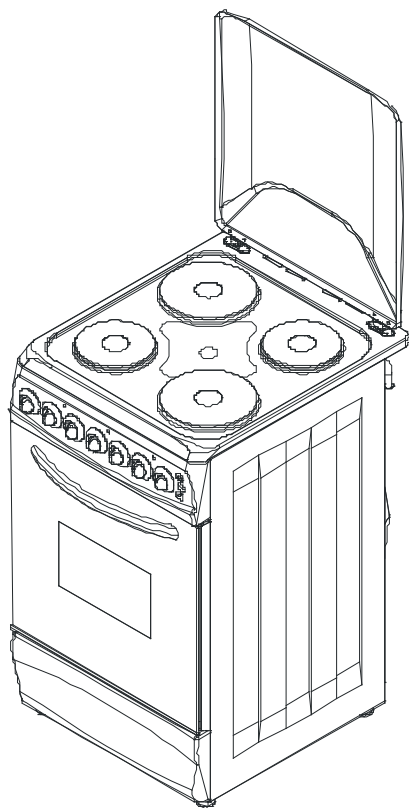




INSTRUKCJA OBSŁUGI KARTA GWARANCYJNA



KUCHNIA ELEKTRYCZNA MODEL MPM-52-KEE-07

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

Drogi Kliencie!

Po dokładnym zapoznaniu się z tą instrukcją obsługi będziesz mógł korzystać ze swojego urządzenia w odpowiedni sposób.

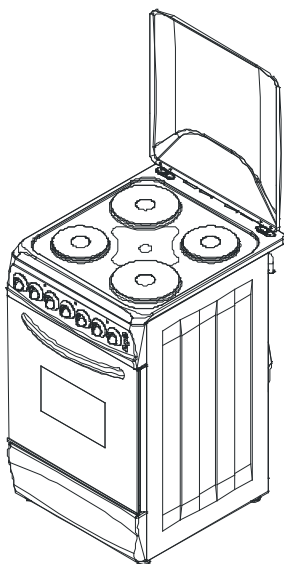
Zachowaj instrukcję przez cały czas używania kuchni.

WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi. Jest bardzo ważną rzeczą, aby niniejszą instrukcję zachować w bezpiecznym miejscu na przyszłość. W razie sprzedania lub oddania urządzenia innej osobie prosimy o upewnienie się, że razem z nim przekazana została instrukcja, tak aby nowy właściciel mógł zapoznać się z funkcjami urządzenia i ostrzeżeniami. Celem ostrzeżeń jest bezpieczeństwo użytkownika i innych osób. Prosimy zatem o staranne zapoznanie się z procedurami instalacji i użytkowania tej kuchenki.

OSTRZEŻENIA:

- ▶ Urządzenie jest przeznaczone do użytku osób dorosłych. Należy zatem pilnować, aby nie próbowały bawić nim się dzieci.
- ▶ Urządzenie jest przeznaczone do gotowania jedzenia i nie powinno być wykorzystywane w żadnym innym celu.
- ▶ Zachowanie odpowiedniej odległości: Urządzenie należy ustawić zgodnie ze schematem, na którym zaznaczone zostały wymagane odstępy instalacyjne.



- ▶ Instalacja powinna zostać wykonana przez kompetentnych wykwalifikowanych instalatorów zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju przeznaczenia. Przyłączenie kuchni powinno być potwierdzone przez osobę instalującą w Karcie Gwarancyjnej
- ▶ Ewentualne niezbędne dla instalacji urządzenia modyfikacje domowej sieci elektrycznej powinny być wykonywane jedynie przez kompetentny personel zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju przeznaczenia. Wprowadzanie modyfikacji do urządzenia lub podejmowanie takich prób przez osoby niekompetentne jest niebezpieczne.
- ▶ Aby uniknąć wypadków związanych z rozlaniem lub kipieniem, nie należy na krążkach grzejnych stawiać naczyń niestabilnych lub odkształconych.
- ▶ Szczególną ostrożność należy zachować przy posługiwaniu się olejem lub innymi tłuszczami.
- ▶ Urządzenie pozostaje rozgrzane przez długi czas po wyłączeniu.
- ▶ Należy pilnować dzieci, bacząc aby nie dotykały powierzchni i nie pozostawały w pobliżu urządzenia w trakcie korzystania i przed całkowitym ostygnięciem po zakończeniu korzystania.
- ▶ Jeżeli urządzenie zostało wyposażone w pokrywę, jej funkcją jest ochrona powierzchni od kurzu po zamknięciu i ściąganie rozprysków oleju po otwarciu.
- ▶ Nie wykorzystywać w innych celach.
- ▶ Przed zamknięciem pokrywy zaleca się ostudzenie powierzchni płyty kuchennej. Przed otwarciem pokrywy zaleca się oczyszczenie jej z wszelkich zanieczyszczeń.
- ▶ Krążki grzejne należy pozostawić do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy.
- ▶ Wszystkie pokrywy, szklane lub metalowe, można zdejmować do czyszczenia. Nie należy tego robić, gdy urządzenie jest WŁĄCZONE (ON) i ROZGRZANE (HOT).
- ▶ Zawsze należy upewnić się, że kurki znajdują się w pozycji „0” (STOP), gdy nie korzysta się z urządzenia.
- ▶ Zawsze należy korzystać z tacy ociekowej przy korzystaniu z grilla lub pieczeniu mięsa na ruszcie. Włać odrobinę wody, aby uniknąć przypalania się tłuszczu i wydzielania przykrych zapachów.
- ▶ Przy wyjmowaniu tacy zawsze należy korzystać z rękawic kuchennych.
- ▶ Przed pierwszym użyciem akcesoriów (rusztu i tacy ociekowej) należy je umyć.
- ▶ Posługując się środkami czyszczącymi w formie aerozolu należy zachować ostrożność i nie rozpylać na części elektryczne, ponieważ jest to niebezpieczne. Nie korzystać z aerozoli na włączonym urządzeniu.
- ▶ Jeżeli w przypadku umieszczania pożywienia w piekarniku dojdzie do rozlania się na jego dno dużej ilości oleju, soku itp., należy ponownie wyczyścić piekarnik

