



INSTRUKCJA OBSŁUGI



KUCHNIA GAZOWA MPM-51-KGF-15, MPM-51-KGF-17, MPM-51-KGF-19

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

Szanowny Nabywco!

Dziękujemy za zakup nowej kuchni gazowej. Wierzymy, że zawarte w instrukcji obsługi informacje pomogą wykorzystać w pełni możliwości użytkowe urządzenia i zapewnią zadowolenie z jej posiadania. Życzymy Państwu długiego i bezawaryjnego korzystania z kuchni.

WAŻNE INFORMACJE I ZALECENIA

- ▶ Urządzenie nie jest podłączone do okapu kuchennego. Podłączenie musi być wykonane zgodnie z zawartymi w instrukcji wskazówkami, ze szczególnym uwzględnieniem wymagań co do wietrzenia pomieszczeń.
- ▶ Należy upewnić się czy dane o rodzaju gazu, zawarte w tabliczce znamionowej odpowiadają rodzajowi gazu w instalacji gazowej.
- ▶ Urządzenie jest fabrycznie dostosowane do gazu ziemnego G20 – 20 mbar /2 kPa.
- ▶ Wszystkie czynności związane z ustawieniem, podłączeniem, regulacją i ewentualnymi czynnościami serwisowymi muszą być wykonane przez wykwalifikowanych specjalistów.
- ▶ Podczas ustawiania kuchni lub dostosowania jej do innego rodzaju gazu należy zadbać by odpowiednie informacje znalazły się w karcie gwarancyjnej. Bez wpisania takiego potwierdzenia do karty można utracić prawo do obsługi gwarancyjnej.
- ▶ W dolnej szufladzie kuchni nie należy przechowywać łatwopalnych substancji.
- ▶ Urządzenia nie można używać w żadnym innym celu niż obróbka cieplna produktów spożywczych. Używanie urządzeń do innych celów może spowodować niebezpieczeństwo koncentracji łatwopalnych substancji do niebezpiecznego dla życia poziomu, jak również może dojść do uszkodzenia kuchni. Gwarancja nie obejmuje usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego korzystania z urządzenia.
- ▶ Zaleca się, aby co dwa lata dokonać przeglądu kuchni i wykonać ewentualne czynności konserwacyjne wykraczające poza ramy normalnej codziennej konserwacji. W ten sposób przedłużycie Państwo okres użytkowania swojego urządzenia.
- ▶ W przypadku wycucia zapachu gazu, natychmiast należy zamknąć jego dopływ. Urządzenie może być ponownie używane jeśli wykwalifikowany fachowiec dokona jego przeglądu, ustali miejsce wycieku gazu i dokona naprawy. Pomieszczenie w którym znajduje się kuchnia musi być dokładnie wywietrzone.
- ▶ Podczas użytkowania kuchni gazowej wydziela się ciepło, a w pomieszczeniu w którym się ona znajduje wzrasta wilgotność. Należy zadbać o właściwie wietrzenie tego pomieszczenia. Można też korzystać z mechanicznych urządzeń do wietrzenia (np. okap kuchenny z funkcją wietrzenia). Podczas dłuższego i intensywnego korzystania z kuchni, potrzebne jest również bardziej intensywne wietrzenie poprzez np. otwarcie okna.
- ▶ Do prawidłowego działania kuchni musi być zapewniony dopływ powietrza tzn. 2m³/h na każdy kW mocy.
- ▶ Przeprowadzenie kontroli wypływu gazu przy pomocy otwartego płomienia jest zabronione.
- ▶ Jeśli pojawi się usterka zlokalizowana w tej części urządzenia w której znajduje się instalacja zasilania gazem nie wolno próbować usunąć jej samemu. Urządzenie należy wyłączyć i wezwać autoryzowany serwis.
- ▶ Jeśli urządzenie nie będzie używane przez okres dłuższy niż trzy dni, należy zamknąć zawór na przewodzie doprowadzającym gaz. Przed ponownym użytkowaniem należy skontrolować prawidłowość działania wszystkich funkcji urządzenia.

