



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Kuchnia gazowo-elektryczna z komorą na butlę gazową

MPM-96-KGE-15

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ
Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

DROGI UŻYTKOWNIKU	3
WAŻNE OSTRZEŻENIA	4
BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE	4
BEZPIECZEŃSTWO GAZOWE	5
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	6
DANE TECHNICZNE KUCHNI	10
INSTALACJA TWOJEJ KUCHNI	12
PANEL KONTROLNY	14
KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA	15
KORZYSTANIE Z PALNIKÓW GAZOWYCH	16
TYPY PROGRAMÓW – WYBRANE MODELE KUCHNI	16
INSTRUKCJA OBSŁUGI TIMERA – WYBRANE MODELE KUCHNI	17
SYMBOLE NA WYŚWIETLACZU – WYBRANE MODELE KUCHNI	17
PROGRAMOWALNE OPCJE	20
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	20
MONTAŻ DRZWI PIEKARNIKA	21
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA SZKLANYCH DRZWI PIEKARNIKA	22
WYMIANA ŻARÓWKI	22
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	23
ZASADY PRZENOSZENIA	25
ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII	25
PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA	25
INFORMACJE O OPAKOWANIU	26

DROGI UŻYTKOWNIKU

Naszym celem jest zapewnienie najlepszej wydajności urządzenia starannie wytwarzanego w naszych nowoczesnych obiektach, zgodnie z koncepcją wysokiej jakości.

Dlatego zalecamy zapoznanie się z instrukcją obsługi przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia i zachowanie jej na przyszłość.

Uwaga: Niniejsza instrukcja obsługi przygotowana została dla więcej niż jednego modelu. Niektóre funkcje określone w instrukcji mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu.

Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku komercyjnego.

„NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ INSTALOWANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI I UŻYWANE JEDYNI W DOBRZE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU. PRZED INSTALACJĄ LUB UŻYCIEM URZĄDZENIA PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI”

„ZGODNE Z PRZEPISAMI WEEE.”

PL

WAŻNE OSTRZEŻENIA

1. Dysze znajdujące się w palnikach przeznaczone są do gazu LPG. W zestawie dołączono dodatkowo dysze dostosowane do podłączenia gazu ziemnego.
2. Instalacja i naprawa powinny być zawsze wykonywane przez „Autoryzowany serwis”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
3. Kuchnia powinna być używana zgodnie z instrukcją obsługi.
4. Utrzymuj dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta domowe z dala od urządzenia podczas jego pracy.
5. Urządzenie w trakcie pracy może być gorące. Małe dzieci nie powinny się zbliżać do urządzenia.
6. Po włożeniu żywności do piekarnika upewnij się, że drzwi są całkowicie zamknięte.
7. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz obwód elektryczny urządzenia i przykryj płomienie narzutą lub kocem przeciwpożarowym.
8. Powinno unikać się dotykania elementów grzejnych.
9. Proces gotowania musi być zawsze nadzorowany.
10. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby niepełnosprawne fizycznie i psychicznie lub osoby z brakiem doświadczenia lub wiedzy o ile zostaną one poinformowane o istniejących zagrożeniach.
11. To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
12. Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru osoby dorosłej.
13. Aby wyczyścić urządzenie, nie używaj wytwornic pary.
14. Nie umieszczaj zapalnych lub łatwopalnych materiałów na lub w urządzeniu.
15. Utrzymuj kanały wentylacyjne otwarte.
16. Nie podgrzewaj zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do ich eksplozji.
17. Nie umieszczaj blach, talerzy ani folii aluminiowych bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
18. Zachowaj ostrożność, gdy używasz alkoholu w żywności. Alkohol odparuje w wysokich temperaturach i może zapalić się, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
19. Po każdym użyciu sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone.
20. Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami. Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć zasilanie – zawsze trzymaj za wtyczkę.
21. Gdy drzwi piekarnika są otwarte, nie umieszczaj na nich ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na siadanie na nich. Może to spowodować przewrócenie się urządzenia lub uszkodzenie zawiasów drzwi.
22. Podczas użytkowania wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się. Kiedy otwierasz drzwi piekarnika, cofnij się, aby uniknąć gorących oparów wydostających się z jego wnętrza. Istnieje ryzyko poparzenia.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

1. Przyłącze elektryczne kuchni należy wykonać wyłącznie przy użyciu gniazdek z uziemieniem założonych zgodnie z przepisami. Jeśli nie ma odpowiedniego gniazda z uziemieniem w miejscu, gdzie ma znajdować się kuchnia, natychmiast skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Producent w żadnym wypadku nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z podłączenia urządzenia do gniazdek bez uziemienia.
2. Kabel zasilający (przewód z wtyczką) nie powinien stykać się z gorącymi częściami urządzenia.

3. Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka.
4. Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
5. **Ostrzeżenie:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
6. Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
7. Upewnij się, że w gniazdku, do którego włożona jest wtyczka urządzenia, nie ma cieczy ani wilgoci.
8. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
9. Upewnij się, że wtyczka jest solidnie włożona do gniazdka ściennego, aby uniknąć iskrzenia.
10. Nie używaj wytwornic pary do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.

BEZPIECZEŃSTWO GAZOWE

1. Gotując na gazie: w pomieszczeniu wytwarzane są produkty spalania, wilgoć i ciepło. Przede wszystkim upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana podczas obsługi urządzenia i utrzymuj w czystości naturalne otwory wentylacyjne lub zainstaluj mechaniczny sprzęt wentylacyjny.
2. Po intensywnym użytkowaniu urządzenia przez dłuższy czas, może być wymagana dodatkowa wentylacja. Na przykład otwórz okno lub ustaw wyższą prędkość dla wentylacji mechanicznej.
3. Przed ustawieniem urządzenia upewnij się, że warunki sieci lokalnej (rodzaj i ciśnienie gazu) odpowiadają wymaganiom urządzenia.
4. Mechanizm zapalarki nie może być uruchamiany na dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się po 15 sekundach, należy zatrzymać mechanizm i odczekać co najmniej jedną minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.
5. Wszelkie czynności wykonywane przy instalacji gazowej muszą być wykonywane przez upoważnione i kompetentne osoby.
6. To urządzenie jest dostosowane do gazu LPG. Jeśli musisz używać urządzenia z innym rodzajem gazu, należy wymienić dysze na dysze dostosowane do gazu ziemnego. W zestawie dołączono dysze przeznaczone do podłączenia gazu ziemnego.
7. Aby zapewnić prawidłowe działanie: okap, rura gazowa i zacisk powinny być okresowo wymieniane zgodnie z zaleceniami producenta i w razie potrzeby.
8. Gaz powinien dobrze palić się w urządzeniach gazowych. Dobrze palący się gaz ma niebieski płomień i pali się nieprzerwanie. Jeśli gaz nie spala się wystarczająco dobrze, może wytwarzać się tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonny i bardzo toksycznym gazem: nawet małe ilości mają śmiertelne skutki.
9. Zapytaj lokalnego dostawcę gazu o numery telefonów w nagłych wypadkach związanych z gazem oraz o środkach, jakie należy podjąć po wykryciu zapachu gazu.

