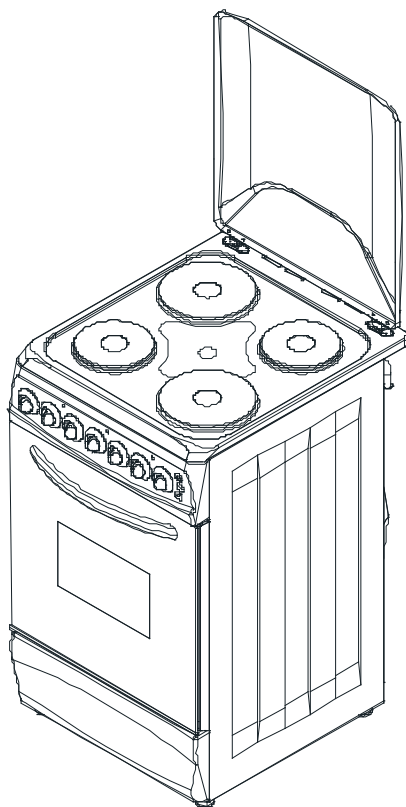




INSTRUKCJA OBSŁUGI KARTA GWARANCYJNA



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.

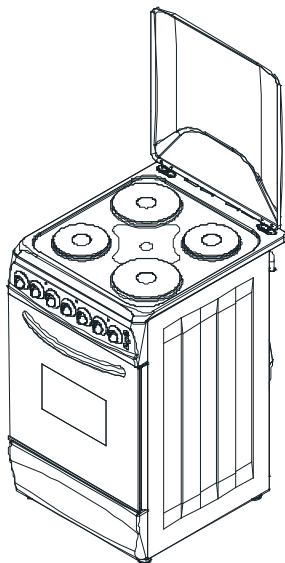
Zachowaj instrukcję przez cały czas używania kuchni.

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. Włąć 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/miejscu 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.

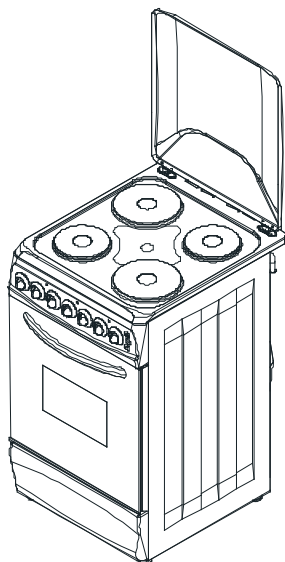
- ▶ Kuchenek ani piekarników nie wolno czyścić strumieniem pary.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż 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 dotknięcia 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.



SPIS TREŚCI

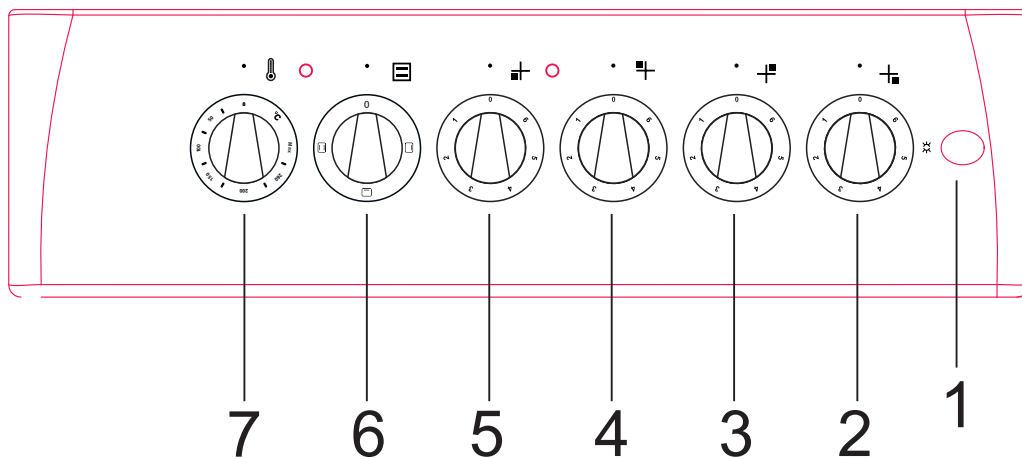
WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA	3
SPOSÓB KORZYSTANIA	8
POKRĘTŁA KUCHENKI	8
SPOSÓB KORZYSTANIA Z ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ: (KUCHENKI MIESZANE) ..	9
OBSŁUGA TIMERA	10
TERMOSTAT	10
SPOSÓB KORZYSTANIA Z PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO:	11
INSTRUKCJA INSTALACJI	12
MOCOWANIE DO PODŁOŻA	12
PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ: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

