



INSTRUKCJA OBSŁUGI KARTA GWARANCYJNA



KUCHNIA ELEKTRYCZNA
MODEL MPM-54-KEE-07

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

Drogi Kliencie!

Po dokładnym zapoznaniu się z tą instrukcją obsługi będziesz mógł korzystać ze swojego urządzenia w odpowiedni sposób.

Zachowaj instrukcję przez cały czas używania kuchni.

WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi. Jest bardzo ważną rzeczą, aby niniejszą instrukcję zachować w bezpiecznym miejscu na przyszłość. W razie sprzedania lub oddania urządzenia innej osobie prosimy o upewnienie się, że razem z nim przekazana została instrukcja, tak aby nowy właściciel mógł zapoznać się z funkcjami urządzenia i ostrzeżeniami. Celem ostrzeżeń jest bezpieczeństwo użytkownika i innych osób. Prosimy zatem o staranne zapoznanie się z procedurami instalacji i użytkowania tej kuchenki.

OSTRZEŻENIA:

- ▶ Urządzenie jest przeznaczone do użytku osób dorosłych. Należy zatem pilnować, aby nie próbowały bawić nim się dzieci.
- ▶ Urządzenie jest przeznaczone do gotowania jedzenia i nie powinno być wykorzystywane w żadnym innym celu.
- ▶ Zachowanie odpowiedniej odległości: Urządzenie należy ustawić zgodnie ze schematem, na którym zaznaczone zostały wymagane odstępy instalacyjne.



- ▶ Instalacja powinna zostać wykonana przez kompetentnych wykwalifikowanych instalatorów zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju przeznaczenia. Przyłączenie kuchni powinno być potwierdzone przez osobę instalującą w Karcie Gwarancyjnej
- ▶ Ewentualne niezbędne dla instalacji urządzenia modyfikacje domowej sieci elektrycznej powinny być wykonywane jedynie przez kompetentny personel zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju przeznaczenia. Wprowadzanie modyfikacji do urządzenia lub podejmowanie takich prób przez osoby niekompetentne jest niebezpieczne.
- ▶ Aby uniknąć wypadków związanych z rozlaniem lub kipieniem, nie należy na krążkach grzejnych stawiać naczyń niestabilnych lub odkształconych.
- ▶ Szczególną ostrożność należy zachować przy posługiwaniu się olejem lub innymi tłuszczami.
- ▶ Urządzenie pozostaje rozgrzane przez długi czas po wyłączeniu.
- ▶ Należy pilnować dzieci, bacząc aby nie dotykały powierzchni i nie pozostawały w pobliżu urządzenia w trakcie korzystania i przed całkowitym ostygnięciem po zakończeniu korzystania.
- ▶ Jeżeli urządzenie zostało wyposażone w pokrywę, jej funkcją jest ochrona powierzchni od kurzu po zamknięciu i ściąganie rozprysków oleju po otwarciu.
- ▶ Nie wykorzystywać w innych celach.
- ▶ Przed zamknięciem pokrywy zaleca się ostudzenie powierzchni płyty kuchennej. Przed otwarciem pokrywy zaleca się oczyszczenie jej z wszelkich zanieczyszczeń.
- ▶ Krążki grzejne należy pozostawić do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy. Wszystkie pokrywy, szklane lub metalowe, można zdejmować do czyszczenia.
- ▶ Nie należy tego robić, gdy urządzenie jest WŁĄCZONE (ON) i ROZGRZANE (HOT).
- ▶ Zawsze należy upewnić się, że kurki znajdują się w pozycji „0” (STOP), gdy nie korzysta się z urządzenia.
- ▶ Zawsze należy korzystać z tacy ociekowej przy korzystaniu z grilla lub pieczeniu mięsa na ruszcie. Wlać odrobinę wody, aby uniknąć przypalania się tłuszczu i wydzielania przykrych zapachów.
- ▶ Przy wyjmowaniu tacy zawsze należy korzystać z rękawic kuchennych.
- ▶ Przed pierwszym użyciem akcesoriów (rusztu i tacy ociekowej) należy je umyć.
- ▶ Posługując się środkami czyszczącymi w formie aerozolu należy zachować ostrożność i nie rozpylać na części elektryczne, ponieważ jest to niebezpieczne. Nie korzystać z aerozoli na włączonym urządzeniu.

- ▶ Jeżeli w przypadku umieszczania pożywienia w piekarniku dojdzie do rozlania się na jego dno dużej ilości oleju, soku itp., należy ponownie wyczyścić piekarnik przed włączeniem, aby uniknąć nieprzyjemnych zapachów i niebezpieczeństwa pożaru spowodowanego przez takie substancje. Nie należy czyścić urządzenia, które jest włączone i rozgrzane.
- ▶ Wokół urządzenia należy zapewnić obieg powietrza. Wentylacja pomieszczenia musi odpowiadać stosownym przepisom kraju przeznaczenia.
- ▶ **OSTRZEŻENIE: Korzystanie z urządzenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu. Zapewnić dobrą wentylację z zachowaniem drożności otworów wentylacyjnych lub montażem okapu z rurą odprowadzającą.**
- ▶ Ze względów higieny i bezpieczeństwa urządzenie zawsze należy utrzymywać w czystości. Nagromadzenie odkładającego się oleju lub innego pożywienia może stać się przyczyną pożarów.
- ▶ Unikać stawiania urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. zasłon, serwetek itp.).
- ▶ Urządzenie jest ciężkie i wymaga zachowania ostrożności przy transporcie.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub naprawy należy urządzenie odłączyć od sieci zasilającej i zostawić do ostygnięcia.
- ▶ Upewnić się, że kratki zostały prawidłowo umieszczone w piekarniku.
- ▶ Panele samoczyszczące (jeżeli występują) należy czyścić jedynie wodą i mydłem.
- ▶ W szufladzie/miejsu do podgrzewania naczyń pod piekarnikiem wolno umieszczać jedynie naczynia termoodporne. Nie przechowywać tam materiałów palnych.
- ▶ Koniecznych napraw nie podejmować samodzielnie. Wykonywanie naprawy przez osobę niewykwalifikowaną może uszkodzić urządzenie. Skontaktować się z autoryzowanym centrum obsługi w celu uzyskania oryginalnych części zamiennych.
- ▶ Nigdy nie stawiać pustych naczyń po włączeniu piekarnika lub palników kuchenki.
- ▶ **OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia, przed wymianą lampy upewnić się, czy urządzenie zostało wyłączone.**
- ▶ **Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia do odmierzania czasu ani odrębnego systemu zdalnego sterowania.**
- ▶ **OSTROŻNIE: W trakcie korzystania z grilla dostępne części urządzenia mogą być rozgrzane. Małe dzieci należy trzymać z daleka.**

- ▶ Do czyszczenia szkła w pokrywie piekarnika nie używać silnych ściernych środków czyszczących ani skrobaczek do metalu, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, prowadząc do stłuczenia szyby.
- ▶ Kuchenek ani piekarników nie wolno czyścić strumieniem pary.
- ▶ 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. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieci wymagają nadzoru w celu upewnienia się, że urządzenie nie służy im do zabawy.
- ▶ W trakcie korzystania urządzenie staje się gorące. Należy zachować ostrożność w celu uniknięcia dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- ▶ **OSTRZEŻENIE: Części dostępne mogą stać się gorące w trakcie korzystania z urządzenia. Dzieci należy od urządzenia trzymać z daleka.**
- ▶ W razie ustawienia urządzenia na postumencie, należy podjąć stosowne środki, aby zapobiec zsunięciu się urządzenia.
- ▶ W trakcie korzystania upewnić się, że wieko szklane nie dotyka żadnego naczynia do gotowania. Po użyciu nigdy nie zamykać pokrywy szklanej, gdy palniki lub elektryczne płyty grzejne wciąż są rozgrzane.
- ▶ Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania niezbędnych i użytecznych modyfikacji bez uszczerbku dla podstawowych właściwości działania i bezpieczeństwa.
- ▶ Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub nieprawidłowego korzystania z urządzenia.
- ▶ Nie zamykać wieka z włączoną płytą grzejną.

