



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



KUCHNIA GAZOWO-ELEKTRYCZNA  
MODELE MPM-52-KGE-03, MPM-52-KGM-04  
MPM-52-KGM-09T, MPM-62-KGE-08

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z obowiązującym prawem i użytkowane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. PRZED ZAINSTALOWANIEM I UŻYTKOWANIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.
- ▶ Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym oraz jej regulację powinien wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych lub technik autoryzowanego zakładu serwisowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, co winno być potwierdzone na karcie gwarancyjnej wyrobu. Brak takiego potwierdzenia unieważnia gwarancję.
- ▶ Przed zainstalowaniem upewnić się, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) i nastawy urządzenia są zgodne z warunkami podanymi na tabliczce znamionowej. Powinno być ono instalowane i przyłączone zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- ▶ Użytkowanie urządzeń do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnić się, czy pomieszczenie w którym stoi kuchnia jest dobrze wentylowane. Należy zadbać, aby kratki wentylacyjne zawsze były otwarte lub należy zainstalować wymuszony system wentylacji (okap nadkuchenny).
- ▶ Długotrwałe i intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji np. otwarcia okien lub zwiększenia efektywności wentylacji np. zwiększenie wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest używana.
- ▶ Wyrób instalować po 8 godzinach sezonowania w pomieszczeniu kuchennym.
- ▶ Kuchnia powinna być ustawiona zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w punkcie „USTAWIENIE KUCHNI”.
- ▶ Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
- ▶ W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu, urządzenie należy odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym.
- ▶ Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
- ▶ Kuchnie powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń.
- ▶ Kuchni nie wolno podnosić za uchwyt piekarnika.

- ▶ Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
- ▶ Zużytą kuchnię należy doprowadzić do stanu uniemożliwiającego jej ponowne wykorzystanie. Należy zdjąć drzwi, gdyż mogą stanowić źródło zagrożenia, zwłaszcza dla dzieci. Następnie urządzenie przekazać do wyspecjalizowanych jednostek zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych.
- ▶ Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika. Dostępne wewnątrz piekarnika elementy grzejne są bardzo gorące.
- ▶ W czasie pracy piekarnika jego szyba oraz elementy zewnętrzne rozgrzewają się w znacznym stopniu. Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci w czasie używania tej funkcji urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA .....	3
INFORMACJE OGÓLNE .....	6
WAŻNE WSKAZÓWKI .....	6
PRZYGOTOWANIE .....	7
INSTALACJA .....	7
USTAWIENIE KUCHNI .....	8
PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ .....	9
WYMIANA DYSZ .....	10
OPIS PRODUKTU .....	12
UŻYTKOWANIE KUCHENKI GAZOWEJ .....	12
STEROWANIE ZEGAREM ELEKTRONICZNYM (DOTYCZY MODELI WYPOSAŻONYCH W FUNKCJĘ) .....	14
UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA TURBO .....	18
UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA STATYCZNEGO .....	19
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA, NAPRAWY I OBSŁUGI KONSERWACYJNEJ URZĄDZENIA: .....	20
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TRANSPORTOWANIA URZĄDZENIA.....	21
CZYSZCZENIE I OBSŁUGA KONSERWACYJNA.....	21
WYMIANA LAMPY .....	21
DANE TECHNICZNE.....	22

## INFORMACJE OGÓLNE

Kuchnia gazowa jest przeznaczona do przygotowywania potraw, wyłącznie w gospodarstwie domowym. Stosowanie jej do innych celów jest niedozwolone!

## CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

### Zużycie gazu

Rodzaj palnika	G20 – 2E (GZ50) 20 [mbar]	G30 – 3B/P (propan butan) 36 [mbar]	
	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	g/h
Mały	0,077	0,030	60
Średni	0,149	0,046	92
Duży	0,259	0,052	104

Kuchnia jest urządzeniem kategorii II2E3B/P. Może być przystosowana do zasilania gazami z grupy E drugiej rodziny i gazami z grupy B/P trzeciej rodziny.

Rodzaj gazu	Oznaczenie	Ciśnienie p
Gaz ziemny	G20 – 2E (GZ50)	20 [mbar]
Gaz LPG	G30 – 3B/P (propan butan)	36 [mbar]

## WAŻNE WSKAZÓWKI

- ▶ Podczas użytkowania kuchnia staje się gorąca. Zaleca się zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania gorących elementów wewnątrz i na zewnątrz piekarnika.
- ▶ Przewody przyłączeniowe zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego używanego w pobliżu włączonej kuchni, powinny być z dala od jej gorących elementów. Należy zwrócić uwagę aby nie zostały przyciśnięte gorącymi drzwiami piekarnika.
- ▶ Podczas użytkowania piekarnika, pokrywa powinna być zawsze otwarta.
- ▶ Do zestawiania potraw z płyty gazowej i wyjmowania form z piekarnika należy używać rękawic ochronnych.
- ▶ Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić. Dlatego potrawy przyrządzane na nich, przygotowywać zawsze pod nadzorem.
- ▶ Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki.
- ▶ Przed użytkowaniem palników należy zwrócić uwagę, czy poszczególne jego elementy są poprawnie ułożone.
- ▶ Przedmioty łatwopalne przechowywać z dala od palników.
- ▶ Piekarnika nie wykładać folią aluminiową, a blachy do pieczenia nie umieszczać na dnie piekarnika.