CO ZROBIĆ, GDY WYKRYTY ZOSTANIE ZAPACH GAZU

1. Nie używaj otwartego ognia i nie pal tytoniu.
2. Nie używaj żadnego przełącznika elektrycznego (np.: włącznika światła lub dzwonka do drzwi).

3. Nie używaj telefonu.
4. Otwórz drzwi i okna.
5. Zakręć wszystkie zawory urządzeń, które wykorzystują gaz oraz liczniki gazu.
6. Zadzwoń po straż pożarną z telefonu poza domem.
7. Sprawdź wszystkie węże i ich połączenia pod kątem nieszczelności. Jeśli nadal czujesz gaz, opuść dom i ostrzeż swoich sąsiadów.
8. Nie wchodź do domu dopóki odpowiednie służby nie stwierdzą, że jest to bezpieczne.

PRZEZNACZENIE

1. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Komercyjne korzystanie z urządzenia jest niedozwolone.
2. To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczeń, suszenia ubrań.
3. Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane niepoprawnym użytkowaniem lub obsługą.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1. Kuchnia wymaga bezpiecznika 16A.
 2. Kuchnia jest przystosowana do zasilania prądem 230V AC/, 50 Hz. Jeśli zasilanie elektryczne jest inne od tej określonej wartości, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
 3. Podłączenie elektryczne kuchni powinno być wykonane tylko przez gniazdka z zainstalowanym systemem uziemienia zgodnie z przepisami. Jeśli w miejscu, w którym zostanie umieszczona kuchnia, nie ma właściwego gniazda z uziemieniem, należy natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do gniazdka bez systemu uziemienia.
 4. Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien on zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
 5. Przewód elektryczny nie powinien dotykać gorących części urządzenia.
- Urządzenie dostarczane jest bez wtyczki; w związku z tym należy zainstalować wtyczkę odpowiednią do obciążenia wskazanego na tabliczce znamionowej. Wtyczka musi być podłączona przez wykwalifikowaną osobę.



1. Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić instalator przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
2. Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną przerwą 3mm między stykami.
3. Instalator musi zapewnić prawidłowe połączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
4. Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.

5. Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

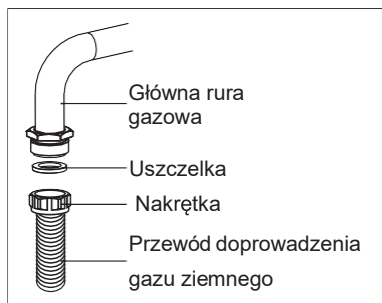
PODŁĄCZENIE GAZU (WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY SERWIS)

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac związanych z instalacją gazową, należy odciąć dopływ gazu. Ryzyko wybuchu.

Proszę używać kuchni w suchym otoczeniu.

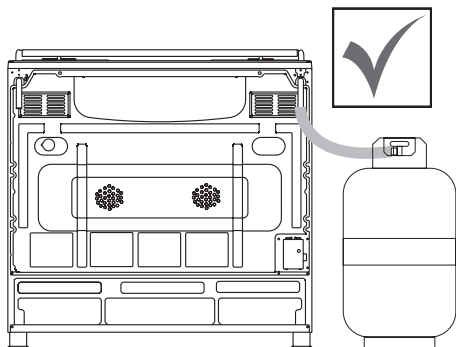
1. Zamocuj zacisk do węży. Dociśnij jeden z węży na tyle mocno, aż wejdzie do końca rury.
2. Kontrola szczelności: upewnij się, że pokrętła sterujące na panelu sterowania są wyłączone a dopływ gazu jest otwarty. Nałóż pianę z mydła na połączenie. W przypadku wycieku gazu, w tym miejscu wytworzy się piana.
3. Kuchnia powinna być postawiona na płaskim podłożu w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
4. Ponownie sprawdź przyłącze gazu.
5. Po umieszczeniu kuchni w jej miejscu docelowym upewnij się, że znajduje się ona na poziomie blatu kuchennego. Jeśli to konieczne, dopasuj jej wysokość regulując nóżki.
6. Nie prowadź przewodów gazowych i kabli elektrycznych przez nagrzewające się powierzchnie, szczególnie przez tylną część kuchni. Nie przesuwaj kuchni, gdy jest podłączona do sieci gazowej – może to spowodować uszkodzenie węży i rozszczelnienie układu.
7. W celu podłączenia gazu – proszę użyć elastycznego węży

DO PODŁĄCZENIA GAZU ZIEMNEGO;

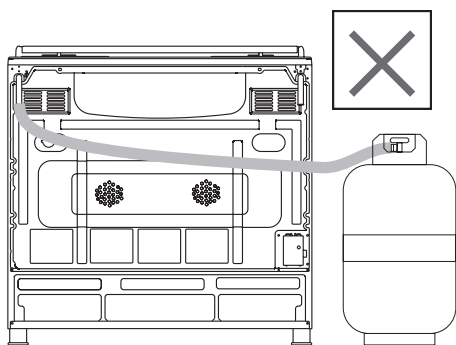


OSTRZEŻENIE: Podłączenie gazowe urządzenia powinno zostać wykonane przez autoryzowany serwis. W przypadku instalacji gazu ziemnego należy założyć uszczelkę na nakrętkę na końcu przewodu doprowadzającego gaz ziemny. Aby podłączyć przewód do rury gazowej, należy dokręcić nakrętkę. Sprawdzić szczelność instalacji gazowej.

PROWADZENIE WĘŻA GAZOWEGO



Rysunek 1



Rysunek 2

Urządzenie należy przyłączyć do kurka instalacji gazowej najkrótszą drogą i w sposób uniemożliwiający wyciek gazu. W celu kontroli uszczelnienia: sprawdź, czy pokrętła na panelu sterowania są wyłączone, a dopływ gazu jest otwarty.

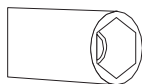
OSTRZEŻENIE: W celu sprawdzenia szczelności instalacji dopływu gazu nie wolno używać źródła ognia, jak zapalniczka, zapalki, zapalony papieros lub podobne. Na łącza nałóż pianę z mydła. Jeśli jest jakiś wyciek, spowoduje powstanie pęcherzyków piany. Przy wkładaniu urządzenia na jego miejsce upewnij się, że jest na tym samym poziomie, co blat. W razie potrzeby wyreguluj nóżki, aby wyrównać jego poziom z blatem.

Urządzenie to należy ustawić na płaskiej powierzchni w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

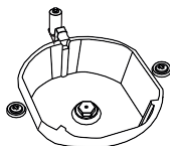
OSTRZEŻENIE: Przed montażem urządzenia sprawdź, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z ustawieniami produktu.

OPERACJA WYMIANY DYSZY (DOKONUJE WYŁĄCZNIE AUTORYZOWANY SERWIS)

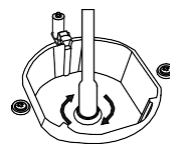
1. Proszę użyć klucza ze specjalną główką do usunięcia i zainstalowania dyszy. (rys. 3)
2. Zdejmij dyszę (rys. 4) z palnika za pomocą specjalnego klucza do dyszy i zainstaluj nową dyszę (rys. 5)



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

WENTYLACJA POMIESZCZENIA

Powietrze wymagane do procesu spalania jest pobierane z pomieszczenia, a gazy wytwarzane w wyniku spalania są emitowane do tego pomieszczenia. W celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania tego produktu należy wcześniej zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia. Jeśli w pomieszczeniu nie ma okna ani miejsca zapewniającego wentylację, należy zastosować dodatkową instalację wentylacyjną. Jeśli jednak w pomieszczeniu są drzwi wychodzące na zewnątrz budynku, nie są wymagane dodatkowe otwory wentylacyjne.