- ▶ Jeśli następuje zmiana wyposażenia pomieszczenia w którym znajduje się urządzenie stwarzające ryzyko pożaru lub eksplozji (np. klejenie łatwopalnymi klejami, malowanie) kuchnię należy wyłączyć a po skończeniu prac dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
- ▶ Ostrzeżenie; w bezpośrednim otoczeniu kuchni gazowej nie należy ustawiać żadnych łatwopalnych przedmiotów (przepisowa odległość takich przedmiotów to 750mm w kierunku głównego źródła oddawania ciepła i 100 mm we wszystkich pozostałych kierunkach).
- ▶ Podczas gotowania nie należy używać przyborów i naczyń kuchennych, które są uszkodzone, pęknięte itp.
- ▶ Nie wolno ustawiać kuchni gazowej na żadnej podstawie.
- ▶ Producent nie zaleca używania żadnych urządzeń pomocniczych służących np. podtrzymywaniu płomienia lub zwiększających efektywność kuchni.
- ▶ Przy przesuwaniu lub podnoszeniu urządzenia, nie należy trzymać go za płytę podpalnikową.
- ▶ Producent nie odpowiada za szkody powstałe w wyniku niestosowania się do zaleceń zawartych w instrukcji obsługi.
- ▶ Nie należy czyścić kuchni gazowej przy pomocy aparatu ciśnieniowego.
- ▶ Kuchnię należy ustawić przy ścianie wykonanej z niepalnego materiału.

UWAGA! Producent zachowuje prawo do zmian w instrukcji obsługi, które mogą być niezbędne jeśli wystąpią zmiany technologiczne lub innowacyjne w przedmiotowym urządzeniu.

Wyposażenie kuchni zależy modelu. Dodatkowe wyposażenie (półka – ruszt, naczynia do grillowania, nóżki do regulacji można kupić w autoryzowanych punktach serwisowych.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- ▶ Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia opakowanie.
- ▶ Poszczególne elementy opakowania przeznaczone są do recyklingu, zgodnie z obowiązującymi zaleceniami i przepisami.
- ▶ Przy pomocy pokrętła termostatu należy ustawić najwyższą temperaturę piekarnika i pozostawić pracujący piekarnik na 30 minut. W tym czasie należy zadbać o dokładną wentylację pomieszczenia. W ten sposób usunięte zostaną wszelkie substancje ochronne i nieprzyjemny zapach wnętrza piekarnika.
- ▶ Proszę się upewnić, że żadne inne instalacje kuchenne (przewody, kable) nie dotykają płyty kuchennej lub innych silnie nagrzewających się części kuchni gazowej.
- ▶ Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia osób lub mienia, które powstaną w wyniku nieprawidłowej obsługi kuchni gazowej.

GOTOWANIE

UWAGA:

- ▶ Kuchnię gazową mogą obsługiwać tylko osoby dorosłe przestrzegając zaleceń zawartych w instrukcji obsługi. Nie wolno pozostawiać bez kontroli małych dzieci w pomieszczeniu, gdzie stoi kuchnia gazowa.
- ▶ Podczas działania kuchnia gazowa musi być pod stałym nadzorem.
- ▶ Nie należy zamykać pokrywy kuchni jeśli korzysta się z palników gazowych lub palnika w piekarniku.

- ▶ Na ruszcie umieszczonym w prowadnicach można ułożyć produkty o wadze do 3 kg. Na ruszt z blachą lub na blachę można wstawić produkty o wadze do 7 kg.
- ▶ Płytki do pieczenia i blachy nie są przeznaczone do długotrwałego przechowywania żywności (dłużej niż 48 godzin). Do dłuższego przechowywania należy przełożyć żywność do właściwych naczyń.