SPOSÓB KORZYSTANIA



POKRĘTŁA KUCHENKI

Pokręta służące do obsługi urządzenia znajdują się na panelu kontrolnym.



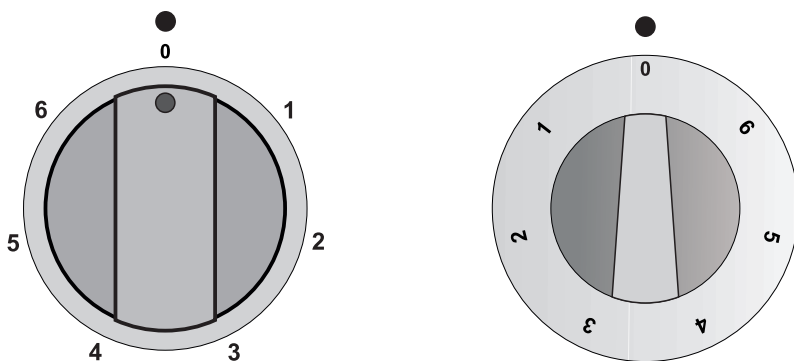
1	Oświetlenie
2	Pokręto prawej przedniej płyty
3	Pokręto prawej tylnej płyty
4	Pokręto lewej tylnej płyty
5	Pokręto lewej przedniej płyty

6	Przełącznik funkcji piekarnika
7	Przełącznik funkcji termostatu

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.

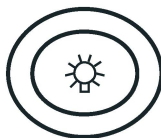
POSICIÓN DEL INTERRUPTOR	Ø145 1000W	Ø145 RAPID 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPID 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



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.

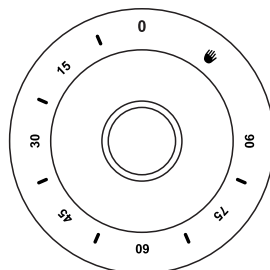


Rys. 2 Oświetlenie

Lampka piekarnika zapala się po wciśnięciu przycisku.

OBSPUGAIRA

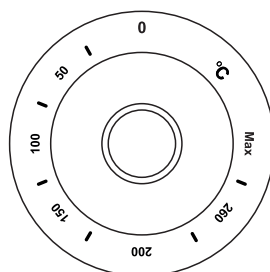
Timer wskazuje czas do maks. 90 minut. Czas można ustawić przekręcając przełącznik zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Po upływie ustawionego czasu włączy się alarm. Aby wyłączyć odliczanie przed upływem tego czasu, przekręcić przełącznik do pozycji 0.



Rys. 3 Timer

TERMOSTAT

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



Rys. 4 Termostat

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



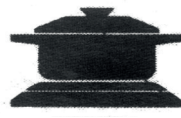
ŹLE



ŹLE



ŹLE



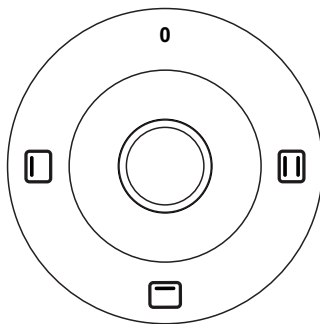
DOBRCZE

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). Pokręto przełącznika funkcji piekarnika ustawić w pożądaney pozycji:

grzałki dolna	
grzałka górna	
grzałki: górna i dolna	



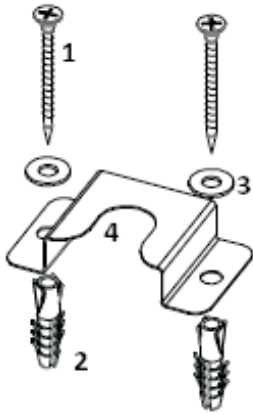
Rys. 6 Pokręto przełącznika funkcji piekarnika

