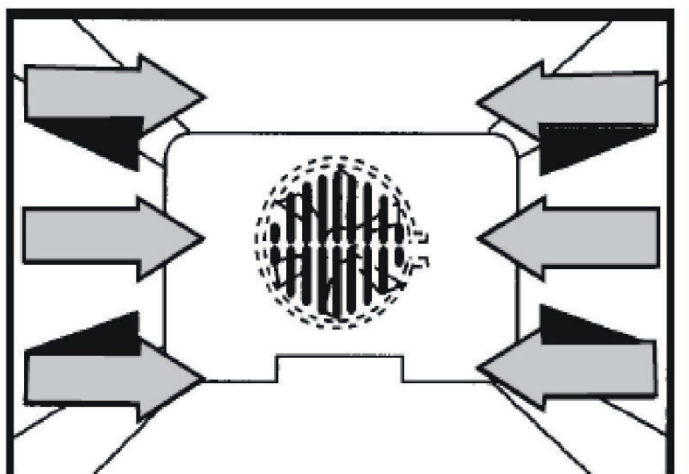
Ton dzwonka zegara można regulować.

1. Naciskając przycisk można usłyszeć aktualny ton dzwonka.
2. Zwalniając i ponownie naciskając przycisk przechodzimy do następnego tonu (dostępne są 3 różne tony).
3. Ostatnio wybrany zostanie ustawiony jako ton dzwonka.

UWAGA: USTAWIENIEM FABRYCZNYM JEST WYSOKA GŁOŚNOŚĆ DZWONKA. W PRZYPADKU UTRATY ZASILANIA TON DZWONKA POWRÓCI DO TEGO USTAWIENIA.

UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA TURBO

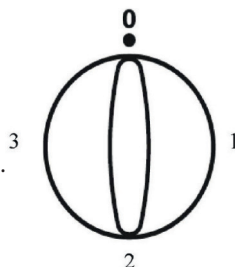
- ▶ Dzięki systemowi turbo można równocześnie sporządzać więcej, niż jedno danie. Tym samym oszczędza się czas i energię.
- ▶ Ponieważ przepływające powietrze jest suche, zapachy różnych dań nie mieszają się. W tym samym czasie można przygotowywać takie dania, jak ryba i kurczak.
- ▶ Ponieważ w systemie turbo przepływ gorącego powietrza obejmuje dookoła wszystkie dania, nie trzeba obracać potraw podczas gotowania i pieczenia.
- ▶ A więc wierzch i spód pieką się tak samo.
- ▶ W piekarniku można szybciej rozmrażać zamrożone mięso, inne mrożonki żywności.
- ▶ W porównaniu znormalnymi piekarnikami, dzięki szybkim ruchom powietrza, piekarnik turbo zachowuje idealne gotowanie. W związku z tym przyrządzanie potraw jest bardziej ekonomiczne.

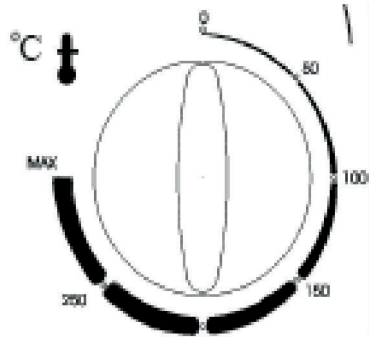


Regulator piekarnika można używać przez obracanie go zgodnie z ruchem wskazówek zegara do wymaganego położenia (rozmrażanie, hodowla jogurtu, gotowanie, smażenie lub pieczenie na ruszcie grillowanie).

1. Zapala się lampka wewnętrznego oświetlenia
2. Działa piekarnik, ale elementy grzejne nie działają
3. Zaczynają działać grzejniki piekarnika i wentylator

TERMOSTAT: Ta funkcja jest tylko dla piekarnika elektrycznego. Poprzez obracanie tego pokrętki można regulować wymaganą temperaturę piekarnika zgodnie z recepturą. Jeżeli termostat jest w położeniu wyłączonym OFF, piekarnik elektryczny nie będzie działał.





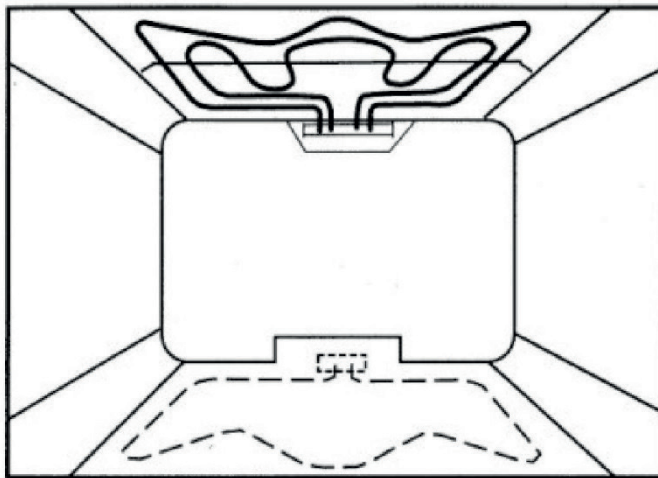
KORZYSTANIE Z INNYCH FUNKCJI: Tych funkcji można używać, jeżeli urządzenie jest w każdą z nich wyposażone.

ZAPŁON ELEKTRONICZNY: Przez naciśnięcie przycisku można zapalać palniki gazowe kuchenki.

LAMPA PIEKARNIKA: Po włączeniu wyłącznika z tym symbolem, wewnątrz piekarnika będzie oświetlane.

UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA STATYCZNEGO

- ▶ Są dwie oddzielne grzałki oporowe; jedna na górze i jedna na dole. Regulatorami termostatycznymi można regulować na wymaganą temperaturę grzałki indywidualnie lub równocześnie.
- ▶ Grzałka rusztu (grilla) zamontowana na górze piekarnika, zapewnia wykonywanie doskonałych potraw promieniami podczerwonymi. Można piec potrawy przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Pomaga to zaoszczędzić energię i zachowuje wewnątrz zapach i dym.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA, NAPRAWY I OBSŁUGI KONSERWACYJNEJ URZĄDZENIA:

1. W miejscu ustawienia piekarnika nie powinno być obecnych przedmiotów palnych.
2. Nogi piekarnika powinny być zamocowane do podłogi i nie powinny się kiwać.
3. Miejsce, gdzie urządzenie jest ustawione, powinno być wentylowane, gdy będzie taka potrzeba.
4. Nasze przedsiębiorstwo nie może przyjmować odpowiedzialności za szkody spowodowane przez działanie urządzenia bez uziemienia.
5. W przypadku awarii skonsultować się z najbliższym serwisem.
6. Dla uniknięcia zagrożenia zgniecenia kabel zasilania nie powinien przechodzić przez takie miejsca, jak okolicę pokrywy. W przypadku uszkodzenia powinien być wymieniany przez serwis.
7. Użytkowane zasilanie powinno mieć wartości zgodne z podanymi w danych technicznych.
8. Garnki ustawiać dopiero po upewnieniu się, że palnik się pali.
9. Po zakończeniu gotowania upewnić się, że wszystkie palniki są wyłączone.
10. Upewnić się, że górne części kuchenki są założone prawidłowo.
11. Przed naprawą zawsze odłączać kabel zasilania.
12. Dla bezpieczeństwa, pogoatowaniu zawsze zamykać zawór instalacji gazowej.
13. Przewód gazowy umieszczać w miejscu wentylowanym.
14. Często sprawdzać, czy przewód gazowy i wąż gazowy nie są nieszczelne lub skorodowane.
15. Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
16. Pokrywą górną kuchenki otwierać i zamykać delikatnie. Uważać, by nie uszkodzić powłoki emaliowanej.
17. Nie używać urządzenia do celów, do których nie jest przeznaczone, (np. do ogrzewania pomieszczenia, itp.)
18. Nie trzymać za uchwyt podczas transportowania lub podczas przesuwania doczyszczenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TRANSPORTOWANIA URZĄDZENIA

1. Przed przesuwaniem kuchenki w kuchni odłączyć kabel zasilania zamknąć zawór przewodu gazowego. Po podłączeniu węża gazowego odgłowicy podłączenia węża gazowego kuchenki, przesuwać urządzenie bez wstrząsania do wymaganego miejsca. Podłączony do rury gazowej wąż gazowy zamocować do głowicy węża zaciskami blaszanymi, jak opisano na poprzednich stronach przewodnika użytkownika. Włączyć wtyczkę zasilania do gniazdka zasilania. Po sprawdzeniu szczelności wodą mydlaną, upewnić się, że nie ma nieszczelności.
2. Zamocować taśmą samoprzylepną górne części palników kraty do stołu kuchenki, w celu uniknięcia uszkodzenia emalii podczas przewożenia do innego domu. Takie części, jak taca, przewód lub konsolyty, itp. można umieścić w szufladzie, przekładając papierem. Można okleić krawędzie osłon bocznych kuchenki w celu uniknięcia drgań, które mogą powstawać w szufladzie, drzwiach lub pokrywie. Osłonić wszystkie powierzchnie kuchenki płytami piankowymi i kartonami (najlepiej opakowaniem oryginalnym).
3. Po przeniesieniu, worki nylonowe, płyty piankowe, zawlecзки, itp. powinny być usunięte, ponieważ te przedmioty mogą być niebezpieczne dla dzieci. Podczas transportowania nigdy nie podnosić urządzenia za uchwyt drzwi.

CZYSZCZENIE I OBSŁUGA KONSERWACYJNA

UWAGA! Do czyszczenia nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.

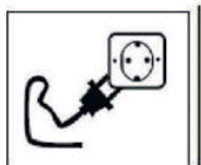
Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwiczek, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szkła.

1. Przed czyszczeniem poczekać, aż kuchenka ostygnie.
2. Przed czyszczeniem odłączyć kabel zasilania.
3. Można używać ściereczki nasączonej roztworem mydlanym lub płynnymi detergentami. Wilgoć usuwać suchą ścierką. Nigdy nie używać produktów chemicznych, takich, jak kwas, rozcieńczalnik, benzen, benzyl lub detergenty ze stałymi cząstkami.
4. Nie powtarzać często czyszczenia, zmniejszy to okres użytkowania i wydajność urządzenia.
5. Zdejmować górne części palnika indywidualnie, czyścić je ponownie umieszczać w kuchenke.
6. Zwracać uwagę, by otwory płomieniowe górnych części palników nie były zatkane.
7. Zwracać uwagę, by podczas czyszczenia otwór wylotowy (wtryskowy) nie został zatkany.
8. Do otworu wylotowego nie wkładać żadnego przedmiotu, np. w celach czyszczenia.

