



INSTRUKCJA OBSŁUGI



KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM

MPM-51-KGF-15, 17, 19, 23, 21, 21/B i 25

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

MPM-51-KGE-11, 11/B i 12, MPM-51-KGM-26

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

Kuchnie spełniają wymogi następujących dyrektyw Unii Europejskiej:

- 2014/35/EU Niskie napięcia i dalsze aktualizacje;
- 2014/30/EU Kompatybilność elektromagnetyczna i dalsze aktualizacje;
- 2016/426/EU Gaz i dalsze aktualizacje;

- ▶ Niniejsze urządzenie ma być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i być użytkowane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przeczytaj instrukcję przed zainstalowaniem i użytkowaniem.
- ▶ To urządzenie zostało zaprojektowane do użytkowania wewnątrz pomieszczeń. W żadnych okolicznościach nie używaj tego urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Kuchenka ma być użytkowana w warunkach domowych do przygotowania i rozgrzewania jedzenia zgodnie z niniejszą instrukcją. Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie urządzenia, jak również użytkowanie przemysłowe, wykorzystanie kuchenki w biurach, zakładach usługowych, instytucjach opieki zdrowotnych i edukacji itp. nie jest przewidziane. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie urządzenia w razie naruszenia tego punktu instrukcji.
- ▶ Niniejsza instrukcja dotyczy urządzenia klasy 1 (wolny montaż).
- ▶ Usuń opakowanie, części opakowania (pakiety plastikowe, tworzywo sztuczne piankowe, spinacze metalowe) mogą stanowić potencjalne zagrożenie dla dzieci, dlatego należy od razu wyrzucić opakowanie lub schować je w niedostępnym miejscu.
- ▶ Przekonaj się, że Twoja kuchenka nie jest uszkodzona i jest w pełni wyposażona. Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości, należy natychmiast skontaktować się ze sprzedawcą.
- ▶ Zabrania się wykorzystania przedłużaczy i łączników. Długość kabla nie może przekraczać 1,5 m. Producent nie ponosi odpowiedzialności za zapalania się, powstałe w wyniku wykorzystania trójników i przedłużaczy, a także kabla przyłączeniowego, którego przekrój nie odpowiada poborowi mocy przez urządzenie. Przy montażu należy sprawdzić zgodność charakterystyk sieci i kuchenki. Niezbędne dane znajdują się w specjalnej tabeli na przedniej ścianie kuchenki.
- ▶ Gniazdko i wtyczka muszą być tego samego typu.

- ▶ Montaż kuchenki ma być realizowany przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami Producenta i normami obowiązującymi na terenie Twojego kraju. Nieprawidłowy montaż może doprowadzić do szkody dla ludzi, zwierząt lub Twojego mienia. W razie nieprawidłowego montażu Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności.
- ▶ Zawsze należy wyjmować wtyczkę z gniazdka lub wyłączać elektryczność na Twojej tablicy przed myciem lub innymi operacjami w zakresie konserwacji kuchenki.
- ▶ Nie ciągnij kabla, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka: jest to bardzo niebezpieczne. Nie przeciskaj i nie naciągaj kabla sieciowego.
- ▶ Periodycznie sprawdzaj stan kabla elektrycznego, w razie wykrycia wad należy zamienić go na analogiczny.
- ▶ W razie uszkodzenia kabla zasilania jego wymiany, w celu uniknięcia zagrożenia, ma dokonywać producent, służba serwisowa lub analogiczny personel wykwalifikowany.
- ▶ Należy śledzić, aby otwory wentylacyjne i szczeliny w tylnej części kuchenki nie były przykryte, w przeciwnym razie powstaje zagrożenie przekroczenia temperatury roboczej izolacji elektrycznej i zwarcia.
- ▶ Twoja kuchenka ma być używana wyłącznie do tego celu, do którego została ona zaprojektowana. Jeżeli chcesz użyć kuchenki do innej pracy (na przykład do ogrzewania pomieszczenia), robisz to na własne ryzyko. Producent nie ponosi odpowiedzialności za usterki spowodowane niewłaściwym lub nieracjonalnym użytkowaniem.
- ▶ Nie dotykaj kuchenki, jeżeli masz mokre lub wilgotne ręce czy nogi, nie używaj urządzenia boso.
- ▶ Zgodnie z ogólnymi przepisami Państwowej Straży Pożarnej nie pozostawiaj kuchenki bez opieki.
- ▶ **UWAGA! Jeżeli powierzchnia elektrycznej płytki grzejnej pękła, należy odłączyć urządzenie od sieci, aby zapobiec porażeniu prądem! Uszkodzonej płytki grzejnej nie da się wymienić!**
- ▶ Nie pozwalaj dzieciom i osobom nie zapoznanym z niniejszą instrukcją używać kuchenki podczas Twojej nieobecności.
- ▶ **Ostrzeżenie dla piekarników elektrycznych: w toku funkcjonowania grilla lub piekarnika dostępne części piekarnika mogą silnie się nagrzać. Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się**

do kuchenki. Aby uniknąć przegrzania drzwiczek piekarnika zaleca się ustawienie temperatury termoregulatora grilla elektrycznego do 200°C.


- ▶ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, ograniczonych zdolnościach umysłowych i psychicznych lub braku doświadczenia lub wiedzy, jeżeli nie są one kontrolowane lub nie są przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- ▶ Dzieci muszą znajdować się pod opieką w celu niedopuszczenia do zabawy urządzeniem.
- ▶ Urządzenie silnie grzeje się przy użyciu. Należy unikać dotykania elementów grzewczych wewnątrz piekarnika.
- ▶ **Uwaga! Dostępne części mogą się nagrzewać podczas pracy. Nie pozwalaj dzieciom znajdować się w ich pobliżu.**
- ▶ Zabrania się zmiany konstrukcji kuchenki i ingerencja osób trzecich nie upoważnionych przez Producenta do naprawy gwarancyjnej.
- ▶ Przy wykorzystaniu małych kuchennych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki należy śledzić, aby ich kable zasilania nie dotykały gorących części urządzenia.
- ▶ Odłącz kuchenkę od sieci, kiedy odjeżdżasz na dłuższy czas. Odłącz doprowadzanie gazu.
- ▶ Nie używaj płynów łatwopalnych (alkoholu, benzyny itp.) w pobliżu funkcjonującego urządzenia.
- ▶ Nie należy umieszczać na kuchence naczyń z nierównym lub zniekształconym dnem. Staraj się umieszczać naczynia w taki sposób, aby uchwyty się nie przegrzewały i żeby nie było możliwości wywrócenia naczyń przez przypadkowe zahaczenie uchwytów.
- ▶ Jeżeli kuchenka nie jest używana, należy upewnić się, że pokrętła na panelu znajdują się w pozycji zamkniętej.
- ▶ Trzymaj dzieci z dala od kuchenki podczas korzystania z piekarnika. Części kuchenki po wyłączeniu przez długi czas pozostają gorące. Należy zachowywać ostrożność, nie dotykaj kuchenki: poczekaj, aż całkowicie wystygnie.
- ▶ **UWAGA! Używanie urządzenia do gotowania na gazie prowadzi do wzrostu temperatury, tworzenia się wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowany.**

Dlatego w kuchni należy zapewnić wystarczającą wentylację, szczególnie podczas użytkowania urządzenia: otwory wentylacji naturalnej muszą być otwarte lub zainstalować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg mechaniczny).

- ▶ **Jeżeli urządzenie jest używane intensywnie i stale, może być wymagana dodatkowa wentylacja, na przykład otwarcie okna i skuteczne przewietrzenie lub zwiększenie mocy mechanicznego urządzenia wentylacyjnego.**
- ▶ **UWAGA! To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Urządzenia nie wolno używać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczenia.**
- ▶ **OSTRZEŻENIE. Przyrząd i jego części są nagrzewane podczas eksploatacji. Konieczne jest unikanie dotykania nagrzaných elementów w każdy możliwy sposób. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny mieć dostępu do przyrządu.**
- ▶ **Przyrząd nie wolno instalować za drzwiami dekoracyjnymi, aby uniknąć przegrzania.**
- ▶ **OSTRZEŻENIE: Gotowanie na palniku bez nadzoru personelu obsługującego przy użyciu oleju lub tłuszczu może być niebezpieczne i spowodować pożar.**
- ▶ **NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz przyrząd, a następnie przykryj płomień pokrywą lub kocem przeciwpożarowym.**
- ▶ **OSTRZEŻENIE: Proces gotowania nie powinien odbywać się bez nadzoru. Podczas krótkiego procesu gotowania ustania się ciągle spostrzeżenie.**
- ▶ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko powstania pożaru, nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.**
- ▶ **Ostrzeżenie:**
 - **Nigdy nie umieszczaj gorących naczyń i materiałów łatwopalnych w przedziale gospodarczym.**
 - **Nigdy nie zostawiaj włączonych palników gazowych pustymi lub z nieużywanymi naczyniami, ponieważ naczynia szybko się nagrzewają, co może spowodować uszkodzenie urządzenia.**
 - **W niektórych modelach, powierzchnia kuchenki przykrywa się szklaną pokrywą. Aby uniknąć pęknięcia szkła, zabronione jest:**
 - zapalanie palników, włączenie płytek grzejnych przy opuszczonej pokrywie,

- opuszczanie pokrywy przy włączonych lub jeszcze nie wystygniętych palnikach, płytkach grzewczych.
- ▶ Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej zanieczyszczenia cieczone.
- ▶ Przed opuszczeniem pokrywy elementy grzewcze płyty muszą wystygnąć.
- ▶ Podczas korzystania z kuchenki (nagrywanie palników stołowych lub piekarnika / grilla) należy trzymać szklaną pokrywę w pozycji otwartej.