Kubatura pomieszczenia	Otwór wentylacyjny
Mniej niż 5 m ³	min. 100 cm ²
5-10 m ³	min. 50 cm ²
Więcej niż 10 m ³	niewymagany
W podziemiu lub piwnicy	min. 65 cm ²

REGULACJA NATĘŻENIA PRZEPŁYWU GAZU DLA PALNIKÓW

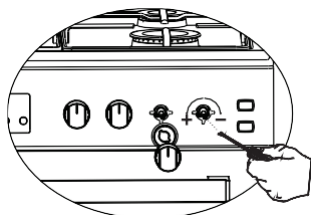
1. Zapal palnik, który ma zostać regulowany i przekręć pokrętkę do pozycji zredukowanej.
2. Zdejmij pokrętkę z kurka gazu.
3. Użyj śrubokręta o odpowiednim rozmiarze, aby wyregulować śrubę regulacji natężenia przepływu. W przypadku LPG (propan-butan) obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. W przypadku gazu ziemnego należy przekręcić śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

„Normalna długość prostego płomienia w pozycji zredukowanej powinna wynosić 6-7mm.”

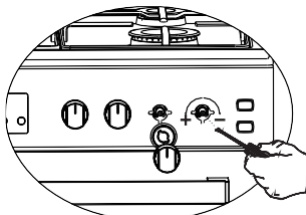
4. Jeśli płomień jest wyższy niż żądana pozycja, przekręć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest mniejszy, przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
5. W celu przeprowadzenia ostatniej kontroli, odkręć palnik na wyższy płomień, a następnie zmniejsz płomień i sprawdź, czy zgasł, czy nie.

W zależności od rodzaju kurka używanego w urządzeniu, położenie śruby regulacyjnej może być inne.

Aby wyregulować palnik zgodnie z zaleceniami co do rodzaju gazu, uważnie ustaw zredukowany płomień, obracając śrubę na środku kurków za pomocą małego śrubokręta, jak pokazano poniżej, jak również przy zmianie dysz (rys. 6 i 7)



Rys. 6



Rys. 7

DANE TECHNICZNE KUCHNI

Palnik Specyfikacje	G20,20 mbar			G20,25 mbar	
	Gaz naturalny			Gaz naturalny	
Duży Palnik	Dysza	1,20	mm	1,15	mm
	Przepływ gazu	0,275	m³/h	0,275	m³/h
	Zasilanie	2,85	kW	2,90	kW
Średni Palnik	Dysza	1,00	mm	0,95	mm
	Przepływ gazu	0,168	m³/h	0,170	m³/h
	Zasilanie	1,75	kW	1,80	kW
Pomocniczy Palnik	Dysza	0,75	mm	0,70	mm
	Przepływ gazu	0,094	m³/h	0,095	m³/h
	Zasilanie	1,00	kW	1,00	kW

OSTRZEŻENIE: W celu podwyższenia jakości produktu, specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

OSTRZEŻENIE: Wartości dostarczone z urządzeniem lub towarzyszącymi mu dokumentami są odczytami laboratoryjnymi zgodnymi z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od zastosowania i warunków otoczenia.

Palnik Specyfikacje	G30, 30 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Duży palnik	Dysza	0,85	mm	0,80	mm	0,8	mm
	Przepływ gazu	2,80	m³/h	2,85	m³/h	2,60	m³/h
		204	g/h	207	g/h	190	g/h
	Zasilanie	2,80	kW	2,85	kW	2,60	kW
Średni palnik	Dysza	0,70	mm	0,65	mm	0,65	mm
	Przepływ gazu	1,80	m³/h	2,00	m³/h	1,75	m³/h
		131	g/h	145	g/h	127	g/h
	Zasilanie	1,80	kW	2,00	kW	1,75	kW

Pomocniczy Palnik	Dysza	0,55	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Przepływ gazu	1,00	m³/h	1,05	m³/h	0,95	m³/h
		73	g/h	76	g/h	70	g/h
	Zasilanie	1,00	kW	1,05	kW	0,95	kW

TABELA ZUŻYCIA ENERGII ELEKTRYCZNEJ	
Grzałka górna	1000 W
Grzałka dolna	1200 W
Grzałka termooobiegu	1500 W
Grzałka grilla	2500 W
Duża płyta grzewcza	1500 W lub 2000 W
Mała płyta grzewcza	1000 W lub 1500 W
Cyrkulacja powietrza	17 W lub 35 W
Silnik różna	6 W
Oświetlenie	15 W lub 25 W

Informacje zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826	
Model	MPM-96-KGE-15
Dostępność trybu wyłączenia lub czuwania	Dostępne
Zużycie energii w trybie wyłączenia	0,01W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przez urządzenie w każdym stanie, w którym działa jedynie funkcja ponownego włączenia lub w którym działa jedynie funkcja ponownego włączenia oraz wskazanie aktywowania funkcji ponownego włączenia, nie może przekraczać	-
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przez urządzenie w każdym stanie, w którym działa jedynie wyświetlanie statusu lub informacji lub działa jedynie funkcja ponownego włączenia w połączeniu z wyświetlaniem informacji lub statusu)	-
Zużycie energii w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	-
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po	-
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	-
Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją	-

Potrawa	Tempera- tura °C	Pozycja prowadnicy piekarnika gazowego	Czas pieczenia/ gotowania (minuty)
Ciasto			
Spód ciasta do wykończenia	200	3	15-20
Placek twarogowy na maślanec	200	2	35-40
Ciasto z dżemem	200	2	35-40
Wyrastanie ciasta drożdżowego w formach			
Brioche	200	2	35-40
Ciasta z masy ubijanej w formach			
Ciasto dwukolorowe	175	2	60-70
Królewski placek	175	3	60-70
Ciasto Margherita	175	3	35-40
Małe ciastka			
Ciasto	170	3	15-20
Ptysie	200	3	30-40
Lasagne	225	2	40-50
Pizza	240	2	20-25
Drób			
Kaczka 1 -1,5-2 kg	200	2	120-180
Geś 3 kg	200	2	150-210
Kurczak pieczony	200	2	60-90
Indyk 5 kg	175	2	230-250
Dziczyzna			
Zając	200	2	60-90
Żeberka z sarny	200	2	90-160
Udziec z jelenia	175	2	90-160
Mięso (czas pieczenia/gotowania na każdy centymetr grubości)			
Mięso pieczone wymagające długiego czasu pieczenia	175	2	12,-15
Mięso pieczone wymagające krótkiego czasu pieczenia	200	2	10,-12
Pieczeń rzymska	200	2	30-40
Warzywa			
Gotowane płaty warzyw	200	2	40-45
Ryba			
Smażone cefale	200	2	40-50

Grill			
Kotlety		3	15-20
Kiełbaski		3	20-25
Kurczak z grilla		3	60-70
Pieczeń cieleca z rożna (0,6 kg)			70-80
Kurczak z rożna			60-90

OSTRZEŻENIE: Wartości średnic zapisane na dyszy są podane bez przecinka.