WYMIANA LAMPY

OSTRZEŻENIE: ABY UNIKAĆ PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, PRZED WYMIANĄ LAMPY NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, CZY SPRZĘT JEST WYŁĄCZONY.

1. W przypadku, gdy lampa oświetlająca piekarnika jest niesprawna, można samodzielnie wymienić żarówkę, uzyskując ją w najbliższym serwisie technicznym, lub skontaktować się z serwisem w celu wykonania usługi wymiany żarówki.
2. W przypadku samodzielnej wymiany, wykonywać następujące czynności:
3. W pierwszej kolejności odłączyć kabel zasilania. Upewnić się, że piekarnik jest zimny.
4. Otworzyć drzwi piekarnika, odkręcić i wyjąć szkło ochronne. Zamontować nowe szkło i nową żarówkę, postępując w odwrotnej kolejności. Włączyć wtyczkę do gniazdka zasilania i sprawdzić nową lampę, używając regulatora piekarnika. Jeżeli niesprawność istnieje nadal, wezwać najbliższy serwis techniczny.



DANE TECHNICZNE

Bezpiecznik	16A
Napięcie	230V
Częstotliwość	50 Hz
Moc znamionowa	1900W
Żarówka piekarnika	25W
Ciśnienie gazu (gaz z butli LPG)	30mbar
Ciśnienie gazu (gaz ziemny NG)	20 mbar
Objętość piekarnika	58 L
Klasa energetyczna	A
EEl _{cavity}	94

Bezpiecznik	16A
Napięcie	230V
Częstotliwość	50 Hz
Moc znamionowa	2500W
Żarówka piekarnika	25W
Ciśnienie gazu (gaz z butli LPG)	30mbar
Ciśnienie gazu (gaz ziemny NG)	20 mbar
Objętość piekarnika	70 L
Klasa energetyczna	A
EEl _{cavity}	94

UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGE-03	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
Klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,74 kWh/cyki	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)		
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	58 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	31 kg	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGE-03	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	–
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)	56,4	

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGE-05E	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
Klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,74 kWh/cyki	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)		
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	58L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	31 kg	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGE-05E	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	—
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej [EE gas hob]		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPPM	
Identyfikator modelu	MPPM-54-KGM-04	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
Klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,74 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,75 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	58 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	31 kg	
Identyfikator modelu		
Typ płyty grzejnej	MPPM-54-KGM-04	
Liczba palników gazowych	Domowe płyty grzejne gazowe 4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	–
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)	56,4	

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014

Nazwa dostawcy lub znak towarowy	MIPM	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGIM-06E	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
Klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,74 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,75 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	58 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	31 kg	
Identyfikator modelu	MIPM-54-KGIM-06E	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	–
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-09TE	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
Klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,74 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,75 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	58 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	31 kg	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-09TE	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	–
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)	56,4	

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014

Nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-12B	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
Klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,74 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,75 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	58 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	31 kg	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-12B	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	—
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)	56,4	

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-54-KRM-13	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,74 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,75 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	58 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	32 kg	
Identyfikator modelu		
Typ płyty grzejnej	MPM-54-KRM-13	
Liczba palników gazowych	Domowe płyty grzejne gazowe 4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	–
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014

nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-64-KGE-08	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,79 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)		
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	70 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	38 kg	
Identyfikator modelu	MPM-64-KGE-08	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	—
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)	RR - Palnik Średni	56,4 %
		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014

nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-64-KGM-10	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,79 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,80 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	70 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	38 kg	
Identyfikator modelu	MPM-64-KGM-10	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	—
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)	56,4	

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014

Nazwa dostawcy lub znak towarowy

MPM

Identyfikator modelu

MPM-64-KGM-11

Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory

93,6

Klasa efektywności energetycznej

A

Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)

0,79 kWh/cykl

Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)

0,80 kWh/cykl

Liczba komór

1

energia elektryczna

Objętość dla każdej komory

70 L

Typ piekarnika

ELEKTRYCZNY

Masa urządzenia

36 kg

Identyfikator modelu

MPM-64-KGM-11

Typ płyty grzejnej

Domowe płyty grzejne gazowe

Liczba palników gazowych

4

Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)

FL - Palnik Duży

59,6 %

RL - Palnik Średni

59,7 %

FR - Palnik Mały

—

RR - Palnik Średni

59,7 %

Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)

59,0 %

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014

Nazwa dostawcy lub znak towarowy

MPM

Identyfikator modelu

MPM-54-KGM-04/R

Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory

94

Klasa efektywności energetycznej

A

Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)

0,74 kWh/cykl

Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)

0,75 kWh/cykl

Liczba komór

1

Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)

energia elektryczna

Objętość dla każdej komory

58 L

Typ piekarnika

ELEKTRYCZNY

Masa urządzenia

31 kg

Identyfikator modelu

MPM-54-KGM-04/R

Typ płyty grzejnej

Domowe płyty grzejne gazowe

Liczba palników gazowych

4

Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)

56,4 %

FL - Palnik Duży

56,4 %

RL - Palnik Średni

—

FR - Palnik Mały

56,4 %

RR - Palnik Średni

56,4 %

Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)

56,4



WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez Gwaranta w terminie ustawowym lub 14 dni liczonej od daty dostarczenia produktu do Gwaranta, w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni.. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas naprawy. **Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszka uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.**

2. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez Gwaranta (Punkt Serwisowy) czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: za instalowanie, sprawdzenie działania, itp.

3. GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:

- sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
- uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniedaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
- uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem sprzętu; żarówki;
- uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),
 - nieprawidłowego transportu;
- celowe uszkodzenie sprzętu;
- uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
- czynności konserwacyjne.

4. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, w przypadku gdy:

- Punkt Serwisowy Gwaranta stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe;
- naprawa nie jest wykonywana w terminie wymienionym w pkt. 1 lub innym terminie, uzgodnionym na piśmie z reklamującym;
- w okresie 24 miesięcy wystąpi konieczność dokonania pięciu napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.

5. Do przyjęcia reklamacji i wykonania naprawy gwarancyjnej upoważnione są Punkty Serwisowe Gwaranta wymienione w karcie gwarancyjnej lub na stronie internetowej www.mpm.pl.

6. Reklamowany sprzęt może zostać przesłany na koszt gwaranta zwykłą przesyłką pocztową po wcześniejszym uzgodnieniu tego faktu z gwarantem.

7. Sprzęt dostarczany do Punktu Serwisowego Gwaranta powinien być czysty. Serwisant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt nabywcy.

8. Faktyczną datę naprawy gwarancyjnej Punkt Serwisowy Gwaranta poświadcza w karcie gwarancyjnej.

9. Uprawnienia z tytułu udzielanej gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika WAŻNEJ karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie naprawy we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji.

10. Karta gwarancyjna jest ważna na terytorium Polski.

11. Urządzenia firmy MPM mają zastosowanie do użytkowania przez konsumenta wyłącznie w gospodarstwie domowym, chyba że mają inne przeznaczenie np. wirtyna handlowa. Użytkowanie sprzętu niezgodnie z przeznaczeniem spowoduje utratę gwarancji.

12. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować utratę prawa gwarancji.

Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także czytelnego podpisu kupującego jest **NIEWAŻNA**.



MPM agd S.A.

ul. Brzozowa 3,05-822 Milanówek, Polska

tel: (22) 380 52 42, fax: (22) 724 70 00

www.mpm.pl

KARTA GWARANCYJNA

(Ważna tylko z dowodem zakupu)

Nr karty gwarancyjnej

Data wydania karty gwarancyjnej

Data i sprzedaż
pieczętka i podpis sprzedawcy

**ZAPOZNAŁEM SIĘ I AKCEPTUJĘ
WARUNKI NINIEJSZEJ GWARANCJI**

Czytelny podpis kupującego





WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

MIASTO	ULICA	TELEFON
Bartoszyce	Generała Bema 5	690-313-233
Białe Błota	Generała Bema 6	22/380-52-43
Białystok	Sienkiewicza 55A	22/380-52-43
Bolesławiec	Dolne Młyny 29A	22/380-52-43
Brzeg	Jerzego II Piasta 9	22/380-52-43
Bydgoszcz	Pucka 7	22/380-52-42
Ciechanów	Głowackiego 12	23/672-48-34
Chelm	I Armii WP 3A	22/380-52-42
Częstochowa	Zamenhofa 20	22/380-52-42
Częstochowa	Sikorskiego 4/6	22/380-52-42
Chrzanów	Berka Joselewicza 5A	22/380-52-42
Ćwiklice	Orzechowa 4E	22/380-52-42
Elbląg	Ogólna 53	22/380-52-42
Gdańsk	Trakt Św. Wojciecha 223/225	22/380-52-42
Gdynia	Wójta Radtkego 34	58/661-62-08
Gdynia	Czapskiego 4	22/380-52-42
Gorzów Wlkp.	Mościckiego 14	95/729-20-93
Grajewo	Os. Młodych 22	86/272-45-51
Grodzisk Mazowiecki	Działkowa 5	600-922-855
Grudziądz	Wybickiego 45	22/380-52-42
Gniezno	17 Dywizji Piechoty 6	22/380-52-42
Jelenia Góra	Forteczna 2A	22/380-52-42
Kalisz	Górnosłaska 44-46	62/753-43-02
Kalisz	Poznańska 2A	22/380-52-42
Katowice	Ułańska 16	22/380-52-42
Kędzierzyn Koźle	Lokietka 2	22/380-52-42
Kielce	Jeziorańskiego 73	22/380-52-42
Kielczków	Wiosenna 29	22/380-52-42
Koniaków	Koniaków 1060	501-216-408
Konin	3 Maja 33	22/380-52-42
Koszalin	Małopolska 1C	22/380-52-42
Kraków	Lotnicza 3	22/380-52-42
Krosno	Legionów 2A	22/380-52-42
Kwidziń	Staszica 22	55/613-10-13
Lubin	Magnoliowa 9	22/380-52-42
Lublin	Betonowa 6	22/380-52-42
Lomża	Prusa 14 /74	22/380-52-42
Lomża	Nowogrodzka 73	22/380-52-42
Łowicz	Zaciszna 4	22/380-52-42
Łódź	Marynarska 42	22/380-52-42
Międzyrzecz Podlaski	Partyzantów 4A	22/380-52-42
Mława	Dudzińskiego 14	22/380-52-42
Nowy Dwór Mazowiecki	Zakroczyńska 34	22/775-37-57
Nowy Sącz	Barska 2	22/380-52-42
Nowy Sącz	Franciszkańska 4	22/380-52-42
Nysa	Pl. Staromiejski 7	22/380-52-42
Olsztyn	Bałycka 100	22/380-52-42
Olsztyn	Kolobrzeka 5	22/380-52-42x
Opole	Szarych Szeregów 11	22/380-52-42
Ostrów Wielkopolski	Piłsudskiego 7	22/380-52-42
Ostrowiec Świętokrzyski	Samsonowicza 18K	22/380-52-42
Piła	Jana Styki 3	22/380-52-42
Piotrków Trybunalski	Słowackiego 70A/2	22/380-52-42
Płock	Walczyńskich 9A paw.4	22/380-52-42
Połczyn-Zdrój	Browarna 30	22/380-52-42
Poznań	Cześnikowska 1A	61/867-41-12
Przemysł	Mickiewicza 9	22/380-52-42
Puławy	Olszewskiego 10	22/380-52-42
Racibórz	Wojska Polskiego 6A/3	32/415-26-04
Racibórz	Plac Wolności 11	22/380-52-42