- ▶ Korzystanie z kuchenki gazowej wymaga stałego dopływu powietrza. Przy montażu kuchenki należy ściśle przestrzegać instrukcji podanych w paragrafie „Instrukcja montażu” niniejszej Instrukcji.
- ▶ W przypadku powstania sytuacji nietypowej, wyłącz kuchenkę z sieci, skontaktuj się z pogotowiem gazowym w miejscu zamieszkania.
- ▶  **UWAGA! W celu zapobiegania przewróceniu się urządzenia mają być zamontowane środki do zwiększenia stabilności. Zobacz instrukcję montażu.**
- ▶ **OSTRZEŻENIE.** Dozwolone jest stosowanie wyłącznie urządzeń zabezpieczających palnika, opracowanych przez producenta tego przyrządu gospodarstwa domowego lub określonych przez jego producenta w instrukcji eksploatacji, w zależności od okoliczności, lub użycie urządzeń zabezpieczających przewidzianych na palniku. Używanie innych urządzeń może powodować wypadki.
- ▶ Jeśli postanowiłeś, że kuchenka już nie nadaje się do użytku, zapewnij, aby nie nadawała się do użytku: odłącz od sieci, odetnij kabel zasilający, usuń potencjalnie niebezpieczne elementy (jest to szczególnie ważne dla bezpieczeństwa dzieci, które mogą bawić się z niewykorzystywanymi lub wyrzuconymi urządzeniami).
- ▶ **Uwaga! W celu zapewnienia skutecznej i bezpiecznej pracy urządzenia stanowczo zalecamy:**
 - nie korzystać z usług osób nie autoryzowanych przez producenta;

➤ **przy naprawie wymagać wykorzystania oryginalnych części zapasowych.**

- ▶ Nie należy używać gruboziarnistych ściernych środków czyszczących lub ostrich przedmiotów metalowych do czyszczenia szkła drzwiczek (piekarnika), ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować uszkodzenie szkła.
- ▶ Zabrania się czyszczenia piekarnika parą.
- ▶ Z otwartych drzwiczek przyrządu może wydostać się gorąca para. Ostrożnie otwieraj drzwiczki przyrządu.
- ▶ Podczas używania wody w piekarniku mogą tworzyć się gorące pary wodne. Nie wolno nalewać wody do gorącego piekarnika.
- ▶ Naczynia i akcesoria w nagrzanym piekarniku są bardzo gorące. Aby je wydostać, zawsze używaj łapki do garnków.
- ▶ Zabronione jest używanie otwartego ognia do sprawdzania wycieków gazu.
- ▶ Zabronione jest rozgrzanie lakierów, farb i innych przedmiotów chemii gospodarczej na otwartym ogniu.
- ▶ Nigdy nie umieszczaj pustego naczynia na palniku działającym.
- ▶ Pary alkoholu mogą wybuchnąć w gorącym piekarniku. Nie wolno gotować dania w których wykorzystują się napoje o wysokiej zawartości alkoholu. Dodawaj do dań tylko niewielką ilość napojów o wysokiej zawartości alkoholu. Ostrożnie otwieraj drzwiczki piekarnika.
- ▶ Nie wyściełaj piekarnika folią aluminiową, nie umieszczaj brytwanek i innych naczyń na dnie komory. Przeszkadza to cyrkulacji powietrza, prawidłowemu gotowaniu jedzenia i może uszkodzić emalię piekarnika.
- ▶ Jeśli wyczujesz zapach gazu w pomieszczeniu:
 - zamknij dostęp gazu za pomocą zaworu na pionowym przewodzie gazowym lub cylindrze;
 - ugaś wszelki ogień, w tym wyroby tytoniowe;
 - nie włączaj ani nie wyłączaj urządzeń elektrycznych i oświetlenia;
 - dobrze przewietrz pomieszczenie (otwórz okna);
 - natychmiast skontaktuj się z centrum serwisowym lub przedsiębiorstwem dostarczającym gaz.
- ▶ Używaj papieru do pieczenia o odpowiednim rozmiarze, nie powinien wystawać poza krawędzie akcesoriów. Ze względu na przepływ powietrza do piekarnika po otwarciu drzwiczek, papier

do pieczenia może podnieść się, dotknąć elementu grzejnego i się zająć.

- ▶ Nie instaluj przyrządu w pobliżu potężnych źródeł ciepła, takich jak piece na paliwie stałym, ponieważ wysokie temperatury mogą uszkodzić przyrząd.
- ▶ Nie wolno suszyć prania nad przyrządem.

INSTRUKCJA MONTAŻU

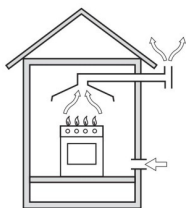
MONTAŻ

Ten rozdział zawiera instrukcje w zakresie montażu i konserwacji kuchenki i jest przeznaczony dla wykwalifikowanych specjalistów w zakresie montażu, którzy montują kuchenkę.

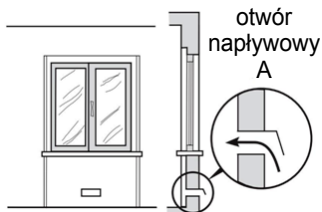
Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac w zakresie ustawienia i konserwacji, należy odłączyć kuchenkę od zasilania.

LOKALIZACJA

- ▶ Pomieszczenie kuchenne ma być suche i dobrze wentylowane, mieć sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi zasadami i przepisami.
- ▶ Pomieszczenie musi mieć system wentylacji, usuwający produkty spalania powstające z pracy kuchenki. Może to być okap lub wentylator, który automatycznie włącza się przy pracy okapu rys.1.
- ▶ W celu całkowitego spalania gazu dopływ świeżego powietrza w pomieszczeniu powinien wynosić co najmniej 2 m³/godz. na jeden kilowat mocy palników. Powietrze może wpływać bezpośrednio od zewnątrz przez kanał o średnicy nie mniej niż 100 mm², rys 2 lub z sąsiednich pomieszczeń wyposażonych w kanały wentylacyjne prowadzące na zewnątrz, rys 3.



Rys.1 Bezpośredni kaptur



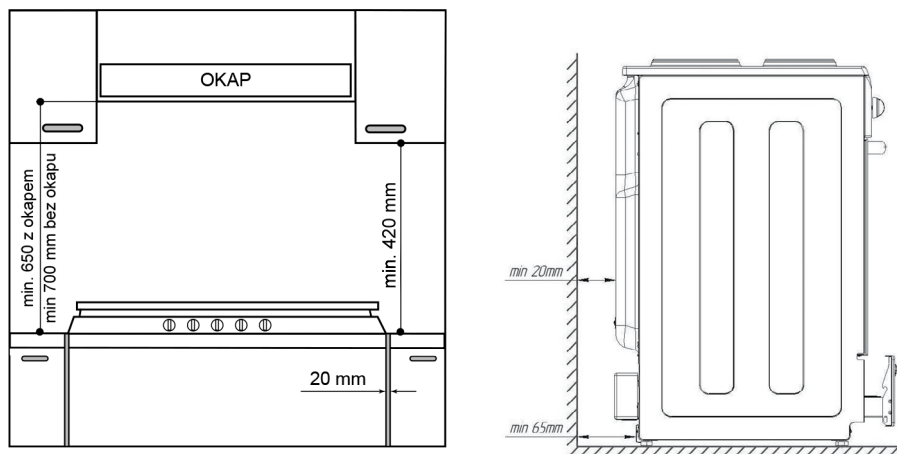
Rys.2 Przykład zapewniania dopływu powietrza



Rys.3 Zapewnienie luki między drzwiami a progiem dla swobodnego dopływu powietrza

MONTAŻ KUCHENKI

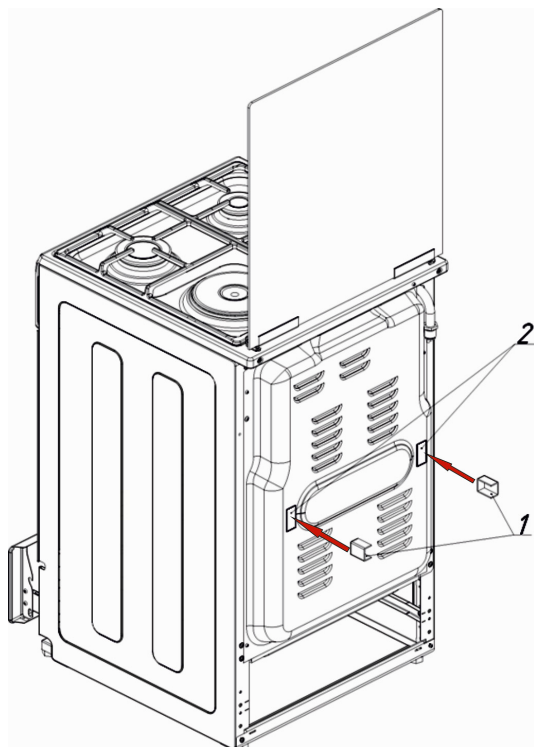
- ▶ Jeśli kuchenka pracuje przez dłuższy czas, potrzebna jest dodatkowa wentylacja: otwarte okno lub klimatyzacja.
- ▶ Umieszczenie kuchenki pomiędzy meblami jest podane na rys. 4.



Rys.4

- ▶ Kuchenka może być zabudowana tylko do wysokości powierzchni roboczej mebli, czyli tylko do wysokości ok. 850 mm od podłogi.
- ▶ Przylegające płaszczyzny mebli muszą być odporne na działanie ciepła, zdolne do wytrzymania temperatury 100-120°C.
- ▶ Odległość od mebli do ścian bocznych kuchenki powinna wynosić co najmniej 20 mm, jeżeli nie ma pewności w odporności mebli na działanie ciepła.
- ▶ Odległość od kratki kuchenki do okapu musi wynosić 650-700 mm (zob. instrukcję do okapu).
- ▶ Minimalna odległość od kuchenki do mebli kuchennych zrobionych z materiałów łatwopalnych – co najmniej 700 mm.
- ▶ Minimalna odległość od kuchenki do mebli, których wysokość jest większa od wysokości kuchenki – co najmniej 200 mm.
- ▶ Kuchenka powinna być zainstalowana na stabilnej i równej podłodze, bez stosowania podpór. Do wyrównania kuchenki w płaszczyźnie poziomej służą stopki regulacyjne.
- ▶ Jeśli kuchenka ma kratkę gazową, podczas instalacji między meblami według fig. 4, płyta musi zostać wysunięta z mebli o 30-40 mm, aby uniknąć przegrzania mebli.