WYŁĄCZENIE PALNIKÓW

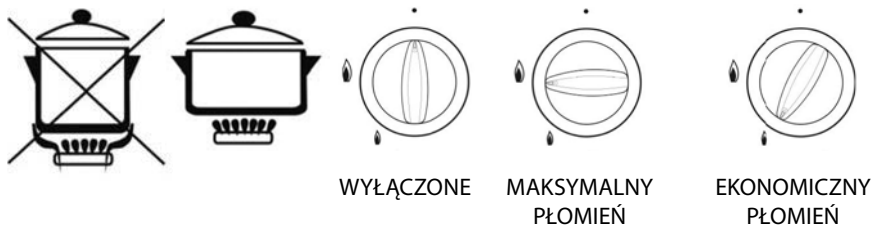
Właściwe pokrętko należy obrócić do położenia „OFF” („WYŁĄCZENIE”) i sprawdzić czy płomień zgasnął.

GOTOWANIE

- ▶ Do gotowania zalecamy niższe i szersze naczynia. Należy upewnić się czy płomień palnika równomiernie ogrzewa dno naczynia i nie wychodzi poza jego krawędzie (zdjęcie 4).
- ▶ Urządzenie jest wyposażone w palniki różnej wielkości. Do optymalnego wykorzystania gazu zalecamy korzystanie z naczyń o następujących wymiarach dna
 - mały palnik o średnicy od 130 do 160 mm,
 - średni palnik o średnicy od 160 do 220 mm,
 - duży palnik o średnicy od 220 do 280 mm.
- ▶ Przy pomocy pokrętkła należy ustawić moc palnika (wielkość płomienia), w pozycjach pomiędzy „NAJWIĘKSZA MOC” i „EKONOMICZNIE”. Aby ustawić płomień w pozycji „EKONOMICZNIE” pokrętko należy obrócić całkiem w lewo.
Po zagotowaniu się potrawy, należy zmniejszyć moc płomienia do poziomu, który podtrzymuje temperaturę wrzenia.

UWAGA:

Przed otwarciem pokrywy płyty kuchennej, należy oczyścić ją z ewentualnie rozlanych płynów. Nie należy zamykać pokrywy podczas działania palników oraz po ich wyłączeniu jeśli są jeszcze nagrzane.



JAK NALEŻY OBCHODZIĆ SIĘ ZE SZKLANĄ POKRYWĄ.

UWAGA!

Szklana pokrywa łatwo może pęknąć, jeśli będzie nagrzana. Przed jej zamknięciem należy wyłączyć wszystkie palniki.

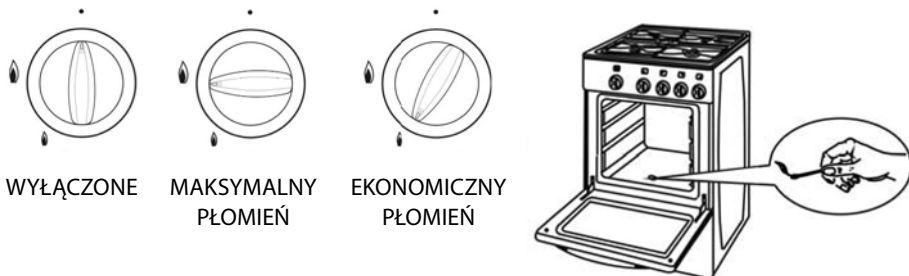
Jeśli używacie kuchni ze szklaną pokrywą należy przestrzegać poniższych zaleceń.

W ten sposób unikniecie ewentualnych uszkodzeń lub pęknięć szkła pokrywy.

- ▶ Nigdy nie wolno włączać palników, gdy jest zamknięta pokrywa.