MIASTO	
Radom	C
Ruda Śląska	I
Ruda Śląska	P
Rybnik	S
Rzeszów	S
Rzeszów	K
Sieradz	A
Ślupsk	A
Ślupsk	A
Stargard	C
Suwałki	D
Szamotuły	W
Szczecin	C
Ślesin	K
Tarnów	S
Tarnobrzeg	K
Tczew	C
Toruń	L
Toruń	W
Trzebiatów	II
Wadowice	B
Wałbrzych	A
Warszawa	M
Warszawa	P
Wągrowiec	R
Węgrów	S
Wieluń	G
Wieluń	S
Włocławek	C
Wyszków	P
Zakopane	K
Zamość	O
Zamość	R
Zbąszynek	P
Zgierz	P
Zielona Góra	W
Złocieniec	C
Zabnica	G

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z **Serwisem Centralnym**:

Smile Sp. z o.o.
 Korpele 71,
 12-100 Szczytno
 tel.: +48 (22) 380 52 42
 serwisdagd@mpm.pl





	ULICA	TELEFON
	Chrobrego 48	22/380-52-42
	1 Maja 318A	32/771-73-12
	Piastowska 8	22/380-52-42
	Skłodowskiej-Curie 7	22/380-52-42
	Słoneczna 1	17/853-38-63
	Krzyżanowskiego 12A	22/380-52-42
	Al. Pokoju 7	22/380-52-42
	Al. 3 Maja 82/25	59/843-60-83
	Al. 3 Maja 77/5	22/380-52-42
	Chopina 31/U/3	22/380-52-42
	Daszyńskiego 5	87/565-56-90
	Wroniecka 28	61/292-07-58
	Chmielewskiego 18	22/380-52-42
	Kościelna 4	22/380-52-42
	Starodąbrowska 24	14/627-22-06
	Kościuszki 24	15/822-53-67
	Czyżykowska 68	22/380-52-42
	Łyskowskiego 29/35	22/380-52-42
	Wojska Polskiego 43/45	22/380-52-42
	II Pułku Ułanów 1C	22/380-52-42
	Bohaterów Getta 1	22/380-52-42
	Armii Krajowej 48	22/380-52-42
	Marsa 128/23	501-162-992
	Płocka 15A	22/380-52-42
	Rogozińska 29E	67/268-53-98
	Strażacka 2	22/380-52-42
	Głowackiego 50	43/843-64-75
	Stare Sady 62/40	22/380-52-42
	Okrzei 46	22/380-52-42
	Pułtуска 52A	22/380-52-42
	Kamieniec 21	18/200-01-23
	Ogrodnicza 39	84/639-32-10
	Reja 2	22/380-52-42
	Plac Dworcowy 4/1	22/380-52-42
	Parzęczewska 21	42/716-40-97
	Wyszyńskiego 34C	22/380-52-42
	Cieszyńska 19	22/380-52-42
	Graniczna 25	33/864-25-10

Sprzęt

Typ

Nr fabr.

Sprzęt

Typ

Nr fabr.

Sprzęt

Typ

Nr fabr.

Sprzęt

Typ

Nr fabr.

Sprzęt

Typ

Nr fabr.

Pieczęć i podpis osoby dokonującej
montażu kuchni gazowej lub elektrycznej

.....
miejsowość data

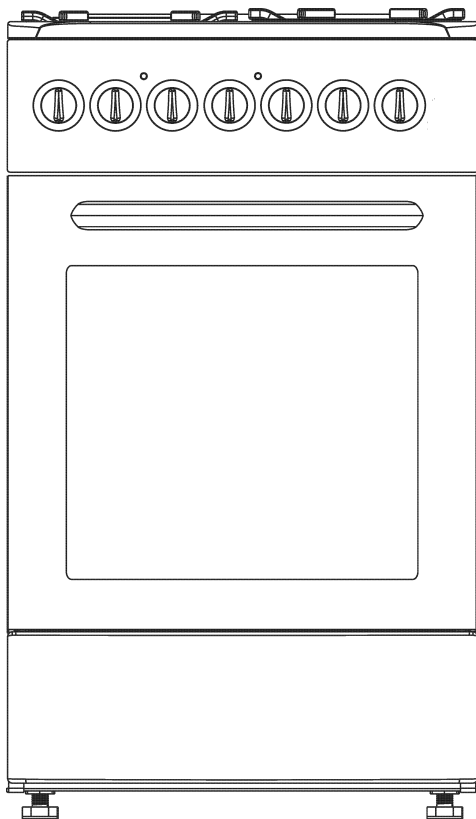
.....
podpis

1:

<p>ODCINEK „A” model: S/N: _____</p> <p>Karta gwarancyjna MPM</p> <p>Data sprzedaży</p> <p>Pieczętka sklepu Podpis sprzedawcy</p>	<p>Data zgłoszenia</p>
<p>ODCINEK „B” model: S/N: _____</p> <p>Karta gwarancyjna MPM</p> <p>Data sprzedaży</p> <p>Pieczętka sklepu Podpis sprzedawcy</p>	<p>Data wykonania</p>
<p>ODCINEK „C” model: S/N: _____</p> <p>Karta gwarancyjna MPM</p> <p>Data sprzedaży</p> <p>Pieczętka sklepu Podpis sprzedawcy</p>	<p>Opis wykonanych czynności oraz wymienionych części</p>
<p>ODCINEK „D” model: S/N: _____</p> <p>Karta gwarancyjna MPM</p> <p>Data sprzedaży</p> <p>Pieczętka sklepu Podpis sprzedawcy</p>	
<p>ODCINEK „E” model: S/N: _____</p> <p>Karta gwarancyjna MPM</p> <p>Data sprzedaży</p> <p>Pieczętka sklepu Podpis sprzedawcy</p>	
<p>Pieczętka punktu serwisowego</p>	



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ



ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

МОДЕЛИ: МРМ-54- ..., МРМ-64-...

И ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА МОДЕЛЬ МРМ-54-КЕЕ-07

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВНИМАТЕЛЬНО
ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ!**

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Следите за детьми во время пользования плитой, поскольку им не знакомы основы ее работы. В частности, причиной ожога ребенка могут стать конфорки, камера духовки, решетка, рама дверцы, находящиеся на плите емкости с горячими жидкостями.
- Нужно следить за тем, чтобы электрические провода кухонного оборудования (миксера, например), не касались горячих частей плиты.
- Не следует помещать в шкаф легковоспламеняющиеся материалы, которые могут загореться во время работы духовки.
- Не следует оставлять плиту без присмотра во время жарки. Масло и жиры могут загореться от перегрева.
- После повреждения плиты ее использование возможно только после устранения неполадки специалистом.
- Не открывать кран газопровода или клапана на баллоне, не убедившись, что все краны плиты закрыты.
- Не допускать залива конфорок или их загрязнения. Загрязненные горелки необходимо очистить и просушить сразу же после того, как плита остынет.
- Не ставить посуду непосредственно на конфорки.
- На решетку над отдельной конфоркой можно ставить посуду, содержимое которой весит не более 10 кг, общий вес, который выдержит решетка - 40 кг.
- Не стучать по ручкам и конфоркам.
- Не ставить предметы весом более 15 кг на открытую дверцу духовки.
- Запрещается переделывать и ремонтировать плиту лицам без профессиональной подготовки.
- Запрещается открывать краны плиты, не имея в руке горячей спички или устройства для зажигания газа.
- Запрещается задувать пламя конфорки.
- Перед открытием крышки плиты, рекомендуется очистить ее от загрязнений. Прежде чем
 - опустить крышку, рекомендуется охладить варочную поверхность.
 - Стеклопанельная крышка может треснуть при нагревании. Погасите все конфорки перед тем, как ее опустить.
 - Запрещается самовольная перенастройка плиты на другой вид газа, перемещение плиты на другое место и внесение изменений в систему питания. Такие операции может производить только уполномоченный специалист.
- **Запрещается пользоваться поврежденным баллоном**
- **В случае воспламенения газа, улетающего из баллона, следует набросить на баллон мокрый плед и закрутить вентиль баллона.**
- Не пользуйтесь твердыми чистящими веществами или острыми металлическими предметами для очистки стекла дверцы, они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к появлению трещин.
- **В СЛУЧАЕ ПОДОЗРЕНИЯ НА УТЕЧКУ ГАЗА:**
- Зажигать спички, курить, включать и выключать электроприборы (звонок, выключатели) и пользоваться иными электроприборами и механическими устройствами, которые могут вызвать возникновение электрической или ударной искры. В этом случае следует немедленно закрыть клапан на газовом баллоне или кран, перекрывающий газовую систему, проветрить помещение, а затем вызвать специалиста, уполномоченного устранить причину утечки.
- При любой проблеме, вызванной техническим изъяном, следует немедленно отключить электропитание плиты (пользуясь указаниями, изложенными выше) и потребовать устранения недостатка.
- Нельзя подключать к газовой системе антенные провода, например, радиоприемников.