INSTALACJA TWOJEJ KUCHNI

Sprawdź, czy instalacja jest odpowiednia do doprowadzenia urządzenia do stanu eksploatacyjnego. Jeśli tak nie jest, wezwij elektryka i gazownika, aby dostosowali media do wymagań. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane czynnościami wykonywanymi przez osoby nieuprawnione.

OSTRZEŻENIE: Obowiązkiem klienta jest przygotowanie miejsca, w którym urządzenie zostanie postawione, oraz przygotowanie instalacji elektrycznej i gazowej.

OSTRZEŻENIE: Podczas instalacji urządzenia należy przestrzegać przepisów lokalnych dotyczących instalacji elektrycznych.

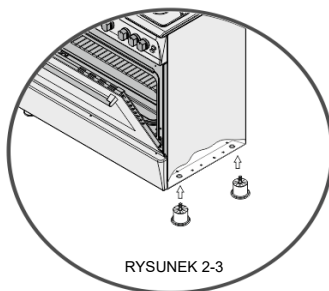
OSTRZEŻENIE: Sprawdź, czy urządzenie nie ma żadnych uszkodzeń przed jego zainstalowaniem. Nie instaluj urządzenia, gdy jest ono uszkodzone. Uszkodzone urządzenia stanowią zagrożenie dla Twojego bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE: Podłączenie elektryczne musi być wykonane zgodnie z normą EN 60335. Nie ponosimy odpowiedzialności za wypadki spowodowane wadliwym lub nieprawidłowym uziemieniem, bądź jego brakiem.

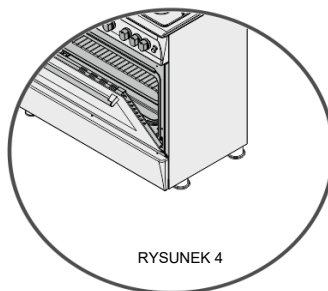
MONTAŻ NÓŻEK PIEKARNIKA

Aby zainstalować nóżki piekarnika;

Listwa mocująca nóżki jest zamontowana na piekarniku od spodu, jak pokazano na (rysunku 2). Nakładki centrowane na tych listwach służą do przykręcenia nóżek (rysunek 3). Zakończ proces instalacji nóżek, przykręcając je do nakładek (rysunek 4).



RYSUNEK 2-3



RYSUNEK 4

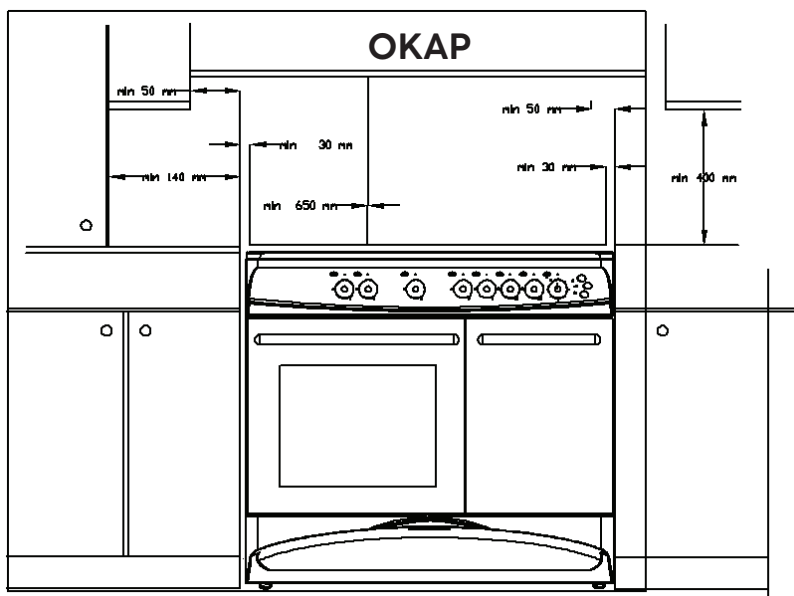
Zakończ proces instalacji nóżek, przykręcając je do nakrętek (rysunek 4).
Możesz wyregulować swój piekarnik, obracając przykręcone nóżki w zależności od rodzaju powierzchni, na której stoi.

WŁAŚCIWE MIEJSCE INSTALACJI I WAŻNE OSTRZEŻENIA

Nóżki urządzenia nie powinny stać na miękkich powierzchniach, takich jak dywany. Podłoga kuchenna powinna być na tyle wytrzymała, aby utrzymać ciężar jednostki i wszelkich innych naczyń kuchennych, które mogą być używane w piekarniku.

Należy zachować prześwit minimum 300 mm ponad powierzchnią górnej płyty grzejnej i 65mm od powierzchni bocznych wewnątrz mebli kuchennych.

Urządzenie nadaje się do stosowania na obu ścianach bocznych, bez podpory lub bez montażu w szafce. Jeśli okap zostanie zainstalowany nad kuchnią, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi wysokości montażu. (min. 650mm)

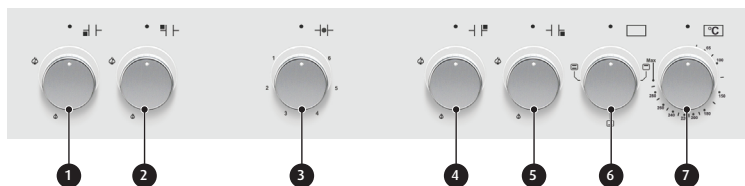


OSTRZEŻENIE: Meble kuchenne w pobliżu urządzenia muszą być odporne na ciepło.

OSTRZEŻENIE: Nie instaluj urządzenia obok lodówek lub chłodziarek. Ciepło emitowane przez urządzenie zwiększa zużycie energii urządzeń chłodzących.

OSTRZEŻENIE: Nie używaj drzwiczek i/lub uchwytu do przenoszenia lub przesuwania urządzenia.

PANEL KONTROLNY



1. Pokrętko lewego dolnego palnika
2. Pokrętko lewego górnego palnika
3. Pokrętko środkowego palnika
4. Pokrętko prawego górnego palnika
5. Pokrętko prawego dolnego palnika
6. Pokrętko ustawienia programu grzania piekarnika
7. Termostat, pokrętko do ustawiania temperatury piekarnika

Termostat: Służy do określania temperatury przygotowania potraw w piekarniku. Po włożeniu żywności do piekarnika, należy przekręcić pokrętko, aby ustawić żądaną temperaturę w zakresie 40-290°C. Temperatury przyrządzania różnych potraw można znaleźć w tabeli.