Aby zapobiec przegrzaniu tylnej ściany mebli, zaleca się przykleić ograniczniki odległości za pomocą dwustronnej taśmy klejącej do punktów mocowania z tyłu płyty, zgodnie ze schematem (ograniczniki są zawarte w zestawie, a nie we wszystkich wersjach). Instalacja zaczepu zapewni zagwarantowany prześwit pomiędzy tyłem płyty a meblami.



1. Ograniczniki odległości
2. Miejsce montażu

WSPORNIK PRZECIW PRZEWRAĆANIU SIĘ (DO KUCHENEK Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM)



Wspornik (środek zwiększający wytrzymałość)



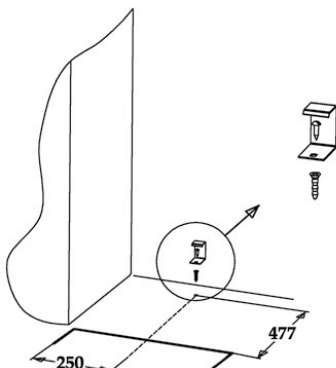
UWAGA! W celu zapobiegania przewróceniu się urządzenia mają być zamontowane środki do zwiększenia stabilności. Zobacz instrukcję montażu.

W celu zapewnienia dodatkowego bezpieczeństwa, aby kuchenka się nie przewróciła, należy przymocować ją do podłogi pomieszczenia za pomocą wspornika zabezpieczającego (jest dostarczany wraz z kuchenkami bez automatyki bezpieczeństwa).

Procedura montażu wspornika:

- należy ustawić kuchenkę w miejscu pracy, oznaczyć na podłodze linię przedniej ścianki i wymiary pod względem szerokości, jak podano na rys. 5
- odstawić kuchenkę w bok, poznać i dokładnie przeprowadzić oś średnią, na której odłożyć odcinek 477 mm
- używając wspornika zaznaczyć na podłodze miejsce pod otwór montażowy
- jeśli podłoga jest drewniana, wywiercić otwór o średnicy 3 mm. W innych przypadkach dokonać mocowanie za pomocą samogwintującej śruby i kołka o odpowiedniej średnicy (nie są dostarczane z kuchenką)

- ustawić wspornik i zamocować go śrubą
- ustawić kuchenkę w miejscu pracy, wsuwając ją do oporu.



Rys.5

PODŁĄCZENIE KUCHENKI DO GAZOCIĄGU:

UWAGA! Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy lokalne warunki przyłączenia (typ gazu i ciśnienie gazu) są zgodne z konfiguracją urządzenia, której parametry są podane na tabliczce znamionowej, która znajduje się na ściance bocznej kuchenki i jest widoczna, gdy drzwiczki są otwarte, a także na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.

Kuchenka może być podłączana do sieci gazowej wyłącznie przez specjalistę, który posiada odpowiednie uprawnienia. Podczas podłączania kuchenki zawór gazowy musi być zamknięty.

Należy stosować węże gazowe, rury, uszczelki, i inne części odpowiadające normie krajowej. Dla wszystkich typów rzeźby użyteczna długość rzeźby powinna być zgodna z wartościami podanymi w EN 10226-1:2004 lub EN 10226-2:2005.

- ▶ W celu podłączenia do gazociągu kuchenka ma gwint G1/2" i jest wyposażona w uszczelki i filtr (siatka). Filtr (siatka) znajduje się pomiędzy uszczelkami. Podłączenie odbywa się za pomocą rur i dodatkowych elementów odpowiadających normom krajowym.
- ▶ Długość rury gazowej do podłączenia nie może przekraczać 2000 mm
- ▶ Przy podłączeniu kuchenki do butli ze skroplonym gazem należy wyregulować jego ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.

UWAGA! Dla bezpiecznej eksploatacji urządzenia, upewnij się, że ciśnienie gazu i konfiguracja kuchenki odpowiada danym wymienionym w tabliczce znamionowej.

Podłączenie za pomocą węża gazowego jest realizowane za pomocą króćca

- Ø 8 mm – dla gazu skroplonego
- Ø 13 mm – dla gazu ziemnego

W tym przypadku mają być przestrzegane poniższe wymagania:

- Na całej swojej długości wąż nie może dotykać części płyty, których temperatura przekracza 500 °C
- Długość węża nie może przekraczać 1500 mm
- Wąż nie może być rozciągnięty lub poskręcany, mieć wygięcia i pęknięcia
- Wąż nie może być niczym przyciskany i dotykać części ruchomych i przedmiotów

o ostrich brzegach

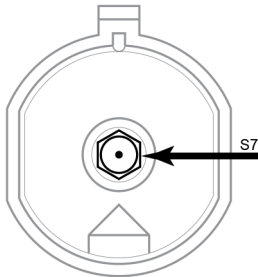
- Wąż na całej długości ma być dostępny do przeglądu i kontroli stanu
- ▶ Wąż i dodatkowe części przyłączeniowe mają odpowiadać lokalnym normom
- ▶ Należy sprawdzić szczelność osadzenia węża z obu stron i zamocować go za pomocą zacisków. Jeżeli chociażby jeden z tych warunków nie może być zapewniony, należy stosować elastyczne rury metalowe.
- ▶ Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń z wykorzystaniem roztworu mydlanego. Zabrania się stosowania do sprawdzenia szczelności otwartego ognia.

UWAGA! To urządzenie nie jest podłączane do kanału odprowadzania odpadów gazowych. Ma ono być zamontowane i przyłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie montażu. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie środki w zakresie wentylacji.

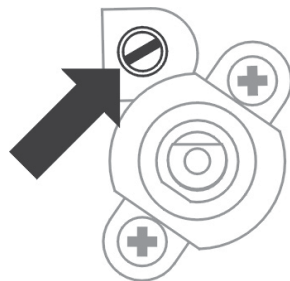
KONFIGUROWANIE KUCHENKI DLA RÓŻNYCH TYPÓW GAZU

Konfigurowanie kuchenki dla różnych typów gazu może być wykonane wyłącznie przez specjalistę, który posiada odpowiednie uprawnienia.

- ▶ Po ustawieniu przyrządu dla innego rodzaju gazu, informacja o nowym ustawieniu powinna zostać napisana przez specjalistę na tabliczce danych technicznych, przy pomocy znaku ✓ w linii z odpowiednim rodzajem gazu.
- ▶ Informacje o poprzednim ustawieniu przyrządu należy przekreślić.
- ▶ Aby przygotować kuchenkę do pracy z innym typem gazu, należy wymienić dysze palników płyty i piekarnika, uregulować pozycję „mały płomień” kurków gazowych.
- ▶ **wymiana dyszy palnika płyty rys. 6**
 - a. usunąć kratkę płyty, pokrywy i rozdzielacze palników
 - b. za pomocą klucza czołowego S7 wymierzyć dysze zgodnie z tabelą 1 „Charakterystyki palników i dyszy”, zob. rys. 6



Rys. 6



Rys. 7

- ▶ regulowanie minimalnego płomienia palników płyty
 - a. usunąć tuleje i pokrętła kurków – należy uważać, aby ich nie uszkodzić;
 - b. przez otwór w panelu sterowania przekręcić śrubę regulacyjną kurka (znajduje się obok, zob. rys. 7) zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara do oporu;
 - c. zamontuj wszystkie części kuchenki w odwrotnej kolejności;
 - d. zapal palnik płyty, ustaw pokrętło kurka w pozycji „mały płomień”;
 - e. płomień ma być mały, ale stały, bez przeskakiwania;
 - f. przy szybkim przekręceniu kurka od maksymalnej wartości do minimalnej płomień nie może zgasnąć.
- ▶ wymiana dyszy palnika piekarnika (dla kuchenek z piekarnikiem gazowym).

- a. odłącz urządzenie od sieci;
 - b. usuń tylną obudowę przez wykręcenie śrub samogwintujących;
 - c. wykręć śrubę samogwintującą mocującą korpus dyszy;
 - d. ostrożnie wyjmij gazociąg palnika piekarnika z tylnej ścianki, odsuń go na bok do siebie na odległość 150-200 mm, nie naruszając połączenia nakrętka-korpus dyszy i nakrętka- kurek gazowy;
 - e. za pomocą klucza S7 wymień dyszę w korpusie dyszy;
 - f. zamontuj wszystkie części w odwrotnej kolejności.
- ▶ regulowanie minimalnego płomienia palników piekarnika
 - a. usuń tuleje i pokrętła kurków – należy uważać, aby ich nie uszkodzić;
 - b. przez otwór w panelu sterowania przekręć śrubę regulacyjną kurka (znajduje się obok, zob. rys. 7) zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara do oporu;
 - c. zamontuj wszystkie części w odwrotnej kolejności;
 - d. zapal palnik piekarnika i zatrzymaj maksymalny płomień co najmniej na 10 minut, potem ustaw pokrętło w pozycji „mały płomień”;
 - e. płomień ma być mały, ale stały, bez przeskakiwania;
 - f. przy szybkim przekręceniu kurka od maksymalnej wartości do minimalnej i przy gwałtownym otwieraniu i zamykaniu drzwiczek piekarnika płomień nie może zgasnąć.
 - ▶ wymiana dyszy palnika grilla gazowego (dla kuchenek z grillem gazowym).
 - a. odłączyć urządzenie od sieci zasilania;
 - b. zdjąć tylną pokrywę wykręcając wkręty;
 - c. odkręcić wkręt mocujący korpus dyszy;
 - d. ostrożnie wyjąć rurkę gazową palnika grilla gazowego (znajduje się w górnej części) z tylnej ściany, odciągając na bok na siebie na 150-200 mm, nie naruszając połączenia nakrętka-korpus dyszy i nakrętka-zawór gazowy;
 - e. użyć klucza S7 do wymiany dyszy w korpusie dyszy;
 - f. ponownie zmontować wszystkie części w odwrotnej kolejności.

Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń z wykorzystaniem roztworu mydlanego. Zabrania się stosowania do sprawdzenia szczelności otwartego ognia.

Prawidłowo uregulowane palniki mają płomień o jasnoblękitnej barwie ze ściśle określonym wewnętrznym stożkiem.