- przed włączeniem, aby uniknąć nieprzyjemnych zapachów i niebezpieczeństwa pożaru spowodowanego przez takie substancje. Nie należy czyścić urządzenia, które jest włączone i rozgrzane.
- ▶ Wokół urządzenia należy zapewnić obieg powietrza. Wentylacja pomieszczenia musi odpowiadać stosownym przepisom kraju przeznaczenia.
 - ▶ **OSTRZEŻENIE: Korzystanie z urządzenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu. Zapewnić dobrą wentylację z zachowaniem drożności otworów wentylacyjnych lub montażem okapu z rurą odprowadzającą.**
 - ▶ Ze względów higieny i bezpieczeństwa urządzenie zawsze należy utrzymywać w czystości. Nagromadzenie odkładającego się oleju lub innego pożywienia może stać się przyczyną pożarów.
 - ▶ Unikać stawiania urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. zasłon, serwetek itp.).
 - ▶ Urządzenie jest ciężkie i wymaga zachowania ostrożności przy transporcie.
 - ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub naprawy należy urządzenie odłączyć od sieci zasilającej i zostawić do ostygnięcia.
 - ▶ Upewnić się, że kratki zostały prawidłowo umieszczone w piekarniku.
 - ▶ Panele samoczyszczące (jeżeli występują) należy czyścić jedynie wodą i mydłem.
 - ▶ W szufladzie/miejscu do podgrzewania naczyń pod piekarnikiem wolno umieszczać jedynie naczynia termoodporne. Nie przechowywać tam materiałów palnych.
 - ▶ Koniecznych napraw nie podejmować samodzielnie. Wykonywanie naprawy przez osobę niewykwalifikowaną może uszkodzić urządzenie. Skontaktować się z autoryzowanym centrum obsługi w celu uzyskania oryginalnych części zamiennych.
 - ▶ Nigdy nie stawiać pustych naczyń po włączeniu piekarnika lub palników kuchenki.
 - ▶ **OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia, przed wymianą lampy upewnić się, czy urządzenie zostało wyłączone.**
 - ▶ **Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia do odmierzania czasu ani odrębnego systemu zdalnego sterowania.**
 - ▶ **OSTROŻNIE: W trakcie korzystania z grilla dostępne części urządzenia mogą być rozgrzane. Małe dzieci należy trzymać z daleka.**
 - ▶ Do czyszczenia szkła w pokrywie piekarnika nie używać silnych ściernych środków czyszczących ani skrobaczek do metalu, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, prowadząc do stłuczenia szyby.

- ▶ Kuchenek ani piekarników nie wolno czyścić strumieniem pary.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieci wymagają nadzoru w celu upewnienia się, że urządzenie nie służy im do zabawy.
- ▶ W trakcie korzystania urządzenie staje się gorące. Należy zachować ostrożność w celu uniknięcia dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

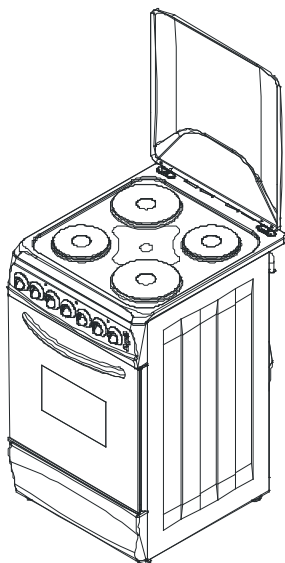
▶ **OSTRZEŻENIE:**

Części dostępne mogą stać się gorące w trakcie korzystania z urządzenia. Dzieci należy od urządzenia trzymać z daleka.

- ▶ W razie ustawienia urządzenia na postumencie, należy podjąć stosowne środki, aby zapobiec zsunięciu się urządzenia.
- ▶ W trakcie korzystania upewnić się, że wieko szklane nie dotyka żadnego naczynia do gotowania. Po użyciu nigdy nie zamykać pokrywy szklanej, gdy palniki lub elektryczne płyty grzejne wciąż są rozgrzane.
- ▶ Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania niezbędnych i użytecznych modyfikacji bez uszczerbku dla podstawowych właściwości działania i bezpieczeństwa.
- ▶ Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub nieprawidłowego korzystania z urządzenia.
- ▶ Nie zamykać wieka z włączoną płytą grzejną.

