



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



**KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM  
MPM-51-KGF-21 i 25**

**KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM  
MPM-51-KGE-11**

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI**



### **Kuchnie spełniają wymogi następujących dyrektyw Unii Europejskiej:**

- *73/23/EEC Niskie napięcia i dalsze aktualizacje;*
  - *89/396/EEC Kompatybilność elektromagnetyczna i dalsze aktualizacje;*
  - *90/396/EEC Gaz i dalsze aktualizacje;*
  - *93/68/EEC 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 tylnej ściance 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 zapoznanych 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.
- ▶ Zabrania się czyszczenia piekarnika parą.
- ▶ **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 grzewczych przy opuszczonej pokrywie,
  - opuszczanie pokrywy przy włączonych lub jeszcze nie wystygłych palnikach, płytkach grzewczych.
- ▶ Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej zanieczyszczenia cieczowe.
- ▶ Przed opuszczeniem pokrywy elementy grzewcze płyty muszą wystygnąć.
- ▶ Do oczyszczenia nie mogą być stosowane generatory parowe.
- ▶ Nie należy używać gruboziarnistych ściernych środków czyszczących lub ostrych przedmiotów metalowych do czyszczenia szkła drzwiczek (piekarnika), ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować uszkodzenie szkła.
- ▶ 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.**
- ▶ 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.**

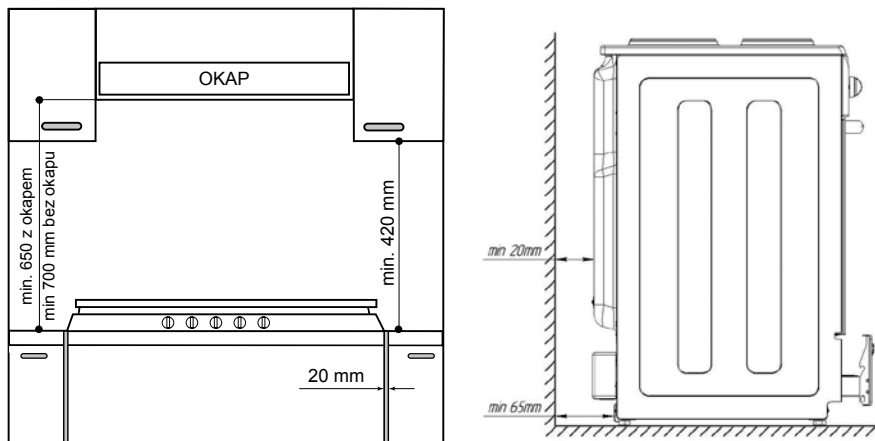
## MONTAŻ

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.**

## MONTAŻ KUCHENKI:

- ▶ 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.
- ▶ W celu całkowitego spalania gazu dopływ świeżego powietrza w pomieszczeniu powinny wynosić co najmniej 2 m<sup>3</sup>/godz. na jeden kilowat mocy palników. Powietrze może wpływać bezpośrednio od zewnątrz przez kanał o średnicy nie mniej niż 100 mm<sup>2</sup>, lub z sąsiednich pomieszczeń wyposażonych w kanały wentylacyjne prowadzące na zewnątrz.
- ▶ Jeśli kuchenka pracuje przez dłuższy czas, potrzebna jest dodatkowa wentylacja: otwarte okno lub klimatyzacja.
- ▶ Umieszczenie kuchenki pomiędzy meblami jest podane na rys. 1.



Rys.1

- ▶ 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 °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.

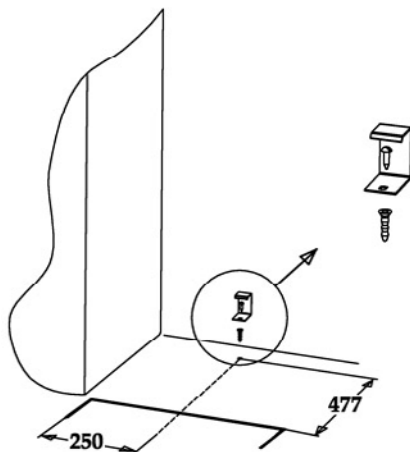
- ▶ Minimalna odległość od kuchenki do mebli, których wysokość jest większa od wysokości kuchenki – co najmniej 100 mm.
- ▶ Kuchenka powinna być zainstalowana na stabilnej i równej podłodze, bez stosowania podpór. Do wyrównania kuchenki w płaszczyźnie poziomej służyć stopki regulacyjne.