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

KORZYSTANIE Z GRZĄŁEK

1. Przy pierwszym użyciu piekarnika, może się pojawić zapach pochodzący z procesu wypalania elementów grzewczych. Aby się go pozbyć, należy włączyć pusty piekarnik na 240°C na 45-60 minut.
2. Pokrętko piekarnika powinno być ustawione na żądaną wartość: w przeciwnym razie piekarnik nie działa.
3. Rodzaje posiłków, orientacyjne czasy przygotowania potraw i pozycje termostatu podane są w tabeli gotowania. Wartości podane w tabeli gotowania są wartościami charakterystycznymi i zostały uzyskane w wyniku testów przeprowadzonych w naszym laboratorium. Może się okazać, że będziesz preferować inne ustawienia odpowiednie dla Twojego gustu w zależności od sposobu gotowania i swoich nawyków.
4. Czas pieczenia: Rezultaty mogą się zmieniać w zależności od rodzaju i różnej jakości produktu, ilości i temperatur.
5. Podczas pieczenia w piekarniku, drzwi nie powinny być często otwierane. W przeciwnym razie cyrkulacja ciepła może być nie zrównoważona, co może negatywnie wpłynąć na jakość przygotowywanych potraw.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GRILLA (FUNKCJA OPCJONALNA – WYBRANE MODELE KUCHNI)

1. Po umieszczeniu rusztu na górnej prowadnicy drabinkowej, potrawa nie może dotykać grzałki grilla.
2. Funkcję grilla powinno się uruchomić 5 minut przed włożeniem potraw.
3. Potrawy powinny znajdować się na środku rusztu, aby zapewnić maksymalny przepływ powietrza w piekarniku.

ABY WŁĄCZYĆ GRILL:

1. Przetaw pokrętkę w pozycję grill.
2. Następnie ustaw żądaną temperaturę.

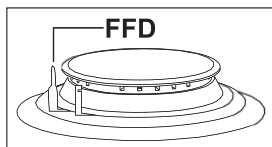
Aby wyłączyć grill:

Ustaw pokrętkę w pozycji OFF.

OSTRZEŻENIE: Trzymaj drzwi piekarnika zamknięte podczas grillowania. (grill elektryczny)

PL

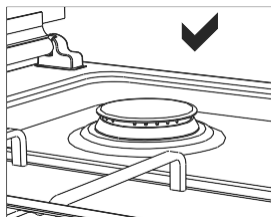
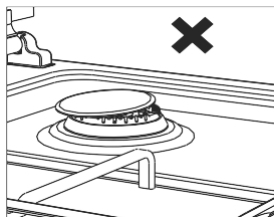
KORZYSTANIE Z PALNIKÓW GAZOWYCH



Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu: działa natychmiast, gdy mechanizm bezpieczeństwa uruchomi się z powodu wykipienia płynu nad palnikami.

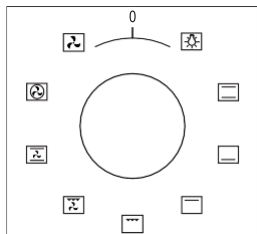
1. Zawory kontrolujące palniki gazowe mają specjalny mechanizm zabezpieczający. Aby zapalić palnik, zawsze wciskaj pokrętkę do przodu i ustaw je na symbol płomienia, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wszystkie zapalarki zadziałają, a zapali się tylko palnik, który kontrolujesz. Przytrzymaj wciśnięte pokrętkę, dopóki palnik nie zapali się. Naciśnij przycisk zapalarki i obróć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Nie używaj zapalarki w sposób ciągły dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik się nie zapali, odczekaj co najmniej minutę przed ponowną próbą. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zakręć dopływ gazu i odczekaj co najmniej minutę przed ponowną próbą.
3. W modelach z systemem zabezpieczenia gazowego, gdy płomień zgaśnie, zawór sterujący automatycznie odcina dopływ gazu. W celu obsługi palników z zabezpieczeniem gazowym należy nacisnąć pokrętkę i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Po włączeniu zapłonu należy odczekać około 5-10 sekund na aktywację systemów zabezpieczeń gazowych. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zakręć pokrętkę gazu i odczekaj co najmniej minutę przed ponowną próbą.
4. ● Zamknięty  Całkowicie otwarty  Na wpół otwarty
5. Przed korzystaniem z kuchni należy upewnić się, że palniki są dobrze ustawione. Prawidłowe położenie palników pokazano poniżej.

Rys. 16



Rys. 17

TYPY PROGRAMÓW – WYBRANE MODELE KUCHNI



Przycisk funkcyjny: Służy do ustawienia rodzaju grzałek użytych do przygotowania potraw w piekarniku.

	Rożen obrotowy		Wentylator
	Grzałka górna i dolna		Turbo nagrzewnica i wentylator
	Oświetlenie		Grzałka dolna i górna oraz wentylator
	Grzałka dolna i wentylator		Grill i wentylator
	Element grzewczy grilla		Grill
	Grzałka Grill i żarówka		Grzałka górna
	Minutnik elektryczny		Grzałka dolna
	Płomień		Zapalarka

Uwaga: przedstawione funkcje mają charakter poglądowy. Niektóre z nich mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI TIMERA – WYBRANE MODELE KUCHNI



Przycisk minus

Przycisk regulacji

Przycisk plus

SYMBOLE NA WYŚWIETLACZU – WYBRANE MODELE KUCHNI

	Wskaźnik stanu piekarnika • Świeci: Gotowanie lub gotowy do gotowania. • Zgaszony: Nie gotuje.
	Wskaźnik stanu minutnika • Świeci: Alarm minutnika aktywny. • Miga: Tryb regulacji minutnika, regulacja możliwa dzięki przyciskom i lub zakończenie aktualnego alarmu. • Zgaszony: Alarm minutnika nieaktywny.
	Wskaźnik blokady dziecięcej • Świeci: Blokada jest aktywna. • Zgaszony: Blokada jest nieaktywna.
	Wskaźnik stanu automatycznego pieczenia • Świeci: Pełne lub półautomatyczne gotowanie aktywne. • Miga: Zakończono automatyczne gotowanie lub zasilanie włączone. • Zgaszony: Automatyczne gotowanie nieaktywne.

W przypadku, gdy zegar spieszny lub opóźnia, nie jest to usterka. Zegar piekarnika może spiesznić lub opóźnić w zależności od częstotliwości sieci zasilającej, ponieważ zasilany jest bezpośrednio z sieci elektrycznej. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.

WŁĄCZENIE ZASILANIA

Po włączeniu zasilania, piekarnik jest wyłączony, symbole  oraz godziny będą migać. Wskazana godzina jest nieprawidłowa i musi zostać ustawiona. Naciśnij  aby włączyć piekarnik i ustaw godzinę, jak opisano poniżej.

PRZYCIŚK REGULACJI GODZINY

Regulacja godziny możliwa jest tylko wtedy, gdy żaden program gotowania nie jest w toku. Naciśnij jednocześnie  i  na 3 sekundy, aby wejść w tryb regulacji, a następnie symbol kropki pomiędzy godziną a minutami zacznie migać. Użyj  albo , aby ustawić bieżącą godzinę. Maksymalnie można ustawić czas na 23 godziny i 59 minut. Tryb regulacji zostanie opuszczony po 6 sekundach po ostatnim naciśnięciu przycisku lub też natychmiast po naciśnięciu przycisku .

UWAGA! Ustawianie godziny włącza się również w pierwszych 7 sek. po włączeniu zasilania.

USTAWIANIE MINUTNIKA

Dzięki tej funkcji można ustawić czas w minutach. Po upływie ustalonego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Naciśnij jednokrotnie przycisk , aby wejść w tryb regulacji minutnika, symbol  zacznie migać na ekranie. Użyj  albo , aby ustawić żądany czas. Maksymalna ustawiana długość to 10 godz. Tryb regulacji zostanie opuszczony w przeciągu 6 sekund po ostatnim naciśnięciu przycisku lub natychmiast po naciśnięciu przycisku.