Podłączenie kuchenki gazowo-elektrycznej do sieci elektrycznej.

- ▶ Kuchenka jest podłączana do sieci elektrycznej ze zmiennym prądem jednofazowym (220-240 V ~ 50 Hz) i jest wyposażona w przewód zasilania 3x1,5 mm²(3x1,0 mm²) z jednolitą wtyczką obwodową.
- ▶ Moc znamionowa urządzeń elektrycznych – max 3,1 kW.
- ▶ Przed podłączeniem upewnij się w sprawności przewodu zasilania, gniazdka.
- ▶ Sprawdź, czy sieć elektryczna wytrzyma obciążenie kuchenki, czy w domu występuje niezawodny system uziemienia.
- ▶ Praca kuchenki bez uziemienia jest bezwzględnie zakazana.
- ▶ Gniazdko ma znajdować się w łatwo dostępnym miejscu na odległości max 1,5 m od kuchenki.
- ▶ Gniazdko nie może znajdować się na kuchenką.
- ▶ Nigdy nie można stosować przedłużaczy, łączników, gniazdek podwójnych i większych gniazdek, które mogą zostać przyczyną przegrzania i zapalania się.

Podłączenie kuchenki gazowej z elementami elektrycznymi (podświetlenie, zapłon elektryczny) i uziemieniem do sieci elektrycznej.

- ▶ Kuchenka jest podłączana do sieci elektrycznej ze zmiennym prądem jednofazowym (220-240 V ~ 50 Hz) i jest wyposażona w przewód zasilania 3x0,75 mm²(3x0,5 mm²) z jednolitą wtyczką obwodową.
- ▶ Moc znamionowa urządzeń elektrycznych – max 17 W.
- ▶ Przed podłączeniem upewnij się w sprawności przewodu zasilania, gniazdka.
- ▶ Sprawdź, czy sieć elektryczna wytrzyma obciążenie kuchenki, czy w domu występuje niezawodny system uziemienia.
- ▶ Praca kuchenki bez uziemienia jest bezwzględnie zakazana.
- ▶ Gniazdko ma znajdować się w łatwo dostępnym miejscu na odległości max 1,5 m od kuchenki.
- ▶ Gniazdko nie może znajdować się na kuchenką.
- ▶ Nigdy nie można stosować przedłużaczy, łączników, gniazdek podwójnych i większych gniazdek, które mogą zostać przyczyną przegrzania i zapalania się.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody na zdrowiu i majątku, jeżeli zostały one spowodowane przez nieprawidłowe przyłączenie kuchenki.

Po podłączeniu do gazociągu, sieci elektrycznej, specjalista ds. montażu ma sprawdzić pracę wszystkich palników gazowych i urządzeń elektrycznych, w które jest wyposażona kuchenka i wystawić konsumentowi świadectwo podłączenia kuchenki gazowej oraz zapoznać go z jej obsługą.

Plomień palników powinien być stabilny, bez przeskakiwania i żółtych języków.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE

Liczba palników płyty, szt.

Gazowych 3 lub 4

Elektrycznych 1 lub brak

Moc znamionowa pobierana

piekarnika elektrycznego, kW max 1,8

w tym:

– górnego elementu grzejnego 0,7

– elementu grzejnego grilla 1,4

– dolnego elementu grzejnego 1,1

Znamionowy pobór mocy

piekarnika elektrycznego z konwekcją, kW max 2,1

w tym:

– górnego elementu grzejnego, kW 0,7

– grilla z elementem grzejnym, kW 1,4

– dolnego elementu grzejnego, kW 1,1

– elementu grzejnego kołowego, kW 2,0

– wentylatora, W 20-30

– silnik-reduktora różna, W 5-6

Moc znamionowa pobierana elektrycznej płytki grzejnej, kW 1,0

Moc znamionowa pobierana podświetlania piekarnika, W 15

Moc znamionowa pobierana zapłonu elektrycznego, W 2

Napięcie znamionowe, V 220-240

Moc znamionowa pobierana elektryczna kuchenki, kW max 3,1

Pojemność użyteczna piekarnika, dm³, min 52 (48)

Wymiary gabarytowe, mm:

- wysokość	850
- szerokość	500
- głębokość	540

Maksymalna znamionowa gazowa moc cieplna, kW 9,1 (9,0*)

Minimalna znamionowa gazowa moc cieplna, kW 6,6

Dla gazu skroplonego G30 maksymalny znamionowy przepływ gazu, g/godz. ... 661,5(654,2*)

Dla gazu skroplonego G30 minimalny znamionowy przepływ gazu, g/godz. 370,7

Dla gazu skroplonego G31 maksymalny znamionowy przepływ gazu, g/godz. ... 649,6(642,5*)

Dla gazu skroplonego G31 minimalny znamionowy przepływ gazu, g/godz. 364,1

Gaz testowy (na sucho) o wysokiej wartości cieplnej

G31 P.C.S.=50,37 MJ/kg

G30 P.C.S.=49,47 MJ/kg

G20 P.C.S.=37,78 MJ/m³

G25 P.C.S.=32,49 MJ/m³

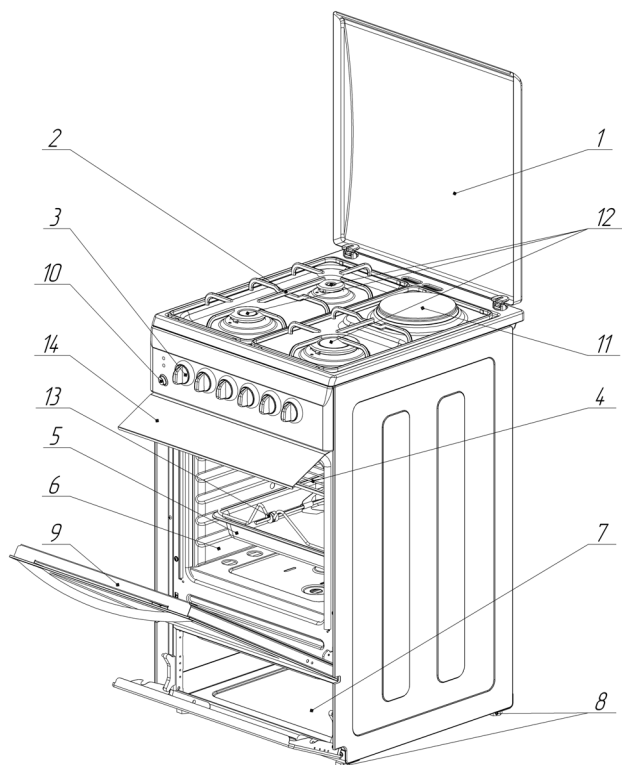
Średni okres użytkowania kuchenki stanowi 10 lat od daty produkcji, pod warunkiem jej normalnego użytkowania w warunkach domowych, zgodnie z przepisami instrukcji obsługi. Po upływie okresu użytkowania należy skontaktować się z centrum serwisowym lub z inną uprawnioną organizacją w celu sprawdzenia kuchenki i możliwości jej dalszej eksploatacji lub wymiany. W przypadku niewykonania tych działań powstaje możliwość nieprawidłowego funkcjonowania wyrobu. Producent, sprzedawca i punkty serwisowe nie ponoszą odpowiedzialności za dalsze bezpieczeństwo urządzenia.

Dane konfiguracji są podane na tabliczce, która znajduje się na ścianie bocznej kuchenki i jest widoczna, gdy drzwiczki są otwarte, a także w załączniku do niniejszej instrukcji.

KOMPLETNOŚĆ DOSTAWY

Części* Liczba,	szk.
1 Kuchenka	1
2 Kratka płyty (komplet)	1
3 Brytfanna	1
4 Ruszt piekarnika	1
5 Rożen (komplet) – nie dla wszystkich wersji	1
6 Stopki regulacyjne	4
7 Filtr (siatka)	1
8 Instrukcja obsługi	1
9 Opakowanie	1
10 Wspornik przeciw przewracaniu się – nie dla wszystkich wersji	1
11 Ekran zabezpieczający - nie dla wszystkich wersji	1
12 Wtyczka wspornika pokrywy - nie dla wszystkich wersji	1
13 Ograniczniki odległości -nie dla wszystkich wersji	2

* Kompletacja może zmieniać się zależnie od zamówienia.



Rys. 8

- 1-nakrywa
- 2-krata stołu
- 3-pokrętko sterowania z kołpakiem
- 4-RUSZT piekarnika
- 5-blacha do pieczenia
- 6-piekarnik
- 7-szuflada

- 8-nóżki regulujące
- 9-drzwiczki piekarnika
- 10-przycisk włączania zapłonu elektrycznego
- 11-fajerka elektryczna
- 12-palniki stołu
- 13-podpora różna z rożnem
- 14-ekran zabezpieczający

TRYB PRACY

OZNACZENIA UMOWNE NA PANELU STEROWANIA

Palniki stołu



Przedni lewy



Tylny lewy



Tylny prawy



Przedni prawy

Piekarnik





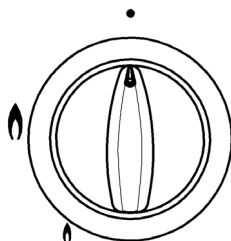
OPIS POKRĘTEŁ ZNAJDUJĄCYCH SIĘ NA PANELU STEROWANIA

PALNIKI GAZOWE STOŁU I PIEKARNIKA

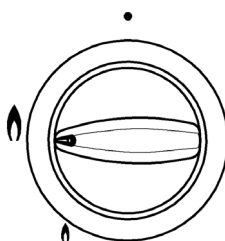
- *Pokrętko włączenia palników gazowych lub piekarnika*

Obracając pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, możesz wybrać następujące funkcje:

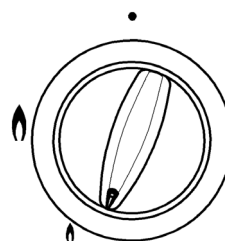
0 wyłączone;  - maksymalny płomień;  - minimalny (mały) płomień.



Wyłączone





Maksymalny płomień



Minimalny (mały) płomień

- *Pokrętko włączenia palników gazowych stołu z automatycznym zapłonem elektrycznym*



● - wyłączone,  - maksymalne zasilanie gazem,  - minimalne zasilanie gazem.