#### WSPORNIK PRZECIW PRZEWRAĆANIU SIĘ (DO KUCHENEK Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM)

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. 2
- 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.2

#### 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 ścianie 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.

- ▶ W celu podłączenie 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:

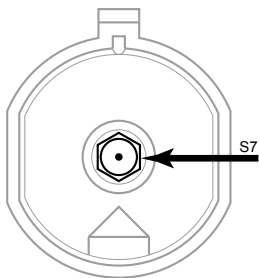
- Na całej swojej długości wąż nie może dotykać części płyty, których temperatura przekracza 500 °C
- Długość węża nie może przekraczać 1500 mm
- Wąż nie może być rozciągnięty lub poskręcany, mieć wygięcia i pęknięcia
- Wąż nie może być niczym przyciskany i dotykać części ruchomych i przedmiotów o ostrych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

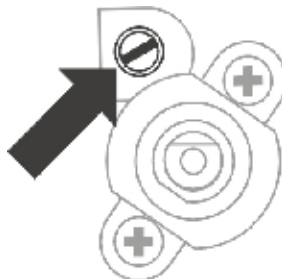
### KONFIGUROWANIE KUCHENKI DLA RÓŻNYCH TYPÓW GAZU

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

- ▶ 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. 3**
  - a. usuń kratkę płyty, pokrywy i rozdzielacze palników
  - b. za pomocą klucza czołowego S7 wymień dysze zgodnie z tabelą 1 „Charakterystyki palników i dyszy”, zob. rys. 3



Rys.3



Rys.4

- ▶ 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. 4) 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. usunąć tylną obudowę przez wykręcenie śrub samogwintujących;
  - b. wykręcić śrubę samogwintującą mocującą korpus dyszy;
  - c. 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;
  - d. za pomocą klucza S7 wymień dyszę w korpusie dyszy;
  - e. zamontuj wszystkie części w odwrotnej kolejności.
- ▶ regulowanie minimalnego płomienia palników piekarnika
  - 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. 4) 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.

**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 jasnoniebieskiej barwie ze ściśle określonym wewnętrznym stożkiem.

**Podłączenie kuchenki gazowo-elektrycznej (z piekarnikiem elektrycznym, elektryczną płytką grzejną lub grilllem) 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 mm<sup>2</sup>(3x1,0 mm<sup>2</sup>) z jednolitą wtyczką obwodową.
- ▶ Moc znamionowa urządzeń elektrycznych – max 3 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 mm<sup>2</sup>(3x0,5 mm<sup>2</sup>) 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.**

**Płomień 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 2,0
w tym:	
– górnego elementu grzejnego	0,8
– elementu grzejnego grilla	1,5
– dolnego elementu grzejnego	1,2
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
Pojemność użyteczna piekarnika, dm <sup>3</sup> , min	50
Wymiary gabarytowe, mm:	
– wysokość	850
– szerokość	500
– głębokość	540
Maksymalna znamionowa gazowa moc cieplna, kW	9,0
Minimalna znamionowa gazowa moc cieplna, kW	5,1
Dla gazu skroplonego G30 maksymalny znamionowy przepływ gazu, g/godz.	654,2
Dla gazu skroplonego G30 minimalny znamionowy przepływ gazu, g/godz.	370,7
Dla gazu skroplonego G31 maksymalny znamionowy przepływ gazu, g/godz.	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/m<sup>3</sup>

G25 P.C.S.=32,49 MJ/m<sup>3</sup>

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.

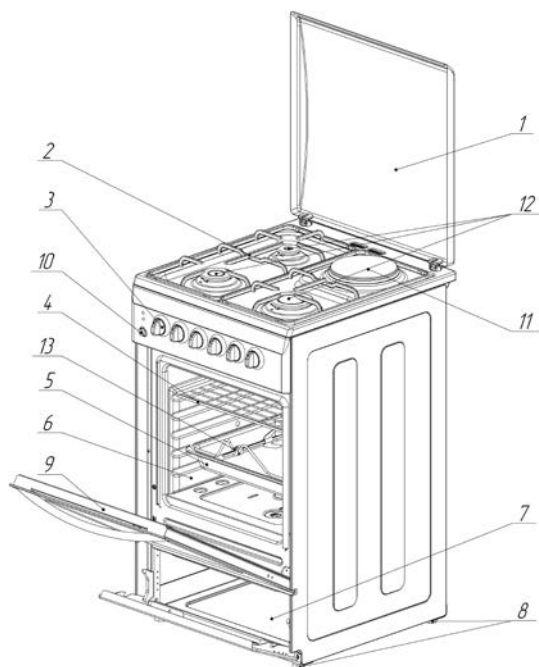
Dane konfiguracji są podane na tabliczce, która znajduje się na ścianie bocznej kuchenki i jest widoczna, gdy drzwiczki są otwarte, a także w załączniku do niniejszej instrukcji.