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIKOWEGO

Po upływie ustalonego czasu minutnika, zacznie rozlegać się sygnał dźwiękowy a na ekranie zacznie migać symbol . Naciśnięcie dowolnego przycisku wyłączy dźwięk i zgasi symbol. Jeśli żaden przycisk nie zostanie wciśnięty, alarm zostanie automatycznie wyłączony po 5 minutach, ale symbol minutnika będzie migać.

PÓŁAUTOMATYCZNE PIECZENIE

Ten program jest przeznaczony do natychmiastowego rozpoczęcia gotowania przez określony czas. Gdy piekarnik jest ustawiony na żadaną funkcję i ustawiona jest temperatura za pomocą pokręteł kuchenki:

8. Naciśnij dwukrotnie przycisk , na ekranie zacznie migać symbol  a na ekranie wyświetli się długość gotowania **dużo** jeden po drugim.
9. Za pomocą przycisków  lub , ustaw żadaną długość gotowania.
10. Po 6 sekundach od ostatniego naciśnięcia przycisku  lub po dwukrotnym naciśnięciu , regulacja zostanie zakończona. Na ekranie zaświeci się  i wyświetlacz pokaże aktualną godzinę.

AUTOMATYCZNY PROGRAM PIECZENIA

Ten program gotowania służy do opóźnionego rozpoczęcia pieczenia tak, aby potrawa była gotowa o określonej godzinie. Innymi słowy, piekarnik rozpocznie pieczenie nie od razu, ale automatycznie obliczy czas rozpoczęcia pieczenia.

11. Wykonaj kroki 1 i 2 półautomatycznego gotowania, jak opisano powyżej (regulacja długości gotowania).
12. Naciśnij ponownie przycisk , symbol  zacznie migać na ekranie, a długość gotowania pokaże się na ekranie, jeden po drugim.
13. Za pomocą przycisków  lub , ustaw żadaną długość gotowania. Symbol  zniknie, ale drugi symbol będzie nadal migać na wyświetlaczu. Oznacza, że automatyczne pieczenie zostało zaprogramowane, ale jeszcze się nie rozpoczęło.
14. Po 6 sekundach od ostatniego naciśnięcia dowolnego przycisku lub po naciśnięciu dowolnego przycisku programowanie zostanie zakończone, wyświetlacz pokaże aktualną godzinę .

ZAKOŃCZENIE AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Gdy praca piekarnika zakończy się automatycznie, ikona  zacznie migać. Alarm można wyłączyć, naciskając dowolny przycisk. Aby wyłączyć Blokadę przycisków, naciśnij przycisk  przez 2 sekundy. Aby przejść do trybu ręcznego, naciśnij przycisk . Alarm dźwiękowy włącza się po 7 minutach, jeśli nie naciśniesz żadnego przycisku.

AWARIA ZASILANIA

Krótkie awarie zasilania nie mają wpływu na urządzenie (około 50 sekund), a timer i zegar wznowią pracę w tym czasie.

Ze względów bezpieczeństwa twój piekarnik powinien zostać wyłączony w przypadku awarii innych niż krótkotrwałe przerwy w dostawie prądu (tj. ponad 50 sekund). Jest to sygnalizowane miganiem zegara i symbolem  na ekranie. Zegar będzie wyświetlać godzinę 12:00 i należy go ustawić ponownie. (patrz: włączenie zasilania).

UWAGA! Migający symbol  oznacza, że piekarnik jest wyłączony i trzeba przejść do trybu ręcznego.

BLOKADA KŁAWISZY

Ta funkcja ma zapobiec nieuprawnionemu modyfikowaniu zaprogramowanych ustawień. Funkcja ta włączy się w przeciągu 30 sekund po ostatnim naciśnięciu przycisku. Pojawi się symbol . Aby ją wyłączyć, naciśnij przycisk  na 3 sekundy, a symbol  zniknie.

PROGRAMOWALNE OPCJE

SYGNAŁ ALARMU:

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku  przez 3 sekundy spowoduje włączenie się aktualnego sygnału alarmu. Poprzez naciśnięcie przycisków  i , można zmieniać na 3 dostępne tony alarmu. Ostatni usłyszany dźwięk alarmu zostanie automatycznie wybrany. Po 6 sekundach od ostatniego naciśnięcia przycisku lub po naciśnięciu , regulacja zostanie zakończona.

USTAWIENIE JASNOŚCI:

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez 3 sekundy spowoduje wyświetlenie aktualnego ustawienia jasności. Poprzez naciśnięcie przycisków  i , można zmieniać jasność na 8 dostępnych ustawień jasności. Ostatnie ustawienie zostanie automatycznie wybrane. Po 6 sekundach od ostatniego naciśnięcia przycisku lub po naciśnięciu , regulacja zostanie zakończona.

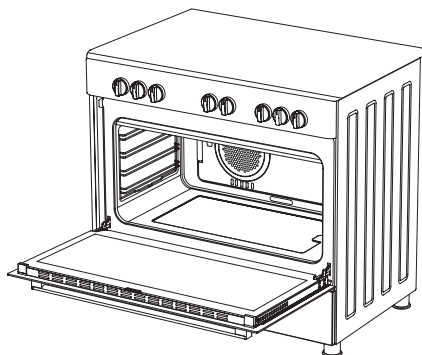
UWAGA! Ustawienie domyślne jest najwyższe.

UWAGA! Opcje programowalne są trwałe i będą zachowane po każdej awarii zasilania.

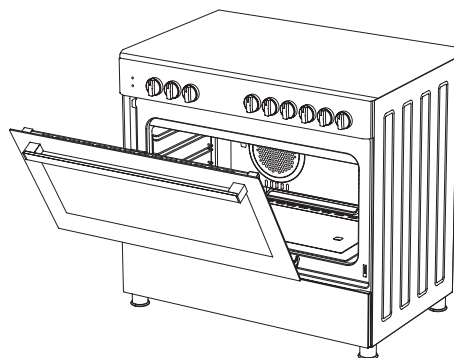
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Odłącz z gniazdka wtyczkę zasilania elektrycznego kuchni.
2. Piekarnik jest mocno nagrzwany w trakcie swej pracy. Staraj się nie dotykać grzałek.
3. Nigdy nie czyść wnętrza, panelu, pokrywy, tacek ani żadnych innych części piekarnika za pomocą takich narzędzi, jak twarda szczotka, ostra ścierka lub nóż. Nie używaj ściernych i rysujących środków czyszczących.
4. Po wyczyszczeniu wnętrza za pomocą ściereczki nasączonej środkiem do mycia wypłucz je, a następnie wytrzyj miękką ściereczką.
5. Szklane powierzchnie należy czyścić środkami przeznaczonymi do szkła.
6. Nie czyść kuchenki myjkami parowymi.
7. Przed otwarciem górnej pokrywy piekarnika zetrzyj z niej rozlany płyn. Przed zamknięciem pokrywy sprawdź, czy płyta grzewcza wystygła wystarczająco.
8. Nigdy nie używaj do czyszczenia łatwopalnych środków, takich jak kwas, rozpuszczalnik czy benzyna.
9. Nie myj w zmywarce żadnej części kuchni.
10. Aby wyczyścić szybę w drzwiczkach piekarnika: za pomocą śrubokręta wykręć śruby mocujące uchwyt i wyjmij drzwiczki. Umyj je dokładnie, a następnie wypłucz. Po ich wysuszeniu prawidłowo zamontuj drzwiczki piekarnika i przykręć zawiasy.
11. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.