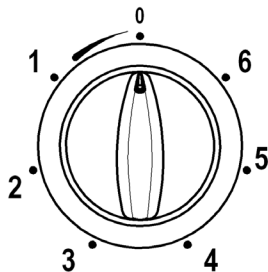
ELEKTRYCZNA PŁYTKA GRZEJNA

- *Pokrętko włączenia fajerki elektrycznej*

Obracając pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, możesz wybrać następujące funkcje:

0 – fajerka jest wyłączona



Cyfry od **1** do **6** - moc fajerki od minimum do maksimum



PALNIK GAZOWY PIEKARNIKA I GRILL GAZOWY

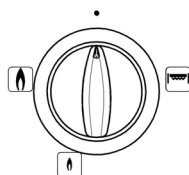
- pokrętko włączenia piekarnika gazowego i grilla gazowego

Obracając pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, możesz wybrać następujące funkcje:

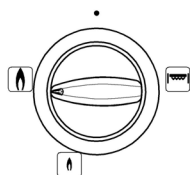
0 - wyłączone;  - maksymalny płomień palnika piekarnika;  - minimalny (mały) płomień palnika piekarnika;



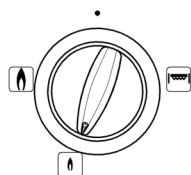
- palnik grilla gazowego (brak pozycji minimalnego płomienia).



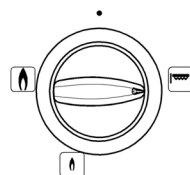
Wyłączone



Maksymalny płomień





Minimalny (mały) płomień



Grill gazowy

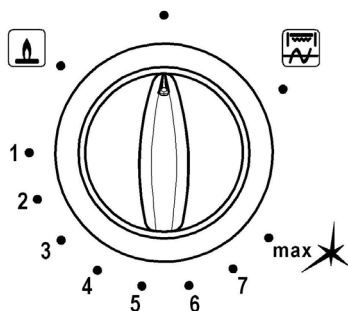
PALNIK GAZOWY PIEKARNIKA I GRILL Z ELEMENTEM GRZEJNYM ELEKTRYCZNY

- pokrętko włączenia palnika gazowego piekarnika z termostatem, automatycznym zapłonem elektrycznym i grillem z elementem grzeijnym

● - wyłączone,  - minimalne zasilanie gazem,  - maksymalne zasilanie gazem (obrót przeciwnie do ruchu wskazówek zegara), cyfry od 1 do 8 – regulacja dopływu gazu od wartości minimalnej do maksymalnej. Zgodność wartości cyfrowej z charakterystyką temperaturową podana jest w tabeli.

Tabela

Pozycja termostatu	Temperatura w piekarniku $\pm 15^{\circ}\text{C}$
1	150-160 $^{\circ}\text{C}$
2-3	160-180 $^{\circ}\text{C}$
3-4	180-195 $^{\circ}\text{C}$
4-5	195-210 $^{\circ}\text{C}$
5-6	210-225 $^{\circ}\text{C}$
6-7	225-245 $^{\circ}\text{C}$
max	260 $^{\circ}\text{C}$



PRZEŁĄCZNIKI MOCY

- *Pokrętko przełącznika mocy piekarnika elektrycznego*

Obracając pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, możesz wybrać następujące symbole:

0 - piekarnik jest wyłączony;



- oświetlenie piekarnika - pozostaje włączone podczas wszystkich operacji (jeśli występuje);



- włączenie dolnego elementu grzejnego;



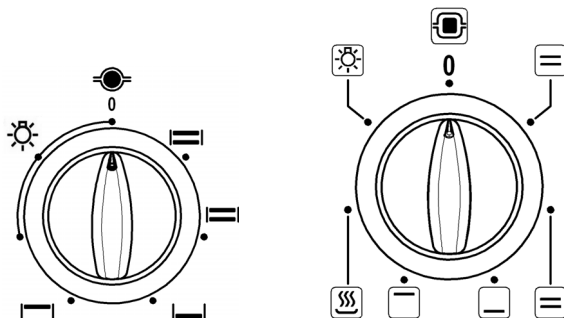
- włączenie górnego elementu grzejnego;



- włączenie górnego i dolnego elementu grzejnego;








- włączanie trybu ogrzewania. W trybie grzania, obrócić pokrętko termostatu do 100°C.

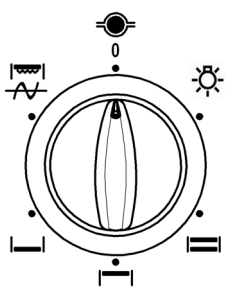


- *Pokrętko przełącznika mocy piekarnika elektrycznego z grillem z elementem grzejnym i rożnem*








Obracając pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, możesz wybrać następujące symbole:

0 - piekarnik jest wyłączony;

-  - oświetlenie piekarnika - pozostaje włączone podczas wszystkich operacji (jeśli występuje);
-  - włączenie dolnego elementu grzejnego;
-  - włączenie górnego elementu grzejnego;
-  - włączenie górnego i dolnego elementu grzejnego;
-  - włączenie grilla z elementem grzejnym z rożnem.



- *Pokrętko przełącznika mocy piekarnika elektrycznego z nagrzaniem konwekcyjnym*
 Obracając pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, możesz wybrać następujące funkcje:

- 0** - piekarnik jest wyłączony;
-  - włączenie podświetlenia piekarnika - pozostaje włączone podczas wszystkich operacji;
-  - tryb rozmrażania w temperaturze pokojowej - wentylator jest włączony;
-  - włączenie górnego i dolnego elementu grzejnego;
-  - włączenie górnego, dolnego elementu grzejnego i wentylatora;
-  - włączenie dolnego elementu grzejnego i wentylatora – rozmrażanie w ciepłym powietrzu;
-  - włączenie górnego elementu grzejnego i wentylatora - rozmrażanie w ciepłym powietrzu;
-  - element grzejny kołowy i wentylator;



- grill: grill z elementem grzejnym i rożen są włączone;



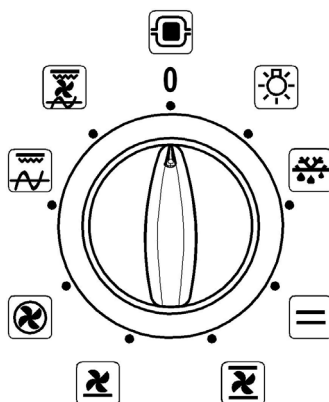
- włączenie elementu grzejnego grilla;



- turbo grill: grill z elementem grzejnym, wentylator i rożen są włączone;



- grill turbo: element grzejny grilla i wentylator są włączone.

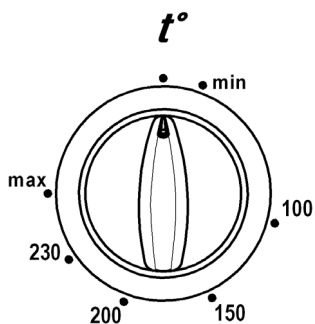


TERMOREGULATOR

- *Pokrętko sterowania termoregulatorem*

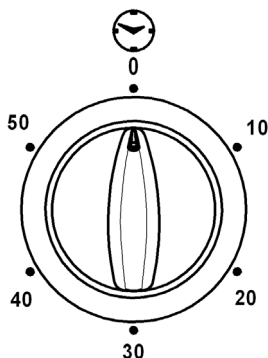
MIN - ustawienie różnych trybów temperaturowych od 50°C do 280°C

MAX



CZASOMIERZ MECHANICZNY

Pokrętko sterowania minutnikiem mechanicznym (jeśli występuje)



OPIS WYŁĄCZNIKÓW I LAMPEK KONTROLNYCH



- przycisk włączenia zapłonu elektrycznego palników stołu i piekarnika



- przycisk włączenia podświetlenia dla piekarnika gazowego



- przycisk włączenia podświetlenia i rożna dla piekarnika gazowego w różnym



- lampka kontrolna fajerki elektrycznej



- lampka kontrolna nagrzewnic piekarnika elektrycznego




- lampka kontrolna grilla z elementem grzejnym z różnym

Gdy zapala się lampka kontrolna nagrzewnic piekarnika, oznacza to, że elektryczne elementy grzejne (jeden, oba lub grill z elementem grzejnym) są włączone. Lampka kontrolna nagrzewnic piekarnika jest wyłączana po osiągnięciu ustawionej temperatury w piekarniku.

Kiedy zapala się lampka kontrolna fajerki elektrycznej, oznacza to, że fajerka elektryczna jest włączona.

Włączenie palników gazowych stołu z systemem gaz-kontrola


Aby włączyć palnik gazowy stołu, należy nacisnąć i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara pokrętko odpowiadające używanemu palnikowi, ustawić go w po-

zycji  „maksymalny płomień” i podnieść zapaloną zapałkę lub włączyć przycisk zapłonu

elektrycznego  dla kucharek z zapłonem elektrycznym. Trzymać pokrętko kurku

naciśniętym przez co najmniej 10 sekund, aby urządzenie zdążyło zadziałać.

Uwaga! Jeśli palnik się nie zapalił, należy go wyłączyć i powtórzyć zapalenie po upływie co najmniej 1 minuty.


Regulacja intensywności płomienia dokonuje się poprzez dalsze obracanie pokrętła przeciwnie do ruchu wskazówek zegara – przy tym nie powinno dojść do przypadkowego zgaśnięcia palnika. Po obrocie do wyczuwalnego oporu palnik będzie działał przy minimalnym płomieniu .

Aby wyłączyć palnik, należy przekręcić pokrętło kurku w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do wyczuwalnego oporu.


Włączenie palników gazowych stołu z systemem gaz-kontrola i automatycznym zapłonem elektrycznym

Aby włączyć palnik gazowy stołu, należy nacisnąć i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara pokrętło odpowiadające używanemu palnikowi, ustawić go w pozycji



 - „maksymalny płomień”. Trzymać pokrętło kurku naciśniętym przez co najmniej 10 sekund, aby urządzenie zdążyło zadziałać.