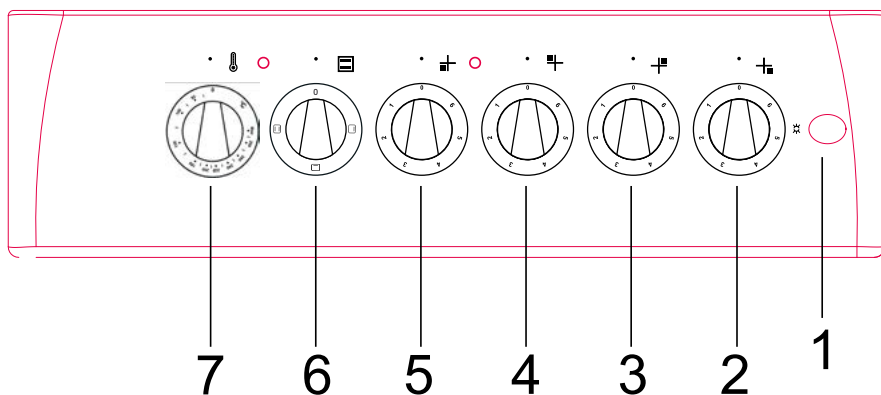


WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA	3
SPOSÓB KORZYSTANIA.....	8
POKRĘTŁA KUCHENKI	8
SPOSÓB KORZYSTANIA Z ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ: (KUCHENKI MIESZANE) ..	9
OBSŁUGA TIMERA	10
TERMOSTAT	10
SPOSÓB KORZYSTANIA Z PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO:	11
INSTRUKCJA INSTALACJI	12
MOCOWANIE DO PODŁOŻA	12
PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ:.....	13
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA:.....	14
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI PIEKARNIKA	14
KONSERWACJA URZĄDZENIA	16
INSTRUKCJE DLA INSTALATORA	18
SPECYFIKACJE TECHNICZNE	19
ODSTĘPY MONTAŻOWE.....	20



POKRĘTŁA KUCHENKI

Pokręta służące do obsługi urządzenia znajdują się na panelu kontrolnym.

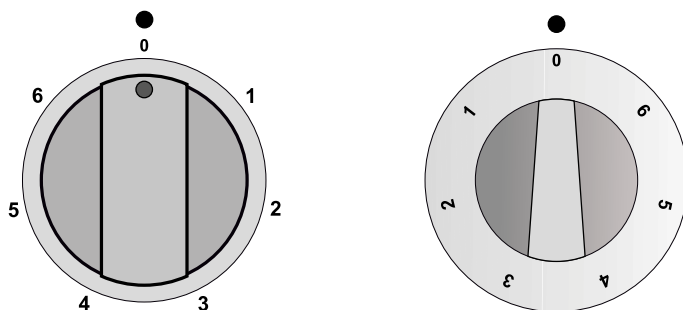


- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Oświetlenie | 5. Pokręto lewej przedniej płyty |
| 2. Pokręto prawej przedniej płyty | 6. Przełącznik funkcji piekarnika |
| 3. Pokręto prawej tylnej płyty | 7. Przełącznik funkcji termostatu |
| 4. Pokręto lewej tylnej płyty | |

SPOSÓB KORZYSTANIA Z ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ: (KUCHENKI MIESZANE)

Przekręcić odpowiednie pokrętło dla płyty grzejnej zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zapali się lampka sygnalizacyjna, wskazując, że urządzenie zostało włączone. Po zakończeniu korzystania wyłączyć przez przekręcenie pokrętła do pozycji „0”. Stopnie rozgrzania płyty grzejnej przedstawia tabela 1.

POSICIÓN DEL INTERRUPTOR	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

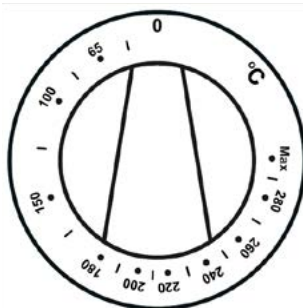


Rys. 1 Pokrętło płyty grzejnej

PRZY KORZYSTANIU Z ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ ZWRÓCIĆ UWAGĘ, ABY:

- ▶ Przy pierwszym użyciu włączyć płytę do pozycji trzeciej na 5 minut, tak aby materiał ochronny powierzchni górnej był stabilny.
- ▶ Korzystać z płaskiego naczynia do gotowania o takiej samej średnicy jak płyta.
- ▶ Nie umieszczać niczego między płytą a naczyniem.
- ▶ Po skorzystaniu z płyty, gdy płyta ostygnie, wyczyścić powierzchnię wilgotną szmatką, nie stosować do czyszczenia silnych ani ostrych materiałów.

Ta funkcja przeznaczona jest tylko dla piekarnika elektrycznego. Temperaturę można ustawić przesuwając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pożądaney pozycji.



Rys. 4 Termostat

- ▶ Naczynie o szerszym dnie pozwala na szybsze zagotowanie tej samej ilości potrawy niż naczynie węższe.
- ▶ Zawsze korzystać z naczyń odpowiednich do rodzaju gotowanej potrawy.
- ▶ W szczególności upewnić się, że naczynia nie są zbyt małe dla płynów z uwagi na możliwość wylania się.
- ▶ Ponadto naczynia nie powinny być zbyt duże, aby umożliwić szybsze gotowanie. Tłuszcze i soki mogą rozprzecz się po dnie i łatwo przypalić.
- ▶ Unikać wstawiania do piekarnika naczyń o uchwytach z plastiku.
- ▶ Należy korzystać z naczyń o średnicy odpowiedniej do palnika, aby zapewnić jego optymalne wykorzystanie i ograniczyć zużycie energii.
- ▶ Zaleca się także korzystanie z przykrywki do wrzących płynów.



ŹLE



ŹLE



ŹLE



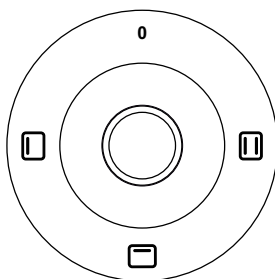
DOBRE

Rys. 5 Reguły ekonomicznego korzystania kuchni elektrycznej

SPOSÓB KORZYSTANIA Z PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

Piekarnik elektryczny wyposażony jest w grzałkę górną wraz z grzałką grillową, grzałkę dolną, wentylator turbo i wentylator turbo z grzałką (wielofunkcyjna turbina turbo). Pokrętło przełącznika funkcji piekarnika ustawić w pożądaney pozycji:

grzałka dolna	
grzałka górną	
grzałki: górną i dolną	



Rys. 6 Pokrętło przełącznika funkcji piekarnika

INSTRUKCJA INSTALACJI

Urządzenia nie wyposażono w mechanizm odprowadzający produkty spalania. Zaleca się instalację urządzenia w wystarczająco przewiewnych pomieszczeniach zgodnie z wymogami obowiązującego prawa.

INSTRUKCJA MONTAŻU

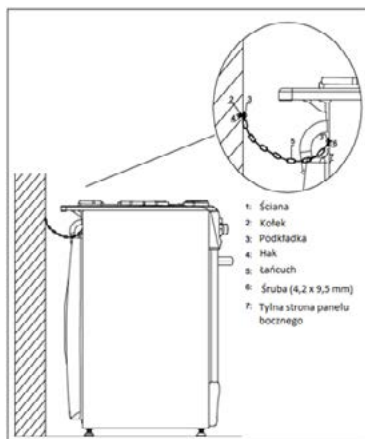
Ze względów bezpieczeństwa oraz w celu zapobiegnięcia przewróceniu się urządzenia należy zamontować łańcuchy stabilizujące.

Kuchenka wyposażona jest w 2 łańcuchy, które należy zamocować po każdej stronie z tyłu kuchenki w jej górnej części, patrz rysunek poniżej.

- ▶ Zaznaczyć miejsce montażu śrub, w tym samym miejscu co śruby znajdujące się z tyłu kuchenki.
- ▶ Wywiercić otwory w ścianie, aby zamontować kołki.
- ▶ Ustawić kuchenkę blisko ściany i solidnie zamocować łańcuchy.