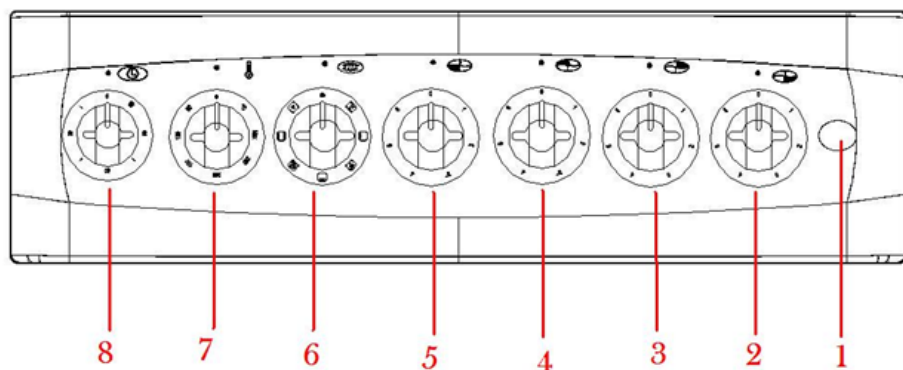


WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA.....	3
SPOSÓB KORZYSTANIA.....	8
POKRĘTŁA KUCHENKI	8
SPOSÓB KORZYSTANIA Z ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ: (KUCHENKI MIESZANE) ..	9
OBSŁUGA TIMERA	10
TERMOSTAT	10
SPOSÓB KORZYSTANIA Z PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO:	11
INSTRUKCJA INSTALACJI	12
MOCOWANIE DO PODŁOŻA	12
PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ:.....	13
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA:.....	14
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI PIEKARNIKA.....	14
KONSERWACJA URZĄDZENIA	16
INSTRUKCJE DLA INSTALATORA	18
SPECYFIKACJE TECHNICZNE	19
ODSTĘPY MONTAŻOWE.....	20



POKRĘTŁA KUCHENKI

Pokręta służące do obsługi urządzenia znajdują się na panelu kontrolnym.



1	Oświetlenie
2	Pokręto prawej przedniej płyty
3	Pokręto prawej tylnej płyty
4	Pokręto lewej tylnej płyty
5	Pokręto lewej przedniej płyty

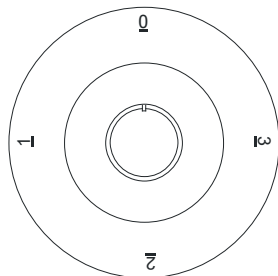
6	Przełącznik funkcji piekarnika
7	Przełącznik funkcji termostatu
8	Timer

SPOSÓB KORZYSTANIA Z ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ: (KUCHENKI MIESZANE)

Przekręcić odpowiednie pokrętło dla płyty grzejnej zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zapali się lampka sygnalizacyjna, wskazując, że urządzenie zostało włączone. Po zakończeniu korzystania wyłączyć przez przekręcenie pokrętła do pozycji „0”. Stopnie rozgrzania płyty grzejnej przedstawia tabela 1.

Tabela 1

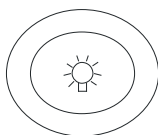
Pozycja pokrętła	0	1 (250 W)	2 (750 W)	3 (1000 W)
Funkcja	wył.	poziom niski	poziom normalny	poziom wysoki (szybki)



Rys. 1 Pokrętło płyty grzejnej

PRZY KORZYSTANIU Z ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ ZWRÓCIĆ UWAGĘ, ABY:

- ▶ Przy pierwszym użyciu włączyć płytę do pozycji trzeciej na 5 minut, tak aby materiał ochronny powierzchni górnej był stabilny.
- ▶ Korzystać z płaskiego naczynia do gotowania o takiej samej średnicy jak płyta.
- ▶ Nie umieszczać niczego między płytą a naczyniem.
- ▶ Po skorzystaniu z płyty, gdy płyta ostygnie, wyczyścić powierzchnię wilgotną szmatką, nie stosować do czyszczenia silnych ani ostrych materiałów.

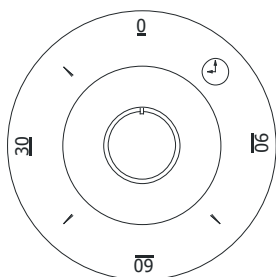


Rys. 2 Oświetlenie

Lampka piekarnika zapala się po wciśnięciu przycisku.

OBSŁUGA TIMERA

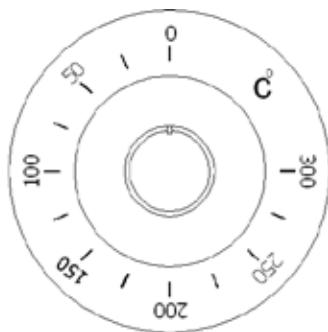
Timer wskazuje czas do maks. 90 minut. Czas można ustawić przekręcając przełącznik zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Po upływie ustawionego czasu włączy się alarm. Aby wyłączyć odliczanie przed upływem tego czasu, przekręcić przełącznik do pozycji „0”.



Rys. 3 Timer

TERMOSTAT

Ta funkcja przeznaczona jest tylko dla piekarnika elektrycznego. Temperaturę można ustawić przesuwając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pożądanej pozycji.