- ▶ Zamkniętej pokrywy nie należy używać jako dodatkowej powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania przedmiotów.
 - ▶ Pokrywę należy otworzyć, aż do jej końcowego położenia.
 - ▶ Podczas gotowania naczynia nie mogą dotykać szklanej pokrywy.
 - ▶ Podczas zamykania pokrywy, należy przytrzymać ją dopóki nie będzie całkowicie zamknięta.
 - ▶ Jeśli pokrywa zabrudzi się należy ją oczyścić po zakończeniu gotowania i ochłodzeniu się kuchni.
- Do czyszczenia pokrywy nie należy używać agresywnych środków, które mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię pokrywy.

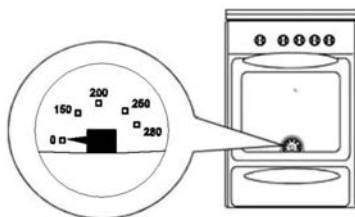
OBSŁUGA PIEKARNIKA



UWAGA! Jeśli płomień w piekarniku nie zapali się, proszę otworzyć jego drzwi i pozostawić otwarte na około 5 minut i spróbować ponownie.

WSKAŹNIK TEMPERATURY W PIEKARNIKU

Na piekarniku umieszczony jest wskaźnik temperatury w jego wnętrzu. Wskazania temperatury określają jej wysokość w środku (w °C) – patrz rys. Dane o wysokości temperatury są podane w przybliżeniu.



PIECZENIE POTRAW W PIEKARNIKU

Zanim w piekarnik zostanie wstawiona potrawa z ciasta drożdżowego, piekarnik należy nagrzać wstępnie przez 10 do 15 minut.

Pokrętkę sterowania piekarnika należy ustawić w pozycji „najwyższa moc”.

Po nagraniu się piekarnika, należy wstawić potrawę.

Czas pieczenia w położeniu najwyższej mocy zależy od rodzaju potrawy i jej masy. Następnie pokrętkę sterowania należy ustawić w położeniu «minimalna moc», i pozostawić je w takim położeniu do końca pieczenia.

- ▶ Ogólne wskazówki: ciasto drożdżowe upieczone jest po 25-30 minutach, drobne ciastka po 12 do 18 minutach. Czasy pieczenia podane są orientacyjnie, dla każdego rodzaju potrawy czas trzeba określić zgodnie ze swoim kulinarnym doświadczeniem.
- ▶ Jeśli to możliwe, nie należy podczas pieczenia otwierać drzwi, w ten sposób nie będzie strat ciepłych i proces pieczenia będzie przebiegał w sposób niezakłócony.

Jeśli zauważycie, że są znaczące różnice w wybranej przez was temperaturze i faktycznej temperaturze panującej we wnętrzu – należy wezwać autoryzowany serwis.

WSKAZÓWKA:

Jeśli pieczenie wysokie, drożdżowe e ciasto zalecamy by formę ustawić na aluminiowej blasze i wszystko wstawić w drugą prowadnicę licząc od dołu.

Oven temperature	Rodzaj potrawy
150 – 160°C	Pasteryzacja
160 – 180°C	Piana z białek jaj, pulchne pieczywo
180 – 196°C	Biszkopt, ciasta drożdżowe
196 – 212°C	Torty, pieczeń mięsna, dziczyzna
212 – 228°C	Pieczeń mięsna
228 – 244°C	Tłuste mięso, gęś , prosię
260°C	Cukierki

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnika, wszystkie pokręta piekarnika należy ustawić w pozycji „Wyłączenie” i poczekać, aż kuchnia się ochłodzi.

Przed rozpoczęciem czyszczenia kuchni, należy odłączyć ją od sieci elektrycznej, wszystkie pokręta należy ustawić w opozycji „Wyłączenie” i poczekać aż kuchnia się ochłodzi.