UWAGA! Jeśli dostarczone kołki nie są odpowiednie do materiału z którego jest wykonana ściana, należy dostosować kołki do materiału ściany, aby zapewnić bezpieczne mocowanie.

WAŻNE: Jeśli kuchenka zostanie przeniesiona z jakiegokolwiek powodu (np. w celach konserwacyjnych), po zakończeniu prac należy przymocować kuchenkę łańcuchami do ściany.



PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie wymaga instalacji przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienie oraz zgodnie z instrukcjami producenta. Podłączenie kuchni do instalacji elektrycznej musi zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami i normami.

Urządzenie nie zawiera żadnych mechanizmów odłączania dopływu prądu. Mechanizm odłączania od sieci z separacją styków na wszystkich biegunach zasilania z możliwym pełnym odłączeniem w warunkach kategorii przepięcia III należy przewidzieć w stałym okablowaniu zgodnie z regułami kładzenia przewodów.

Mechanizm odłączania musi być łatwo dostępny po zainstalowaniu urządzenia.

Urządzenie nie jest wyposażone w przewód zasilania.

W pobliżu kostki zaciskowej znajduje się schemat elektryczny, z którego należy korzystać przy podłączaniu przewodu zasilania.

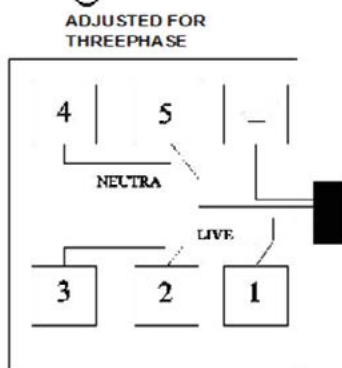
OSTRZEŻENIE: PRZED PRÓBĄ DOSTĘPU DO KOSTEK NALEŻY ODŁĄCZYĆ WSZYSTKIE OBWODY ZASILANIA.



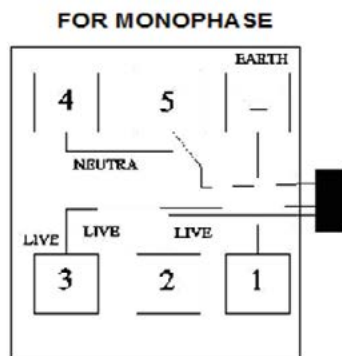
PRZEWÓD NALEŻY DOBRAĆ ZGODNIE Z PRZEPISAMI KRAJOWYMI W KRAJU PRZEZNACZENIA ORAZ ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI PRODUCENTA. DO PODŁĄCZENIA UŻYĆ MOŻNA NASTĘPUJĄCYCH PRZEWODÓW:

typ urządzenia	połączenie jednofazowe 220-240 V~	połączenie trójfazowe 380-400 V3 N~
4 płyty	H05 VV-F	H05 VV-F
przekrój	3x4 mm ²	5x1,5 mm ²

PRESS CONNECT THE POWER SUPPLY AS SHOWN. LIVE= TERMINAL 1,2,3 NEUTRA=4,5
EARTH=



220~240 V



380-415 3N~

NOTE: TERMINAL 1-3 AND 4-5 ARE LINKED

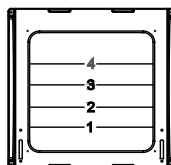
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Grube dno naczynia zapobiega częściowemu przegrzaniu, ponieważ umożliwia ono wystarczającą kompensację termiczną.
- Unikać bardzo małych naczyń. Naczynia szerokie i płytkie nadają się bardziej niż te wąskie i głębokie, ponieważ umożliwiają szybsze podgrzewanie. Umieszczanie wąskich naczyń na szerokich płytach nie przyspiesza gotowania. Skutkiem jest jedynie marnowanie energii. Dla prawidłowego korzystania umieszczać małe naczynia na małych płytach, a duże na dużych.
- Pamiętać o przykrywaniu naczyń w celu ograniczenia zużycia energii.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI PIEKARNIKA

PIECZENIE TRADYCYJNE:

Ciepło rozchodzi się od góry i od dołu. Najlepiej jest zatem korzystać ze środkowych przewodnic. Jeżeli konieczne jest więcej ciepła od góry lub dołu, korzystać z przewodnic górnych lub dolnych.



Rys. 7 Poziomy przewodnic

PIECZENIE CIAST

W braku innych wskazań rozgrzewać piekarnik przez minimum 10 minut przed użyciem. Nie otwierać drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia potraw, które muszą wzrosnąć (np. ciast rosnących i sufletów), ponieważ strumień zimnego powietrza może zablokować proces wzrastania ciasta. Aby sprawdzić, czy ciasto już się upiekło, wprowadzić do masy wykałaczkę. Jeżeli wykałaczka po wysunięciu jest czysta, to ciasto jest już gotowe. Przed wykonaniem tego sprawdzenia odczekać do upływu przynajmniej 3/4 przewidzianego czasu pieczenia.

W ramach zasady ogólnej pamiętać, że:

- ▶ Jeżeli potrawa jest dobrze wypieczona na zewnątrz, ale niewystarczająco upieczona w środku oznacza to, że wymagane były: niższa temperatura i dłuższy czas pieczenia.
- ▶ „Sucha” faktura oznacza, że wymagane były: krótszy czas, a wyższa temperatura.

PIECZENIE MIĘSA

Aby uzyskać dobry kolor, korzystać z niewielkiej ilości oleju. Do chudego mięsa użyć oleju, masła lub trochę jednego i drugiego. Jest to z kolei zbędne, jeżeli mięso ma własny płat tłuszczu. Jeżeli mięso ma własną warstwę tłuszczu, wstawić do piekarnika tą właśnie stroną do góry. Wytapiający się tłuszcz wystarczy i dla dolnej strony. Czerwone mięso powinno się wyjmować z lodówki na godzinę przed pieczeniem. W przeciwnym razie nagła zmiana temperatury może spowodować stwardnienie mięsa. Pieczeni, szczególnie z czerwonego mięsa, nie solić na początku, ponieważ sól powoduje wyciekanie z mięsa soków i krwi, co uniemożliwia uzyskanie dobrze zarumienionej, chrupiącej skórki. Zalecane jest solenie zewnętrznej strony mięsa nieco po upływie połowy czasu pieczenia. Pieczeń umieścić w piekarniku w naczyniu o niskim brzegu. Naczynia głębokie pochłaniają ciepło. Mięso można umieścić na odpornym naczyniu do użycia w piekarniku, czy też bezpośrednio na grillu z umieszczoną pod spodem tacą ociekową w celu zebrania soku, jako że sos powinno się dodawać od razu tylko przy krótkim okresie pieczenia, a w przeciwnym razie dopiero w ciągu ostatnich 30 minut.

Zapiekanie krwistego mięsa rozpocząć w wysokiej temperaturze, zmniejszając temperaturę, aby dokończyć pieczenie w środku. Temperatura pieczenia białego mięsa może przez cały czas pozostawać umiarkowana. Stopień upieczenia mięsa można sprawdzić naciskając widelcem. Opór oznacza, że mięso jest już upieczone. Po zakończeniu pieczenia zaleca się odczekać przynajmniej 15 minut przed krojeniem mięsa, aby uniknąć utraty soków.

Przed podaniem na talerze można utrzymać w cieple w piekarniku w minimalnej temperaturze.

PIECZENIE RYB:

Małe ryby od początku do końca piec w wysokiej temperaturze. Średnie ryby piec początkowo w wysokiej temperaturze, a później stopniowo obniżać temperaturę przez cały czas.

Upewnić się, że ryba została już upieczona, przez delikatne odchylenie z jednej strony. Mięso ryby powinno być białe i zupełnie nieprzezroczyste, z wyjątkiem łososi, pstrągów itd.