- В случае длительного перерыва в использовании плиты, необходимо закрыть главный кран газовой системы. Если плита подсоединена к газовому баллону, это действие выполняется после каждого использования.

Изготовитель не несет ответственности по возможным повреждениям лиц и материальным потерям, вызванным неправильным пользованием плитой.

Описание устройства

Газовые плиты

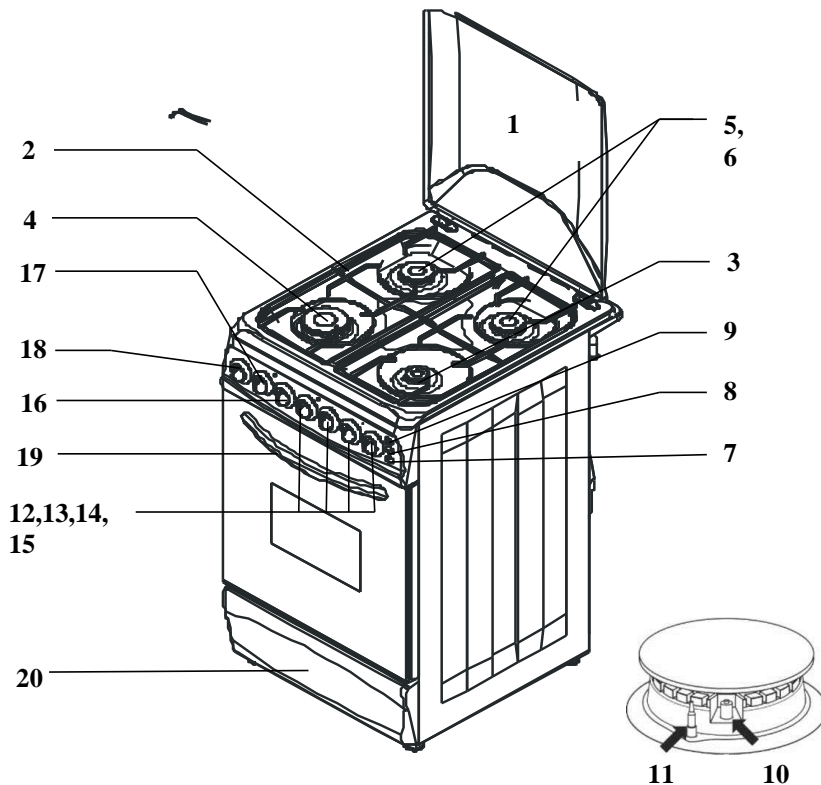
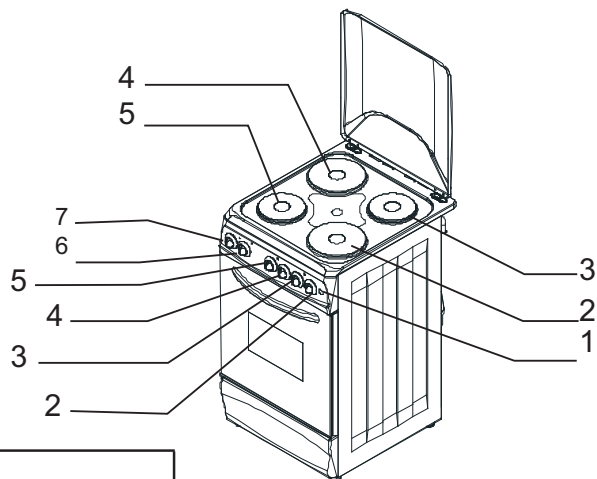
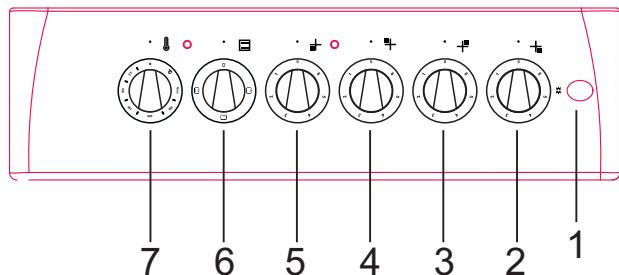


рис.1

- 1. Крышка.
- 2. Решетка
- 3. Малая конфорка
- 4. Большая конфорка
- 5,6. Средние конфорки.
- 7. Кнопка подсветки духовки.
- 8. Кнопка поджига
- 9. Кнопка гриля.*
- 10. Свеча розжига.*
- 11. Свеча газ.контроля.*
- 12,13,14,15. Ручки включения и регулировки пламени конфорок.
- 16. Ручка включения и регулировки горелки духовки.
- 17. Термостат.
- 18. Таймер.*
- * 19. Ручка духовки. 20. Ящик для принадлежностей.*



***- опция.**



1	ЛАМПЫ
2	передняя правая пластина 180 мм
3	Правая задняя 145 мм пластина
4	Левая задняя 145 мм пластина
5	Левая передняя панель 145 мм
6	Кнопка управления переключателем духовки
7	Термостат

Комбинированные плиты

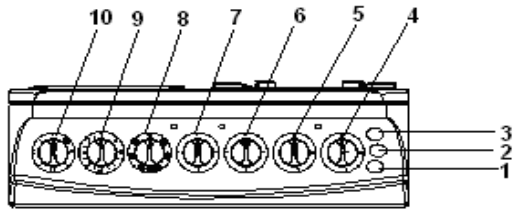


рис.2

1. Кнопка подсветки духовки.
2. Кнопка розжига.
3. Кнопка гриля (для комбинированных плит с газовой духовкой).
4. 5. 6. Ручка включения и регулирования газowymi конфорками.
7. Ручка управления электрической конфоркой 1000 Вт.
8. Ручка управления духовкой.
9. Термостат.
10. Таймер.*
11. Газовая конфорка средняя.
12. Газовая конфорка малая.
13. Газовая конфорка большая.
14. Электрическая конфорка 1000W.

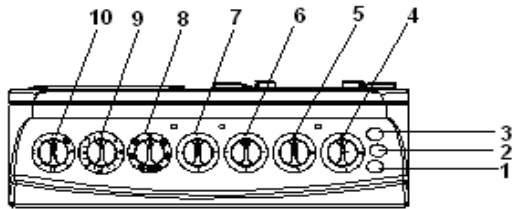
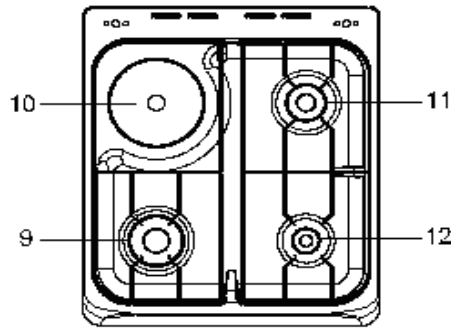


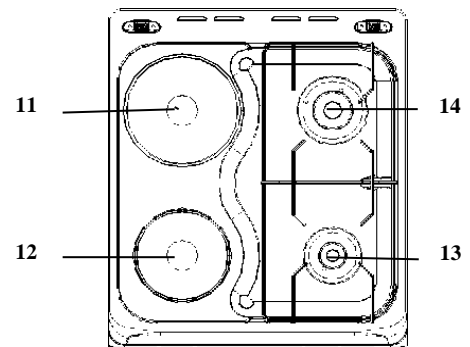
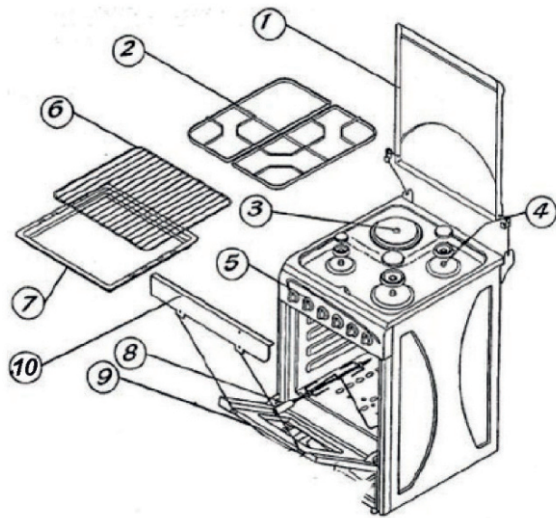
рис.3

1. Кнопка подсветки духовки.
2. Кнопка розжига.
3. Кнопка гриля (для комбинированных плит с газовой духовкой).
4. 5. Ручка включения и регулирования газowymi конфорками.
6. Ручка управления электрической конфоркой 1500 Вт.
7. Ручка управления электрической конфоркой 1000 Вт.
8. Ручка управления духовкой.
9. Термостат.
10. Таймер.*
11. Электрическая конфорка средняя.
12. Электрическая конфорка малая.
13. Газовая конфорка малая.
14. Газовая конфорка средняя.

***опция, расположение ручек управления может не совпадать в зависимости от комплектации и модели плиты.**



1. верхняя крышка печи
2. верхний гриль
3. Левая задняя 145 мм пластина
4. верхний варящий глаз
5. Панель управления
6. внутренняя сетка
7. лоток
8. Ротационная коса
9. Дверь духовки
10. Решетчатая решетка (решетка)



Установка плиты

- После распаковки проверьте, нет ли на плите видимых повреждений. Если плита была ощутимо повреждена во время транспортировки, нельзя ее подключать.