- W piekarniku nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych i wrażliwych na działanie podwyższonej temperatury.
- Gdy użytkowany jest opiekacz dostępne części kuchni mogą być gorące. Małe dzieci prosimy trzymać z dala od urządzenia.
- Nie przeciążać otwartych drzwi piekarnika. Nie wolno na nich siadać ani stawać. Szczególną uwagę należy zwrócić na dzieci.
- Urządzenia nie wykorzystywać do ogrzewania pomieszczeń.
- W przypadku ulatniania się gazu należy:
  - zakręcić zawór na instalacji gazowej lub na butli,
  - zgasić wszystkie palniki i inne źródła zapalne,
  - dokładnie przewietrzyć pomieszczenie, otworzyć okna,
  - nie włączać urządzeń elektrycznych (również światła),
  - awarię zgłosić w autoryzowanym zakładzie serwisowym lub wezwać instalatora z uprawnieniami.
- Użytkownikowi nie wolno:
  - samowolnie dokonywać przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, dokonywać zmian w instalacji gazowej kuchni, oraz przenosić urządzenie w inne miejsce,
  - samodzielnie dokonywać napraw poza zakresem wymienionym w instrukcji obsługi,
  - użytkować urządzenia w pomieszczeniu bez sprawnej wentylacji,
  - użytkować kuchnię w warunkach utrudniających obsługę.

## PRZYGOTOWANIE

1. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma ono widocznych uszkodzeń. Jeżeli kuchnia została uszkodzona podczas transportu, nie wolno jej podłączać.
2. Usunąć naklejkę z drzwi piekarnika i naklejki z płyty gazowej, unieruchamiające palniki i ruszt. Wszystkie części dokładnie umyć z resztek kleju po naklejkach.
3. Powierzchnie emaliowane i szklane przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
4. Wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń kuchennych.
5. Sprawdzić poprawność ułożenia poszczególnych elementów palników.
6. Zamknąć drzwi piekarnika i włączyć go na ok. 30 minut. Po ostudzeniu, piekarnik umyć i osuszyć.

## INSTALACJA

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma ono widocznych uszkodzeń. Jeżeli kuchenka została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać. Usunąć naklejki reklamowe i umyć kuchnię z resztek kleju po naklejkach.

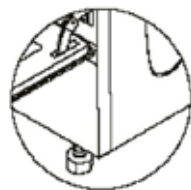
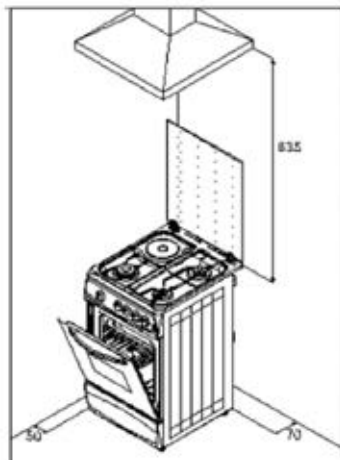
## USTAWIENIE KUCHNI

- ▶ Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz. 690).
- ▶ Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi. Ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- ▶ Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m<sup>3</sup>/h na 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju min.100cm<sup>2</sup>, bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.
- ▶ Jeśli urządzenie jest wykorzystywane intensywnie i długo, to może okazać się konieczne utworzenie okna dla poprawienia wentylacji.
- ▶ Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności.
- ▶ Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50°C.
- ▶ Podczas instalacji kuchni gazowej należy szczególną uwagę zwrócić na stopień ochrony przed przegrzaniem otaczających ją powierzchni, kuchnia powinna być ustawiona zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku poniżej. W przypadku ustawienia jej w pobliżu mebli należy zwrócić uwagę, aby zabudowa sięgała tylko do wysokości płyty roboczej. Zabudowa powyżej tego poziomu jest niewskazana. Meble usytuowane w pobliżu kuchni muszą mieć okładziny oraz klej do jej przyklejania odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejania okładzin. Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury.
- ▶ Kuchnie należy ustawić na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na jakiegokolwiek podstawce).
- ▶ Przed rozpoczęciem użytkowania należy kuchnie wypoziomować, co ma szczególnie znaczenie dla równomiernego rozplływania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne pod urządzeniem.



Kuchnia jest wyposażona w regulowane nóżki, służące do zniwelowania różnicy nierównych podłóg. Nóżki są dostępne po przechyleniu urządzenia.

- ▶ Ustawienie urządzenia powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- ▶ Urządzenie powinno być zainstalowane z dala od materiałów łatwopalnych. Ściana pomieszczenia przylegająca do kuchni powinna być wykonana z materiałów niepalnych.
- ▶ W celu ograniczenia ujemnego wpływu przeciągów na pracę palników, kuchni nie należy instalować na linii okno-drzwi.
- ▶ Nad kuchnią powinna być wolna przestrzeń dla odpływu oparów kuchennych. Najlepiej zamontować okap nadkuchenny, który będzie absorbować lub odprowadzać te opary. Odległość pomiędzy okapem i płytą kuchenną powinna wynosić, co najmniej 635mm. Nad urządzeniem nie wolno zawieszać szafek kuchennych.



### PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem urządzenia do instalacji gazowej należy upewnić się, czy urządzenie odpowiada miejscowym warunkom zasilania (rodzaj gazu i ciśnienie). W przypadku niezgodności, w kuchni wymienić dysze i dokonać regulacji armatury gazowej.

- ▶ Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej lub do butli z gazem płynnym.
- ▶ Kuchnia jest zaopatrzona w rurowy króciec przyłączeniowy o średnicy 1/2". Do króćca podłączyć gaz z zastosowaniem odpowiedniego osprzętu.
- ▶ Przed przystąpieniem do czynności podłączania, kurek gazowy powinien być zamknięty.