GRILLOWANIE

Do grillowania nadają się następujące rodzaje mięsa. Przede wszystkim mięso pokrojone w plastry lub sztuki mięsa różnych rozmiarów, lecz zazwyczaj nie grube. Drób przekrojony na pół i spłaszczony (rozbity). Ryby, niektóre warzywa (np. bakłażany, pomidory itd.), owoce morza. Mięso i ryby do grillowania powinny zostać lekko natarte olejem i zawsze umieszczone na grillu. Mięso powinno się solić po ukończeniu pieczenia, ryby zaś solić od środka przed

pieczeniem. Grill powinno się ustawiać w prowadnicach najbliższych lub najdalszych od elementu grillującego, odpowiednio do grubości mięsa, aby uniknąć przypalenia powierzchni i niedopieczenia w środku.

Tworzenia się dymu z kropelek soku i tłuszczu uniknąć można przez wlanie do tacy ociekowej 1 lub 2 szklanek wody.

Grilla można także używać do zarumieniania i tostowania chleba oraz grillowania niektórych typów owoców, takich jak banany, przepołowione grejpfruty, plastry ananasa itd. Owoce nie powinny się umieszczać zbyt blisko źródła ciepła.

CZASY PIECZENIA

Czasy pieczenia mogą się różnić zależnie od typu potrawy, jego konsystencji i objętości. Dokładną temperaturę przygotowywania poszczególnych potraw należy określić w sposób doświadczalny. Niemniej należy starannie przestrzegać wskazań podanych w przepisie.

UWAGA! Nie umieszczać żadnych przyrządów takich jak taca ociekowa, formy, brytfanny, naczynia ze szkła Pyrex, folia aluminiowa i inne na podstawie piekarnika w trakcie korzystania. Utrzymywanie się ciepła mogłoby zaszkodzić rezultatom pieczenia, a także uszkodzić emalię.

KONSERWACJA URZĄDZENIA

ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE PRZED KAŻDĄ OPERACJĄ.

CZYSZCZENIE KUCHENKI

- ▶ Krople sosu, soku owocowego itp. powinno się usuwać możliwie najszybciej za pomocą miękkiej szmatki nasączonej ciepłą wodą z detergentem. Do usuwania warstw osadu nie używać waty stalowej ani noży. Uporczywe zabrudzenia usuwać dobrze zmoczoną szmatką z mydłem, zachowując ostrożność, aby nie uszkodzić emalii. Emaliowane kratki myć wodą z detergentem. Można także użyć zmywarki.
- ▶ Przypalone pokrywy i kratki zdjąć i umyć starannie wodą z detergentem. Przed ponownym zamontowaniem dobrze osuszyć.
- ▶ Ponadto upewnić się, że zostały dobrze zamontowane. Palnik można czyścić watą stalową lub szmatką lekko ścierną.
- ▶ Drzwiczki piekarnika i kryształową pokrywę, w modelach, które je zawierają, czyścić jedynie ciepłą wodą, unikając stosowania substancji szorstkich lub ściernych. W kuchenice z automatycznym zapłonem żarówkę należy okresowo dokładnie czyścić w celu uniknięcia trudności z zapłonem. Ponadto sprawdzać, czy otwory palnika są w pełni drożne.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

- ▶ Po użyciu komorę piekarnika ostrożnie wyczyścić, gdy wciąż jest ciepła. Właśnie w tym czasie łatwo usunąć osady tłuszczu lub innych substancji takich jak sok owocowy, cząstki cukru lub tłuszcz. Można posłużyć się ciepłą wodą z detergentem lub jednym z odpowiednich środków czyszczących w aerozolu. Nie kierować aerozolu na matowe części stalowe, ponieważ mogłoby to je uszkodzić. Zawsze przestrzegać instrukcji producenta. Akcesoria (kratki, płytę itd.) ciepłą wodą z detergentem.
- ▶ Nie używać szorstkich środków czyszczących lub metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwiczek, gdyż mogą porysować powierzchnię co może doprowadzić do popękania szkła.

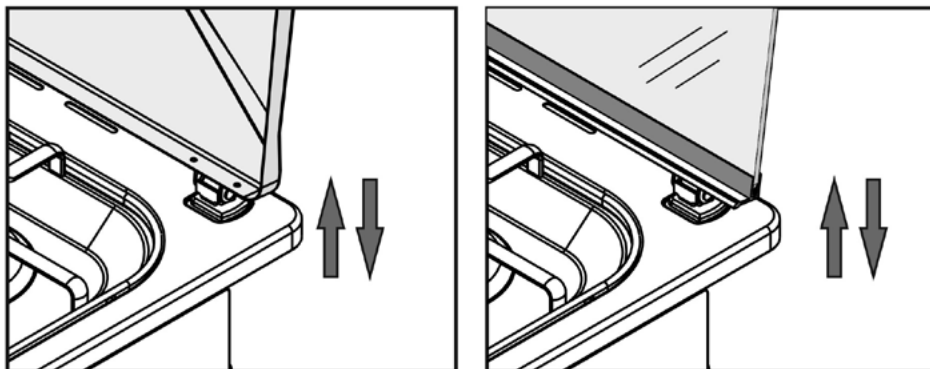
- ▶ Nigdy nie wykładać części piekarnika folią aluminiową. Skutkiem tego byłoby nagromadzenie ciepła, co mogłoby zaszkodzić wynikom pieczenia, a także uszkodzić emalię.
- ▶ Do czyszczenia kuchni, płyt kuchennych i piekarników nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.

KONTROLA OKRESOWA

Okresowo zapewnić smarowanie przez wykwalifikowanych techników. W przypadku nietypowej pracy urządzenia zapewnić sprawdzenie kuchenki przez wykwalifikowanych techników.

CZYSZCZENIE WIEKA

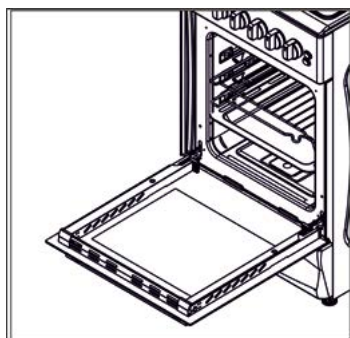
Wszystkie wieka kuchenek można zdemontować zgodnie z ilustracją. W przypadku wiek stosować się do instrukcji z rys. 8a, 8b



Po prawidłowym czyszczeniu starannie zamontować wieko ponownie na zawiasach.

CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

Do bardziej kompletnego czyszczenia drzwiczek piekarnika zaleca się demontaż w następujący sposób.



Rys. 9

Otworzyć drzwiczki do końca, przekręcić pokrętła na ramieniu zawiasu do wartości kąta 180°, częściowo zamknąć drzwiczki do wartości kąta 30°, podnieść drzwiczki i wyjąć od przodu. Zamontować z powrotem drzwiczki jak podano wyżej, z tym że w odwrotnej kolejności. Jeżeli urządzenie nie działa poprawnie, sprawdzić następujące części przed zwróceniem się o serwis:

Piekarnik nie nagrzewa się

- upewnić się, że pokrętła znajdują się w prawidłowych pozycjach roboczych.

Pieczenie trwa za długo

- upewnić się, że temperatura pieczenia jest prawidłowa dla danego typu pokarmu.

Kuchenka wydziela dym

- zaleca się czyszczenie po użyciu. W trakcie pieczenia mięsa może rozbryzgiwać się tłuszcz, co w braku prawidłowego czyszczenia powoduje dym i przykry zapach. Patrz część dot. czyszczenia. Jeżeli po zastosowaniu się do wszystkich powyższych uwag urządzenie wciąż nie działa, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym, podając wszystkie niezbędne informacje takie jak model i numer seryjny urządzenia.

INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Następujące instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanego instalatora i mają one zapewnić wykonanie czynności instalacyjnych, ustawień i serwisu zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W każdym przypadku zmian wymagających odłączenia urządzenia wymagana jest maksymalna ostrożność.

PRODUCENT WYŁĄCZA ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z INSTALACJI NIE-ZGODNEJ Z OBOWIĄZUJĄCYMI REGUŁAMI

ŚRODOWISKO INSTALACYJNE

Ostrzeżenie — urządzenie może być instalowane i pracować jedynie w stale wietrzonych pomieszczeniach, stosownie do obowiązujących regulacji.

Instalację i konserwację wykonywać powinien wykwalifikowany technik zgodnie z obowiązującymi regułami.