POWIERZCHNIA KUCHNI

- ▶ Powierzchnię kuchni należy wytrzeć wilgotną ściereczką z niewielką ilością detergentu.
- ▶ Tłuste plamy można usunąć ciepłą wodą i specjalnym środkiem do czyszczenia emalii.
- ▶ Nigdy nie należy czyścić emaliowanych powierzchni przy pomocy agresywnych środków, gdyż można uszkodzić powierzchnię urządzenia.

PŁYTA KUCHENNA

- ▶ Należy zdjąć kratkę nadpalnikową i ją oczyścić, lub umyć w zmywarce do naczyń. Po umyciu kratki nadpalnikowej należy ją ustawić ponownie na powierzchni płyty kuchennej.
- ▶ Podnieść palniki (pokrywa, korona) i je powymować, na 10 minut zanurzyć w ciepłej wodzie z odrobiną detergentu.
- ▶ Po umyciu elementów palnika, należy je dokładnie osuszyć, sprawdzić czy nacięcia w koronie są czyste. Następnie palniki wstawić na swoje miejsce.

UWAGA! Korona palników wykonana jest ze stopu aluminium i dlatego nie zalecamy mycia ich w zmywarce do naczyń.

PIEKARNIK

- ▶ Wewnętrzne ściany piekarnika należy oczyścić przy pomocy wilgotnej gąbki i detergentu.
- ▶ Do usunięcia zaschniętych resztek należy używać specjalnego środka do czyszczenia emalii.
- ▶ Po czyszczeniu piekarnik należy dokładnie osuszyć.
- ▶ Piekarnik można czyścić wtedy, gdy jest chłodny.

Ni wolno używać agresywnych środków czyszczących, gdyż mogą uszkodzić powierzchnię emalii.

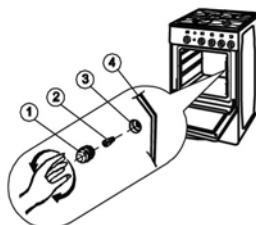
Wyposażenie piekarnika (ruszt, blachy) można umyć wilgotną gąbką i detergentem lub umyć w zmywarce do naczyń.

WYMIANA ŻARÓWKI WE WNĘTRZU PIEKARNIKA

- ▶ Pokręta ustawione w wyjściowej pozycji »Wyłączenie«, urządzenie odłączone od źródła energii elektrycznej.
- ▶ Odkręcić szklaną pokrywę żarówki, obracając ją w lewą stronę.
- ▶ Wykręcić starą żarówkę i wkręcić nową.
- ▶ Ponownie założyć pokrywę.

UWAGA! Należy używać żarówek o następującej charakterystyce: T 300°C, E 14, 230 – 240 V, 15W.

1. Szklana pokrywa
2. Żarówka
3. Pierścień
4. Grzbietowa strona piekarnika



WARUNKI GWARANCJI

Nie wolno wykonywać żadnych napraw samodzielnie. W celu dokonania napraw należy zgłosić się do autoryzowanego punktu serwisowego. Prosimy dokładnie skontrolować czy karta gwarancyjna jest właściwie wypełniona – w przeciwnym wypadku gwarancja będzie nieważna.

UWAGA! Podczas transportu kuchnia zabezpieczona jest opakowaniem, które można utylizować lub przekazać do recyklingu. Prosimy o przekazanie opakowania do odpowiedniego punktu zbiórki opakowań.

INSTRUKCJA PODŁĄCZENIA I USTAWIENIA

Wszystkie czynności związane z podłączeniem, serwisowaniem urządzenia może wykonywać tylko upoważniony fachowiec przestrzegając przy tym wszelkich standardów i przepisów. Podłączenie urządzenia musi być potwierdzone w karcie gwarancyjnej. Urządzenia gazowe przebadane są zgodnie z następującymi przepisami:

EN 30-1 – 1 Kuchnie gazowe do użytkowania w gospodarstwie domowym: Ogólne wymagania bezpieczeństwa EN-30-2-1 Kuchnie gazowe do użytkowania w gospodarstwie domowym: część c2-1 Efektywność energetyczna Urządzenie musi być ustawione i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

WAŻNA UWAGA

Podczas każdego przesuwania kuchni, należy zamknąć dopływ gazu i odłączyć kuchnię od źródła zasilania.