## KOMPLETNOŚĆ DOSTAWY

Części*	Liczba, szt.
1 Kuchenka	1
2 Kratka płyty (komplet)	1
3 Brytfanna	1
5 Ruszt piekarnika	1
6 Rożen (komplet) – nie dla wszystkich wersji	1
7 Stopki regulacyjne	4
8 Filtr (siatka)	1
9 Instrukcja obsługi	1
10 Opakowanie	1
11 Wspornik przeciw przewracaniu się – nie dla wszystkich wersji	1

\* Kompletacja może zmieniać się zależnie od zamówienia.

## KONSTRUKCJA WYROBU



Rys.5

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. pokrywa                      | 8. stopki regulacyjne                        |
| 2. kratka płyty                 | 9. drzwiczki piekarnika                      |
| 3. pokrętło sterowania z tuleją | 10. przycisk włączenia zapłonu elektrycznego |
| 4. ruszt piekarnika             | 11. elektryczna płytką grzejną               |
| 5. brytfanna                    | 12. palniki płyty                            |
| 6. piekarnik                    | 13. rożen z oporą rożna                      |
| 7. przedział gospodarczy        |  |

Kuchenka składa się z powierzchni roboczej – płyty z palnikami, piekarnika elektrycznego (gazowego) i przedziału gospodarczego (rys. 5).

Powierzchnia robocza kuchenki wyposażona jest w 4 palniki gazowe lub 3 palniki gazowe oraz jedną elektryczną płytkę grzejną.

Kuchenka jest sterowana za pomocą pokręteł usytuowanych na panelu sterowania.

Na płycie kuchenki jest kratka do umieszczenia naczyń.

Piekarnik elektryczny ma dwa elementy grzejne, z których jeden jest zamontowany w górnej części, a drugi – w dolnej.

Piekarnik elektryczny może być wyposażony w urządzenie podświetlające.

Piekarnik (gazowy lub elektryczny) jest wyposażony w ruszt i brytfannę do wypiekania i smażenia, a dla modeli z rożnem – w oporę rożna. Wszystkie te elementy mogą być umieszczane w płozie piekarnika, zob. rys. 5. Brytfanna może być umieszczona bezpośrednio na ruszt lub (przy obróceniu) – w płozie piekarnika (na przykład w celu zbierania tłuszczu, zob. rys. 6).

Wypiekanie i smażenie jest zalecane na brytfannie umieszczonej w płozie piekarnika na trzeciej półce (jeżeli liczyć od góry). W tym samym celu należy używać rusztu piekarnika – umieścić go analogicznie w płozie piekarnika, a na nim umieścić formy do gotowania.

Jeżeli pieczywo mocno przypała się od góry, a nie wypieka się od dołu, zaleca się jego przemieszczenie na jeden poziom do dołu lub zmniejszenie temperatury.

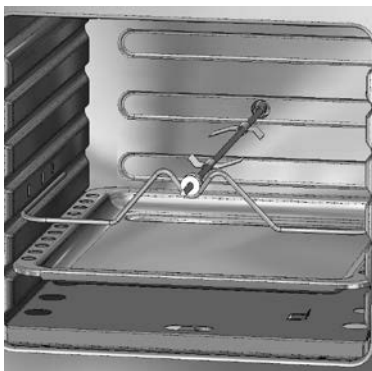
Lampka kontrolna termoregulatora piekarnika elektrycznego wyłącza się przy osiągnięciu w piekarniku określonej temperatury.

W dolnej części kuchenki znajduje się przedział gospodarczy przeznaczony do przechowywania naczyń.

Kuchenka stoi na czterech stopkach regulacyjnych.

Kuchenka może być wyposażona w grill elektryczny z rożnem (rys. 6). Przed wykorzystaniem należy umieścić rożen w tulei silnika i na oporze, zob. rys. 6.