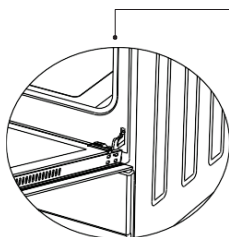
MONTAŻ DRZWI PIEKARNIKA



Rys. 21

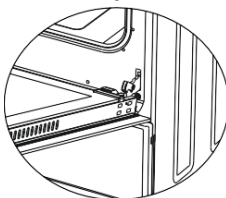


Rys. 22



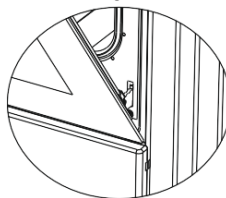
Rys. 21.1

Całkowicie otwórz drzwiczki piekarnika, pociągając je do siebie. Następnie odblokuj je, popychając zamek w zawiasie do góry śrubokrętem zgodnie z **rys. 21.1**.



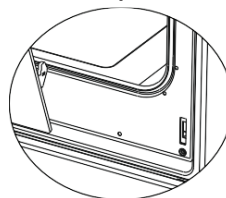
Rys. 21.2

Ustaw zamek w zawiasie pod najszerzym kątem zgodnie z **rys. 21.2**. Wprowadź oba zawiasy mocujące drzwiczki do piekarnika w tej samej pozycji.



Rys. 22.1

Następnie zamknij drzwiczki piekarnika tak, aby oparty się na zamku, zgodnie z **rys. 22.1**.



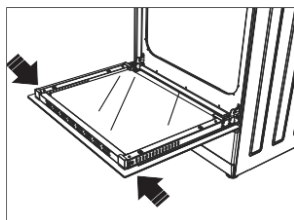
Rys. 22.2

Aby zdjąć drzwiczki, pociągnij je przy zamkniętej pozycji do góry obiema rękami, zgodnie z **rys. 22.2**.

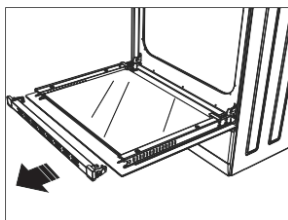
Aby zamontować ponownie drzwiczki piekarnika, wykonaj powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA SZKLANYCH DRZWI PIEKARNIKA

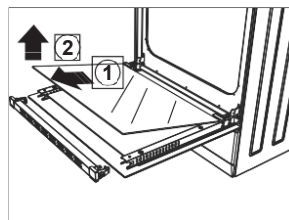
Usuń profil, naciskając plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie, jak pokazano na rys. 23, i pociągając profil do siebie, jak pokazano na rys. 24. Następnie wyjmij wewnętrzną szybę, jak pokazano na rys. 25. W razie potrzeby w ten sam sposób można wyjąć środkową szybę. Po zakończeniu czyszczenia i konserwacji zamontuj szyby i profil w odwrotnej kolejności. Sprawdź, czy profil jest prawidłowo zamontowany.



Rys. 23



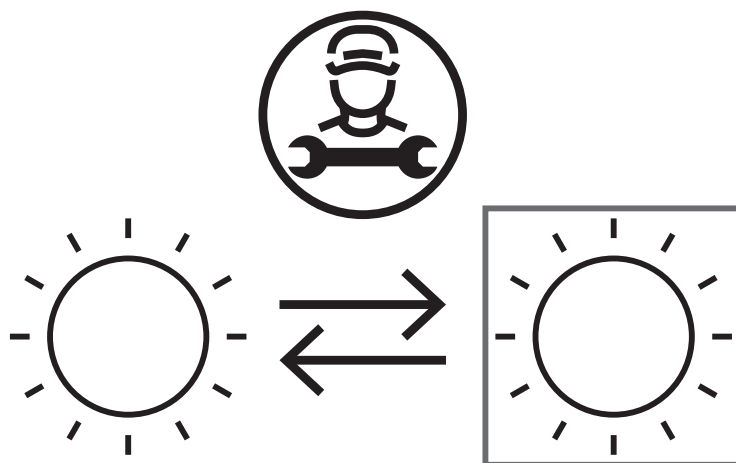
Rys. 24



Rys. 25

WYMIANA ŻARÓWKI

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



Źródło światła w tym produkcie może być wymieniane tylko przez profesjonalistę. W tym celu skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem lub serwisem producenta.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą żarówki sprawdź, czy obwód urządzenia został otwarty (otwarty obwód oznacza, że zasilanie jest wyłączone).

Najpierw należy odłączyć zasilanie urządzenia i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Następnie należy zdjąć osłonę żarówki, obracając ją tak, jak to pokazano na ilustracji, po lewej stronie. W razie trudności do obracania można użyć rękawic z tworzywa sztucznego.

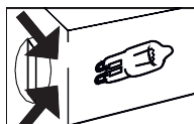
Następnie należy wyjąć żarówkę, obracając ją, a następnie włożyć nową żarówkę o takich samych parametrach.

Ponownie zamontować osłonę, podłączyć przewód urządzenia do gniazdka elektrycznego i zakończyć procedurę wymiany. Wówczas urządzenie jest gotowe do użytku.

Żarówka Typu G9



220-240 V, AC
MAX 18 W



Rys. 27

Żarówka Typu E14



220-240 V, AC
15 W



Rys. 28

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym możesz rozwiązać problemy, na które możesz się natknąć, sprawdzając poniższe punkty.