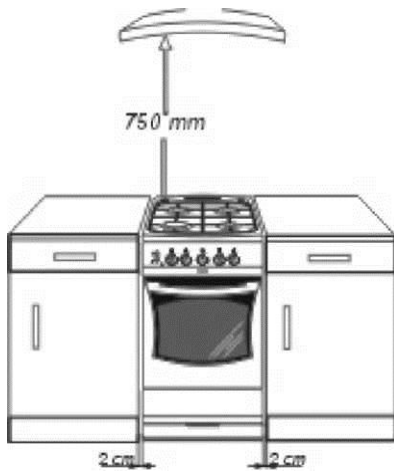


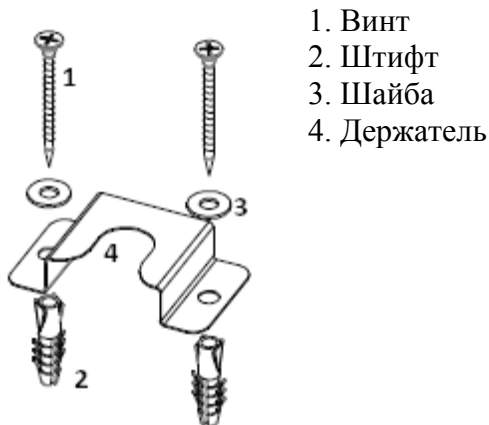
рис.4

- Устраните наклейки с дверцы духовки и панели конфорок, все детали промойте от остатков клея.
- Кухонное помещение, предназначенное для пользования плитой, должно иметь хорошую вентиляцию.
- С целью ограничения влияния сквозняков, плиту не следует устанавливать на линии окно-дверь.
- Над плитой должно быть свободное пространство для отводов кухонных испарений. Лучше всего, если будет установлена кухонная вытяжка.
- При установке плиты в мебельной линии, минимальное расстояние между боковыми стенками плиты и кухонными шкафчиками должно составлять 20 мм.
- Верхние кухонные шкафчики запрещается вешать непосредственно над плитой.

Плита снабжена регулируемыми ножками, позволяющими ее выровнять. Отклоняя плиту от вертикали, получите доступ к ножкам снизу.

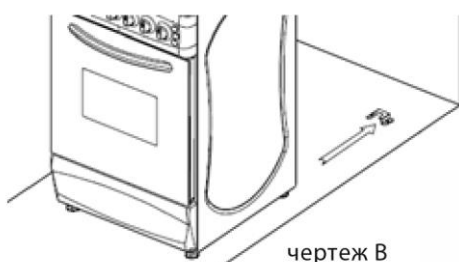
Крепление к полу

Для безопасности плита должна быть установлена с держателем.



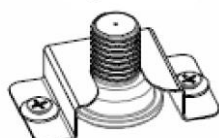
Инструкция установки

1. Подготовить нужны инструменты.
2. Расположить на полу держателя на высоту задних ножек плиты. Сделать по 2 отверстия для каждого из них. В отверстиях разместить штифты шайбы и винты (чертеж А).

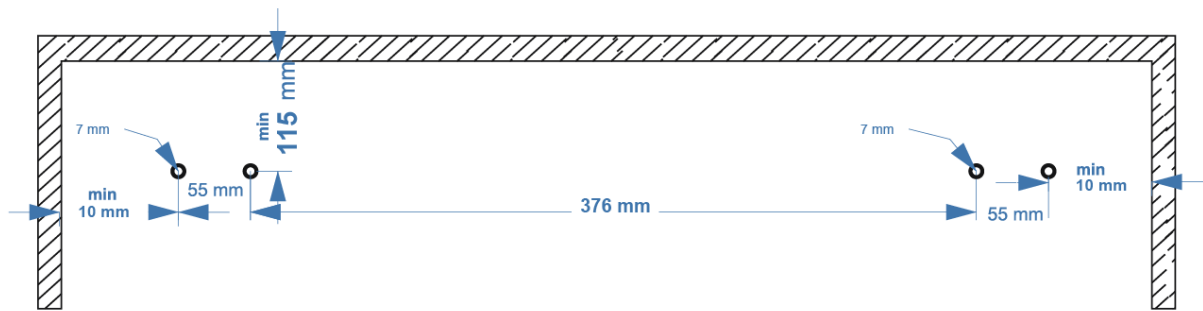


3. После укрепления держателей переместить плиту (чертеж В).
4. Задние ножки плиты должны быть правильно укреплены в держателях (чертеж С).

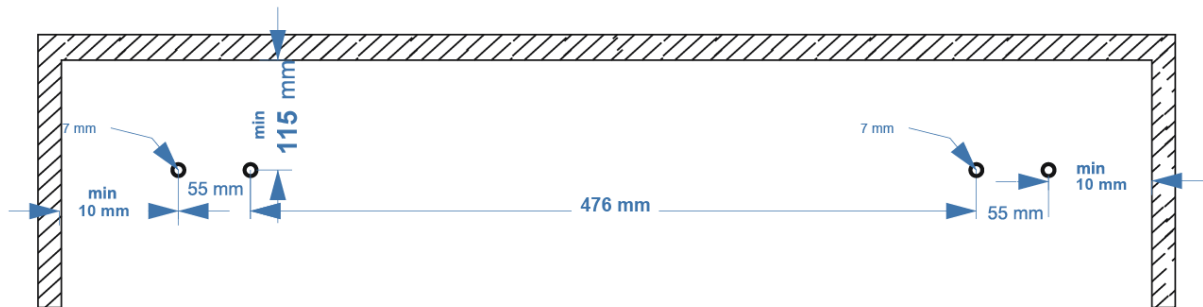
чертеж С



50x60



60x60



Подключение к электросети

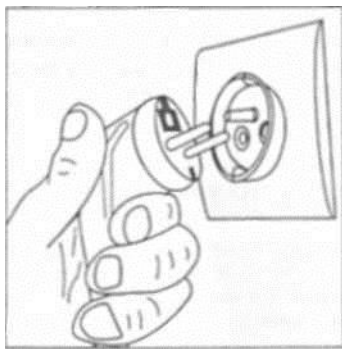


рис.5

При производстве плита рассчитана на питание переменным однофазным током (230В-50Гц) и оснащена кабелем подключения. Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки плиты не обходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.

Перед подключением плиты к розетке нужно проверить:

- выдержат ли предохранители и электропроводка загрузку плиты,
- оборудована ли электросистема действенной системой заземления,
- доступна ли розетка.

Подсоединение плиты к газопроводу

Внимание! Плита должна быть подсоединена к системе с тем типом газа, для которого предназначена. Плита должна подключаться специалистом, имеющим соответствующую квалификацию и полномочия, и только он имеет право переключения плиты на другой тип газа.

Плита оснащена трубочными врезками с резьбой, диаметром 1/2". Рекомендуется герметизация соединений тефлоновой лентой. Применение чрезмерного усилия или пакли может привести к повреждению соединения и его разгерметизации.

Если газ, которым должна снабжаться плита, отличается от газа, предусмотренного при заводской установке 13 мбар, нужно заменить инжекторы конфорок и отрегулировать пламя.

Нормальное пламя имеет внутри специфические конусы зелено-голубого цвета. Короткое шумное пламя, или длинное желтое и коптящее пламя, без явно заметных полос свидетельствует о некачественном газе в домашнем газопроводе, повреждении или загрязнении горелки. Для проверки пламени нужно прогреть конфорку в течение 10 мин. полным огнем, затем перевести ручку крана на экономное горение. Пламя не должно погаснуть или перескочить на инжектор.

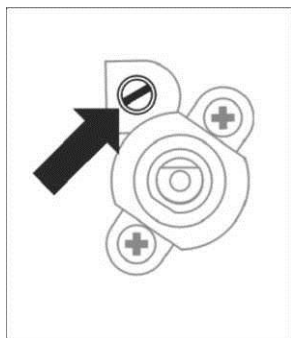


рис.6

Регулировку кранов нужно производить при зажженной конфорке в положении экономное пламя с использованием регулировочного винта (см. рис.6)

Эксплуатация

Механический минутный таймер*

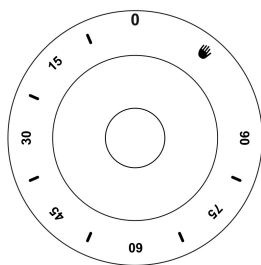


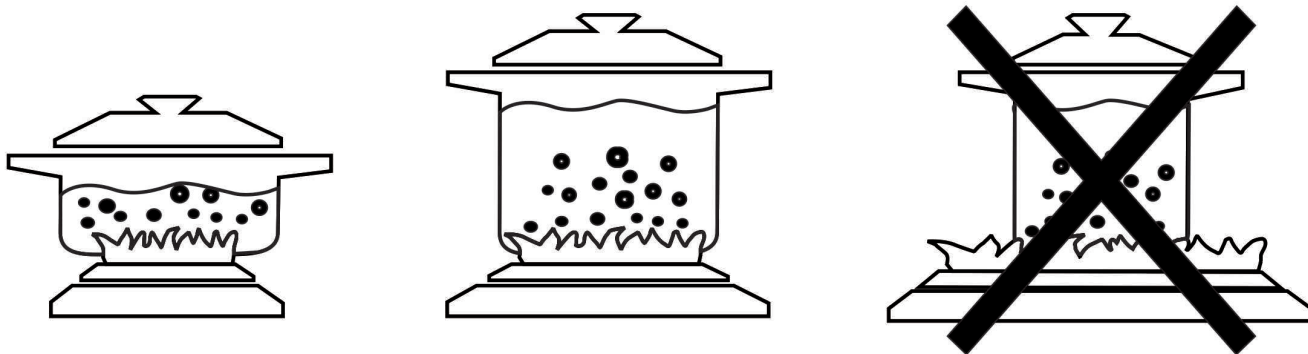
рис.7

Минутный таймер не управляет работой плиты. Это просто устройство звуковой сигнализации, напоминающее о необходимости выполнения кратковременных действий. Диапазон действия составляет 0 до 90 мин.

Газовая панель

Течение газа в конфорках открывается посредством ручек.

Пламя не должно выходить за дно посуды, такое пользование позволяет сэкономить газ, и не загрязнит посуду.