Podłączenie do sieci elektrycznej musi być wykonane zgodnie z regułami EN 60335-1. Nie ponosimy odpowiedzialności za wypadki spowodowane przez wadliwe uziemienie lub brak uziemienia.

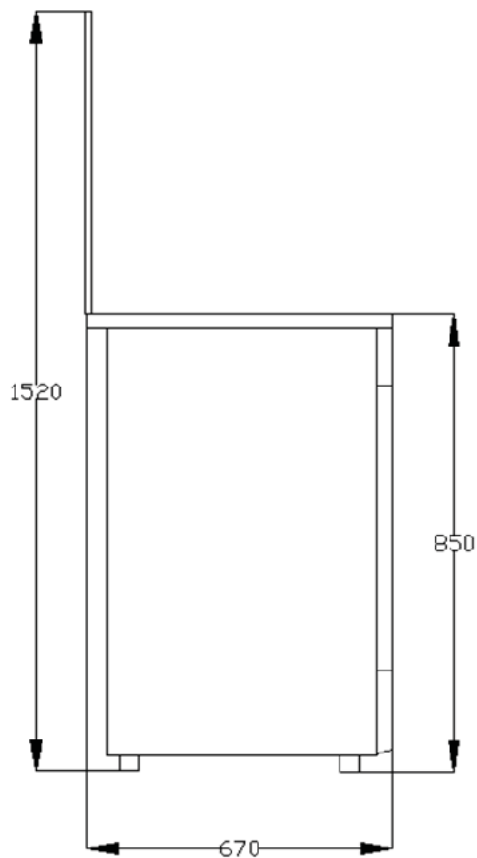
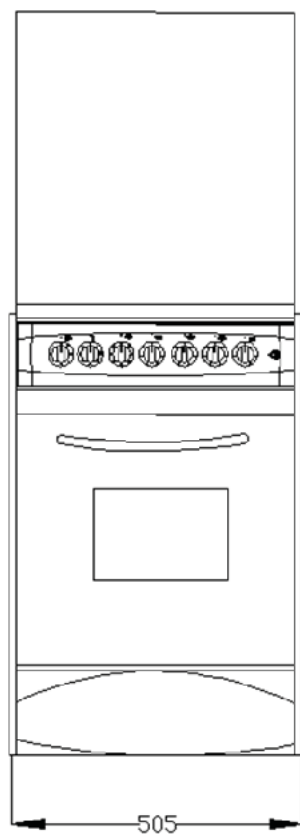
POZIOMOWANIE

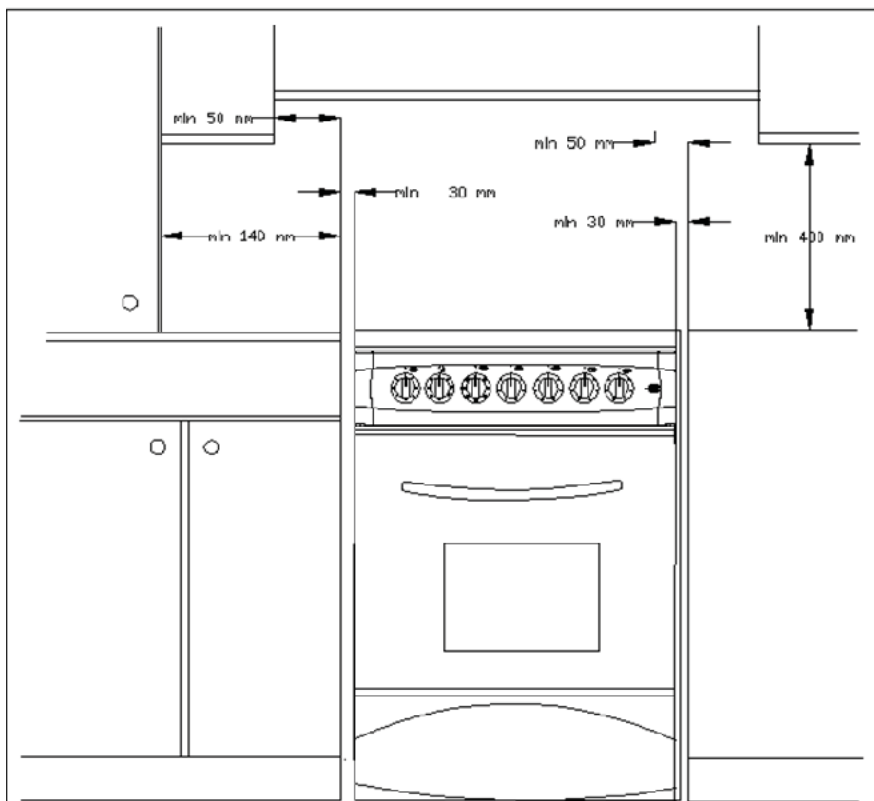
Urządzenie wyposażono w niewielkie stopki regulacyjne w przednich i tylnych rogach podstawy.

Ustawiając je w odpowiednim położeniu można dostosować wysokość urządzenia w taki sposób, aby zapewnić lepsze wypoziomowanie z innymi powierzchniami i jednolite rozprowadzanie płynów w naczyniach.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

	piekarniki 50x60 cm
Grzałka górna	800 W
Grzałka dolna	1000 W
Grzałka grillowa	1800 W
Grzałka turbo	1500 W
Napęd wentylatora turbo	23 W
Napęd rożna do kurczaków	6 W
Lampa	25 W
Pojemność piekarnika	58 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)

Polska



Oznaczenie umieszczane 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-KEE-07	
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)			
Liczba komór		1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory		58 L	
Typ piekarnika		ELEKTRYCZNA	
Masa urządzenia		34 kg	
Identyfikator modelu		MPM-54-KEE-07	
Typ płyty grzejnej		Domowe płyty grzejne elektryczne	
Liczba pól lub obszarów grzejnych		4	
Średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego w zaokrągleniu do 5 mm [Ø cm]	FL	Ø 14,5	
	RL	Ø 18,0	
	RR	Ø 14,5	
	FR	Ø 18,0	
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg EC electric cooking [Wh/kg]	FL	193,3	
	RL	193,3	
	RR	193,3	
	FR	193,3	
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg EC electric hob [Wh/kg]		193,3	

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 42 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

Pieczęć i podpis osoby dokonującej
montażu kuchni gazowej
lub elektrycznej

.....

miejsowość

.....

data

.....

podpis

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

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (22) 380 52 42

serwisdagd@mpm.pl
www.mpm.pl

**Przed zgłoszeniem reklamacji
prosimy o zapoznanie się
z warunkami gwarancji.**

**Zapoznałem się i akceptuję
warunki niniejszej gwarancji.**

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieją obok).
4. GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem 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.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) 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;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę 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 bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji.
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczycinie (12-100 Szczycino, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (22) 380 52 42 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwisdagd@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/
Date of repair