Rys. 4 Termostat

- ▶ Naczynie o szerszym dnie pozwala na szybsze zagotowanie tej samej ilości potrawy niż naczynie węższe.
- ▶ Zawsze korzystać z naczyń odpowiednich do rodzaju gotowanej potrawy.
- ▶ W szczególności upewnić się, że naczynia nie są zbyt małe dla płynów z uwagi na możliwość wylania się.
- ▶ Ponadto naczynia nie powinny być zbyt duże, aby umożliwić szybsze gotowanie. Tłuszcze i soki mogą rozprzaskoczyć się po dnie i łatwo przypalić.
- ▶ Unikać wstawiania do piekarnika naczyń o uchwytach z plastiku.
- ▶ Należy korzystać z naczyń o średnicy odpowiedniej do palnika, aby zapewnić jego optymalne wykorzystanie i ograniczyć zużycie energii.
- ▶ Zaleca się także korzystanie z przykrywkii do wrzących płynów.



ŹLE



ŹLE



ŹLE



DOBRE

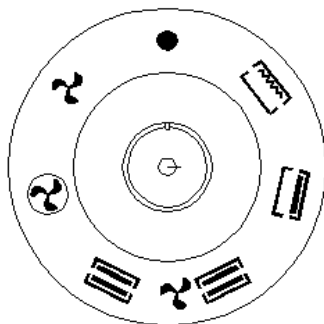
Rys. 5 Reguły ekonomicznego korzystania kuchni elektrycznej

SPOSÓB KORZYSTANIA Z PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO:

Piekarnik elektryczny wyposażony jest w grzałkę górną wraz z grzałką grillową, grzałkę dolną, wentylator turbo i wentylator turbo z grzałką (wielofunkcyjna turbina turbo).

Pokręto przełącznika funkcji piekarnika ustawić w pożądaney pozycji:

grzałka grilla	
grzałka górna	
wentylator turbo + grzałka dolna	
grzałki: górna i dolna	
wentylator turbo z grzałką	
wentylator turbo	

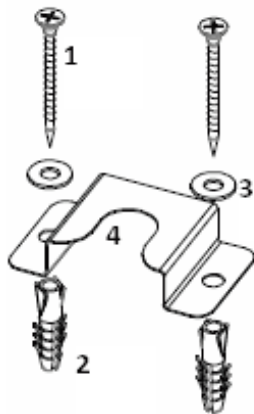


Rys. 6 Pokręto przełącznika funkcji piekarnika

INSTRUKCJA INSTALACJI

Urządzenia nie wyposażono w mechanizm odprowadzający produkty spalania. Zaleca się instalację urządzenia w wystarczająco przewiewnych pomieszczeniach zgodnie z wymogami obowiązującego prawa.

MOCOWANIE DO PODŁOŻA

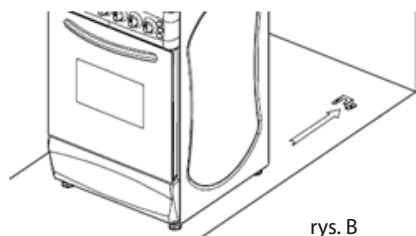


Dla Państwa bezpieczeństwa urządzenie musi być instalowane ze wspornikiem.

1. Wkręty
2. Kołki rozporowe
3. Podkładki
4. Uchwyt

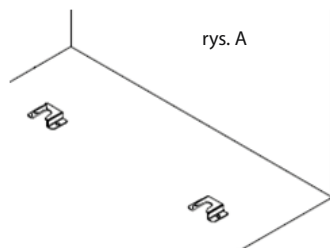
INSTRUKCJA MONTAŻU

1. Przygotować niezbędna narzędzia.
2. Ułożyć na podłodze wsporniki na wysokości tylnych nóg kuchni. Wykonać po 2 otwory dla każdego z nich. W otworach umieścić kołki, podkładki i wkręty (rys. A).
3. Po zamontowaniu wsporników należy dosunąć do nich urządzenie (rys. B).

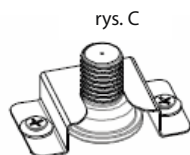


rys. B

4. Tylnie nóżki kuchni muszą być mocno osadzone w sporniku (rys. C).

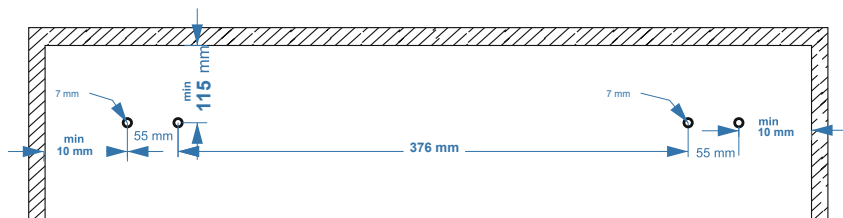


rys. A

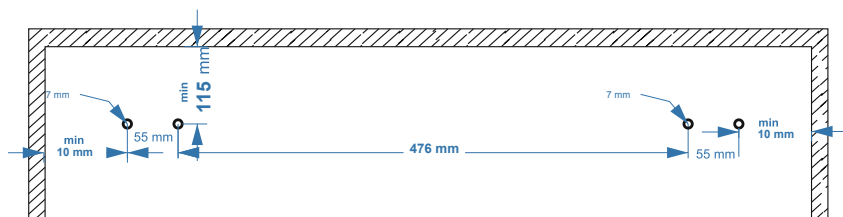


rys. C

50x60



60x60



PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ:

Urządzenie wymaga instalacji przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienie oraz zgodnie z instrukcjami producenta. Podłączenie kuchni do instalacji elektrycznej musi zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami i normami.