*- Опция

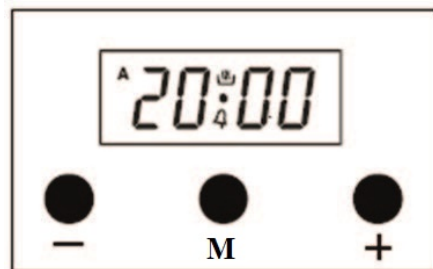
рис.8

Размер пламени зависит от позиции ручки (см. рис.9)



ТАЙМЕР ДЛЯ ДУХОВКИ - РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

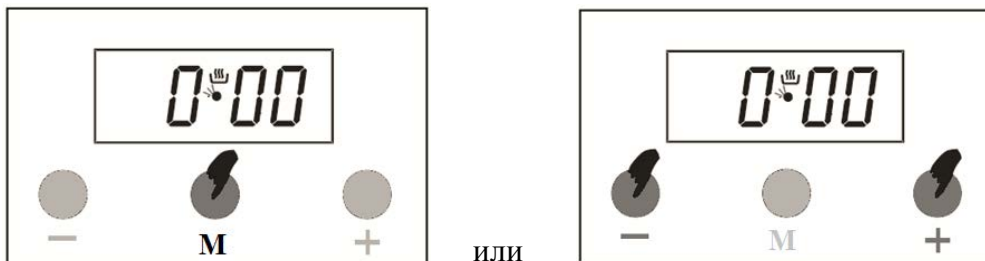


Электронный таймер позволяет Вам приготовить и подать на стол блюда в необходимое время. Вам необходимо лишь запрограммировать продолжительность готовки и время готовности. Таймер можно использовать и в качестве будильника, указывая временной интервал, после которого прозвучит звуковой сигнал.

ВКЛЮЧЕНИЕ

При включении питания на экране мигают цифры индикатора времени (0:00) и символ «А». Таймер нельзя программировать, пока не будет установлено время. Чтобы запрограммировать таймер, необходимо сначала перейти в ручной режим.

РУЧНОЙ РЕЖИМ



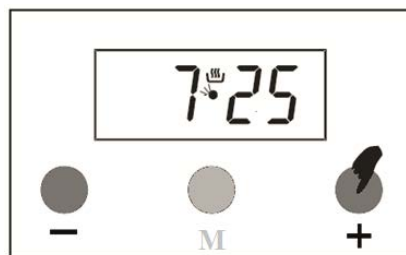
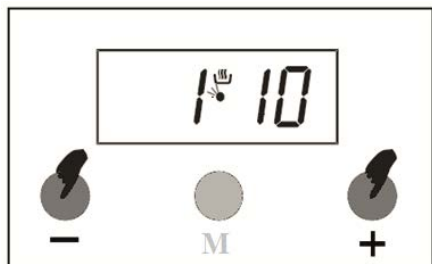
1) Нажмите кнопку «F», чтобы перейти в ручной режим.

2) Перейти в ручной режим можно, одновременно нажав кнопки «+» и «-».

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ СУТОК

Эту настройку можно выполнять только в том случае, если не выполняется никакая программа готовки. Сначала одновременно нажмите кнопки «+» и «-». Затем настройте часы, используя кнопку

«+» для увеличения и кнопку «-» для уменьшения. Если любую из этих кнопок удерживать нажатой, цифры будут меняться быстрее.



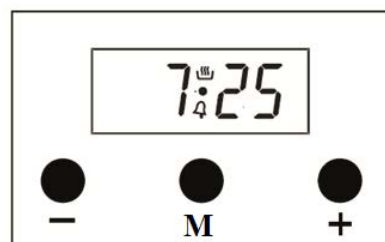
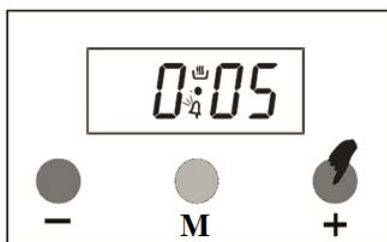
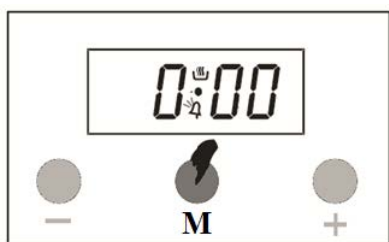
1) Одновременно нажмите кнопки «+» и «-».


2) Используя кнопки «+» и «-», настройте время суток.

Примечание: Если в течение 5 секунд не нажимаются кнопки «+» или «-», режим настройки времени автоматически завершится. Если Вам необходимо быстрее завершить режим настройки времени, снова одновременно нажмите кнопки «+» и «-».

НАСТРОЙКА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

При помощи данной функции Вы можете запрограммировать, как долго должен звучать звуковой сигнал.

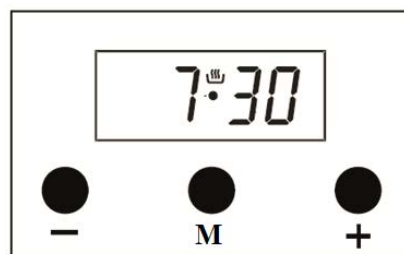
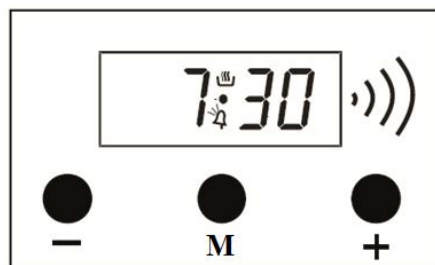


1) Выберите режим настройки звукового сигнала, один раз нажав кнопку «F». Иконка  начнет мигать.

2) Установите временной интервал, нажимая кнопки «+» или «-». Например: 5 мин.

3) Спустя несколько секунд на экране снова будет отображаться текущее время суток.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА



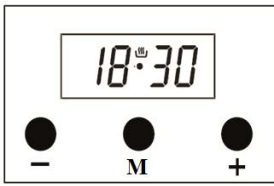
1) По истечении установленного временного интервала включится звуковой сигнал.

2) Нажмите любую кнопку, чтобы звук прекратился.

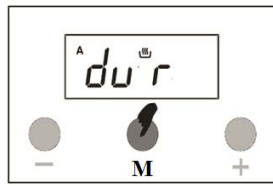
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА ГОТОВКИ

Если Вы собираетесь сразу начать готовку, необходимо только ввести продолжительность готовки.

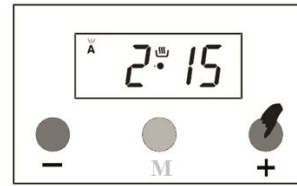
Пример: Продукты поместили в духовку, чтобы готовить их 2 часа 15 минут.



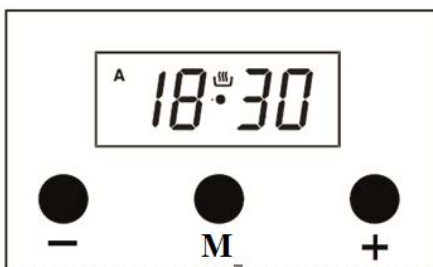
1) Текущее время - 18:30



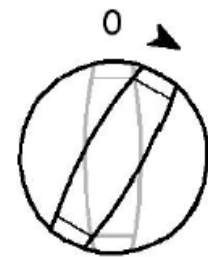
2) Два раза нажмите кнопку «F», чтобы перейти в режим настройки готовки.



3) Установите продолжительность готовки, используя кнопки «+» и «-».



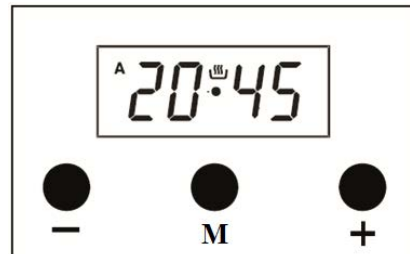
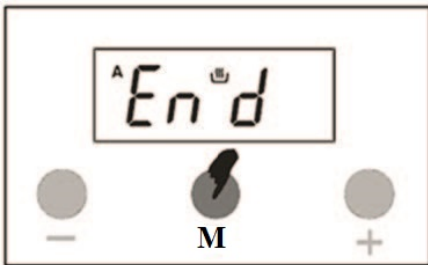
Теперь духовка запрограммирована на готовку в течение 2 часов 15 минут. Не забудьте активировать таймер и установить температурные регуляторы духовки в соответствующие положения.



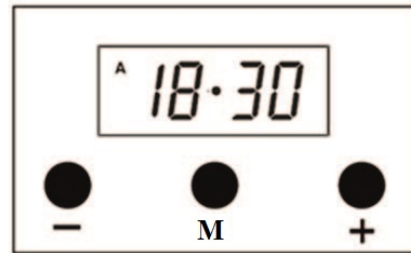
4) Через несколько секунд на экране появится подтверждение того, что готовка началась, и будет отображаться текущее время суток.

Примечание: Автоматическую готовку можно отменить в любой момент, переключившись в ручной режим.

В вышеприведенном примере готовка начиналась сразу после ввода продолжительности готовки. Нажав кнопку «F» три раза, можно увидеть и отредактировать время готовности. В следующем примере время готовности будет установлено на 21:30.



1) Нажмите кнопку «F» три раза. На экране появится сообщение «End» и время готовности, которое будет $18:30+2:15=20:45$.



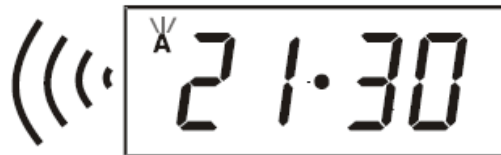
2) Установите вместо появившегося значения желаемое, используя кнопки «+» и «-».

3) Через несколько секунд экран переключится в режим отображения часов.

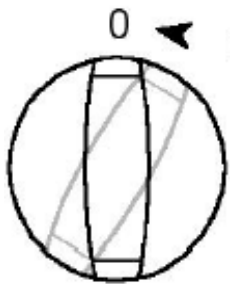
Теперь духовка запрограммирована таким образом, чтобы блюдо было приготовлено в 21:30. Поскольку предварительно была введена продолжительность готовки, - 2 часа 15 минут, - Ваша духовка начнет готовить в 19:15, чтобы в 21:30 блюдо приготовилось.

Экран в момент
начала готовки.

Экран в момент
завершения готовки.



Когда автоматическая готовка завершится, раздастся звуковой сигнал и будет звучать 7 минут, если его не отключить.



1) Выключите
духовку.

2) Перезапустите
таймер.

*Примечание: Духовка не будет
готова к работе, пока не
выполнить перезапуск.*

В показанном примере сначала была введена продолжительность готовки; затем время готовности было рассчитано автоматически и отредактировано пользователем вручную. Можно также сначала устанавливать время готовности. В этом случае продолжительность готовки будет рассчитываться автоматически, и пользователь сможет его затем отредактировать.