### PODŁĄCZENIE DO GAZU ZIEMNEGO

Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji domowej powinno być wykonane zgodnie z obowiązującym prawem i przepisami przez instalatora posiadającego wymagane uprawnienia.

- ▶ Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej na sztywno lub przy użyciu giętkiego przewodu, posiadającego certyfikat.
  - ▶ Podejście rurociągu gazowego do kuchni jest zakończone kurkiem odcinającym.
- Po ustawieniu kuchni w ciągu mebli kuchennych, kurek odcinający powinien być łatwo dostępny.

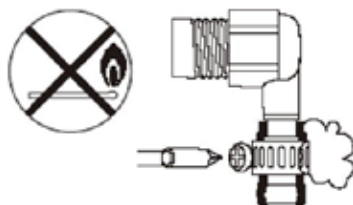
### PODŁĄCZENIE DO BUTLI Z GAZEM PŁYNNYM (LPG)

- ▶ Jeżeli użytkownik zamierza korzystać z butli z gazem, wówczas kuchni nie należy instalować w piwnicy lub w innym pomieszczeniu, w którym podłoga znajduje się poniżej poziomu terenu, ponieważ gaz płynny jest cięższy od powietrza i zbiera się na poziomie podłogi.

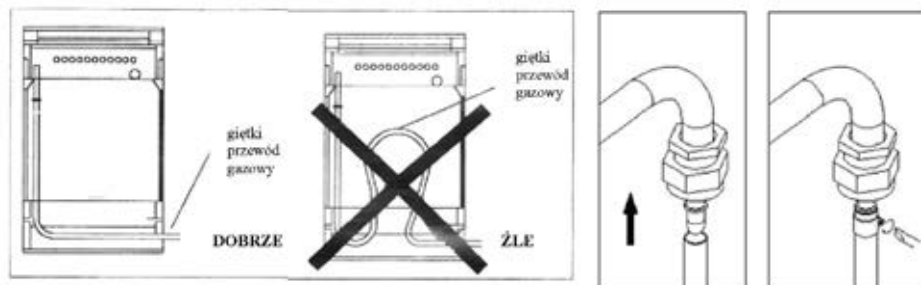
- ▶ Przy podłączaniu urządzenia do butli z gazem płynnym należy zastosować przewód gumowy, posiadający certyfikat.
- ▶ Po każdorazowym podłączeniu kuchni do butli z gazem należy sprawdzić szczelność zaworu na butli i połączenie reduktora z butlą oraz jego działanie.
- ▶ Nie można łączyć kuchni bezpośrednio z butlą zawsze należy zastosować reduktor.

#### UWAGA!

1. **NIEDOPUSZCZALNE JEST SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI ZA POMOCĄ OTWARTEGO PŁOMIENIA (NP. ZAPAŁKĄ LUB ŚWIECĄ). GROZI TO WYBUCHEM!**
2. **OKRESOWO NALEŻY SPRAWDZAĆ STAN WĘŻA I SZCZELNOŚĆ POŁĄCZENIA, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI.**



#### UŁOŻENIE GIĘTKICH PRZEWODÓW GAZOWYCH



Podłączenie giętkiego przewodu gazowego należy wykonać przewodem posiadającym certyfikat bezpieczeństwa o długości nie dłuższej niż 1500 mm. Przewód należy naciągnąć na króciec i zabezpieczyć przed zsunieniem metalową obejmą.

#### WYMIANA DYSZ

Kuchnia jest przystosowana do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej urządzenia.

W przypadku zmiany gazu, w kuchni należy wymienić dysze i dokonać regulacji armatury gazowej.

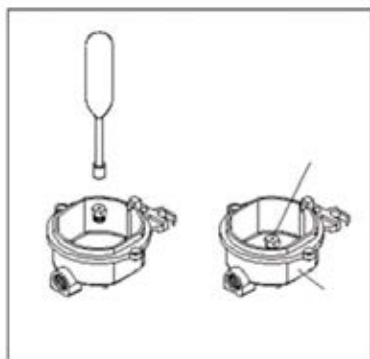
## WYMIANA DYSZ:

- zamknąć kurek odcinający instalację gazową lub butlę od kuchni,
- zamknąć wszystkie kurki w kuchni,
- zdjąć nakrywki i kołpaki palników nawierzchniowych i wymienić dysze,
- odkręcić tylną ścianę kuchni,
- z rury palnika piekarnika wykręcić dyszę, wymienić ją na nową,
- dokonać regulacji palników nawierzchniowych i kurka palnika piekarnika,
- wyregulować palnik piekarnika,

Po wymianie dysz i regulacji kuchni, sprawdzić szczelność połączeń. Średnice dysz dla poszczególnych rodzajów gazu podano w tabeli poniżej.

**TABELA ŚREDNICE DYSZ [MM]**

	palnik mały	palnik średni	palnik duży
G20-2E(GZ50)	0,70	0,93	1,35
G30-3B/P(LPG)	0,50	0,60	0,75

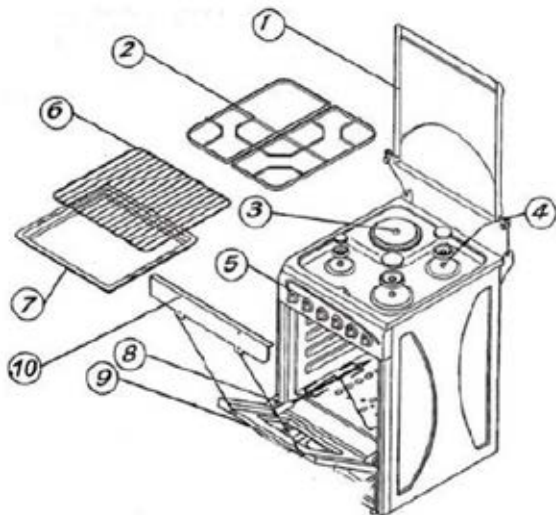


Wymiana dyszy piekarnika:

1. Odkręć wkręt palnika
2. Lekko pociągnij palnik 2-3cm i wyjmij go
3. Wykręć dyszę i zastąp ją dyszą wg tablicy średnic dysz.