Urządzenie nie zawiera żadnych mechanizmów odłączania dopływu prądu. Mechanizm odłączania od sieci z separacją styków na wszystkich biegunach zasilania z możliwym pełnym odłączeniem w warunkach kategorii przepięcia III należy przewidzieć w stałym okablowaniu zgodnie z regułami kładzenia przewodów.

Mechanizm odłączania musi być łatwo dostępny po zainstalowaniu urządzenia.

Urządzenie nie jest wyposażone w przewód zasilania.

W pobliżu kostki zaciskowej znajduje się schemat elektryczny, z którego należy korzystać przy podłączaniu przewodu zasilania.

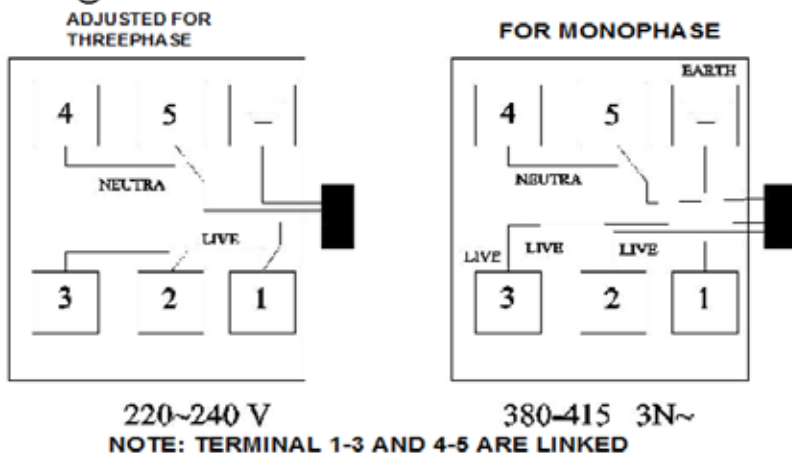
OSTRZEŻENIE: PRZED PRÓBĄ DOSTĘPU DO KOSTEK NALEŻY ODŁĄCZYĆ WSZYSTKIE OBWODY ZASILANIA.



PRZEWÓD NALEŻY DOBRAĆ ZGODNIE Z PRZEPISAMI KRAJOWYMI W KRAJU PRZEZNACZENIA ORAZ ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI PRODUCENTA. DO PODŁĄCZENIA UŻYĆ MOŻNA NASTĘPUJĄCYCH PRZEWODÓW:

typ urządzenia	połączenie jednofazowe 220-240 V~	połączenie trójfazowe 380-400 V3 N~
4 płyty	H05 VV-F	H05 VV-F
przekrój	3x6 mm ²	5x1,5 mm ²

PRESS CONNECT THE POWER SUPPLY AS SHOWN. LIVE= TERMINAL 1,2,3 NEUTRA=4,5
EARTH= ○



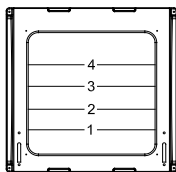
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA:

- ▶ Grube dno naczynia zapobiega częściowemu przegrzaniu, ponieważ umożliwia ono wystarczającą kompensację termiczną.
- ▶ Unikać bardzo małych naczyń. Naczynia szerokie i płytkie nadają się bardziej niż te wąskie i głębokie, ponieważ umożliwiają szybsze podgrzewanie. Umieszczanie wąskich naczyń na szerokich płytach nie przyspiesza gotowania. Skutkiem jest jedynie marnowanie energii. Dla prawidłowego korzystania umieszczać małe naczynia na małych płytach, a duże na dużych.
- ▶ Pamiętać o przykrywaniu naczyń w celu ograniczenia zużycia energii.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI PIEKARNIKA

PIECZENIE TRADYCYJNE:

Ciepło rozchodzi się od góry i od dołu. Najlepiej jest zatem korzystać ze środkowych przewodnic. Jeżeli konieczne jest więcej ciepła od góry lub dołu, korzystać z przewodnic górnych lub dolnych.



Rys. 7 Poziomy przewodnic

PIECZENIE CIAST

W braku innych wskazań rozgrzewać piekarnik przez minimum 10 minut przed użyciem. Nie otwierać drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia potraw, które muszą wzrosnąć (np. ciast rosnących i sufletów), ponieważ strumień zimnego powietrza może zablokować proces wzrostu ciasta. Aby sprawdzić, czy ciasto już się upiekło, wprowadzić do masy wykałaczkę. Jeżeli wykałaczką po wysunięciu jest czysta, to ciasto jest już gotowe. Przed wykonaniem tego sprawdzenia odczekać do upływu przynajmniej 3/4 przewidzianego czasu pieczenia.

W ramach zasady ogólnej pamiętać, że:

- ▶ Jeżeli potrawa jest dobrze wypieczona na zewnątrz, ale niewystarczająco upieczona w środku oznacza to, że wymagane były: niższa temperatura i dłuższy czas pieczenia.
- ▶ „Sucha” faktura oznacza, że wymagane były: krótszy czas, a wyższa temperatura.