INSTRUKCJA INSTALACJI

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

MOCOWANIE DO PODŁOŻA

PL

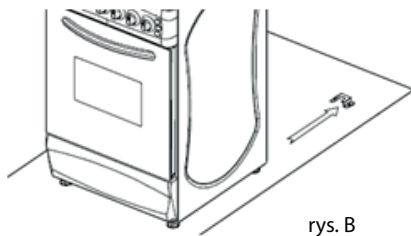


Dla Państwa bezpieczeństwa urządzenie musi być instalowane ze wspornikiem.

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

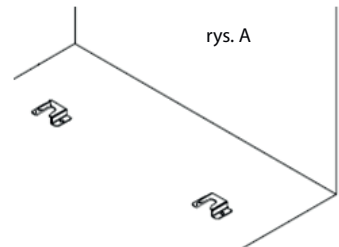
INSTRUKCJA MONTAŻU

1. Przygotować niezbędna narzędzia.
2. Ułożyć na podłodze wsporniki na wysokości tylnych nóżek 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).

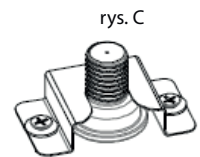


rys. B

4. Tylnie nóżki kuchni muszą być mocno osadzone w sporniku (rys. C).

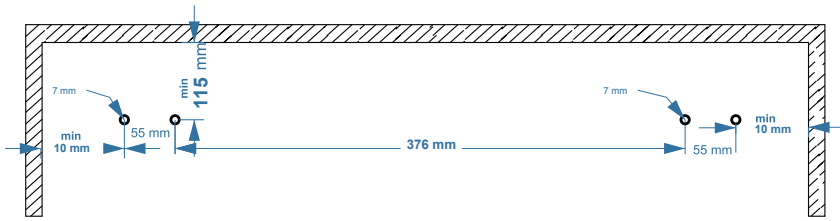


rys. A

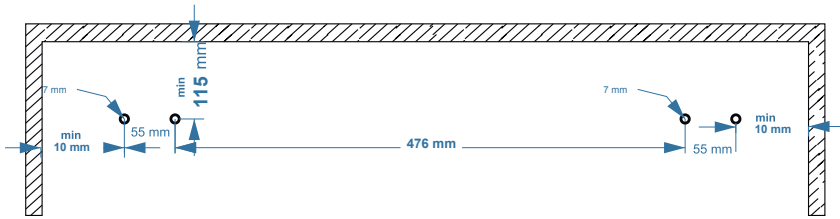


rys. C

50x60



60x60



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.

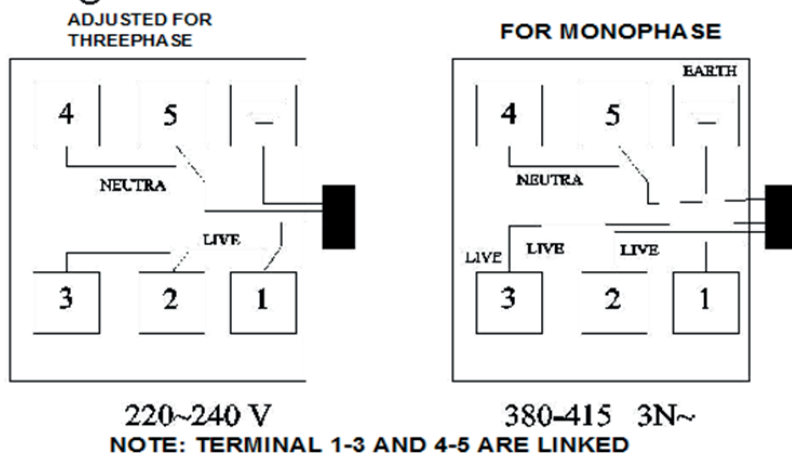
OSTRZEŻENIE: PRZED PRÓBĄ DOSTĘPU DO KOSTEK NALEŻY ODŁĄCZYĆ WSZYSTKIE OBWODY ZASILANIA.