## OPIS PRODUKTU

- |                                 |                            |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1. Pokrywa górna                | 6. Krata rusztu (grill)    |
| 2. Górna kratka                 | 7. Taca piekarnika         |
| 3. Elektryczna płyta grzejna    | 8. Rożen obrotowy          |
| 4. Palniki gazowe i ich pokrywy | 9. Drzwi piekarnika        |
| 5. Pulpit sterowania            | 10. Blacha rusztu (grilla) |



## UŻYTKOWANIE KUCHENKI GAZOWEJ

### PALNIKI GAZOWE

- ▶ Na rusztach nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń, gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.
- ▶ Nie zdejmować rusztów i stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- ▶ Nad włączonym palnikiem nie stawiać pustych naczyń.
- ▶ Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub zgasić go całkowicie.
- ▶ Palniki utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia ujemnie wpływają na ich funkcjonowanie.
- ▶ Przepływ gazu w poszczególnych palnikach otwiera się i zamyka pokrętłami kurków gazowych.
- ▶ Przed włączeniem palnika należy upewnić się, czy pokrętło, które zamierzamy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić. Przyporządkowanie pokręteł do palników przedstawiono w sposób graficzny nad pokrętłem każdego palnika.

### DOBÓR PŁOMIENIA

- ▶ Płomień nie powinien wychodzić poza dno naczynia, lecz obejmować 2/3 jego powierzchni.
- ▶ Takie użytkowanie pozwala na oszczędniejsze zużycie gazu i płomień nie brudzi naczyń.

- ▶ Wielkość płomienia zależy od pozycji pokrętle. Płomienia pełnego należy używać do czasu zagotowania potrawy, a do dalszego gotowania najlepiej korzystać z płomienia oszczędnościowego.

Wielkość płomienia należy regulować tylko w zakresie pomiędzy pozycją  i 

## ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKÓW

### Zapalanie

- pokrętle wybranego palnika nacisnąć do wyczuwalnego oporu, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i równocześnie przyłożyć płomień lub zapalarkę do wybranego palnika
- po zapaleniu gazu, zwolnić przycisk zapalacza,
- ustawić żądaną wielkość płomienia.

### Gaszenie

Palniki gasi się obracając pokrętle kurków gazowych zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, do pozycji zerowej (Palnik zgaszony).

### Przy zasilaniu gazem płynnym z butli

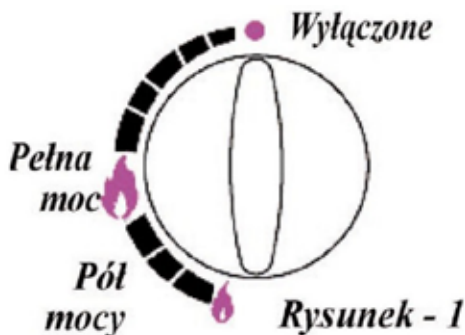
Przed zapaleniem pierwszego palnika, należy otworzyć zawór na butli gazowej, a następnie postępować jak podano wyżej.

Przy zamykaniu dopływu gazu, przed zgaszeniem ostatniego palnika należy:

- zakręcić zawór na butli gazowej,
- po zgaszeniu płomienia, zamknąć kurek tego palnika.

W czasie, gdy kuchnia nie jest używana, zawór butli gazowej powinien być zamknięty.

**Każdy palnik gazowy jest wyposażony w zawór gazowy, który posiada system bezpieczeństwa.**



Dla użytkowania palników górnych z maksymalną wydajnością zalecamy postępowanie zgodnie z poniższą tabelą.



ŹLE

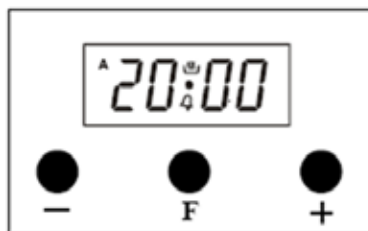


DOBRYE

## STEROWANIE ZEGAREM ELEKTRONICZNYM (DOTYCZY MODELI WYPOSAŻONYCH W FUNKCJĘ)

### INFORMACJE OGÓLNE

Zegar elektroniczny pozwala przygotować potrawy do podania w wybranym przez siebie czasie. Jedyne, co trzeba zrobić, to zaprogramować czas gotowania i czas zakończenia. Zegar można także używać jako sygnalizator, który przypomina o upływie wyznaczonego czasu sygnałem dźwiękowym.



### WŁĄCZENIE

Przy włączonym zasilaniu na ekranie pojawi się czas (0:00) oraz „A”. Należy ustawić godzinę, żeby móc zaprogramować zegar. W tym celu najpierw trzeba przejść do trybu ręcznego.

### TRYB RĘCZNY



1) NACISNĄC PRZYCIŚK „F”, ŻEBY PRZEJŚĆ DO TRYBU RĘCZNEGO.