В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Из соображений безопасности духовка не будет работать. В это время на дисплее будут мигать цифры «0:00» и символ «А». Любая запущенная программа готовки также будет отменена. Часы будут показывать «0:00», их также нужно будет переустановить. Сначала перейдите в ручной режим и настройте часы кнопками «+» и «-».

Примечание: Если электроэнергию отключали на непродолжительное время, данные в системе сохраняются.

Примечание: Если Вы не собираетесь сразу использовать духовку, убедитесь, что она выключена.

МИГАЮЩИЙ СИМВОЛ «А» ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ДУХОВКА НАХОДИТСЯ В НЕРАБОЧЕМ СОСТОЯНИИ, И ВАМ НУЖНО ПЕРЕЙТИ В РУЧНОЙ РЕЖИМ, ЧТОБЫ ВЕРНУТЬ ДУХОВКУ В НОРМАЛЬНОЕ РАБОЧЕЕ СОСТОЯНИЕ.

НАСТРОЙКА ТОНА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Тон звукового сигнала таймер можно отрегулировать.

- 1) Нажав кнопку «-», Вы услышите текущий тон звукового сигнала.
- 2) Если отпустить и снова нажать кнопку «-», тон сигнала изменится на следующий вариант. (всего предусмотрено 3 различных тона)
- 3) Установлен будет тот сигнал, который прозвучал последним.

Примечание: В заводских установках установлена высокая громкость звукового сигнала. После продолжительного отключения от сети электропитания тон звукового сигнала вернется к заводским установкам.

Зажигание конфорок без электроподжига

- зажечь спичку;
- нажать ручку до ощутимого сопротивления и повернуть влево до положения «большое пламя»;
- поджечь газ спичкой;
- установить нужную величину пламени (рис.9 «экономное пламя»);
- выключить конфорку после приготовления повернув ручку вправо до положения «E»

Зажигание конфорок с электроподжигом*

- нажать кнопку электроподжига;
- нажать ручку до упора и повернуть влево в положение «большое пламя»;
- придержать до момента загорания газа;
- установить нужную величину пламени (например, «экономное пламя»);
- выключить конфорку после приготовления продуктов, повернув ручку вправо до положения «выключено».

Внимание! В моделях плит, оснащенных защитой конфорок от утечки газа, при зажигании нужно в течение от 2 до 10 сек. удерживать ручку в положении «большое пламя для срабатывания защиты.

Зажигание основной горелки духовки



рис.10

- Для включения духовки нужно:
- зажечь спичку;
 - нажать ручку до упора и повернуть влево до отметки выбранной температуры;
 - открыть лючок в духовке, см. рис.10;
 - зажечь духовку;
 - закрыть лючок;
 - закрыть дверцу духовки.

Внимание! Регулировка пламени в духовке производится при закрытой дверце духовки.

При первом использовании, прогрейте электрическую конфорку в каждом положении в течение 5 мин, для того, чтобы выжечь защитное покрытие с конфорок. При этом не ставьте на электрические конфорки посуду. Во время этой процедуры будет идти дым, но это вполне нормально.

Поворачивайте ручку управления электрической конфоркой, (рис.11) по часовой стрелке. Не ставьте на конфорки кастрюли с мокрым дном.

Зажигание горелки гриля*

Откройте дверцу духовки. Установите ручку термостата в положение

«гриль». Одновременно другой рукой, не менее

чем на 1 сек. нажмите на кнопку выключателя электроподжига, которая находится на панели управления плиты.

Ручку термостата прижмите к панели управления до упора и подержите ее прижатой, пока от искры не загорится газ горелки.

Если газ загорелся, то ручку термостата подержите прижатой к панели, еще приблизительно 5 сек, чтобы нагрелся чувствительный элемент предохранителя пламени.

Электрические конфорки.

	Ø145 1000W	Ø145 RAPID 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPID 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

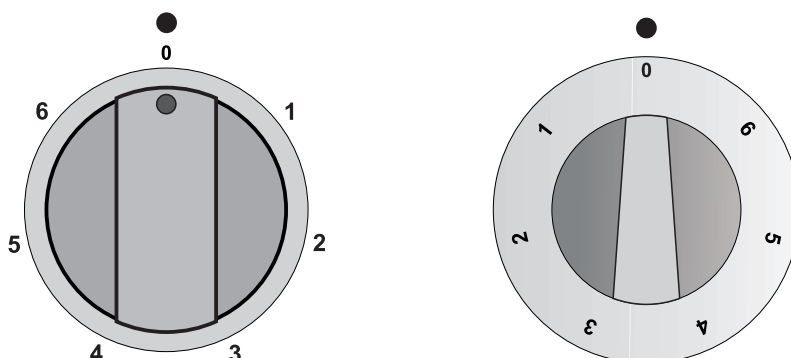


рис.11

Электрическая духовка.

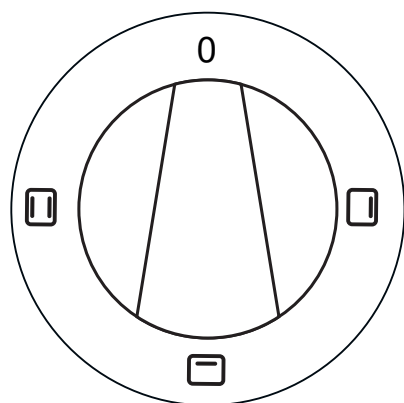
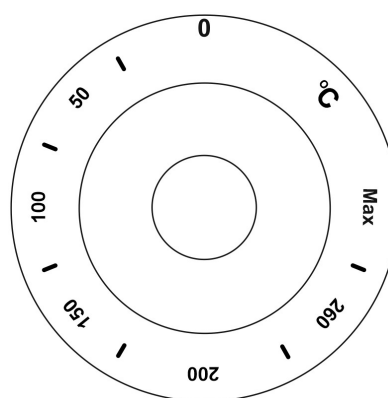


рис.12



Управление электрической духовки осуществляется двумя ручками (рис.12). Выберите необходимый уровень ручкой «выбор функции». Затем поверните ручку «термостат» по часовой стрелке. В зависимости от выбранного Вами уровня, включается нагревательный элемент или вентилятор. Температура в духовке контролируется термостатом. Когда в духовке достигается заданная температура, термостат отключает нагревательный элемент. Когда температура падает, термостат снова включается. Таким образом, во время приготовления пищи в духовке поддерживается заданная температура.

Уровни выбора функций

Верхний нагревательный элемент..... 

Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.

Нижний нагревательный элемент..... 

Работает нижний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища лучше была прожарена снизу.

Верхний и нижний нагревательный элемент..... 

Работает верхний и нижний нагревательный элемент.
Это позволяет равномерно готовить пищу с обеих сторон.

Верхний и нижний нагревательный элемент + турбо..... 

Работает верхний, нижний нагревательный элемент и вентилятор.
Эта функция предназначена для обжаривания больших порций мяса (рулеты, филейные вырезки, свинина, птица и т.д.)
В этом случае обжаривание длится примерно на 20% быстрее, чем обычно.

Конвекция..... 

Работает вентилятор и нагревательный элемент вентилятора.
Принцип действия конвекции состоит в том, что вентилятор равномерно распределяет горячий воздух по духовке. При этом методе нагрева следует выбрать температуру немного ниже, чем в случае традиционной выпечки или жаренья. Она должна составлять менее чем 200°C

Вентилятор..... 

Работает вентилятор. Эта функция предназначена для размораживания продуктов.

Ориентировочные параметры выпечек

Вид изделия	Время выпечки (час : мин.)	Температура [°С]
Песочная баба	1:15-1:20	160-175
Дрожжевая баба	0:50-1:00	175-190
Торт	0:30-1:00	175-190
Бисквит	0:30-0:40	175-180
Песочное тесто под фрукты	0:10-0:25	Разогретая духовка 210-220
Дрожжевая хала	0:30-0:40	190-200
Рулет (с яблоками)	0:40-0:50	220
Пирог с фруктами	0:25-0:50	200-210
Пирог со сдобной крошкой	0:20-0:30	200-220

Сорт мяса	Количество, кг.	Температура, °С	Время жаренья (час : мин.)
Говядина	1	220-250	2:00-2:30
Свинина	1	210-225	1:30-2:00
Телятина	1	210-225	1:45-2:00
Баранина	1	210-225	1:30-2:00
Дичь (Заяц)	2	Разогретая духовка 210-230	1:00-2:00
Цыпленок	1	225-250	0:45-1:00
Рыба	1	210-225	0:45-1:00

Ориентировочные параметры с применением термоциркуляции

Вид изделия	Температура [°С]	Время выпечки (час : мин.)
Безе	100	1:00-1:10
Песочная баба	160	1:05-1:10
Дрожжевая баба	160	1:00-1:10
Дрожжевое тесто	175	0:40-0:45
Пирог со сдобной крошкой	175	0:20-0:30
Пирог с фруктами	175	0:40-0:55
Бисквит	160	0:30-0:40

Жаренье и тушение мяса с использованием термоциркуляции

Сорт мяса	Количество, кг.	Температура [°С]	Время (час : мин.)
Цыплята	1	180	0:50-1:00
Дичь	1-1,5	160	2:00-2:20
Телятина	1	160	1:40-2:20
Свинина	1	175	1:50-2:00
Говядина	1	160	2:00-2:30
Гусь, утка	1	175	***

*** Время подбирайте индивидуально, в зависимости от веса.

Во время пользования духовкой, соблюдайте следующие рекомендации:

- не держите в духовке ненужных принадлежностей;
- формы для теста и запеканок, а также посуду для жаренья мяса ставьте на решетку, не на противень, в центральное место духовки;
- выбирая параметры выпечки или жаренья, учитывайте вид посуды, так как, в зависимости от вида материала, толщины стенок и цвета, посуда имеет разную теплопроводность.

Очистка и уход

Общие замечания

Внимание! Прежде, чем приступить к мытью и очистке плиты, отключите вилку из розетки сетевого питания.

Для того, чтобы сохранить надлежащее техническое состояние и эстетический вид плиты, следует ее систематически чистить.