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	3x6 mm ²	5x1,5 mm ²

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



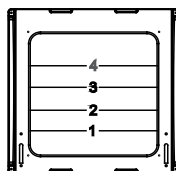
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA:

- ^a Grube dno naczynia zapobiega częściowemu przegrzaniu, ponieważ umożliwia ono wystarczającą kompensację termiczną.
- ^a 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.
- ^a 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 wykałaczką 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 odczekanie przynajmniej 15 minut przed krojeniem mięsa, aby uniknąć utraty soków. Przed podaniem talerze można utrzymać w ciepłe 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 ele-



mentu 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 grejfruty, plastry ananasa itd. Owoce nie powinny się umieszczać zbyt blisko źródła ciepła.

PL

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 in. na podstawie piekarnika w trakcie korzystania. Utrzymywanie się ciepła mogłoby zaszkodzić rezultatowi 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 kuchence 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 pęknięcia szkła.



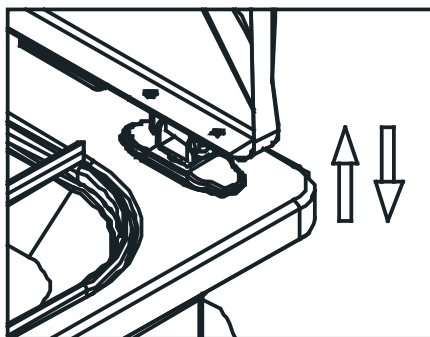
- ^a Nigdy nie wykladać części piekarnika folią aluminiową. Skutkiem tego byłoby nagromadzenie ciepła, co mogłoby zaszkodzić wynikom pieczenia, a także uszkodzić emalię.
- ^a Do czyszczenia kuchni, płyt kuchennych i piekarników nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.

KONTROLA OKRESOWA

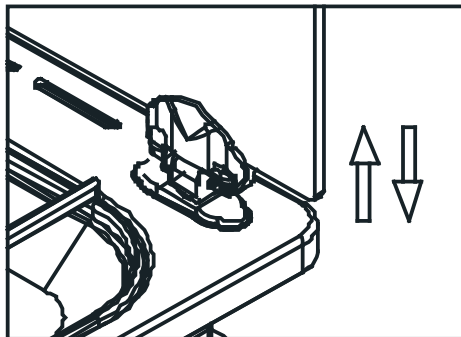
Okresowo zapewnić smarowanie przez wykwalifikowanych techników. W przypadku nietypowej pracy urządzenia zapewnić sprawdzenie kuchenki przez wykwalifikowanych techników.

CZYSZCZENIE WIEKA

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



Rys. 8a Wieko metalowe

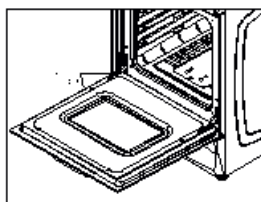


Rys. 8b Wieko szklane

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 pokręta 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 NIEZGODNEJ 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 rozprzeczanie płynów w naczyniach.