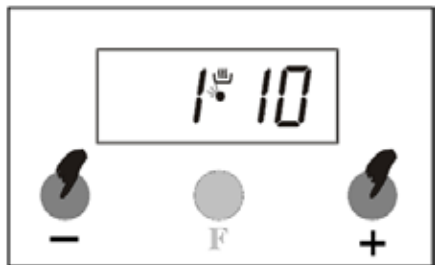
lub



2) JEDNOCZEŚNIE NACISNĄC PRZYCIŚKI „+” I „-”, ŻEBY PRZEJŚĆ DO TRYBU RĘCZNEGO.

### USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU

Można to wykonać tylko, gdy żaden program gotowania nie jest uruchomiony. Najpierw trzeba jednocześnie nacisnąć przyciski „+” i „-”. Następnie dostosować czas w przód, używając przycisku „+”, lub w tył przyciskiem „-”. Długo przytrzymanie tych przycisków spowoduje szybkie zmienianie się wartości.



1) JEDNOCZEŚNIE NACISNĄĆ PRZYCISKI „+” I „-”.



2) PRZY UŻYCIU PRZYCISKÓW „+” I „-” USTAWIĆ GODZINĘ.

**UWAGA! Jeśli przyciski „+” lub „-” nie są używane przez 5 sekund, ustawienie czasu zakończy się automatycznie. Żeby wcześniej wyjść z trybu ustawień, trzeba jednocześnie nacisnąć przyciski „+” i „-”.**

### REGULOWANIE USTALONEGO CZASU

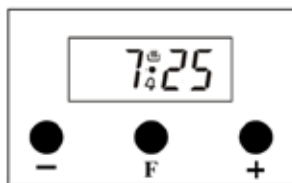
Za pomocą tej funkcji można zaprogramować czas, po jakim pojawi się sygnał dźwiękowy.



1) WYBRAĆ REGULACJĘ ALARMU DZWONKA, NACISKAJĄC RAZ PRZYCISK „F”.



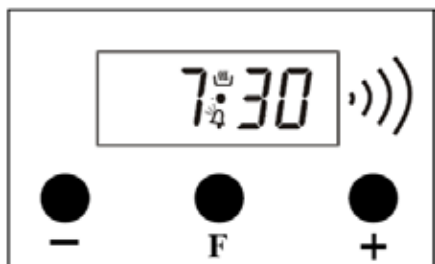
2) USTAWIĆ CZAS PRZY UŻYCIU PRZYCISKÓW „+” LUB „-”.  
Np. 5 MIN



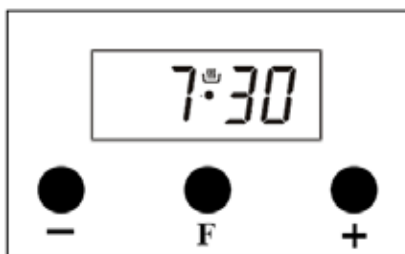
3) PO KILKU SEKUNDACH WYŚWIETLACZ POWRÓCI DO POKAZYWANIA AKTUALNEJ GODZINY.

POJAWI SIĘ IKONA .

### ODWOŁYWANIE SYGNAŁU DZWONKA



1) DZWONEK BĘDZIE SŁYCHAĆ PO UPŁYWIE ZAPROGRAMOWANEGO CZASU.

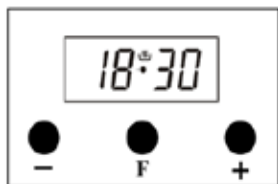


2) WYŁĄCZAMY GO NACISKAJĄC DOWOLNY PRZYCISK.

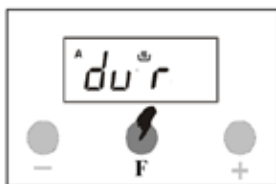
## PROGRAM AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Jeśli chcemy zacząć gotować od razu, musimy podać czas gotowania.

Przykład: Włożyliśmy do kuchenki potrawę i chcemy, żeby się gotowała przez 2 godziny i 15 minut.



1) AKTUALNY CZAS TO 18:30.



2) DWA RAZY NACISNĄĆ PRZYCIŚK „F”, ŻEBY PRZEJŚĆ DO TRYBU USTAWIENIENIA GOTOWANIA.

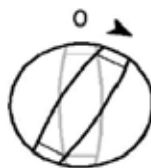


3) CZAS GOTOWANIA USTAWIĆ PRZYCIŚKAMI „+” I „-”.



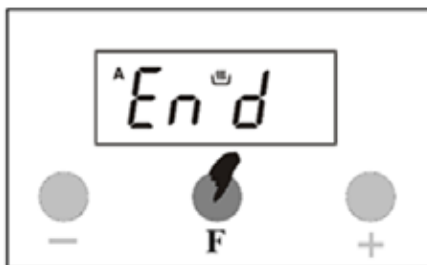
4) PO KILKU SEKUNDACH WYŚWIETLACZ POKAŻE ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA ORAZ AKTUALNĄ GODZINĘ.

W TEN SPOSÓB KUCHENKA JEST ZAPROGRAMOWANA DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY W CIĄGU 2 GODZIN I 15 MINUT. PROSIMY NIE ZAPOMNIEĆ O ODPOWIEDNIM USTAWIENIU FUNKCJI I/LUB TEMPERATURY KUCHENKI.

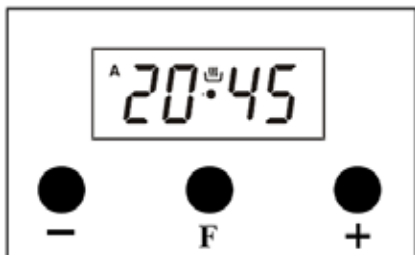


**Uwaga:** Tryb automatycznego gotowania można anulować w dowolnym momencie, przechodząc do trybu ręcznego.

W powyższym przykładzie gotowanie rozpocznie się natychmiast po ustawieniu czasu. Trzykrotne naciśnięcie przycisku „F” pozwala zobaczyć i zmieniać czas zakończenia. W poniższym przykładzie, czas zakończenia będzie ustawiony na godzinę 21:30.