- При чистке плиты не пользуйтесь крупнозернистыми средствами, царапающими поверхность и острыми предметами.
- Элементы из нержавеющей листа, ручки и панель управления чистите мягкими жидкими средствами, не содержащими абразива.
- Загрязненную решетку снимите с панели, вымочите в теплой воде с детергентом, затем промойте и высушите.
- Противни и формы для теста, а также противни для жаренья мяса после употребления вымочите в теплой воде с жидкостью для мытья посуды, тщательно помойте и вытрите досуха.
- Следите за чистотой прокладки дверцы духовки.

Очистка крышки

Прежде чем приступить к мытью плиты, Вы можете снять крышку.
(рис.13 а - металлическая крышка, 13 б – стеклянная крышка)

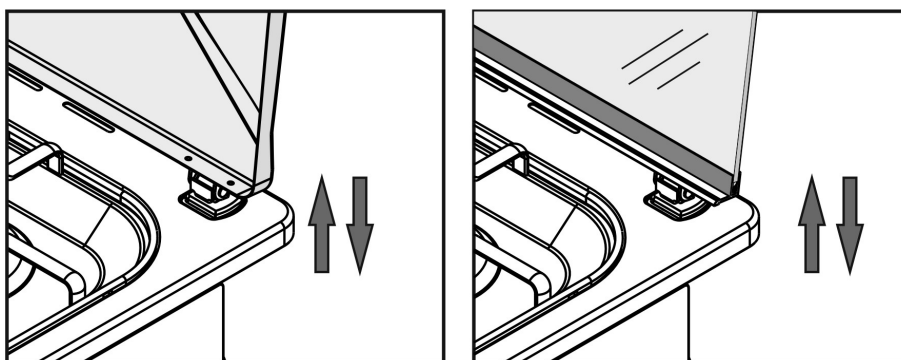


рис.13 а

рис.13 б

Для этого поднимите крышку до вертикальной позиции, двумя руками держите ее за бока, поднимите вверх и выньте из отверстий панели.

Затем ее помойте, высушите и поставьте в обратной последовательности на место.

Очистка комфорок

- Газовые комфорки чистите после каждого загрязнения.
- Для этого снимите верхние элементы комфорок, затем вымочите их в теплой воде с детергентом и каждый отдельно помойте.

- Элементы комфорок мойте губкой или щеткой, отверстия пламени можете протыкать проволокой. После мытья проверьте, проходимы ли отверстия пламени.
- Чистые элементы комфорок тщательно просушите, поскольку влажные они могут не поджечь газ или вызвать его неправильное сжигание. После высыхания конфорки наложите в обратном порядке, как при снятии, обращая при этом внимание, чтобы не повредить поджигов и окончаний термопар.

Очистка рабочего стола

- После снятия решетки и комфорок тщательно очистите рабочий стол.
- Обратите внимание, чтобы его поверхность вокруг отверстий была тщательно вычищена.
- Это важно, потому что во время нормальной эксплуатации устройства загрязнения, накапливающиеся в щелях между колпаками комфорок и рабочим столом ухудшают сжигание газовой смеси.
- Осторожно чистите панель поблизости поджигов и окончаний термопар, чтобы их не повредить.

Очистка духовки

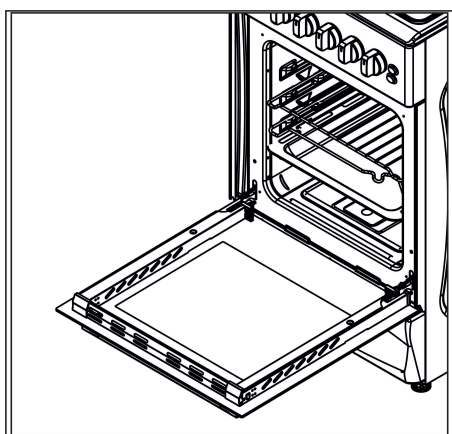


рис.14

- Чистить духовку можно только тогда, когда она холодная
- Камера духовки покрыта керамической эмалью, поэтому не удаляйте припеченные остатки пищи при помощи острых металлических предметов.
- Увлажните поверхность стенок духовки с синтетическим поверхностно-активным моющим средством, и пользуйтесь щеткой и тряпкой.
- После очистки стенки духовки тщательно протрите.
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность.
- Принадлежности духовки (решетку, противень и т.д.) вымойте губкой с синтетическим моющим средством или используйте посудомоечную машину.

Снятие дверцы духовки.*

Для удобства очистки духовки, предусмотрена возможность снятия дверцы духовки.

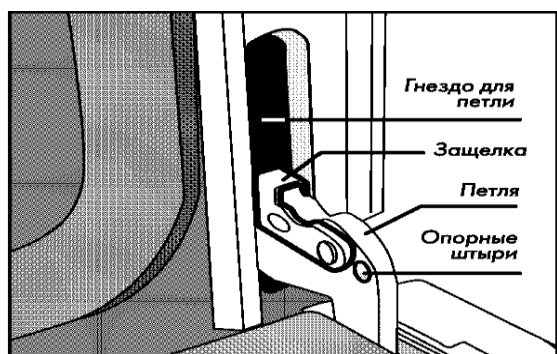
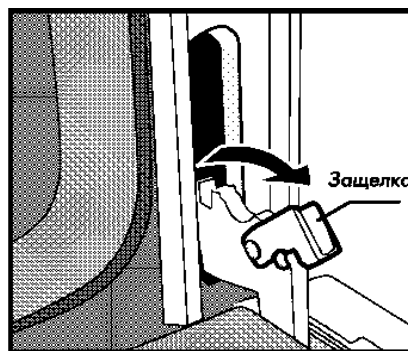


рис.15



Необходимо выполнить следующее (рис.15):

- откройте полностью дверцу духовки;
- предохранитель подвесного крюка дверцы сдвиньте в сторону дверцы;
- приоткройте дверцу на 75° и, приподняв вверх, снимите с петель.

Монтаж дверцы духовки.

Выполните следующее:

- возьмите дверцу двумя руками за боковые стороны и вставьте подвесные крюки в отверстия на передней стене духовки так, чтобы они вошли в паз крюка;
- надвиньте предохранитель на крюк;
- проверьте, правильно ли дверца установлена и может ли она свободно двигаться при открывании.

Поведение в аварийных ситуациях.

В каждой аварийной ситуации следует:

- выключить рабочие узлы плиты
- отсоединить электропитание
- вызвать мастера
- некоторые мелкие дефекты пользователь может справиться сам, следуя указаниям в таблице.

Прежде, чем обращаться в сервисный центр, посмотрите таблицу.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
Не загорается конфорка	Загрязнились отверстия рассекателя пламени	Перекрыть газовый клапан, закрыть газове краны, проветрить помещение, снять конфорку, прочистить и продуть отверстия
Не работает электроподжиг	Отсутствие тока	Проверить предохранитель, прогоревший заменить
	Отсутствие газа	Открыть клапан
	Загрязненный (покрытый жиром) электроподжиг	Почистить
	Ручка крана была нажата недостаточно долго	Придерживать нажатую ручку, пока конфорка не загорится полностью
Пламя гаснет после загорания конфорки	Ручка крана была слишком быстро отпущена	Придерживать ручку в положении «большое пламя»
Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела.	Подкрутить или заменить лампу.

Технические данные.

Расход газа и потребляемая мощность горелок.

Горелка	Расход газа		Потребляемая мощность	
	природный газ	пропан-бутан	природный газ	пропан-бутан
	дм ³ /час	г/час	кВт	кВт
маленький (правый передний)	0,095	73	1,00	1,00
средний (правый задний)	0,167	131	1,75	1,80
средний (левый задний)	0,167	131	1,75	1,80
большой (левый передний)	0,271	204	2,85	2,80
духовая плита	0,167	120	1,75	1,65
печь верхняя решетка *	0,143	105	1,50	1,45

Данные расхода газа пересчитаны на сухой газ с температурой 15°C и давлением 101,3 кПа.

SABAF							
G30-30 мбар				G20-20 мбар			
	Мощность (кВт)	Номинальная мощность (г/ч)	Инжектор (мм)		Мощность (кВт)	Рейтинг (м ³ /ч)	Инжектор (мм)
Вспомогательная Горелка	1,00	73	0,43	Вспомогательная Горелка	1,00	0,095	0,72
Полу-Быстрый Горелка	1,75	131	0,58	Полу-Быстрый Горелка	1,75	0,167	0,97
Быстрый Горелка	3,00	204	0,75	Быстрый Горелка	3,00	0,271	1,15
ВОК Горелка	3,60	225	0,76	ВОК Горелка	3,60	0,286	1,30
Мини-Вок Горелка	2,50	182	0,82	Мини-Вок Горелка	2,60	0,248	1,15

Данные расхода газа пересчитаны на сухой газ с температурой 15°C и давлением 101,3 кПа.

Тип прибора		Газовая поверхность. газовая духовка	3+1 Электрическая духовка.	2+2 Электрическая духовка
Вид и давление газа.	природный газ	1,3 кПа		
	пропан-бутан	3,0 кПа		
Подвод газа		Слева – G ½"		
Мин./Макс. температура в духовке. °C		150- 250		
Присоединение к электросети.		220-230 В – 50 Гц		
Номинальная мощность электрических частей	Лампочка освещения духовки	25 Вт		
	Электророзжиг	2 Вт		
	Вертел поворотный	13 Вт		
	Электрическая конфорка Ø 145 мм.	≡	1000 Вт	—
	Электрическая конфорка Ø 180 мм.	≡	≡	1500 Вт
	Нижний тэн.	≡	1000 Вт	
	Верхний тэн.	≡	800 Вт	
	Тэн вентилятора.	≡	1800 Вт	
Вентилятор.	≡	25 Вт		

ГАРАНТИЯ, ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Гарантия

Гарантийные обязательства в соответствии с гарантийным талоном.
Изготовитель не несет ответственности за какие бы то ни было повреждения, вызванные неправильным обращением с устройством.

Пожалуйста, впишите сюда данные, указанные на устройстве

Тип	Заводской номер.....
-----------	----------------------

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
biuro tel.: (22) 380 52 00
serwis tel.: (22) 380 52 42
www.mpm.pl
BOO: 000027599

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72
www.mpm.pl
BDO: 000027599