Uwaga! Jeśli palnik się nie zapalił, należy go wyłączyć i powtórzyć zapalenie po upływie co najmniej 1 minuty.


Regulacja intensywności płomienia dokonuje się poprzez dalsze obracanie pokrętła w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara – przy tym nie powinno dojść do przypadkowego zgaśnięcia palnika. Po obrocie do wyczuwalnego oporu palnik będzie działał przy minimalnym płomieniu . Aby wyłączyć palnik, należy przekręcić pokrętło kurku w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do wyczuwalnego oporu.

PIEKARNIK GAZOWY

- *włączenie palnika piekarnika z systemem gaz-kontrola.*

Aby zapalić palnik piekarnika należy podnieść zapaloną zapalną do otworu zapłonowego

(rys. 9) lub nacisnąć przycisk zapłonu elektrycznego  (jeśli występuje zapłon


elektryczny piekarnika) i przekręcić pokrętło kurku w pozycję „maksimum” .

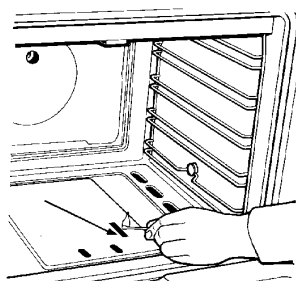
Upewnić się wizualnie, przez otwór w dnie piekarnika, że palnik jest zapalony.

Po włączeniu zapłonu należy nadal naciskać pokrętło przez co najmniej 10 sekund aż póki urządzenie zadziała.

Uwaga! Jeśli palnik się nie zapalił, należy go wyłączyć i powtórzyć zapalenie po upływie co najmniej 1 minuty.

Włączenie i wyłączenie oświetlenia piekarnika (jeśli występuje) dokonuje się za pomocą

przycisku , znajdującego się na panelu sterowania.




Rys.9

PIEKARNIK GAZOWY Z GRILLEM Z ELEMENTEM GRZEJNYM I ROZNEM

- *włączenie palnika gazowego piekarnika z grillem z elementem grzejnym, automatycznym zapłonem elektrycznym i systemem gaz-kontrola*

Nacisnąć i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara pokrętkę odpowia-



dające palnikowi piekarnika, ustawić go w pozycji  - maksymalny płomień do zapalania się palnika. Po zapaleniu palnika kontynuować naciskać pokrętkę kurku przez 10 sekund aż póki zadziała zawór elektromagnetyczny.

Jeśli palnik nie zapali się po 10 sekundach, to urządzenie nie powinno już być uruchamiane i przed każdą kolejną próbą zapalania należy otworzyć drzwiczki piekarnika i spróbować ponownie po upływie co najmniej 1 minuty.

Ustawić pokrętkę kurku na żądany tryb w zakresie od 1 do **maks.**

- *włączenie grilla z elementem grzejnym z rożnem w piekarniku gazowym.*

Włączenie grilla z elementem grzejnym z rożnem w piekarniku gazowym dokonuje się za pomocą tego samego pokrętła, co piekarnik gazowy. Aby włączyć grill z elementem grzejnym z rożnem, obrócić pokrętkę sterowania piekarnikiem gazowym w kierunku zgodnym z



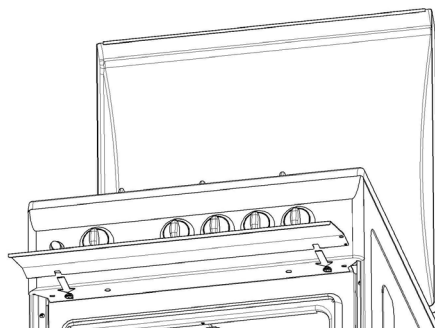
ruchem wskazówek zegara do pozycji  do wyczuwalnego oporu.

Uwaga! Temperatura grilla z elementem grzejnym nie jest regulowana.

Uwaga! Podczas działania grilla z elementem grzejnym dostępne części stają się bardzo gorące. Zaleca się trzymanie dzieci z dala od nich.

PIEKARNIK GAZOWY Z GRILLEM GAZOWYM I ROZNEM

PL






Ekran zabezpieczający powinien być przymocowany na podkładkach w dolnej części panelu sterowania

Pamiętaj: Kiedy działa grill gazowy, drzwiczki piekarnika muszą być otwarte, a między ścianką przednią a drzwiczkami musi być zainstalowany ekran zabezpieczający

- *włączenie palnika gazowego piekarnika i grilla gazowego z systemem gaz-kontrola*
Sterowanie palnikiem gazowym piekarnika i grillem gazowym dokonuje się za pomocą tego samego pokrętki kurku.

Aby zapalić palnik piekarnika należy podnieść zapaloną zapałkę do otworu zapłonowego

(rys. 8) lub nacisnąć przycisk zapłonu elektrycznego  - dla kuchenek z zapłonem elektrycznym palnika piekarnika, nacisnąć  i przekręcić odpowiednie pokrętło kurku w


pozycję „maksimum” . obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Upewnić się wizualnie, że palnik piekarnika został zapalony.

Po zapaleniu pokrętło powinno być naciśnięte przez co najmniej 10 sekund w celu rozgrzania czujnika urządzenia.

UWAGA! Jeśli palnik nie zapali się po 10 sekundach, to urządzenie nie powinno już być uruchamiane i przed każdą kolejną próbą zapalania należy otworzyć drzwiczki piekarnika i spróbować ponownie po upływie co najmniej 1 minuty.

Aby zapalić palnik grilla gazowego należy podnieść zapaloną zapałkę do palnika grilla lub

włączyć przycisk zapłonu elektrycznego  - dla kuchenek z zapłonem elektrycznym grilla gazowego, nacisnąć  i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara


do wyczuwalnego oporu w pozycji  – grill gazowy. Upewnić się wizualnie, że palnik grilla gazowego został zapalony.

Po zapaleniu pokrętło powinno być naciśnięte przez co najmniej 10 sekund w celu rozgrzania czujnika urządzenia.

UWAGA! Jeśli palnik nie zapali się po 10 sekundach, to urządzenie nie powinno już być uruchamiane i przed każdą kolejną próbą zapalania należy otworzyć drzwiczki piekarnika i spróbować ponownie po upływie co najmniej 1 minuty.

Jednoczesne działanie palnika piekarnika i grilla gazowego nie jest możliwe.



Aby włączyć rożen, należy nacisnąć odpowiedni przycisk -  na panelu sterowania. W takim przypadku działają zarówno podświetlenie piekarnika, jak i rożen.

Pamiętaj: Kiedy działa grill gazowy, drzwiczki piekarnika muszą być otwarte, a między ścianką przednią a drzwiczkami musi być zainstalowany ekran zabezpieczający

Uwaga! Podczas działania grilla urządzenie osiąga wysokiej temperatury. Zaleca się trzymanie dzieci z dala od niego.

Pamiętaj: palnik gazowy działa z mocą znamionową i nie ma pozycji „minimalnego płomienia”. Bądź ostrożny!

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z RÓŻNYMI FUNKCJAMI





Piekarnik elektryczny jest sterowany za pomocą termoregulatora i przełącznika mocy. Aby włączyć piekarnik elektryczny, najpierw należy przekręcić pokrętkę termoregulatora w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić żądany znak temperatury. Następnie poprzez obracanie pokrętki przełącznika mocy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara wybrać potrzebne funkcje: włączyć górny element grzejny, dolny, oba elementy grzejne lub wybrać inny tryb, w który jest wyposażony piekarnik.









Pokrętkę czujnika-przełącznika temperatury nie ma obracania kołowego. Równocześnie z nagrzewnicami piekarnika włącza się lampka podświetlenia (świeci podczas działania piekarnika elektrycznego) i lampka kontrolna piekarnika elektrycznego (wyłącza się, gdy nagrzewnice osiągną ustaloną temperaturę).

Uwaga: Podczas użytkowania piekarnik staje się gorący, zaleca się unikać dotykania gorących elementów grzejnych piekarnika

Uwaga: Dostępne części kuchenki mogą stać się gorące podczas użytkowania. Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.

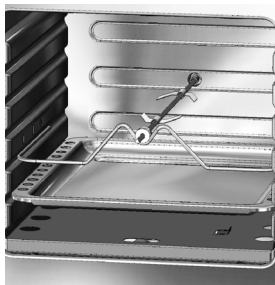
Tryby działania piekarnika elektrycznego (w piekarniku niektóre funkcje mogą nie być dostępne)

Symbole na panelu sterowania	Opis trybu
	Rozmrażanie zamrożonej żywności w temperaturze pokojowej.
	Nagrzanie górne i dolne. Zwykle gotowanie. Pieczenie i smażenie potraw na tym samym poziomie piekarnika.
	Nagrzanie górne. Przyrumienie potraw, gotowanie kanapek i zapiekanie warzyw.
	Nagrzanie dolne. Wypiek ciast z chrupiącym spodem i konserwowanie żywności

	Tryb konwekcji. Ten tryb umożliwia jednoczesne przygotowanie różnych potraw, które wymagają tej samej temperatury gotowania więcej niż jednym poziomie i bez wzajemnego przenikania się zapachów.
	Rozmrażanie zamrożonej żywności ciepłym powietrzem. Tryb może być również używany do suszenia grzybów, warzyw i owoców.
	Rozmrażanie zamrożonej żywności ciepłym powietrzem. Tryb może być również używany do suszenia grzybów, warzyw i owoców.
	Tryb gorącego powietrza. Jednoczesny wypiek, smażenie i suszenie żywności na 2 poziomach. Ustawić temperaturę o 20-40 °C niższą niż dla trybu nagrzania górnego i dolnego.
	Grill z rożnem. Zaleca się używanie tego trybu do gotowania drobiu na rożnie, przyrumienia potraw, przygotowania zapiekanek, cienkich kawałków mięsa, filetów rybnych, kanapek i warzyw.
	Grill. Zaleca się używanie tego trybu do gotowania drobiu, przyrumienia potraw, przygotowania zapiekanek, cienkich kawałków mięsa, filetów rybnych, kanapek i warzyw.
	Turbo grill. Grill z wymuszonym obiegiem powietrza, który pozwala uzyskać jednolite przyrumienie jedzenia i chrupiącą skórkę. Tryb jest zalecany do gotowania dużych kawałków mięsa, drobiu w całości, a także zapiekania i smażenia.
	Turbo grill. Grill z wymuszonym obiegiem powietrza, który pozwala uzyskać jednolite przyrumienie jedzenia i chrupiącą skórkę. Tryb jest zalecany do gotowania dużych kawałków mięsa, drobiu w całości, a także zapiekania i smażenia.