PIECZENIE MIĘSA

Aby uzyskać dobry kolor, korzystać z niewielkiej ilości oleju. Do chudego mięsa użyć oleju, masła lub trochę jednego i drugiego. Jest to z kolei zbędne, jeżeli mięso ma własny płat tłuszczu. Jeżeli mięso ma własną warstwę tłuszczu, wstawić do piekarnika tą właśnie stroną do góry. Wytapiający się tłuszcz wystarczy i dla dolnej strony. Czerwone mięso powinno się wyjmować z lodówki na godzinę przed pieczeniem. W przeciwnym razie nagła zmiana temperatury może spowodować stwardnienie mięsa. Pieczeni, szczególnie z czerwonego mięsa, nie solić na początku, ponieważ sól powoduje wyciekanie z mięsa soków i krwi, co uniemożliwia uzyskanie dobrze zarumienionej, chrupiącej skórki. Zalecane jest solenie zewnętrznej strony mięsa nieco po upływie połowy czasu pieczenia. Pieczeń umieścić w piekarniku w naczyniu o niskim brzegu. Naczynia głębokie pochłaniają ciepło. Mięso można umieścić na odpornym naczyniu do użycia w piekarniku, czy też bezpośrednio na grillu z umieszczoną pod spodem tacą ociekową w celu zebrania soku, jako że sos powinno się dodawać od razu tylko przy krótkim okresie pieczenia, a w przeciwnym razie dopiero w ciągu ostatnich 30 minut.

Zapiekanie krwistego mięsa rozpocząć w wysokiej temperaturze, zmniejszając temperaturę, aby dokończyć pieczenie w środku. Temperatura pieczenia białego mięsa może przez cały czas pozostawać umiarkowana. Stopień upieczenia mięsa można sprawdzić naciskając widelcem. Opór oznacza, że mięso jest już upieczone. Po zakończeniu pieczenia zaleca się odczekanie przynajmniej 15 minut przed krojeniem mięsa, aby uniknąć utraty soków.

Przed podaniem talerze można utrzymać w cieple w piekarniku w minimalnej temperaturze.

PIECZENIE RYB:

Małe ryby od początku do końca piec w wysokiej temperaturze. Średnie ryby piec początkowo w wysokiej temperaturze, a później stopniowo obniżać temperaturę przez cały czas.

Upewnić się, że ryba została już upieczona, przez delikatne odchylenie z jednej strony. Mięso ryby powinno być białe i zupełnie nieprzezroczyste, z wyjątkiem łososi, pstrągów itd.

GRILLOWANIE

Do grillowania nadają się następujące rodzaje mięsa. Przede wszystkim mięso pokrojone w plastry lub sztuki mięsa różnych rozmiarów, lecz zazwyczaj nie grube. Drób przekrojony na pół i spłaszczony (rozbity). Ryby, niektóre warzywa (np. bakłażany, pomidory itd.), owoce morza. Mięso i ryby do grillowania powinny zostać lekko natarte olejem i zawsze umieszczone na grillu. Mięso powinno się solić po ukończeniu pieczenia, ryby zaś solić od środka przed pieczeniem. Grill powinno się ustawiać w prowadnicach najbliższych lub najdalszych od ele-

mentu grillującego, odpowiednio do grubości mięsa, aby uniknąć przypalenia powierzchni i niedopieczenia w środku.

Tworzenia się dymu z kropelek soku i tłuszczu uniknąć można przez wlanie do tacy ociekowej 1 lub 2 szklanek wody.

Grilla można także używać do zarumieniania i tostowania chleba oraz grillowania niektórych typów owoców, takich jak banany, przepołowione grejpfruty, plastry ananasa itd. Owoce nie powinno się umieszczać zbyt blisko źródła ciepła.

CZASY PIECZENIA

Czasy pieczenia mogą się różnić zależnie od typu potrawy, jego konsystencji i objętości. Dokładną temperaturę przygotowywania poszczególnych potraw należy określić w sposób doświadczalny. Niemniej należy starannie przestrzegać wskazań podanych w przepisie.

UWAGA! nie umieszczać żadnych przyrządów takich jak taca ociekowa, formy, brytfanny, naczynia ze szkła Pyrex, folia aluminiowa i in. na podstawie piekarnika w trakcie korzystania. Utrzymywanie się ciepła mogłoby zaszkodzić rezultatowi pieczenia, a także uszkodzić emalię.

KONSERWACJA URZĄDZENIA

ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE PRZED KAŻDĄ OPERACJĄ.

CZYSZCZENIE KUCHENKI

- ▶ Krople sosu, soku owocowego itp. powinno się usuwać możliwie najszybciej za pomocą miękkiej szmatki nasączonej ciepłą wodą z detergentem. Do usuwania warstw osadu nie używać waty stalowej ani noży. Uporczywe zabrudzenia usuwać dobrze zmoczoną szmatką z mydłem, zachowując ostrożność, aby nie uszkodzić emalii. Emaliowane kratki myć wodą z detergentem. Można także użyć zmywarki.
- ▶ Przypalone pokrywy i kratki zdjąć i umyć starannie wodą z detergentem. Przed ponownym zamontowaniem dobrze osuszyć.
- ▶ Ponadto upewnić się, że zostały dobrze zamontowane. Palnik można czyścić watą stalową lub szmatką lekko ścierną.
- ▶ Drzwiczki piekarnika i kryształową pokrywę, w modelach, które je zawierają, czyścić jedynie ciepłą wodą, unikając stosowania substancji szorstkich lub ściernych. W kuchenice z automatycznym zapłonem żarówkę należy okresowo dokładnie czyścić w celu uniknięcia trudności z zapłonem. Ponadto sprawdzać, czy otwory palnika są w pełni drożne.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

- ▶ Po użyciu komorę piekarnika ostrożnie wyczyścić, gdy wciąż jest ciepła. Właśnie w tym czasie łatwo usunąć osady tłuszczu lub innych substancji takich jak sok owocowy, cząstki cukru lub tłuszcz. Można posłużyć się ciepłą wodą z detergentem lub jednym z odpowiednich środków czyszczących w aerozolu. Nie kierować aerozolu na matowe części stalowe, ponieważ mogłoby to je uszkodzić. Zawsze przestrzegać instrukcji producenta. Akcesoria (kratki, płytę itd.) ciepłą wodą z detergentem.
- ▶ Nie używać szorstkich środków czyszczących lub metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwiczek, gdyż mogą porysować powierzchnię co może doprowadzić do pęknięcia szkła.