W czasie gotowania uchwyt rożna ma być usunięty, a drzwiczki – zamknięte.



Rys.6

Kuchenka może mieć czasomierz mechaniczny podający sygnał dźwiękowy. Zakres ustawianego czasu 1 ... 60 min. Czasomierz można włączyć za pomocą odpowiedniego pokręta na panelu sterowania przez obrót zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara.

## TRYB PRACY

### OZNACZENIA UMOWNE NA PANELU STEROWANIA

#### Palniki płyty



Przedni lewy



Tylny lewy



Tylny prawy



Przedni prawy

#### Palnik piekarnika





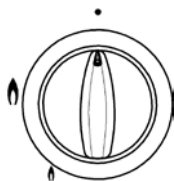
## OPIS POKRĘTEŁ, USYTUOWANYCH NA PANELU STEROWANIA

### GAZOWE PALNIKI PŁYTY I PIEKARNIKA

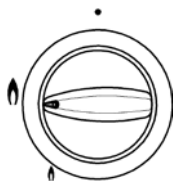
- *Pokrętko włączenia palników gazowych lub piekarnika*

Obracając pokrętko odwrotnie do kierunku wskazówek zegara można wybrać następujące funkcje:

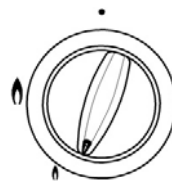
0 – wyłączono;  – maksymalny płomień;  – minimalny (mały) płomień.



Wyłączono



Maksymalny płomień



Minimalny (mały) płomień

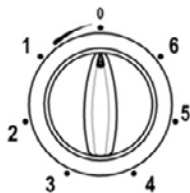
### ELEKTRYCZNA PŁYTKA GRZEJNA

- *Pokrętko włączenia elektrycznej płytki grzejnej*

Obracając pokrętko odwrotnie do kierunku wskazówek zegara można wybrać następujące funkcje:

0 – płytka grzejna jest wyłączona






Cyfry od 1 do 6 – moc płytki grzejnej od minimalnej do maksymalnej

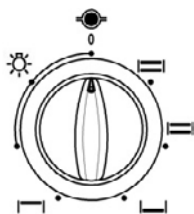


## PRZEŁĄCZNIKI MOCY

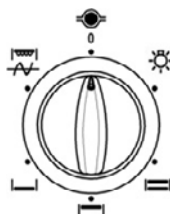
- *Pokrętko przełącznika mocy piekarnika elektrycznego*

Obracając pokrętko odwrotnie do kierunku wskazówek zegara można wybrać następujące symbole:

- 0 piekarnik jest wyłączony;
-  oświetlenie piekarnika – pozostaje włączone w czasie wszystkich operacji (jeżeli występuje);
-  włączenie dolnego elementu grzejnego;
-  włączenie górnego elementu grzejnego;
-  włączenie górnego i dolnego elementu grzejnego;
-  włączenie grilla elektrycznego z różnem.



Przełącznik piekarnika elektrycznego

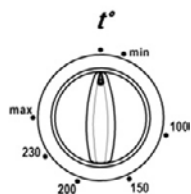


Przełącznik piekarnika elektrycznego z grillem elektrycznym i różnem

## TERMOREGULATOR

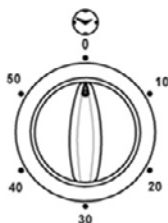
- *pokrętko sterowania termoregulatorem*

min... max – ustawienie różnych trybów temperaturowych **od 50°C do 250°C**



## CZASOMIERZ MECHANICZNY

- *pokrętko sterowania czasomierzem mechanicznym (jeżeli występuje)*





## OPIS WYŁĄCZNIKÓW I LAMPEK KONTROLNYCH



przycisk włączenia zapłonu elektrycznego palników gazowych płyty i piekarnika



przycisk włączenia podświetlania dla piekarnika gazowego



lampka kontrolna elektrycznej płytki grzejnej





lampka kontrolna elementów grzejnych piekarnika elektrycznego


Kiedy zapala się lampka kontrolna elementów grzejnych piekarnika – znaczy to, że elektryczne elementy grzejne (jeden, oba lub grill elektryczny) piekarnika są włączone.

Kiedy zapala się lampka kontrolna elektrycznej płytki grzejnej – znaczy to, że elektryczna płytka grzejna jest włączona.