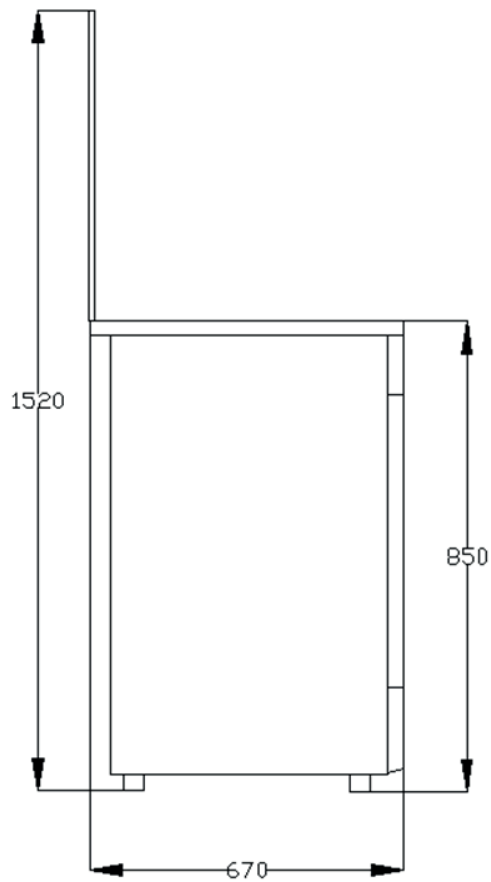
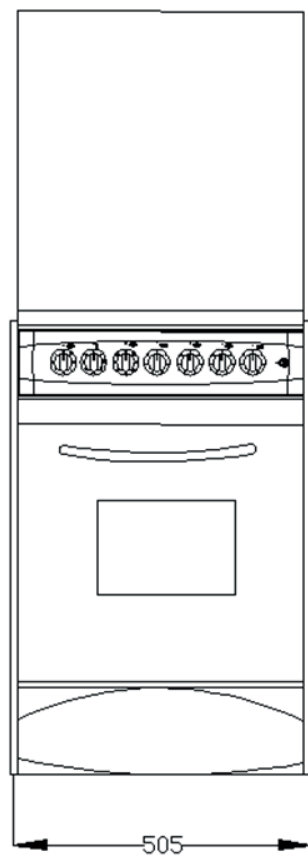


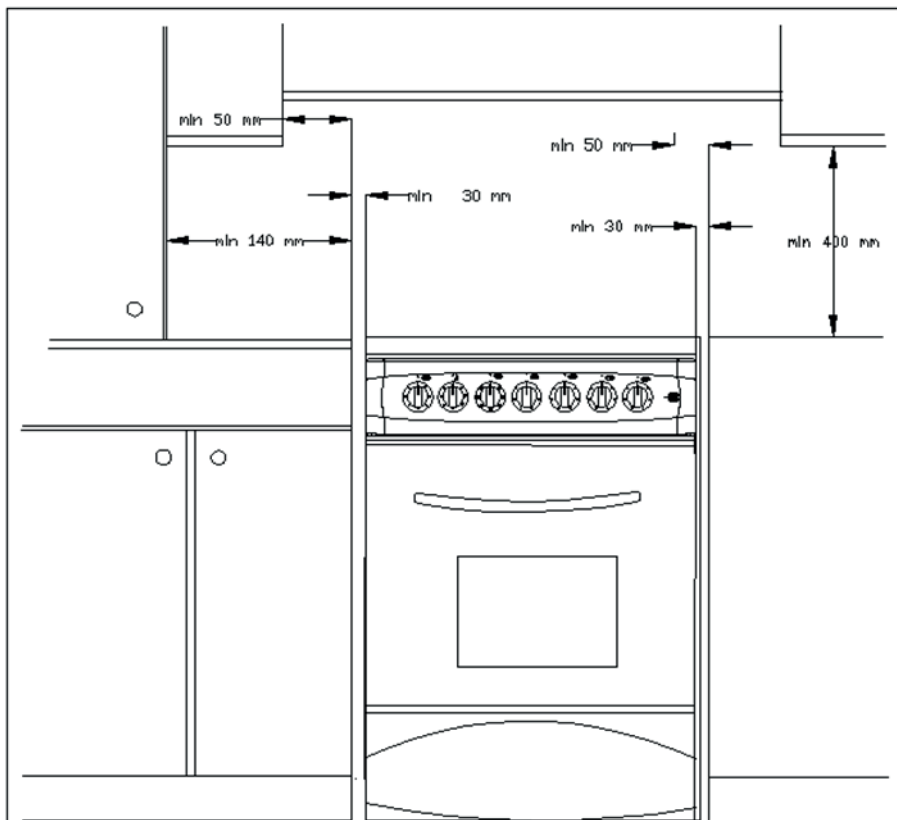
SPECYFIKACJE TECHNICZNE

	piekarniki 50x60 cm
Grzałka górna	800 W
Grzałka dolna	1000 W
Grzałka grillowa	1800 W
Grzałka turbo	1800 W
Napęd wentylatora turbo	23 W
Napęd rożna do kurczaków	6 W
Lampa	25 W
Pojemność piekarnika	46 l
Klasa energetyczna	A
EEl _{cavity}	94

ODSTĘPY MONTAŻOWE

PL





PL

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

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

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)	0,70 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	46 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNA	
Masa urządzenia	34 kg	
Identyfikator modelu	MPM-54-KEE-07	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne elektryczna	
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4	
Średnica powierzchni użytecznej 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	

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
tel.: (22) 380 52 42, fax: (22) 380 52 72
www.mpm.pl

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 licznym od daty dostarczenia produktu do Gwaranta w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni. **Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają 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. GWARANCJA 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 (przebiegiem 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 sprzętu; 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.