Po podłączeniu urządzenia należy sprawdzić następujące elementy:

- ▶ Kontrola szczelności na połączeniach przewodów gazowych i prawidłowość podłączenia do sieci elektrycznej.
- ▶ Kontrola palników gazowych i ich ustawienia (powietrze do palnika w piekarniku, poziom mocy w ekonomicznym położeniu, czujniki przycisków termoelektrycznych).
- ▶ Należy skontrolować ustawienie kuchni i działanie wszystkich jej funkcji i poinstruować użytkowników o zasadach obsługi kuchni.

USTAWIENIE KUCHNI

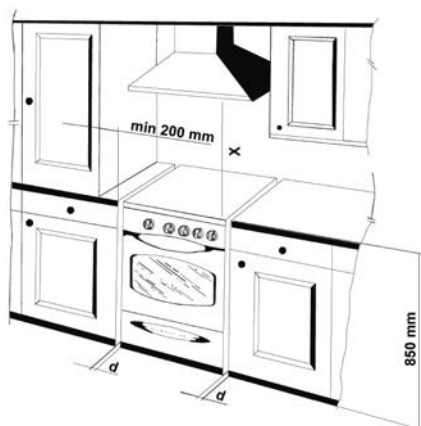
Urządzenie można ustawić pomiędzy elementami zabudowy kuchennej w pomieszczeniu o kubaturze min. 20m³.

W mniejszych pomieszczeniach (ale nie mniejszych niż 15m³) należy zamontować okap kuchenny. Kuchnia nie stwarza zagrożenia ciepłego na którym stoi. Można ustawić ją na każdym rodzaju podłoża. Nie należy ustawiać kuchni na podkładkach, podstawkach itp.

- ▶ Jeśli kuchnia ustawiona jest przy ścianie o stopniu palności B – bardzo trudnopalna, C₁ – trudnopalna, C₂ – średniopalna, lub C₃ – łatwopalna, należy pomiędzy ścianą i urządzeniem pozostawić odpowiednią bezpieczną odległość.
- ▶ Przy ścianie o stopniu palności A – niepalna, kuchnię można postawić bez pozostawiania odległości od ściany.
- ▶ Kuchnię można postawić na styku ze ścianą o stopniu palności B, C₁, C₂, C₃, pod warunkiem, że pokryta jest materiałem odpornym na ciepło (np folia aluminiowa), lub posiada odporność cieplną t 100°C (część, która znajduje się poniżej płyty do gotowania).

«X» – minimalna odległość pomiędzy płytą kuchenną i okapem wynosi 750mm lub więcej, jeśli wymaga tego producent okapu.

Stopień palności	A	B	C ₁	C ₂	C ₃
odległość (mm)	bezpośrednio	3	5	10	20



PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ

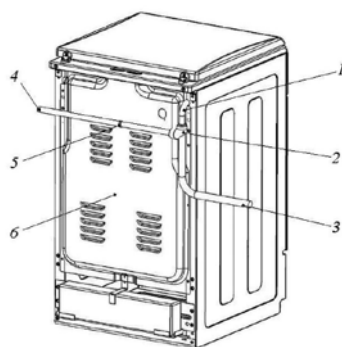
Podłączenia kuchni do instalacji gazowej może dokonać tylko uprawniony fachowiec, przestrzegając odpowiednich przepisów. Podczas podłączenia kuchni, zawór gazowy musi być zamknięty.

UWAGA! Podczas podłączania kuchni do gazu (podłączenie do przewodu gazowego lub gumowego przewodu gazowego) przy pomocy klucza, należy zadbać by nie uszkodzić żadnych elementów połączenia.