### Włączenie palników gazowych płyty z systemem kontroli gazu

Aby włączyć palnik gazowy płyty, należy nacisnąć i przekręcić niezgodnie z kierunkiem wskazówek zegara pokrętko dla wykorzystywanego palnika, ustawić je w pozycji  „maksymalny płomień” i podnieść zapaloną zapałkę lub nacisnąć przycisk zapłonu elektrycznego  dla kuchenek z zapłonem elektrycznym. Pokrętko kurka trzeba utrzymywać w naciśniętej pozycji co najmniej 10 sekund, aby urządzenie zdążyło zadziałać.



**UWAGA! Jeżeli palnik się nie zapalił, trzeba go wyłączyć i powtórzyć zapłon nie mniej, niż za 1 minutę.**

Regulowanie intensywności palenia jest realizowane za pomocą dalszego obracania pokrętki niezgodnie z kierunkiem wskazówek zegara – przy tym nie może dojść do przypadkowego zgaszenia palnika. Przy przekręceniu do oporu palnik będzie pracował z minimalnym płomieniem .

Aby wyłączyć palnik, należy przekręcić pokrętko kurka zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara do oporu.

## PIEKARNIK GAZOWY


- *włączenie palnika piekarnika z systemem kontroli gazu*

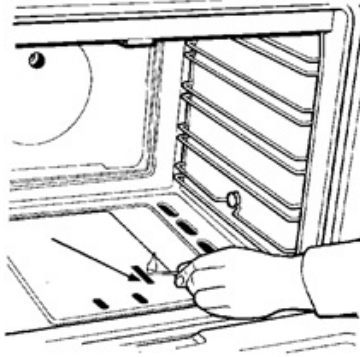
Aby zapalić palnik piekarnika, trzeba podnieść zapaloną zapałkę do otworu zapłonu (rys. 8) lub nacisnąć przycisk zapłonu elektrycznego  (jeżeli występuje zapłon elektryczny piekarnika) i przekręcić odpowiednie pokrętko kurka do pozycji „maksimum” .

Należy wizualnie się przekonać, przez otwór w dnie piekarnika, że palnik się zapalił

Po zapłonie trzeba utrzymywać pokrętko w naciśniętej pozycji co najmniej 10 sekund, do zadziałania urządzenia.

**UWAGA! Jeżeli płomień zgaśnie, należy wyłączyć palnik i powtórzyć zapłon nie mniej, niż za 1 minutę.**

Włączenie i wyłączenie oświetlenia piekarnika (jeżeli występuje) jest dokonywane za pomocą przycisku , usytuowanego na panelu sterowania.



Rys.8

### WŁĄCZENIE CZASOMIERZA

Aby włączyć czasomierz (jeżeli występuje), należy przekręcić odpowiednie pokrętko zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara i ustawić je na odpowiedni czas, za który zadzwoni dzwonek.

Po ustawieniu czasu zadziałania do 10 min, należy przekręcić pokrętko do znaku „60”, a potem wrócić do zadanego czasu.

### PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z GRILLEM ELEKTRYCZNYM I ROŻNEM

Sterowanie piekarnikiem elektrycznym z grillem jest realizowane za pomocą termoregulatora i przełącznika mocy z grillem elektrycznym i rożnem usytuowanym na panelu sterowania. Aby włączyć piekarnik elektryczny, należy najpierw przekręcić pokrętko termoregulatora zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara i ustawić je na potrzebny czas. Potem za pomocą pokrętła przełącznika mocy z grillem elektrycznym i rożnem, przekręcając je niezgodnie z kierunkiem wskazówek zegara, należy włączyć górny element grzejny, dolny element grzejny, oba elementy grzejne lub grill elektryczny z rożnem.

Pokrętko czujnika-przełącznika temperatury nie ma ruchu obrotowego.

Jednocześnie z elementami grzejnymi piekarnika włącza się lampka podświetlania (świeci się w toku pracy piekarnika elektrycznego) i lampka kontrolna piekarnika elektrycznego (wyłącza się po osiągnięciu przez elementy grzejne wyznaczonej temperatury).

### PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

Sterowanie piekarnikiem elektrycznym jest realizowane za pomocą termoregulatora i przełącznika mocy.

Aby włączyć piekarnik elektryczny, należy najpierw przekręcić pokrętko termoregulatora zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara i ustawić je na znak potrzebnej temperatury. Potem za pomocą pokrętła przełącznika mocy, przekręcając je niezgodnie z kierunkiem wskazówek zegara, należy włączyć górny element grzejny, dolny element grzejny lub oba elementy grzejne.