INSTALACJA ROŻNA W PIEKARNIKU

Rożen należy zainstalować w sprzęgle silnika i na podporze patrz rys. 10. Podczas gotowania należy zdjąć pokrętko rożna.



rys. 10

AKCESORIA W PIEKARNIKU

Akcesoria do piekarnika: ruszt i blacha do smażenia lub pieczenia, a także podpora do rożna - do modeli z rożnem.

Wszystkie te elementy można zainstalować bezpośrednio w prowadnicach piekarnika, patrz rys. 8 poz. 4, 5, 13.

Podczas obracania blachę do pieczenia można umieścić bezpośrednio na ruszcie, w tej pozycji lepiej jest zrobić wypiek, ponieważ gorące powietrze może cyrkulować.

Możliwe jest równoczesne umieszczenie rusztu piekarnika i blachy do pieczenia bezpośrednio pod nim, w celu zebrania tłuszczu lub dodawania do niego wodę, aby wyeliminować suchość potrawy.

Podczas używania rożna, blacha powinna być umieszczona w prowadnicach piekarnika w celu zebrania tłuszczu, patrz rys. 10.

Maksymalne obciążenie na blachę do pieczenia lub ruszcie nie powinno przekraczać 3 kg.

Włączenie minutnika

Aby włączyć minutnik (jeśli występuje), należy obrócić odpowiednie pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądany znak czasu, przez który zadzwoni dzwonek.

Po ustawieniu czasu działania na 10 minut konieczne jest przekręcenie pokrętki do znaku „60”, a następnie powrót do ustawionego czasu.

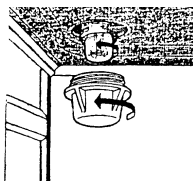
KONSTRUKCJA OŚWIETLENIA

UWAGA! Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

- ▶ W celu wizualnej obserwacji pieczenia i smażenia w piekarniku należy używać urządzenia oświetleniowego (jeśli występuje).
- ▶ W przypadku piekarnika elektrycznego włączenie i wyłączenie oświetlenia piekarnika dokonuje się za pomocą pokrętki przełącznika mocy znajdującego się na panelu sterowania.
- ▶ W przypadku piekarnika gazowego – za pomocą przycisku z odpowiednim symbolem



- "podświetlenie".

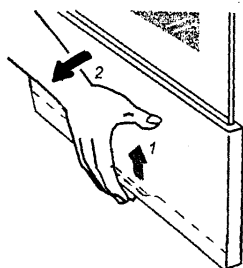


rys.11

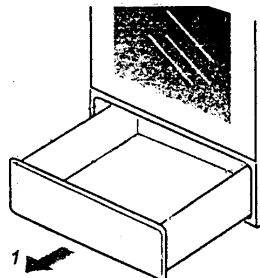
- ▶ Aby wymienić żarówkę urządzenia oświetleniowego, należy odłączyć kuchenkę od sieci i zdjąć szklaną nakrywą, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 11). Po wymianie żarówki zainstalować szklaną nakrywę

PRZEDZIAŁ GOSPODARCZY

- ▶ Kuchenka z szufladą jest dostępna w dwóch wersjach: z drzwiczkami opuszczanymi i wysuwaną szufladą.
- ▶ Aby otworzyć drzwiczki, należy je podnieść do góry (ruch 1), trzymając ich za specjalnie zrobione wgłębienie z dołu i przechylić je do siebie (ruch 2), patrz rys. 12



Rys.12

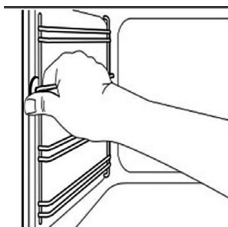


Rys.13

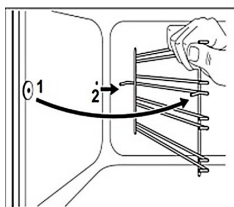
- ▶ Jak wysunąć szufladę, pokazane jest na rys. 13 (ruch 1)
- ▶ Kuchenka może być wykonana bez szuflady - z zaślepką.

ZDEJMOWANIE PROWADNIC BRYTFANNY (O ILE WYSTĘPUJĄ W DANYM MODELU)

1. Pociągnijcie przednią część prowadnicy brytfanny w stronę, przeciwną do ścianki bocznej.



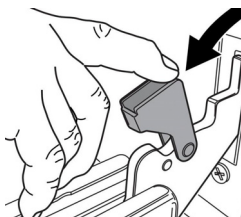
2. Wyciągnijcie część tylną prowadnicy dla brytfanny z jej ścianki bocznej i zdejmijcie ją.



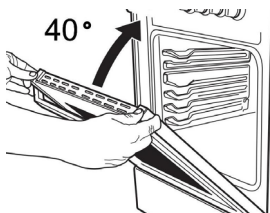
3. Aby zainstalować prowadnice brytfanny, wykonajcie czynności w odwrotnej kolejności.

ZDEJMOWANIE I USTALENIE DRZWI PIEKARNIKA (PRZY OBECNOŚCI ROZBIERALNYCH DRZWI PIEKARNIKA)

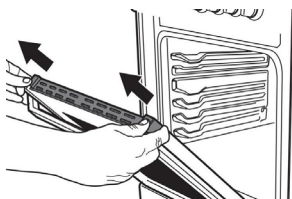
1. Otwórzcie drzwi.
2. Odwróćcie zacisk na pętłach drzwi w całej pełni do tyłu.



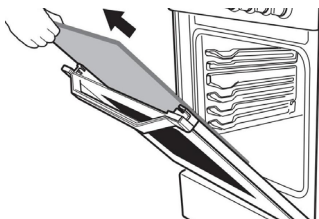
3. Zamknijcie drzwi do zatrzymania zacisku (drzwi pozostaną otwartymi na około 40°).



4. Naciśnijcie na dwa przyciski na części górnej karkasa i wyjmijcie jego.



5. Zdejmijcie szkło i oczyśćcie jego za pomocą miękkiej gąbki (bez stosowania środków ściernych do oczyszczenia i skrobaków metalowych żeby uniknąć uszkodzenia powierzchni szkła), wysuszcie miękką tkanką.



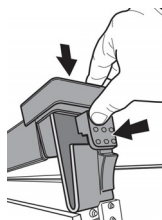
6. Postawcie szkło z powrotem

Uwaga! Nie wolno użytkować piekarnika przy zdjętym szkłe!

7. Ustalcie karkas drzwi: przyczek wskaże, że wskoczył na miejsce.

8. Całkowicie otwórzcie drzwi.

9. Zamknijcie zaciski



10. Całkowicie zamknijcie drzwi. Piekarnik jest gotowy do użycia.

W związku z ciągłym ulepszaniem kuchenki, przedsiębiorstwo zastrzega sobie prawo do niewielkich zmian w konstrukcji, które nie wpływają ujemnie na właściwości użytkowe produktu.

OBSŁUGA KONSERWACYJNA I PIELĘGNACJA

UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia lub innych prac dotyczących pielęgnacji należy odłączyć kuchenkę od sieci elektrycznej

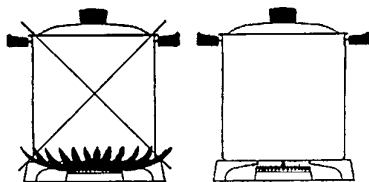
- ▶ Polietylenowe amortyzatory i folię ochronną, które chronią dekoracyjne elementy podczas transportu, należy usunąć przed użyciem kuchenki.
- ▶ Po zakupie piekarnik i cały komplet (ruszt, blachę do pieczenia - jeśli występują), przemyć ciepłym roztworem mydła, osuszyć i wygrzać w ciągu 30 minut w maksymalnej temperaturze.
- ▶ Przy pierwszym włączeniu może powstać nieprzyjemny zapach – to spalają się różne oleje, którymi nasmarowane zostały części w piekarniku, a także materiały termoizolacyjne.
- ▶ Stosować środki do czyszczenia, które mają właściwości ściernie, nie jest zalecane.
- ▶ Możliwe jest nieodwracalne uszkodzenie powłoki części które bezpośrednio wchodzi w kontakt z płomieniem podczas eksploatacji (pokrywy palników, krata stołu).
- ▶ Wewnętrzną powierzchnię piekarnika a zewnętrzne powierzchnie kuchenki należy myć szmatką zmoczoną w roztworze mydła lub sody i wycierać do sucha.
- ▶ **Zakazane jest czyszczenie kuchenki parą.**
- ▶ Nie zostawiać na emaliowanych częściach kuchenki rozlane płyny zawierające kwas (sok z cytryny, ocet, sok z winogron, itd.).
- ▶ W celu czyszczenia i mycia nakrywę szklaną można zdjąć po otwarciu i podniesieniu do góry.
- ▶ **UWAGA! Nie zostawiać materiałów do pielęgnacji i środków do czyszczenia w piekarniku lub suszarni.**
- ▶ Użytkownik jest odpowiedzialny za nienaganny stan urządzenia i prawidłową obsługę.
- ▶ Przemieszczenie kuchenki dokonuje się przy otwartych drzwiczkach za górną część piekarnika.

OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

- ▶ Zaleca się pieczenie lub smażenie na blasze do pieczenia umieszczonej w prowadnicach piekarnika na trzeciej półce (licząc od góry). W tym samym celu używać również rusztu piekarnika - umieścić go analogicznie w prowadnicach piekarnika i po wierzchu umieścić foremki do gotowania.
- ▶ Jeśli wyrób przypała się silnie od góry i nie wypieka się od spodu, zaleca się przemieszczenie go o jeden poziom w dół lub obniżenie temperatury.
- ▶ Zaleca się pieczenie i smażenie w nagrzanym piekarniku w maksymalnej temperaturze przez 20-25 minut.
- ▶ Wypiek wyrobów z ciasta należy dokonywać na blasze do pieczenia, umieszczonej na

trzeciej półce (licząc od góry), w temperaturze 180-200 °C.