**Numer
naprawy/**
Number repair

**Opis wykonywanych czynności oraz
wymienionych części/**
*Description of activities performed
and specific parts*

**Pieczątka punktu
serwisowego/**
Stamp service point

Numer seryjny/
Serial number

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

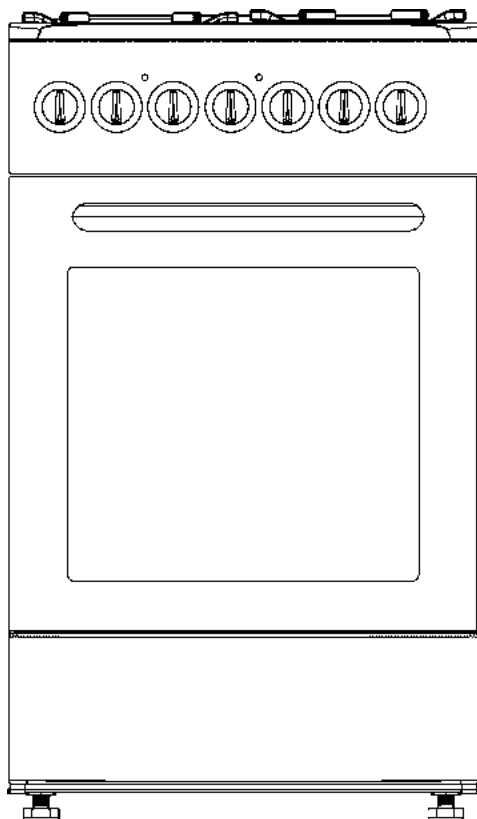
MIJESKOWOŚĆ	ADRES	TELEFON
Bartoszyce	Warszawska 10	22/ 380-52-42
Bartoszyce	Bema 5	690-313-233
Białe Błota	Ziarnista 13	22/ 380-52-42
Białystok	Antoniukowska 54/9	22/ 380-52-42
Białystok	Sienkiewicza 55a	85/ 664-22-05
Bierutów	Konopnickiej 38/6	22/ 380-52-42
Biłgoraj	3go Maja 72	22/ 380-52-42
Bolesławiec	Różana 18b	75/ 735-12-24
Bydgoszcz	Pucka 7	22/ 380-52-42
Chełm	Zawadówka 74a	22/ 380-52-42
Chrzanów	Berka Joselewicza 5a	22/ 380-52-42
Ciechanów	Głowackiego 12	23/ 672-48-34
Częstochowa	Paderewskiego 2	22/ 380-52-42
Częstochowa	Sikorskiego 4/6	22/ 380-52-42
Częstochowa	Niepodległości 30	22/ 380-52-43
Ćwiklice	Orzechowa 4e	22/ 380-52-42
Elbląg	Ogólna 53	55/ 232-19-61
Gdańsk	Trakt Św. Wojciecha 223/225	22/ 380-52-42
Gdańsk	Wika-Czarnowskiego2b/16	22/380-52-42
Gdynia	Jana z Kolna 30	22/ 380-52-42
Gdynia	Wójta Radtkego 34	58/ 661-62-08
Golczewo	Zwycięstwa 20	22/ 380-52-42
Gorzów Wlkp.	Maścickiego 14	22/ 380-52-42
Grajewo	os. Młodych 22	86/ 272-45-51
Grodzisk Mazowiecki	Działkowa 5	22/ 755-58-72
Grudziądz	Sudecka 16	22/ 380-52-42
Grudziądz	Al. 23-go Stycznia 56	56/ 462-07-41
Inowrocław	Wojaka Polskiego 33 lok 10	22/ 380-52-42
Jelenia Góra	Forteczna 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Poznańska 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Górnośląska 44-46	62/ 753-43-02
Katowice	Ulańska 16	32/ 254-72-28
Kielce	Jana Nowaka Jezioranskiego 73	22/ 380-52-42
Kielczów	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	Os.Oświecenia 22a	22/ 380-52-42
Kraków	Kościuszki 56	22/ 380-52-42
Kraków	Lotnicza 4	22/ 380-52-42
Kraków	Krakusa 9	22/ 380-52-42
Kraków	Al.Pokoju 20	22/ 380-52-42
Kraków	Św.Filipa 23/4	22/ 380-52-42
Krosno	Legionów 2a	22/ 380-52-42
Kwidzyn	Staszica 22	55/ 613-10-13
Legnica	Gniewomirowice 614	22/ 380-52-42
Lubawa	Zamkowa 23	22/ 380-52-42
Lubin	Magnoliowa 9	22/ 380-52-42
Lublin	Betonowa 6	22/ 380-52-42
Łomża	Nowogrodzka 73	22/ 380-52-42
Łomża	Prusa 14 lok. 75	86/ 219-09-00
Łowicz	os. Bratkowice 24-27	46/ 830-23-27
Łódź	Marynarska 42	22/ 380-52-42
Łódź	Lutomierska 69 lok. 3U	22/ 380-52-42
Łódź	Kasprzaka 3	22/ 380-52-42
Mierzyn	Welecka 50	91/ 482-66-63
Miedzyrzec P.	Partyzantów 4a	83/ 371-40-06
Mława	Plk. Franciszka Dudzińskiego 14	22/ 380-52-42
Munina	Długa 19	22/ 380-52-42

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

MIEJSCOWOŚĆ	ADRES	TELEFON
Nowy Sącz	Barska 2	22/ 380-52-42
Nowy Sącz	Franciszkańska 4	22/ 380-52-42
Nysa	pl. Staromiejski 7	22/ 380-52-42
Olecko	Nocznickiego 26	22/ 380-52-42
Olsztyn	Błękitna 9	22/ 380-52-42
Opole	Szarych Szeregów 11	77/ 457-80-87
Ostrowiec Świętokrzyski	Samsonowicza 18K	22/ 380-52-42
Ostrów Wlkp.	Piłsudskiego 7	22/ 380-52-42
Pila	Jana Styki 3	22/ 380-52-42
Piotrków Trybunalski	Stowackiego 70a	22/ 380-52-42
Plock	Walczyńskich 9a paw.4	22/ 380-52-42
Poznań	Goleszowska 26	22/ 380-52-42
Poznań	Grunwaldzka 330	22/ 380-52-42
Puławy	Olszewskiego 10	22/ 380-52-42
Racibórz	Wojska Polskiego 6a/3	32/ 415-26-04
Radom	Chrobrego 48	22/ 380-52-42
Reda	Wodniaków 2/8	22/ 380-52-42
Ruda Śląska	Piastowska 8	22/ 380-52-42
Ruda Śląska	1 maja 318 B	32/ 771-73-12
Rybnik	Skłodowskiej-Curie 7	32/ 422-52-97
Rzeszów	Krzyżanowskiego 12a	22/ 380-52-42
Rzeszów	Stonieczna 1	17/ 853-38-63
Siedlce	Partyzantów 27a	22/ 380-52-42
Sieradz	Al. Pokoju 7	43/ 822-71-11
Ślupsk	3-go Maja 77/5	22/ 380-52-42
Ślupsk	Al. 3 Maja 82/25	59/ 843 60 83
Stargard Szczeciński	Chopina 31/U/3	91/ 577-26-76
Sokolniki	Sokolniki 8/1	22/ 380-52-42
Suwałki	Kowalskiego 19	87/ 565 56 90
Szczecin	Chmielewskiego 18	22/ 380-52-42
Tarnobrzeg	Kościuszki 24	15/ 822-35-74
Tarnów	Graniczna 8a	22/ 380-52-42
Tczew	Czyżykowska 68	58/ 531-18-07
Toruń	Łyskowskiego 29/35	56/ 648-01-73
Toruń Grębocin	Łąkowa 5	22/ 380-52-42
Trzebiatów	II Pułku Ułanów 1c	22/ 380-52-42
Wadowice	Pl. Bohaterów Getta 1	33/ 823-34-27
Wałbrzych	Długa 39	22/ 380-52-42
Wałbrzych	B. Chrobrego 51	22/ 380-52-42
Wałbrzych	Armii Krajowej 48	74/ 846-34-54
Warszawa	Płocka 15a	22/ 380-52-42
Warszawa	Uniejowska 6	22/ 380-52-42
Warszawa	Chmielna 106b/lok.57	501-162-992
Wągrowiec	Rogosińska 29e	67/ 268-53-98
Węgrów	Strażacka 2	22/ 380-52-42
Wieluń	Sieniec 80c	22/ 380-52-42
Wieluń	Kilińskiego 2	43/ 843-64-75
Włocławek	Okrzei 46	22/ 380-52-42
Włocławek	Broniewskiego 20	22/ 380-52-42
Włocławek	Okrzei 46	54/ 231-22-75
Wolsztyn	Tłoki 112	22/ 380-52-42
Wrocław	Bora Komorowskiego 18	22/ 380-52-42
Zakopane	Kamieniec 21	18/ 206-36-54
Zamość	Reja 2	22/ 380-52-42
Zbąszynek	Plac Dworcowy 4/1	68/ 384-92-10
Zgierz	Parzęczewska 21	22/ 380-52-42
Zielona Góra	Wyszyńskiego 34c	22/ 380-52-42
Złocieniec	Cieszyńska 19	22/ 380-52-42
Złotoryja	Żeromskiego 5/1	22/ 380-52-43
Ząbnica	Graniczna 25	33/ 864-25-10