Pokrętko czujnika-przełącznika temperatury nie ma ruchu obrotowego.

Jednocześnie z elementami grzejnymi piekarnika włącza się lampka podświetlania (świeci się w toku pracy piekarnika elektrycznego) i lampka kontrolna piekarnika elektrycznego (wyłącza się po osiągnięciu przez elementy grzejne wyznaczonej temperatury).

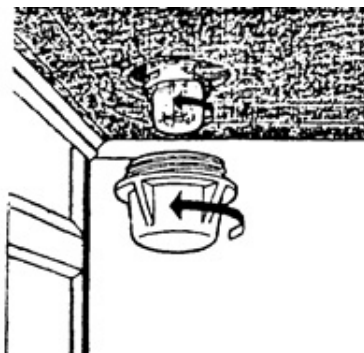
**UWAGA! W czasie użytkowania piekarnik się rozgrzewa, należy unikać dotknięć do elementów grzejnych piekarnika.**

### KONSTRUKCJA OŚWIETLENIA

**UWAGA! Aby uniknąć zagrożenia porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.**

▶ W celu wizualnej kontroli wypiekania i smażenia w piekarniku należy używać urządzenia podświetlającego (jeżeli występuje).

Dla piekarnika elektrycznego włączenie i wyłączenie oświetlenia odbywa się za pomocą pokrętki przełącznika mocy usytuowanej na panelu sterowania. Dla piekarnika gazowego – za pomocą przycisku z odpowiednim oznaczeniem ☀ – „podświetlanie”.



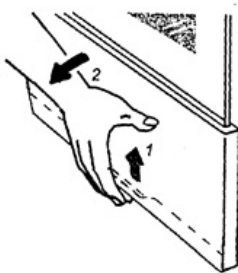
Rys.9

▶ Aby wymienić żarówkę urządzenia podświetlającego, należy odłączyć kuchenkę od zasilania i zdjąć plafon szklany, obracając go w lewo (rys. 9). Po wymianie żarówki zamontować plafon szklany.

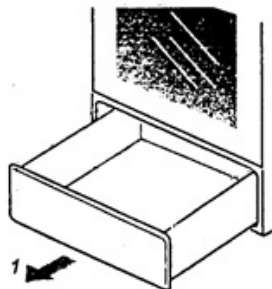
### PRZEDZIAŁ GOSPODARCZY

▶ Kuchenka z przedziałem gospodarczym jest produkowana w dwu wersjach: z uchylnymi drzwiczkami i z szufladą.

▶ Aby otworzyć drzwiczki, należy podnieść je w górę (ruch 1), utrzymując za specjalną wnękę w dole i nachylić na siebie (ruch 2), zob. rys. 10



Rys.10



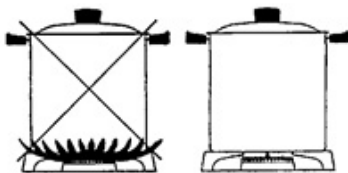
Rys.11

- ▶ Sposób wysunięcia szuflady jest podany na rys. 11 (ruch 1)
  - ▶ Kuchenka może być wykonana bez przedziału gospodarczego – z zaślepką.
- Z uwagi na ciągłe doskonalenie kuchenki przedsiębiorstwo zastrzega sobie prawo do drobnych zmian konstrukcyjnych bez pogorszenia właściwości konsumpcyjnych wyrobu.

## OBŚŁUGA I KONSERWACJA

### Zalecenia dot. użytkowania kuchenki

- ▶ Po zakupie piekarnik, ruszt i brytfannę należy umyć ciepłym roztworem mydlanym, wysuszyć i rozgrzać przez 30 minut w maksymalnej temperaturze.
- ▶ Przy pierwszym włączeniu może pojawić się nieprzyjemny zapach – to wypalają się różne oleje, którymi były posmarowane części piekarnika, a także materiały termoizolacyjne.
- ▶ Pieczenia i smażenia należy dokonywać w nagrzanym w maksymalnej temperaturze przez 20-25 minut piekarniku.
- ▶ Pieczenia wyrobów z ciasta należy dokonywać na brytfannie umieszczonej na trzeciej półce (licząc od góry) w temperaturze 180-200 °C,
- ▶ Smażenia mięsa, drobiu należy dokonywać na 3. lub 4. półce (licząc od góry) w temperaturze 250-270 °C.
- ▶ Przy wykorzystaniu grilla kratkę należy umieszczać na górnych poziomach, a podstawkę do zbierania tłuszczu – na dolnym poziomie.
- ▶ W celu efektywnego wykorzystania palników płyty należy wybierać garnki następujących rozmiarów: palnik pomocniczy – średnica min 120 – max 160 mm, palnik średni – średnica min 180 – max 200 mm, palnik duży – średnica min 220 – max 240 mm. Tryb pracy palników ma być taki, aby płomień nie wychodził poza brzegi garnka, zob. rys. 12. Wykorzystanie garnków o większej średnicy doprowadzi do uszkodzenia palnika płyty.