PUNKTY DO SPRAWDZENIA

W przypadku wystąpienia problemu z piekarnikiem, najpierw sprawdź tabelę poniżej i wypróbuj przedstawione sugestie.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Urządzenie nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdź zasilanie.
	Brak gazu.	Sprawdź, czy główny zawór gazu jest otwarty.
		Sprawdź, czy rura gazu nie jest zgięta lub zagięta.
		Upewnij się, że wąż gazowy jest podłączony do kuchenki.
		Sprawdź, czy używany jest odpowiedni zawór gazowy.
Podczas gotowania piekarnik przestaje pracować.	Wtyczka wypada z gniazdka.	Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Zbyt długa ciągła praca.	Po długim cyklu pracy piekarnik powinien się schłodzić.
	Wiecej niż jedna wtyczka w gniazdku.	Używaj tylko jednej wtyczki w każdym gniazdku.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Drzwi piekarnika nie otwierają się prawidłowo.	Pozostałości jedzenia utknęły między drzwiczkami a wnętrzem piekarnika.	Wyczyść dobrze piekarnik i spróbuj ponownie otworzyć drzwi.
Zapalarka nie działa.	Końcówki lub świece są zapchane.	Wyczyść końcówki lub świece palników.
	Przewody palnika gazowego są zatkane.	Oczyść przewody palnika gazowego.
Porażenie prądem przy dotykaniu piekarnika.	Brak odpowiedniego uziemienia.	Upewnij się, że zasilanie jest właściwie uziemione.
	Używa się nieuziemionego gniazdka.	
Kapanie wody.	Woda lub para mogą wytwarzać się w pewnych warunkach w zależności od rodzaju żywności. Nie jest to jednak oznaką uszkodzenia urządzenia.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj do sucha ściereczką.
Para wydostaje się ze szczeliny drzwiczek piekarnika.		
Woda pozostaje w piekarniku.		
Kuchnia nie podgrzewa.	Otwarte drzwi piekarnika.	Zamknij drzwi i uruchom ponownie.
	Nieprawidłowo ustawione kontrolki piekarnika.	Przeczytaj rozdział dotyczący działania piekarnika i zresetuj piekarnik.
	Zadziałał bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny wyłączony.	Wymień bezpiecznik lub włącz automatyczny wyłącznik. Jeśli to się często powtarza, skontaktuj się z elektrykiem.
Podczas pracy wydostaje się dym.	Podczas obsługiwanego piekarnika po raz pierwszy.	Z grzałek wydobywa się dym. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Po 2-3 cyklach problem zniknie.
	Resztki potraw na grzałkach.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia i wyczyść resztki jedzenia z grzałek.
Podczas obsługiwanego piekarnika wydostaje się zapach palonego plastiku.	Plastikowe lub inne nieodporne na ciepło akcesoria są używane wewnątrz piekarnika.	W wysokich temperaturach, stosuj odpowiednie akcesoria.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Potrawy przygotowane w piekarniku nie są odpowiednio upieczone.	Drzwi piekarnika otwierane często podczas przygotowania.	Nie otwieraj często drzwi piekarnika, jeśli żywność, którą przygotowujesz, nie wymaga obracania. W przypadku częstego otwierania drzwi temperatura wewnętrzna spada, w związku z czym wpłynie to na wynik przygotowywania potraw.
Światło wewnętrzne jest słabe lub nie działa.	Zabrudzona obudowa żarówki.	Oczyść wewnętrzną powierzchnię piekarnika i sprawdź ponownie.
	Żarówka może być spalona.	Wymień na żarówkę o tych samych parametrach.

ZASADY PRZENOSZENIA

1. Nie używaj drzwi i/lub uchwytu do przenoszenia lub przesuwania urządzenia.
2. Przenoś i transportuj w oryginalnym opakowaniu.
3. Zwróć maksymalną uwagę na urządzenie podczas ładowania/rozładowywania i przenoszenia.
4. Upewnij się, że opakowanie jest prawidłowo zamknięte podczas przenoszenia i transportu.
5. Chroń urządzenie przed czynnikami zewnętrznymi (takimi jak wilgoć, woda, itp.).
6. Należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić lub nie zdeformować urządzenia poprzez jego uderzenie, upuszczenie, itp. podczas przenoszenia i transportu.

ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Poniższe informacje pomogą w ekologicznym i ekonomicznym wykorzystaniu produktu.

1. Używaj naczyń emaliowanych i ciemnych, które lepiej przewodzą ciepło.
2. Podczas przyrządzania potrawy, jeśli przepis lub instrukcja obsługi wskazują, że wymagane jest wstępne podgrzewanie – wstępnie rozgrzej piekarnik.
3. Nie otwieraj często drzwi piekarnika podczas gotowania.
4. Staraj się nie przygotowywać wielu dań jednocześnie w piekarniku.
5. Przygotuj potrawy kolejno. Piekarnik nie traci ciepła.
6. Wyłącz piekarnik na kilka minut przed upływem czasu przygotowania. W takim przypadku nie otwieraj drzwi piekarnika.
7. Rozmrażaj zamrożoną żywność przed przyrządzeniem.

PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA

Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska. Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotyczącą zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego – WEEE). Wytyczna ta określa ogólne zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w całej UE.

INFORMACJE O OPAKOWANIU

Materiały opakowania wykonane są z surowców wtórnych, zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadkami domowymi lub innymi. Dostarcz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

PL

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.

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

.....
miejscowość 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 Szczytnie (12-100 Szczytno, 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*

**Pieczętka punktu
serwisowego/**
Stamp service point

Numer seryjny/
Serial number

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH		
MIEJSCOWOŚĆ	ADRES	TELEFON
Bartoszyce	Warszawska 10	22/ 380-52-42
Bartoszyce	Bema 5	690-313-233
Białe Błota	Ziarnista 13	22/ 380-52-42
Białystok	Sienkiewicza 55a	85/ 664-22-05
Bierutów	Konopnickiej 38/6	22/ 380-52-42
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
Dzierżoniów	Bohaterów Getta 20	22/ 380-52-42
Elbląg	Ogólna 53	55/ 232-19-61
Gdańsk	Trakt Sw. Wojciecha 223/225	22/ 380-52-42
Gdańsk	Kołobrzeska 69/4	22/380-52-43
Gdynia	Wójta Radtkego 34	58/ 661-62-08
Golczewo	Zwycięstwa 20	22/ 380-52-42
Gorzów Wlkp.	Mościckiego 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
Jelenia Góra	Forteczna 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
Kielce	Mielczarskiego 51	
Kielczów	Wiosenna 29	22/ 380-52-42
Koniaków	Koniaków 1060	501-216-408
Konin	3 Maja 33	22/ 380-52-42
Komorniki	Żabikowska 89	
Koszalin	Małopolska 1C	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
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
Łowicz	os. Bratowice 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
Międzyrzec P.	Partyzantów 4a	83/ 371-40-06

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH		
MIEJSCOWOŚĆ	ADRES	TELEFON
Mława	Plk. Franciszka Dudzińskiego 14	22/ 380-52-42
Munina	Długa 19	22/ 380-52-42
Nowy Sącz	Barska 2	22/ 380-52-42
Nysa	pl. Staromiejski 7	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
Piła	Jana Styki 3	22/ 380-52-42
Piotrków Trybunalski	Słowackiego 70a	22/ 380-52-42
Płock	Walczyńskich 9a paw.4	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	Słoneczna 1	17/ 853-38-63
Siedlce	Partyzantów 27a	22/ 380-52-42
Sieradz	Al. Pokoju 7	43/ 822-71-11
Słupsk	3-go Maja 77/5	22/ 380-52-42
Słupsk	Al. 3 Maja 82/25	59/ 843 60 83
Sokolniki	Sokolniki 8/1	22/ 380-52-42
Suwałki	Kowalskiego 19	87/ 565 56 90
Szczecin	Al. Piastów 28a	22/ 380-52-42
Szczecin	Chmielewskiego 18	22/ 380-52-42
Tarnobrzeg	Kościuszki 24	15/ 822-35-74
Tarnów	Graniczna 8a	22/ 380-52-42
Toruń	Łyskowskiego 29/35	56/ 648-01-73
Toruń Grebocin	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	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
Wrocław	Okrzei 46	22/ 380-52-42
Wrocław	Okrzei 46	54/ 231-22-75
Wrocław	Bora Komorowskiego 18	22/ 380-52-42
Zakopane	Kamieniec 21	18/ 206-36-54
Zamość	Reja 2	22/ 380-52-42
Zbąszyn	Plac Dworcowy 4/1	68/ 384-92-10
Zgierz	Parzęczewska 21	22/ 380-52-42
Zielona Góra	Wyszyńskiego 34c	22/ 380-52-42
Zabnica	Graniczna 25	33/ 864-25-10

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

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

WWW.MPM.PL