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

- a) Punkt Serwisowy Gwaranta stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
- b) naprawa nie jest wykonywana w terminie wymienionym w pkt. 1 lub innym terminie, uzgodnionym na piśmie z reklamującym,
- c) w okresie 24 miesięcy wystąpi konieczność dokonania pięciu napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające użytkownika 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. 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. wityryna 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
Białystok	Senkiewicza 55A	85/664-22-05
Bolesławiec	Dolne Młyny 29A	75/735-12-24
Brzeg	Jerzego II Piasta 9	77/444-41-50
Bydgoszcz	Pucka 7	22/380-52-42
Bydgoszcz	Pomorska 80/86	22/380-52-42
Ciechanów	Głowackiego 12	23/672-48-34
Chełm	I Armii WP 3A	22/380-52-42
Częstochowa	Zamenhofska 20	22/380-52-42
Częstochowa	Sikorskiego 4/6	22/380-52-42
Chrzanów	Jagiellońska 2A	22/380-52-42
Elbląg	Ogólna 53	55/232-19-61
Gdańsk	Trakt Św. Wojciecha 223/225	22/380-52-42
Gdynia	Wójta Radtkego 34	58/661-62-08
Gdynia	Raduńska 23	58/663-15-15
Gdynia	Czapskiego 4	22/380-52-42
Gorzów Wlkp.	Mościckiego 14	22/380-52-42
Grajewo	Os. Młodych 22	86/272-45-51
Grodzisk Mazowiecki	Działkowa 5	600-922-855
Grudziądz	Senkiewicza 17	56/462-07-41
Istebna	Istebna 30/1	501-216-408
Kalisz	Górnośląska 44-46	62/753-43-02
Kalisz	Poznańska 2A	22/380-52-42
Katowice	Ułańska 16	32/254-72-28
Kędzierzyn Koźle	Lokietka 2	77/483-37-54
Kielce	Boh. Warszawy 9	41/342-26-69
Kielce	Jeziorańskiego 73	22/380-52-42
Konin	3 Maja 33	22/380-52-42
Kraków	Lotnicza 3	22/380-52-42
Krosno	Legionów 2A	13/432-28-93
Kwidziń	Staszica 22	55/613-10-13
Legnica	Kasjopei 15	22/380-52-42
Lubartów	Lipowa 5	81/855-21-25
Lubawa	Zamkowa 23	22/380-52-42
Lubin	Magnoliowa 9	22/380-52-42
Lublin	Betonowa 6	22/380-52-42
Łódź	Marynarska 42	22/380-52-42
Łomża	Prusa 14 lok 75	22/380-52-42
Łowicz	Os. Bratkowice 24-27	46/830-23-27
Międzyrzecz Podlaski	Partyzantów 4A	83/371-40-06
Mława	Dudzińskiego 14	23/654-34-75
Nidzica	Kozłowskiego 8	89/625-44-44
Nowy Dwór Mazowiecki	Zakroczyńska 34	22/775-37-57
Nowy Sącz	Barska 2	18/441-53-63
Nysa	Pl. Staromiejski 7	22/380-52-42
Olkusz	Żeromskiego 3	22/380-52-42
Olsztyn	Bałtycka 100	22/380-52-42
Olsztyn	Kołobrzęska 5	89/522-96-70
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	41/247-45-75 w. 14
Piotrków Trybunalski	Słowackiego 70A/2	22/380-52-42
Piotrków Trybunalski	Słowackiego 70A	44/646-82-65
Płock	Walczyńskich 9A paw.4	44/646-82-65
Połczyn-Zdrój	Browarna 30	24/268-66-20
Poznań	Pod Lipami 1D	22/380-52-42
Poznań	Cześnikowska 1A	61/867-41-12
Przemyśl	Borelowskiego 9	61/867-41-12
Przemyśl	Mickiewicza 9	22/380-52-42