Rys.12

- ▶ Nie należy wykorzystywać do gotowania garnków z wygiętym dnem.

## INFORMACJA DLA KONSUMENTA!

**Sondaże wśród nabywców wykazały, że tak ciśnienie w sieci, jak kaloryczność gazu w różnych regionach zmienia się w dość szerokim zakresie, wychodząc czasem poza obręb dopuszczalnych norm. W związku z tym wszystkie wskazówki dotyczące przygotowania różnych potraw w nietypowych sytuacjach mogą mieć wyłącznie charakter doradczy. Twoje własne doświadczenie i ocena konkretnej sytuacji mogą zostać źródłem niezbędnych dostosowań.**

- ▶ Kurki palników periodicznie raz na dwa lata mają być smarowane, co zapewnia ich normalną pracę, przez specjalistów pogotowia gazowego.
- ▶ Należy periodicznie sprawdzać stan kabla zasilania, w razie wykrycia wad ma on być wymieniony na analogiczny przez specjalistę lub przedstawiciela służby serwisowej.
- ▶ Należy periodicznie sprawdzać stan węża gazowego, w razie wykrycia wad ma on być wymieniony na analogiczny przez specjalistę lub przedstawiciela służby serwisowej.
- ▶ Po upływie okresu gwarancji, co najmniej raz na dwa lata należy przechodzić kontrolę techniczną przeprowadzoną przez przedstawiciela przedsiębiorstwa gazowego lub centrum serwisowego.

## ZALECENIA DOT. KONSERWACJI KUCHENKI

- ▶ Zanieczyszczenia kraty płyty, rozdzielaczy palników można usunąć za pomocą środków do czyszczenia wyrobów z metali. Kanały ogniowe rozdzielaczy palników należy czyścić szczotką.
- ▶ Stosowanie detergentów o właściwościach ściernych nie jest zalecane.
- ▶ Nie należy skrobać powierzchni emaliowanych metalowymi przedmiotami, aby uniknąć uszkodzenia emalii.
- ▶ Możliwe jest nieodwracalne uszkodzenia powłoki części, które bezpośrednio kontaktują z ogniem w czasie pracy (pokrywy palników, płytka grzejna, krata płyty).
- ▶ Wewnętrzną powierzchnię piekarnika i zewnętrzne powierzchnie kuchenki należy czyścić szmatką zwilżoną wodą z mydłem lub sodą i wytrzeć do sucha.
- ▶ Nie należy zostawiać na emaliowanych częściach kuchenki rozlanych cieczy zawierających kwasy (sok z cytryny, ocet, sok z winogron itd.).
- ▶ W celu czyszczenia i mycia szklaną pokrywę (jeśli występuje) można usunąć, otwierając ją i podnosząc do góry.
- ▶ Zabrania się czyszczenia piekarnika parą.

**UWAGA! Nie zostawiaj przyborów do konserwacji i środków czyszczących w piekarniku lub przedziale gospodarczym. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za doskonały stan urządzenia i prawidłową obsługę. Usterki spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie są uwzględniane.**

## PRZEPISY PRZECHOWYWANIA

- ▶ Przed przystąpieniem do montażu kuchenka powinna być przechowywana w oryginalnym opakowaniu fabrycznym w zamkniętych lub innych pomieszczeniach z wentylacją naturalną bez sztucznie kontrolowanych warunków klimatycznych.
- ▶ Magazynowanie kuchenek w opakowaniu może być realizowane maksymalnie na trzech poziomach pod względem wysokości.
- ▶ Dostawa kuchenek do miejsca montażu jest realizowane w opakowaniu.

- ▶ Nie należy chwytać kuchenki 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)



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.



*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](http://www.mpm.pl)**