WAŻNA UWAGA

Jeśli kuchnia podłączona jest z lewej strony (patrząc od przedniej strony kuchni), przewód należy przymocować przy pomocy klamry, umieszczonej w otworze w pokrywie górnej).

1. Końcówka rury gazowej
2. Kolano
3. Wąż gazowy (podłączenie z prawej strony)
4. Wąż gazowy (podłączenie z lewej strony)
5. Opaska mocująca
6. Tylna ściana kuchni



PODŁĄCZENIE DO GAZU ZIEMNEGO (G 20)

Podłączenie należy wykonać zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami. W przypadku zbyt dużego ciśnienia gazu, zalecamy użycie regulatora ciśnienia.

PODŁĄCZENIE DO GAZU LPG (G30)

Na końcu przewodu należy umieścić 1/2" łącznik do gazu LPG.

PODŁĄCZENIE PRZY POMOCY RUCHOMEGO PRZEWODU GUMOWEGO

Do podłączenia należy używać wyłącznie przewodów zgodnych z lokalnymi przepisami.

Zalecamy użycie przewodu o długości 1000mm.

Odporność cieplna przewodów musi wynosić minimum 100°C.

Do każdego przewodu dołączona jest instrukcja obsługi, opisując a sposób podłączenia, dozwolone nagrzewanie, okresy przeglądów serwisowych i okres użytkowania. Należy przestrzegać tych instrukcji.

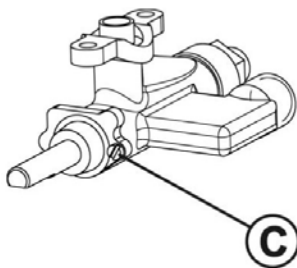
USTAWIENIE PŁOMIENIA MINIMALNEGO

Przed regulacją palników należy wyłączyć kuchnię z prądu. Podczas regulacji, zawory należy ustawić w pozycji »Ekonomicznie«.

Minimalny płomień jest ustawiony wtedy, kiedy wysokość wewnętrznego stożka płomienia wynosi 3-4 mm.

Jeśli jest inaczej, należy zdjąć pokrywkę zaworu i przykręcić lub odkręcić śrubę C, w zależności od tego czy płomień trzeba zmniejszyć czy zwiększyć. Ustawienie musi być takie, by końcowe położenie zaworu odpowiadało minimalnemu położeniu pokrętła.

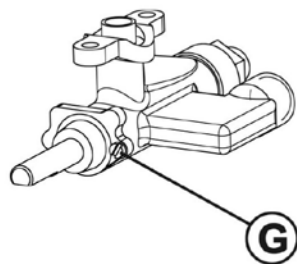
Dla gazu butan/propan, śruba C musi być całkiem dokręcona.



Palnik	Mały	Średni	Szybki	Piekarnik
Gaz ziemny G 20 – 20 mbar /_2 kPa				
Średnica dyszy (mm)	0,72X	0,85Y	1,06Y	1,13
Propan-butan G 30 /31 – 37 mbar /3,7 kPa				
Średnica dyszy (mm)	0,48	0,57	0,75	0,73F2

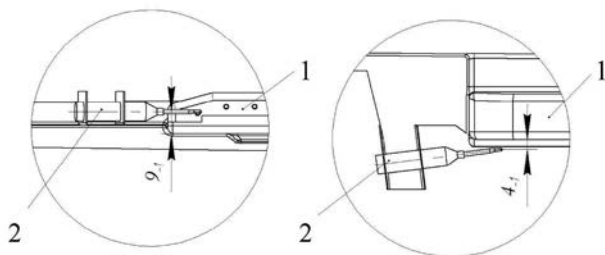
USTAWIENIE MINIMALNEJ MOCY PIEKARNIKA

- ▶ Zdjąć dno piekarnika.
- ▶ Zdjąć pokrętło sterowania piekarnika.
- ▶ Wyłączyć piekarnik z sieci elektrycznej.
- ▶ Zdjąć pokrętło regulacji temperatury.
- ▶ Zakręcić do końca śrubę G, jeśli korzystacie z gazu propan/butan.
- ▶ Jeśli korzystacie z gazu ziemnego, odkręć śrubę G o 1/2 lub 3/4 obrotu.
- ▶ Zapalić palnik piekarnika i zamknąć drzwi.