MIASTO
Puławy
Racibórz
Racibórz
Radom
Radom
Ruda Śląska
Ruda Śląska
Rybnik
Rzeszów
Rzeszów
Sieradz
Ślupsk
Ślupsk
Stargard Szczeciński
Suwałki
Szamotuły
Szczecin
Szczecinek
Ślesin
Tarnów
Tarnobrzeg
Tczew
Toruń
Toruń
Trzebieatów
Wadowice
Wałbrzych
Wałcz
Warszawa
Warszawa
Wągrowiec
Wieluń
Wieluń
Wrocław
Wrocław
Wschowa
Zamość
Zamość
Zgierz
Zielona Góra
Złocieniec
Żabnica

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
	Olszewskiego 10	22/380-52-42
	Wojska Polskiego 6A/3	32/415-26-04
	Plac Wolności 11	22/380-52-42
	Chrobrego 48	22/380-52-42
	Złota 14	48/360-07-67
	1 Maja 318A	32/771-73-12
	Piastowska 8	22/380-52-42
	Skłodowskiej-Curie 7	32/422-52-97
	Słoneczna 1	32/422-52-97
	Krzyżanowskiego 12A	22/380-52-42
	Al. Pokoju 7	43/822-71-11
	Al. 3 Maja 82/25	59/843-60-83
	Al. 3 Maja 77/5	22/380-52-42
	Kramarska 2/2B	91/577-26-76
	Kowalskiego 19	87/565-56-90
	Wroniecka 28	61/292-07-58
	Chmielewskiego 18	22/380-52-42
	Kołoobrzaska 16D/4	22/380-52-42
	Kościelna 4	63/270-39-07
	Starodabrowska 24	14/627-22-06
	Kościuszki 24	15/822-35-74
	Czyżykowska 68	58/531-18-07
	Lyskowskiego 29/35	56/648-01-73
	Wojska Poskiego 43/45	22/380-52-42
	II Pułku Ułanów 1C	91/387-35-00
	Bohaterów Getta 1	33/823-34-27
	Armii Krajowej 48	74/846-34-54
	Kościuszki 35	67/258-35-57
	Chmielna 106B lok.57	501-162-992
	Plocka 15A	22/631-21-77
	Rogozińska 29E	67/268-53-98
	Kilińskiego 2	43/843-64-75
	Głowackiego 50	22/380-52-42
	Okrzei 46	54/231-22-75
	Pułtusza 52a	29/742-34-81
	Lopoń 207	22/380-52-42
	Brynicka 9/5	22/380-52-42
	Cicha 6a	22/380-52-42
	Ogrodnicza 39	84/639-32-10
	Reja 2	22/380-52-42
	Parzęczewska 21	42/716-40-97
	Wyszyńskiego 34C	22/380-52-42
	Cieszyńska 19	94/367-38-80
	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

m:



ODCINEK „A” model: S/N: _____ Karta gwarancyjna MPM Data sprzedaży	Data zgłoszenia
Pieczęćka sklepu Podpis sprzedawcy	Data wykonania
ODCINEK „B” model: S/N: _____ Karta gwarancyjna MPM Data sprzedaży	
Pieczęćka sklepu Podpis sprzedawcy	Opis wykonanych czynności oraz wymienionych części
ODCINEK „C” model: S/N: _____ Karta gwarancyjna MPM Data sprzedaży	ADNOTACJE O PRZEJĘCIU NAPRAWY
Pieczęćka sklepu Podpis sprzedawcy	Opis wykonanych czynności oraz wymienionych części
ODCINEK D” model: S/N: _____ Karta gwarancyjna MPM Data sprzedaży	
Pieczęćka sklepu Podpis sprzedawcy	
ODCINEK „E” model: S/N: _____ Karta gwarancyjna MPM Data sprzedaży	Pieczęćka punktu serwisowego
Pieczęćka sklepu Podpis sprzedawcy	