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 горящей 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.
 - Стеклопанель 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, улетучиваемого из баллона, следует набросить на баллон мокрый плед и закрыть 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 использованием плитой.**

Описание устройства

Газовые плиты

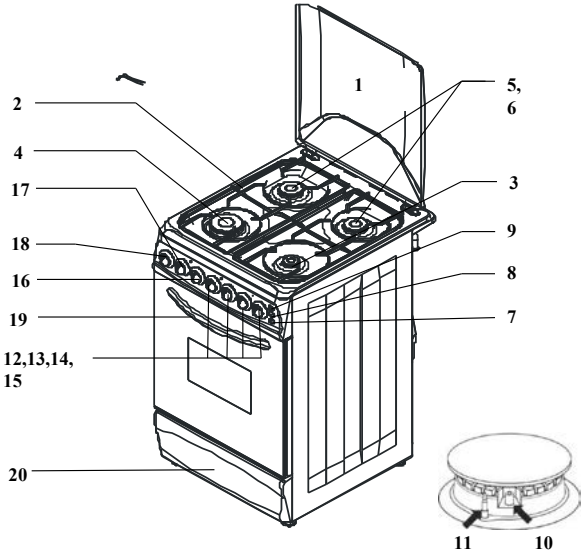
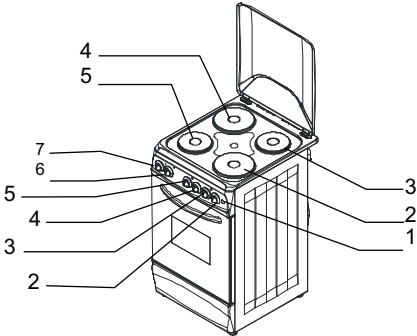
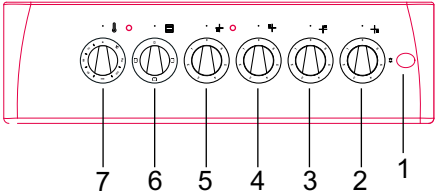


рис.1

- 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 панель145 мм
6	Кнопка управления переключателем духовки
7	Термостат

Комбинированные плиты

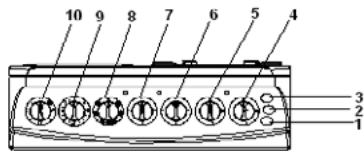
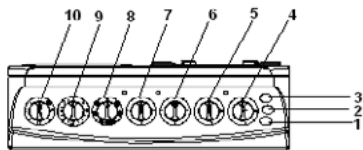


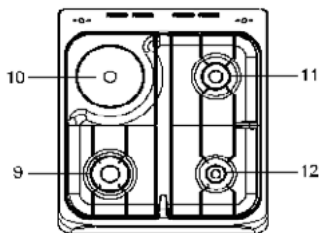
рис.2

1. Кнопка подсветки духовки.
2. Кнопка розжига.
3. Кнопка гриля (для комбинированных плит с газовой духовкой).
4. 5. 6. Ручка включения и регулирования газовыми 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.



1. Кнопка подсветки духовки.
2. Кнопка розжига.
3. Кнопка гриля (для комбинированных плит с газовой духовкой).
4. 5. Ручка включения и регулирования газовыми 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 верхний варящий глаз
5. Панель управления
6. внутренняя сетка
7. лоток
8. Ротационная коса
9. Дверь духовки
10. Решетчатая решетка (решетка)

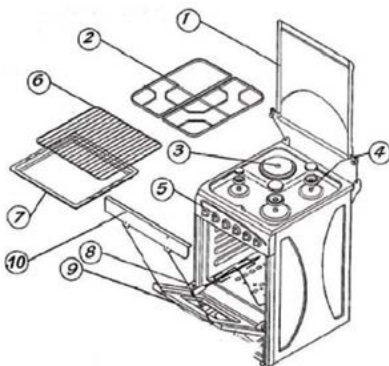
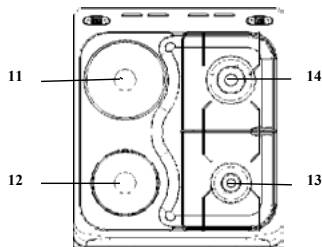


рис.3



Установка плиты

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

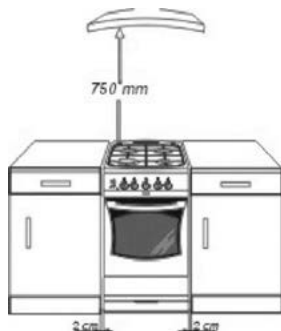


рис.4

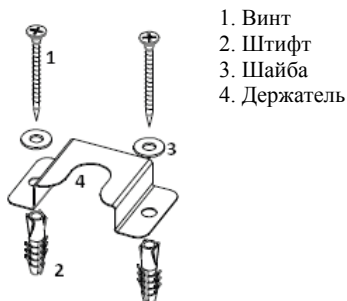
- Устраните наклейки с дверцы духовки и панели конфорок, все детали промойте от остатков клея.
- Кухонное помещение, предназначенное для пользования плитой, должно иметь хорошую вентиляцию.
- С целью ограничения влияния сквозняков, плиту не следует устанавливать на линии окно-дверь.
- Над плитой должно 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 выравнять.

Отклоняя плиту от вертикали, получите доступ к ножкам снизу.

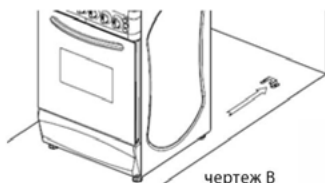
Крепление к полу

Для безопасности плита должна быть установлена с держателем.



Инструкция установки

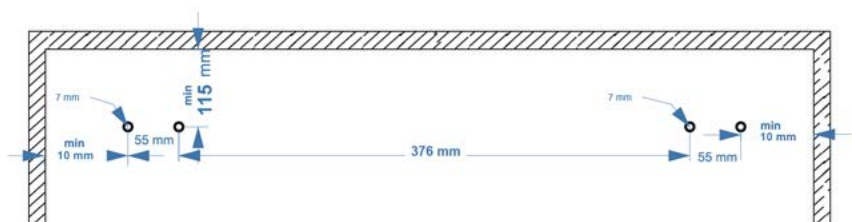
- Подготовить нужные инструменты.
- Расположить на полу держателя на высоту задних ножек плиты. Сделать по 2 отверстия для каждого из них. В отверстиях разместить штифты шайбы и винты (чертеж А).



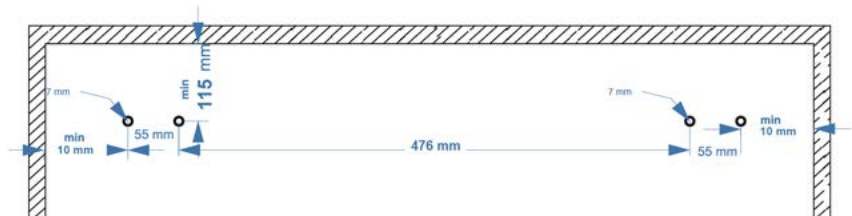
- После укрепления держателей переместить плиту (чертеж В).
- Задние ножки плиты должны быть правильно укреплены в держателях (чертеж С).



50x60



60x60



Подключение к электросети

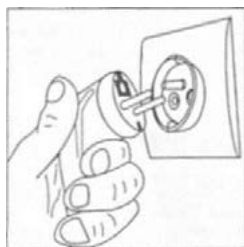


рис.5

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 обязательно, чтобы розетка была доступной для пользователя.

Перед подключением плиты к розетке нужно проверить:

- выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку 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 трубчатыми 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 перевернуть ручку крана на экономное горение. Пламя не должно погаснуть или перескочить на инжектор.

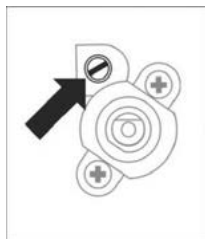


рис.6

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

Эксплуатация

Механический минутный таймер*

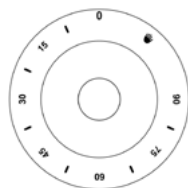


рис.7

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.