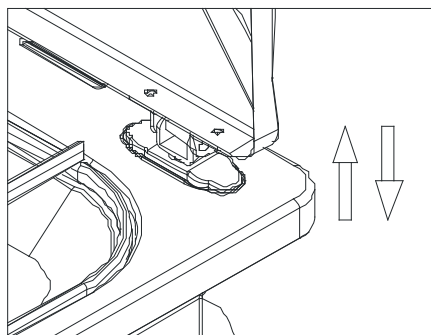
- ▶ Nigdy nie wykładać części piekarnika folią aluminiową. Skutkiem tego byłoby nagromadzenie ciepła, co mogłoby zaszkodzić wynikom pieczenia, a także uszkodzić emalię.
- ▶ Do czyszczenia kuchni, płyt kuchennych i piekarników nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.

KONTROLA OKRESOWA

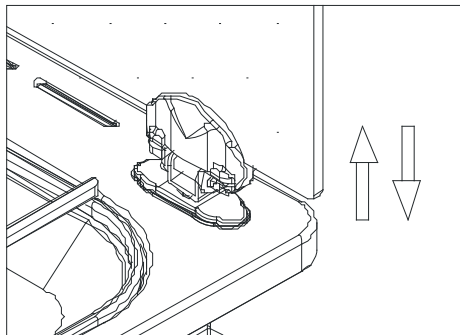
Okresowo zapewnić smarowanie przez wykwalifikowanych techników. W przypadku nietypowej pracy urządzenia zapewnić sprawdzenie kuchenki przez wykwalifikowanych techników.

CZYSZCZENIE WIEKA

Wszystkie wieka kuchenek można zdemontować zgodnie z ilustracją. W przypadku wiek stosować się do instrukcji z rys. 8a, 8b



Rys. 8a Wieko metalowe

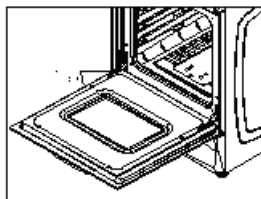


Rys. 8b Wieko szklane

Po prawidłowym czyszczeniu starannie zamontować wieko ponownie na zawiasach.

CZYSZCZENIE DRZWIČEK PIEKARNIKA

Do bardziej kompletnego czyszczenia drzwiczek piekarnika zaleca się demontaż w następujący sposób.



Rys. 9

Otworzyć drzwiczki do końca, przekręcić pokrętkę na ramieniu zawiasu do wartości kąta 180°, częściowo zamknąć drzwiczki do wartości kąta 30°, podnieść drzwiczki i wyjąć od przodu. Zamontować z powrotem drzwiczki jak podano wyżej, z tym że w odwrotnej kolejności.

Jeżeli urządzenie nie działa poprawnie, sprawdzić następujące części przed zwróceniem się o serwis:

Piekarnik nie nagrzewa się

- upewnić się, że pokrętkła znajdują się w prawidłowych pozycjach roboczych.

Pieczenie trwa za długo

- upewnić się, że temperatura pieczenia jest prawidłowa dla danego typu pokarmu.

Kuchenka wydziela dym

- zaleca się czyszczenie po użyciu. W trakcie pieczenia mięsa może rozbryzgiwać się tłuszcz, co w braku prawidłowego czyszczenia powoduje dym i przykry zapach. Patrz część dot. czyszczenia.

Jeżeli po zastosowaniu się do wszystkich powyższych uwag urządzenie wciąż nie działa, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym, podając wszystkie niezbędne informacje takie jak model i numer seryjny urządzenia.

INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Następujące instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanego instalatora i mają one zapewnić wykonanie czynności instalacyjnych, ustawień i serwisu zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W każdym przypadku zmian wymagających odłączenia urządzenia wymagana jest maksymalna ostrożność.

PRODUCENT WYŁĄCZA ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z INSTALACJI NIEZGODNEJ Z OBOWIĄZUJĄCYMI REGULAMI

ŚRODOWISKO INSTALACYJNE

Ostrzeżenie — urządzenie może być instalowane i pracować jedynie w stale wietrzonych pomieszczeniach, stosownie do obowiązujących regulacji.

Instalację i konserwację wykonywać powinien wykwalifikowany technik zgodnie z obowiązującymi regulami.

Podłączenie do sieci elektrycznej musi być wykonane zgodnie z regulami EN 60335-1. Nie ponosimy odpowiedzialności za wypadki spowodowane przez wadliwe uziemienie lub brak uziemienia.