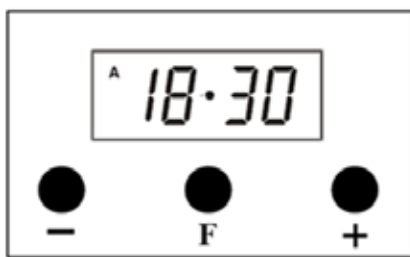
1) TRZY RAZY NACISNĄĆ PRZYCIŚK „F”. NA WYŚWIETLACZU POJAWI SIĘ INFORMACJA „End” I CZAS ZAKOŃCZENIA, KTÓRY WYNOŚY ODPOWIEDNIO  $18:30+2:15=20:45$ .







2) USTAWIAMY POŻĄDANY CZAS PRZY UŻYCIU PRZYCISKÓW „+” LUB „-”.



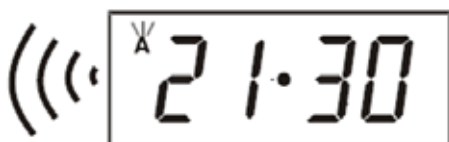
3) PO KILKU SEKUNDACH NA WYŚWIETLACZU ZNOWU WIDAC GODZINĘ.

W ten sposób kuchenka jest zaprogramowana do przygotowania potrawy na godzinę 21:30. Skoro czas gotowania został zaprogramowany na 2 godziny i 15 minut, to kuchenka zacznie pracę o 19:15, a potrawa będzie gotowa o 21:30.

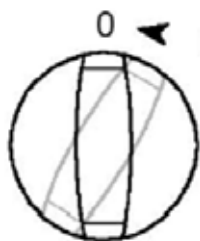
WYŚWIETLACZ, GDY ROZPOCZYNA SIĘ GOTOWANIE



WYŚWIETLACZ, GDY GOTOWANIE SIĘ KOŃCZY



Po zakończeniu gotowania automatycznego, rozlegnie się dźwięk alarmu i będzie słyszalny przez 7 minut, jeśli nie zostanie wcześniej zatrzymany.



- 1) WYŁĄCZ KUCHENKĘ
- 2) ZRESEUJ ZEGAR

UWAGA: KUCHENKA NIE BĘDZIE DZIAŁAĆ DO MOMENTU ZRESETOWANIA

W powyższym przykładzie, najpierw zaprogramowaliśmy czas gotowania, a czas zakończenia został automatycznie obliczony, lecz go zmieniliśmy. Można też najpierw zaprogramować czas zakończenia. W takim przypadku czas gotowania zostanie obliczony automatycznie i powinien być potem edytowany.

#### PRZERWA W ZASILANIU

Kuchenka nie będzie działać ze względów bezpieczeństwa. Po wznowieniu, w miejscu godziny pojawi się 0:00, wraz z symbolem „A”. Każdy program gotowania zostanie anulowany. Na zegarze pojawi się 0:00 i trzeba to zmienić. Najpierw wchodzimy do trybu ręcznego i regulujemy czas przy użyciu przycisków „+” lub „-”.

**UWAGA! W przypadku krótkotrwałej utraty zasilania ustawienia systemu zostaną zachowane.**

**UWAGA! Jeśli kuchenka nie będzie używana od razu, trzeba ją ustawić w pozycji OFF (wyłączona).**

**MIGAJĄCE „A” OZNACZA, ŻE KUCHENKA NIE DZIAŁA I TRZEBA PRZEJŚĆ DO TRYBU RĘCZNEGO, ŻEBY MÓC PRZYWRÓCIĆ NORMALNE WARUNKI PRACY.**

### REGULOWANIE TONU DZWONKA

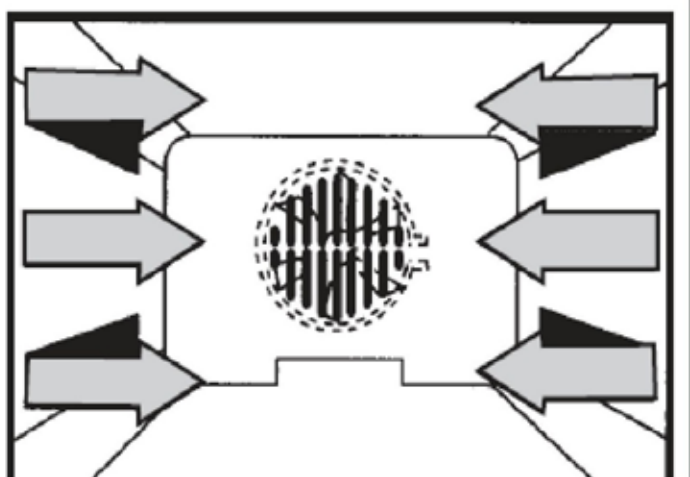
Ton dzwonka zegara można regulować.

1. Naciskając przycisk „-“ można usłyszeć aktualny ton dzwonka.
2. Zwalniając i ponownie naciskając przycisk „-“ przechodzimy do następnego tonu (dostępne są 3 różne tony).
3. Ostatnio wybrany zostanie ustawiony jako ton dzwonka.