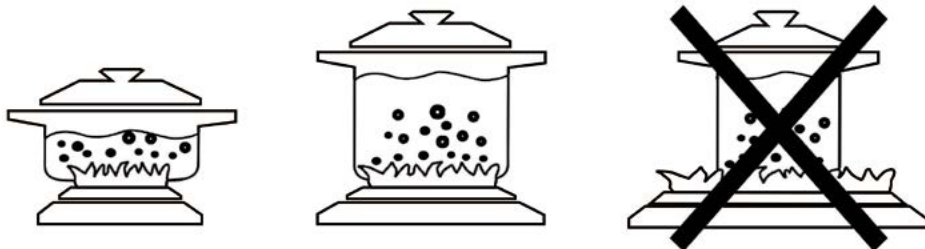


рис.8

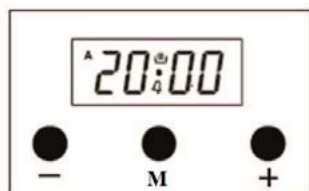
*- опция

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



или



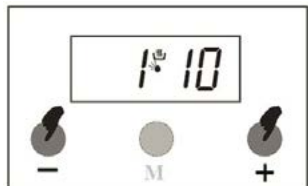
1) Нажмите кнопку «F», чтобы перейти в ручной режим.

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.



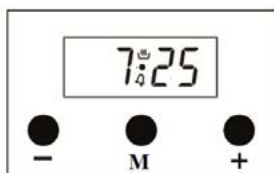
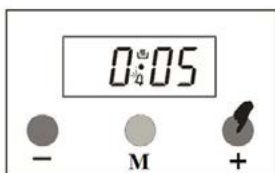
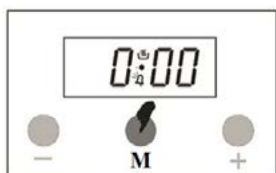
1) Одновременно нажмите кнопки «+» и «-».

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».

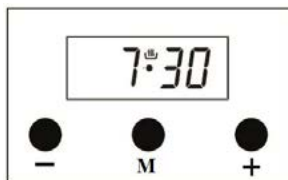
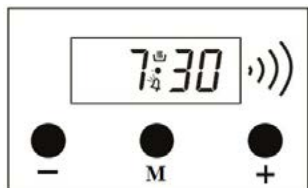
иконка  начнет мигать.

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



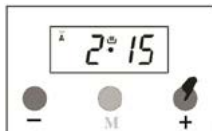
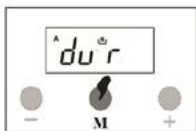
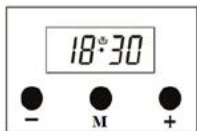
1) По истечении установленного временного интервала включится звуковой сигнал.

2) Нажмите любую кнопку, чтобы звук прекратился.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА ГОТОВКИ

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

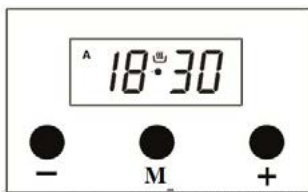
Пример: Продукты поместили в духовку, чтобы готовить их 2 часа 15 минут.



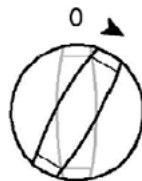
1) Текущее время - 18:30

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

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



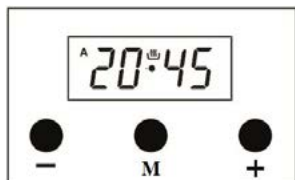
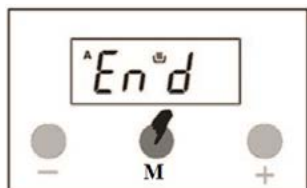
Теперь духовка запрограммирована на готовку в течение 2 часов 15 минут. Не забудьте активировать таймер и установить температурные регуляторы духовки в соответствующие положения.



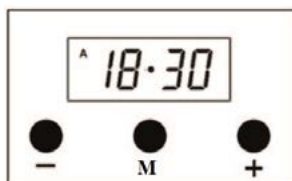
4) Через несколько секунд на экране появится подтверждение того, что готовка началась, и будет отображаться текущее время суток.

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 «-».

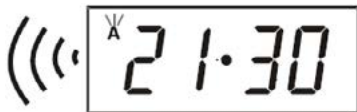
3) Через несколько секунд экран переключится в режим отображения часов.

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.

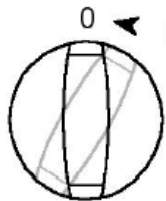
Экран в момент
начала готовки.



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 измениться 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 продуктов, 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

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

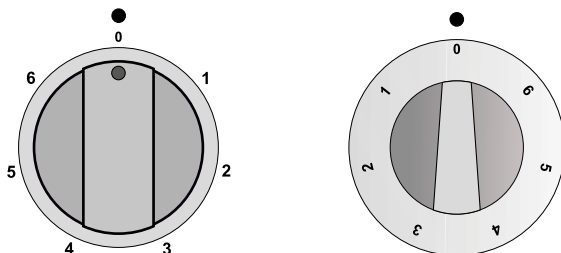


рис.11

Электрическая духовка.

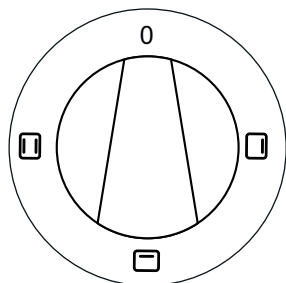
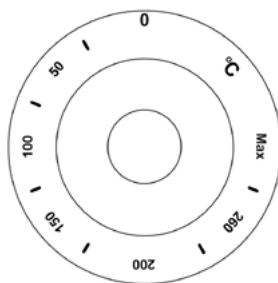


рис.12



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 [°C]
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, °C	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 [°C]	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 [°C]	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)

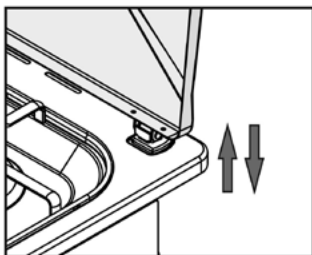


рис.13 а

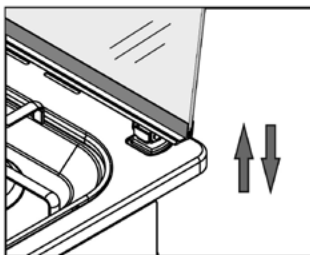


рис.13 б

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 высушения 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

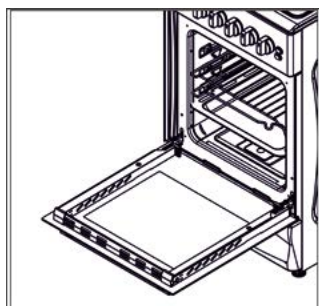


рис.14

- 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.

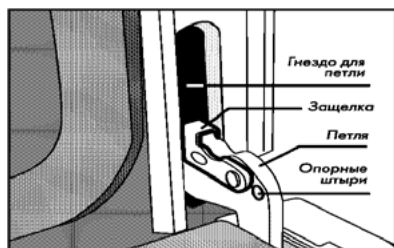
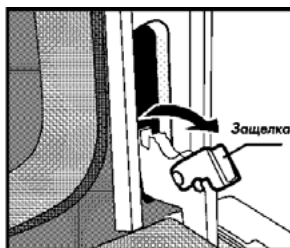


рис.15



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 указаним 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, перегоревший заменить
	Отсутствие газа	Открыть клапан
	Загрязненный (покрытый жиром) электроподжиг	Почистить
	Ручка крана была нажата недостаточно долго	Придержат нажатую ручку, пока конфорка не загорится полностью
Пламя гаснет после загорания конфорки	Ручка крана была слишком быстро опущена	Придержат 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	
	природн ый газ	пропан-бутан	природн ый газ	пропан-бутан
	дм³/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°С и давлением 101,3 кПа.

SABAF							
G30-30 мбар				G20-20 мбар			
	Мощность (кВт)	Номинальная мощность (г/ч)	Инжектор (мм)		Мощность (кВт)	Рейтинг (м³/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.....

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

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



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