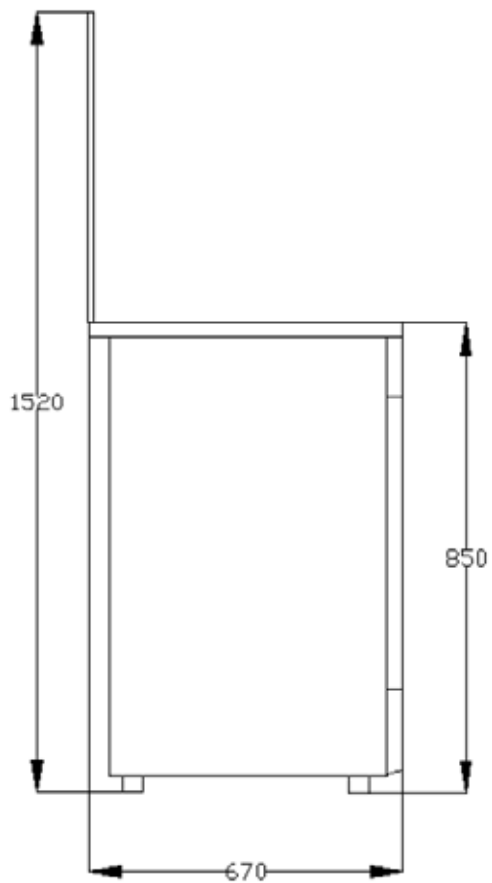
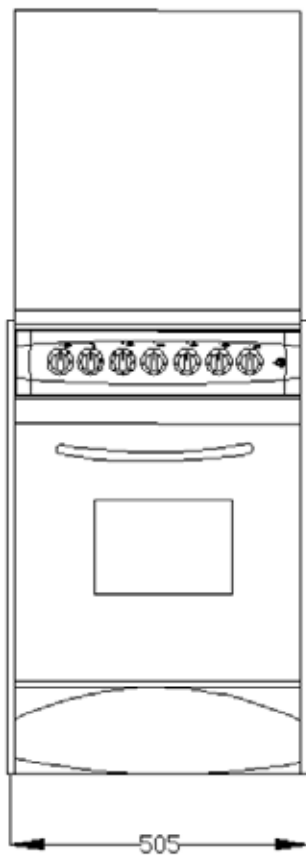
POZIOMOWANIE

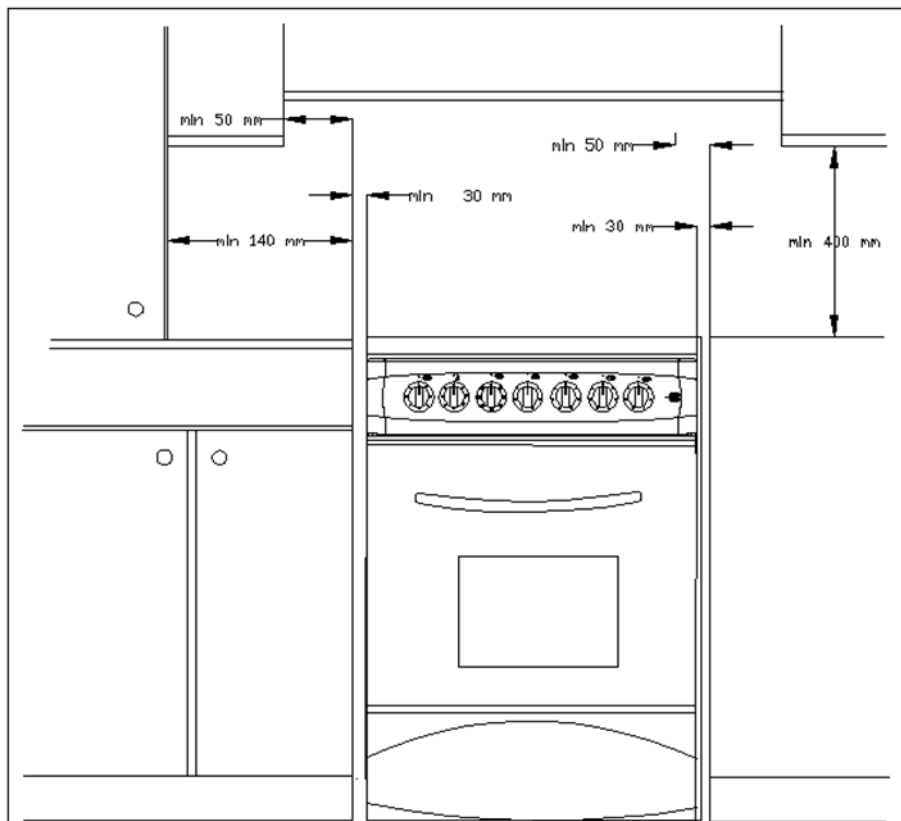
Urządzenie wyposażono w niewielkie stopki regulacyjne w przednich i tylnych rogach podstawy.

Ustawiając je w odpowiednim położeniu można dostosować wysokość urządzenia w taki sposób, aby zapewnić lepsze wypoziomowanie z innymi powierzchniami i jednolite rozprzadzanie płynów w naczyniach.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

	piekarniki 50x60 cm
Grzałka górna	800 W
Grzałka dolna	1000 W
Grzałka grillowa	1800 W
Grzałka turbo	1800 W
Napęd wentylatora turbo	23 W
Napęd rożna do kurczaków	6 W
Lampa	16 W
Pojemność piekarnika	46 l
Klasa energetyczna	A
EEI _{cavity}	98,6





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

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

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

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 42, fax: (22) 380 52 72
www.mpm.pl