Położenie czujnika kontroli płomienia:

1. Palnik piekarnika
2. Czujnik urządzenia kontrolującego płomień.



DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

Dostosowanie kuchni do różnych rodzajów gazu może wykonać tylko wykwalifikowany fachowiec przestrzegając poniżej zawartych wskazówek:

- ▶ Należy wymienić dysze wszystkich palników,
- ▶ Jeśli jest zamontowany, należy wymienić lub zmienić ustawienie regulatora ciśnienia gazu
- ▶ Ustawić moc funkcji ekonomicznej dla palników kuchni,
- ▶ Oznaczyć kuchnię nowym rodzajem gazu (nowe oznaczenie załączone do dysz).

PODŁĄCZENIE KUCHNI DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Kuchnia wyposażona jest w kabel przyłączeniowy z wtyczką.

Gniazdko wtykowe musi być dostępne. Uszkodzony kabel przyłączeniowy należy zastąpić nowym.

UWAGA! Należy zadbać o to, by nagrzewające się części kuchni nie dotykały kabla przyłączeniowego, gdyż ciepło może uszkodzić jego izolację.

WYPOZIOMOWANIE KUCHNI

Płytę kuchenną można wypoziomować przy pomocy czterech śrub do regulacji, załączonych do urządzenia.

- ▶ Wyjąć szufladę znajdującą się pod piekarnikiem
- ▶ Przechylić kuchnię na jedną stronę
- ▶ Wkręcić plastikowe śruby w przedni i tylny otwór umieszczone na poprzecznej listwie
- ▶ Przechylić kuchnię na drugą stronę i wkręcić śruby w otwory po drugiej stronie.
- ▶ Kuchnię wypoziomować przy pomocy śrubokręta którym można wyregulować śruby widoczne w miejscu szuflady pod piekarnikiem
- ▶ Zalecamy wypoziomowanie kuchni właśnie przy pomocy śrub do regulacji.

UWAGA! Jeśli wysokość i ustawienie urządzenia są prawidłowe nie jest potrzebne regulowanie śrubami.

UWAGA! Producent zachowuje prawo do drobnych zmian w niniejszej instrukcji, jeśli urządzenie zostanie zmodyfikowane w sposób nie wpływający na jego funkcjonalność.

WYPOSAŻENIE	MPM-51-KGF-XX (1470-00-XX)
Ruszt	+
Blacha	+
Zestaw śrub do regulacji wysokości kuchni	+

Dodatkowe wyposażenia GZ 41 0, GZ 350, propan-butan G 30 przy przestawieniu kuchni na inny rodzaj gazu można zamówić w placówce serwisowej

DANE TECHNICZNE	MPM-51-KGF-XX (1470-00-XX)
Wymiary: Wys/szer/gł	850 /500 /540 mm
Płyta kuchenna	
Palniki	
Lewy przedni	1,5 KW
Lewy tylny	1,0 KW
Prawy tylny	1,5 KW
Prawy przedni	2,6 KW
Piekarnik	
Palnik	2,4 KW
Oświetlenie	15 W
Zapłon elektryczny	2 W
Min/max temperatura	155 /330°C
Napięcie	230 V ~
	-
Moc znamionowa: gaz	9,0 KW
Moc znamionowa: prąd	17 W
Rodzaj gazu	G 20 – 20 mbar /2 kPa
Kategoria	II _{2E3B/P}
Przyłączenie do sieci gazowej	ISO 228-1/G 1/2

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.

*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
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72
www.mpm.pl