- ▶ Zaleca się smażenie mięsa i drobiu na 3 lub 4 półce (od góry) w temperaturze 220-250°C (jak wskazano w przepisie potrawy).
- ▶ Podczas korzystania z grilla (gazowego lub elektrycznego), umieścić ruszt na górnych poziomach, a blachę do zbierania tłuszczu - na dolnym.
- ▶ Podczas gotowania na grillu mięso, ryba, drób i warzywa szybko się rumienią, na wierzchu tworzy się chrupiąca skóreczka, a produkt nie wysycha.
- ▶ Do grillowania można użyć różna (patrz rys.10), blachę lub ruszt. Podczas gotowania umieścić blachę lub ruszt na 3-4-tej półce od góry w zależności od ilości przygotowywanego dania. Produkty rozłożyć po całej powierzchni blachi lub rusztu tak, aby ich powierzchnia zbiegala się z powierzchnią elementu grzejnego. Podczas używania rusztu nie zapominać umieścić pod spodem blachę do zbierania tłuszczu.
- ▶ **Aby nie dopuścić do pożaru, nie gotować na grillu niczego, co nie nadaje się do gotowania. Na grillu można gotować produkty, które mogą wytrzymać intensywne nagrzewanie.**
- ▶ Aby sprawdzić gotowość potrawy, nie należy wysuwać blachę lub grilla więcej niż w połowie, aby uniknąć przewrócenia.
- ▶ Piekarnik elektryczny z nagrzewaniem konwekcyjnym jest wielofunkcyjny i pozwala znacznie rozszerzyć recepturę przygotowywanych potraw.
- ▶ Aby efektywnie wykorzystywać palniki stołu, należy wybierać garnki o poniżej wymienionych rozmiarach: palnik pomocniczy - średnica min 120 - maks. 160 mm, palnik pół szybkiego działania - średnica min 180 - maks. 200 mm, palnik szybkiego działania - średnica min 220 - maks. 240 mm. Tryb pracy palników musi być taki, aby płomień nie przechodził przez krawędzie garnków, patrz rys. 13



Rys.13

- ▶ Używanie garnków o większej średnicy spowoduje wypadnięcie z ruchu palnika. Jeśli garnek znajdzie się poza krawędzią bloku do przygotowywania jedzenia, istnieje niebezpieczeństwo przegrzania powierzchni roboczej stołu i mebli, które znajdują się w pobliżu kuchenki.
- ▶ Nie używać do przygotowania garnki z zakrzywionym dnem.

INFORMACJA DLA KONSUMENTA!

Badania konsumenckie wykazały, że zarówno ciśnienie w sieci, jak i wartość kaloryczna gazu w różnych regionach wahają się w wystarczająco dużych zasięgach, czasami przekraczając dopuszczalne normy. Dlatego wszystkie wskazówki dotyczące przygotowywania różnych potraw w niestandardowych sytuacjach mogą mieć tylko charakter doradczy. Twoje własne doświadczenie i ocena konkretnej sytuacji, być może, wprowadzą niezbędne korekty.

- ▶ Kurki palnikowe w celu zapewnienia ich normalnego działania powinny być okresowo przesmarowane co dwa lata przez specjalistów serwisu gazowego.
- ▶ Okresowo sprawdzać stan przewodu zasilającego, jeśli stwierdzona zostanie usterka, należy go wymienić na podobny przez specjalistę lub przedstawiciela służby serwisowej.
- ▶ Okresowo sprawdzać stan węża gazowego, jeśli stwierdzona zostanie usterka, należy go wymienić na podobny przez specjalistę lub przedstawiciela służby serwisowej.

- ▶ Po upływie okresu gwarancji, przynajmniej raz na dwa lata, należy dokonać kontroli technicznej przez przedstawiciela gospodarstwa gazowego lub centrum serwisowego.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PIELEGNACJI

- ▶ Zanieczyszczenia kraty stołu, rozdzielaczy palników można usunąć za pomocą środka czyszczącego do produktów metalowych. Kanały płomieniowe rozdzielaczy palników należy czyścić za pomocą szczotki.
- ▶ Nie zaleca się stosowania środków do czyszczenia o właściwościach ściernych.
- ▶ Nie zaleca się skrobanie emaliowanych powierzchni za pomocą przedmiotów metalowych, aby uniknąć uszkodzenia emalii.
- ▶ Możliwe jest nieodwracalne uszkodzenie powłoki części które bezpośrednio wchodzi w kontakt z płomieniem podczas eksploatacji (pokrywy palników, fajerka, krata stołu).
- ▶ Wewnętrzną powierzchnię piekarnika a zewnętrzne powierzchnie kuchenki należy myć szmatką zmoczoną w roztworze mydła lub sody i wycierać do sucha.
- ▶ Nie zostawiać na emaliowanych częściach kuchenki rozlane płyny zawierające kwas (sok z cytryny, ocet, sok z winogron, itd.).
- ▶ W celu czyszczenia i mycia nakrywę szklaną (jeśli występuje) można zdjąć po otwarciu i podniesieniu do góry.
- ▶ Zakazane jest czyszczenie parą w piekarniku.

UWAGA! Nie zostawiać materiałów do pielęgnacji i środków do czyszczenia w piekarniku lub suszarni.

Użytkownik jest odpowiedzialny za nienaganny stan urządzenia i prawidłową obsługę. Zniszczenia spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie zostaną uznane.

ZASADY PRZECHOWYWANIA

- ▶ Kuchenka przed instalacją powinna być przechowywana w oryginalnym opakowaniu w zamkniętych lub innych pomieszczeniach z naturalną wentylacją bez sztucznie kontrolowanych warunków klimatycznych.
- ▶ Układanie kuchenek w opakowaniu nie może dokonywać się więcej niż trzy poziomy w wysokości.
- ▶ Dostawa kuchenek do miejsca instalacji dokonuje się w opakowaniu.
- ▶ Zakazane jest chwytać za uchwyt drzwiczek piekarnika i rurę kolektora podczas przenoszenia

MOŻLIWE USTERKI I SPOSOBY ICH USUNIĘCIA

Nazwa usterki, przejawy zewnętrzne, objawy dodatkowe	Możliwe przyczyny	Metoda usunięcia
Nie działa oświetlenie piekarnika	Zakłócenie w zasilaniu energią elektryczną Wada żarówki	Sprawdź zasilanie energią elektryczną. Napraw w razie konieczności. Sprawdź sprawność żarówki, w razie konieczności wymień na analogiczną.
Nie działa wskaźnik włączenia	Zakłócenie w zasilaniu energią elektryczną *Wada wskaźnika	Sprawdź zasilanie energią elektryczną. Napraw w razie konieczności. Sprawdź sprawność wskaźnika, w razie konieczności wymień na analogiczny.
Nie działa zapłon elektryczny	Zakłócenie w zasilaniu energią elektryczną *Uszkodzony generator zapłonu elektrycznego	Sprawdź zasilanie energią elektryczną. Napraw w razie konieczności. W razie uszkodzenia wymień na analogiczny.
Nie zapala się gaz przy otworze palnika płyty	Zatkanie otworów dyszy	Przeczyść otwór
*Nie działa urządzenie zabezpieczające palnika płyty	Uszkodzony termoelement Uszkodzony korek zaworowy (wkładka magneto-elektryczna)	*Wymień termoelement. *Wymień korek zaworowy.

*** Naprawy są wykonywane przez specjalistów pogotowia gazowego lub przedstawicieli centrów serwisowych**

Jeśli pomimo zaleceń problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z pogotowiem gazowym w miejscu zamieszkania lub z centrum serwisowym.

ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE (zob. kartę gwarancyjną sprzedawcy).

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczane 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.

ZGODNOŚĆ Z WYMOGAMI DYREKTYWY ROHS

Elementy tego urządzenia spełniają wymagania dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady Europy w sprawie ograniczenia stosowania niektórych rodzajów niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

- ▶ Urządzenie jest nastawione na gaz ziemny G20-20 mbar/2kPa.
- ▶ Średnica dysz do palników gazowych płyty i piekarnika gazowego, mm:

Tabela 1 „Charakterystyki palników i dysz”

Mała Moc – 1,0 kW	Średnia Moc – 1,5 kW	Duża Moc – 2,6 kW	Piekarnik Moc – 2,5 (2,4*)kW	Palnik grilla gazowego Moc -2,0 kW
Gaz ziemny G20-20 mbar/ 2 kPa				
0,72X	0,85Y	1,06Y	1,13	1,05
Propan-butan G30/31 -37 mbar/ 3,7 kPa				
0,48	0,57	0,75	0,70F2 (0,73F2*)	0,65

*opcja

- ▶ Kategoria i klasa gazu.....||2E 3B/P

Model	GAS						ELECTRICAL				
	Open burners			Gas Oven		Nominal heat input	Electric	Electric	Electric	Electric	Max. total electric power
	A	SR	R	oven	grill		Hotplate	oven	grill	convection	
	1	1,5	2,6	2,5	2,0		0 145	1,8 kW	1,4 kW	2,1 kW	
kW	kW	kW	kW	kW	kW	(1 kW)	(0,7+1,1)			kW	
MPM-51-KGF-19	1	2	1	1	-	9,1	-	-	-	-	0,015
MPM-51-KGF-17	1	2	1	1	-	9,1	-	-	-	-	-
MPM-51-KGF-15	1	2	1	1	-	9,1	-	-	-	-	-
MPM-51-KGF-23	1	2	1	1	-	9,1	-	-	-	-	-
MPM-51-KGF-21	1	2	1	1	-	9,1	-	-	-	-	0,017
MPM-51-KGF-25	1	2	1	1	-	9,1	-	-	-	-	0,017
MPM-51-KGE-11	1	2	1	-	-	6,6	-	1	-	-	1,8
MPM-51-KGE-12	1	2	1	-	-	6,6	-	1	-	-	1,8
MPM-51-KGM-26	1	2	1	-	-	6,6	-	-	1	1	2,1

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