**UWAGA: USTAWIENIEM FABRYCZNYM JEST WYSOKA GŁOŚNOŚĆ DZWONKA. W PRZYPADKU UTRATY ZASILANIA TON DZWONKA POWRÓCI DO TEGO USTAWIENIA.**

### UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA TURBO

- ▶ Dzięki systemowi turbo można równocześnie sporządzić więcej, niż jedno danie. Tym samym oszczędza się czas i energię.
- ▶ Ponieważ przepływające powietrze jest suche, zapachy różnych dań nie mieszają się. W tym samym czasie można przygotowywać takie dania, jak ryba i kurczak.
- ▶ Ponieważ w systemie turbo przepływ gorącego powietrza obejmuje dookoła wszystkie dania, nie potrzeba obracać potraw podczas gotowania i pieczenia.
- ▶ A więc wierzch i spód pieką się tak samo.
- ▶ W piekarniku można szybciej rozmrażać zamrożone mięso i inne mrożonki żywności.
- ▶ W porównaniu z normalnymi piekarnikami, dzięki szybkim ruchom powietrza, piekarnik turbo zachowuje idealne gotowanie. W związku z tym przyrządzanie potraw jest bardziej ekonomiczne.

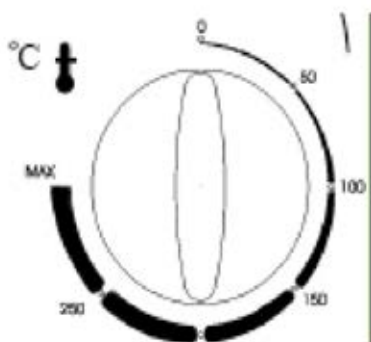
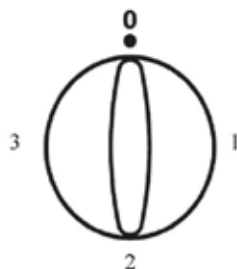


Regulator piekarnika można używać przez obracanie go zgodnie z ruchem wskazówek zegara do wymaganego położenia (rozmrózanie, hodowla jogurtu, gotowanie, smażenie lub pieczenie na ruszcie – grillowanie)

1. Zapala się lampka wewnętrznego oświetlenia
2. Działa piekarnik, ale elementy grzejne nie działają
3. Zaczynają działać grzejniki piekarnika i wentylator

**TERMOSTAT:** Ta funkcja jest tylko dla piekarnika elektrycznego. Poprzez obracanie tego pokrętki można regulować wymaganą temperaturę piekarnika zgodnie z recepturą.

Jeżeli termostat jest w położeniu wyłączonym – OFF, piekarnik elektryczny nie będzie działał.



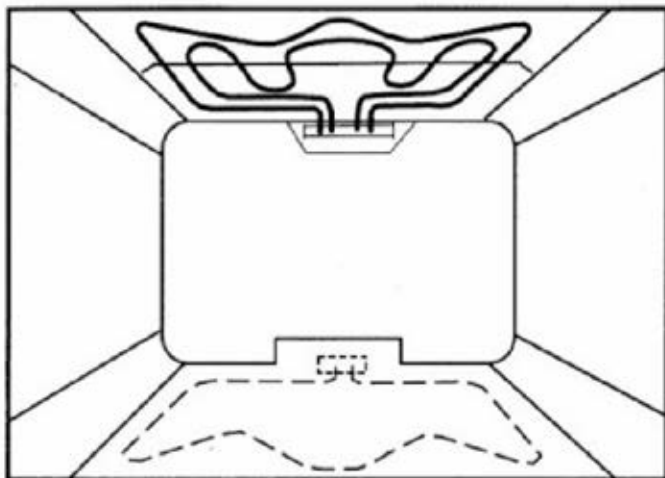
**KORZYSTANIE Z INNYCH FUNKCJI:** Tych funkcji można używać, jeżeli urządzenie jest w każdą z nich wyposażone.

**ZAPŁON ELEKTRONICZNY:** Przez naciśnięcie przycisku można zapalać palniki gazowe kuchenki.

**LAMPKA PIEKARNIKA:** Po włączeniu wyłącznika z tym symbolem, wewnątrz piekarnika będzie oświetlane.

## UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA STATYCZNEGO

- Są dwie oddzielne grzałki oporowe; jedna na górze i jedna na dole. Regulatorami termostatycznymi można regulować na wymaganą temperaturę grzałki indywidualnie lub równocześnie.
- Grzałka rusztu (grilla) zamontowana na górze piekarnika, zapewnia wykonywanie doskonałych potraw promieniami podczerwonymi. Można piec potrawy przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Pomaga to zaoszczędzić energię i zachowuje wewnątrz zapach i dym.



#### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA, NAPRAWY I OBSŁUGI KONSERWACYJNEJ URZĄDZENIA:

1. W miejscu ustawienia piekarnika nie powinno być obecnych przedmiotów palnych.
2. Nogi piekarnika powinny być zamocowane do podłogi i nie powinny się kiwać.
3. Miejsce, gdzie urządzenie jest ustawione, powinno być wentylowane, gdy będzie taka potrzeba.
4. Nasze przedsiębiorstwo nie może przyjmować odpowiedzialności za szkody spowodowane przez działanie urządzenia bez uziemienia.
5. W przypadku awarii skonsultować się z najbliższym serwisem.
6. Dla uniknięcia zagrożenia zgniecenia kabel zasilania nie powinien przechodzić przez takie miejsca, jak okolice pokrywy. W przypadku uszkodzenia powinien być wymieniany przez serwis.
7. Użytkowane zasilanie powinno mieć wartości zgodne z podanymi w danych technicznych.
8. Garnki ustawiać dopiero po upewnieniu się, że palnik się pali.
9. Po zakończeniu gotowania upewnić się, że wszystkie palniki są wyłączone.
10. Upewnić się, że górne części kuchenki są założone prawidłowo.
11. Przed naprawą zawsze odłączać kabel zasilania.
12. Dla bezpieczeństwa, po gotowaniu zawsze zamykać zawór instalacji gazowej.
13. Przewód gazowy umieszczać w miejscu wentylowanym.
14. Często sprawdzać, czy przewód gazowy i wąż gazowy nie są nieszczelne lub skorodowane.
15. Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
16. Pokrywą górną kuchenki otwierać i zamykać delikatnie. Uważać, by nie uszkodzić powłoki emaliowanej.
17. Nie używać urządzenia do celów, do których nie jest przeznaczone. (np. do ogrzewania pomieszczenia, itp.)
18. Nie trzymać za uchwyt podczas transportowania lub podczas przesuwania do czyszczenia.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TRANSPORTOWANIA URZĄDZENIA

1. Przed przesuwaniami kuchenki w kuchni odłączyć kabel zasilania i zamknąć zawór przewodu gazowego. Po odłączeniu węża gazowego od głowicy podłączania węża gazowego kuchenki, przesuwać urządzenie bez wstrząsania do wymaganego miejsca. Podłączony do rury gazowej wąż gazowy zamocować do głowicy węża zaciskami blaszanymi, jak opisano na poprzednich stronach przewodnika użytkownika. Włączyć wtyczkę zasilania do gniazdka zasilania. Po sprawdzeniu szczelności wodą mydlaną, upewnić się, że nie ma nieszczelności.
  2. Zamocować taśmą samoprzylepną górne części palników i kraty do stołu kuchenki, w celu uniknięcia uszkodzenia emalii podczas przewożenia do innego domu. Takie części, jak taca, przewód lub konsolety, itp. można umieścić w szufladzie, przekładając papierem. Można okleić krawędzie osłon bocznych kuchenki w celu uniknięcia drgań, które mogą powstawać w szufladzie, drzwiach lub pokrywie. Osłonić wszystkie powierzchnie kuchenki płytami piankowymi i kartonami (najlepiej opakowaniem oryginalnym).
  3. Po przeniesieniu, worki nylonowe, płyty piankowe, zawlecзки, itp. powinny być usunięte, ponieważ te przedmioty mogą być niebezpieczne dla dzieci.
- Podczas transportowania nigdy nie podnosić urządzenia za uchwyt drzwi.

## CZYSZCZENIE I OBSŁUGA KONSERWACYJNA

### **UWAGA! Do czyszczenia nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.**

Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwiczek, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.

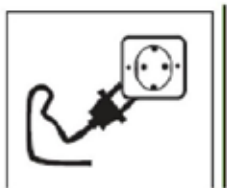
1. Przed czyszczeniem poczekać, aż kuchenka ostygnie.
2. Przed czyszczeniem odłączyć kabel zasilania.
3. Można używać ściereczki nasączonej roztworem mydlanym lub płynnymi detergentami. Wilgoć usuwać suchą ściereką. Nigdy nie używać produktów chemicznych, takich, jak kwas, rozcieńczalnik, benzen, benzyl lub detergenty ze stałymi cząstkami.
4. Nie powtarzać często czyszczenia, zmniejszy to okres użytkowania i wydajność urządzenia.
5. Zdejmować górne części palnika indywidualnie, czyścić je i ponownie umieszczać w kuchenke.
6. Zwracać uwagę, by otwory płomieniowe górnych części palników nie były zatkane.
7. Zwracać uwagę, by podczas czyszczenia otwór wylotowy (wtryskowy) nie został zatkany.
8. Do otworu wylotowego nie wkładać żadnego przedmiotu, np. w celach czyszczenia.

## WYMIANA LAMPY

### **OSTRZEŻENIE: ABY UNIKAĆ PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, PRZED WYMIANĄ LAMPY NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, CZY SPRZĘT JEST WYŁĄCZONY.**

1. W przypadku, gdy lampa oświetlająca piekarnika jest niesprawna, można samodzielnie wymienić żarówkę, uzyskując ją w najbliższym serwisie technicznym, lub skontaktować się z serwisem w celu wykonania usługi wymiany żarówki.
2. W przypadku samodzielnej wymiany, wykonywać następujące czynności:
3. W pierwszej kolejności odłączyć kabel zasilania. Upewnić się, że piekarnik jest zimny.

4. Otworzyć drzwi piekarnika, odkręcić i wyjąć szkło ochronne. Zamontować nowe szkło i nową żarówkę, postępując w odwrotnej kolejności. Włączyć wtyczkę do gniazdka zasilania i sprawdzić nową lampę, używając regulatora piekarnika. Jeżeli niesprawność istnieje nadal, wezwać najbliższy serwis techniczny.



#### DANE TECHNICZNE

<b>Bezpiecznik</b>	<b>16 A</b>
<b>Napięcie</b>	<b>230 V</b>
<b>Częstotliwość</b>	<b>50 Hz</b>
<b>Moc znamionowa</b>	<b>2400 W</b>
<b>Żarówka piekarnika 25</b>	<b>W</b>
<b>Ciśnienie gazu (gaz z butli – LPG)</b>	<b>30 mbar</b>
<b>Ciśnienie gazu (gaz ziemny – NG)</b>	<b>20 mbar</b>
<b>Objętość piekarnika</b>	<b>46 l</b>
<b>Klasa energetyczna</b>	<b>A</b>
<b>EEI<sub>cavity</sub></b>	<b>98,6</b>

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

#### 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)**