



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Kuchnia elektryczna z płytą vitroceramiczną MPM-53-KEC-XX

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

DROGI UŻYTKOWNIKU

Dziękujemy za zakup naszego produktu i Państwa zaufanie.

Naszym celem jest zapewnienie najlepszej wydajności urządzenia starannie wytwarzanego w naszych nowoczesnych obiektach, zgodnie z koncepcją wysokiej jakości.

Dlatego zalecamy zapoznanie się z instrukcją obsługi przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia i zachowanie jej na przyszłość.

Uwaga: Niniejsza instrukcja obsługi przygotowana została dla więcej niż jednego modelu. Niektóre funkcje określone w instrukcji mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu.

Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku komercyjnego.

„NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ INSTALOWANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI I UŻYWANE JEDYNIEM W DOBRZE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU. PRZED INSTALACJĄ LUB UŻYCIEM URZĄDZENIA PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI”

„Zgodne z przepisami WEEE.”

SPIS TREŚCI

Drogi użytkownika.....	2
Ważne ostrzeżenia	5
Bezpieczeństwo elektryczne.....	6
Podłączenie elektryczne	6
Instalacja kuchni.....	7
Dane techniczne kuchni.....	8
Ochrona powierzchni płyty ceramicznej.....	10
Czyszczenie i konserwacja płyty ceramicznej	11
Panel kontrolny.....	11
Korzystanie z piekarnika	12
Typy programów	13
Instrukcja obsługi timera	14
Tabela orientacyjnego czasu przygotowania potraw	18
Konserwacja i czyszczenie.....	19
Montaż drzwi piekarnika.....	20
Czyszczenie i konserwacja szklanych drzwi piekarnika	21
Wymiana żarówki	21
Rozwiązywanie problemów	21
Zasady przenoszenia.....	22
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	23
Przyjazna środowisku utylizacja	23
Informacje o opakowaniu.....	23

PL



WAŻNE OSTRZEŻENIA

1. Instalacja i naprawa powinny być zawsze wykonywane przez „Autoryzowany serwis”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
2. Kuchnia powinna być używana zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Utrzymuj dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta domowe z dala od urządzenia podczas jego pracy.
4. Urządzenie w trakcie pracy może być gorące. Małe dzieci nie powinny się zbliżać do urządzenia.
5. Po włożeniu żywności do piekarnika upewnij się, że drzwi są całkowicie zamknięte.
6. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz obwód elektryczny urządzenia i przykryj płomień narzutą lub kocem przeciwpożarowym.
7. Powinno unikać się dotykania elementów grzejnych.
8. Proces gotowania musi być zawsze nadzorowany.
9. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby niepełnosprawne fizycznie i psychicznie lub osoby z brakiem doświadczenia lub wiedzy o ile zostaną one poinformowane o istniejących zagrożeniach.
10. To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
11. Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru osoby dorosłej.
12. Aby wyczyścić urządzenie, nie używaj wytwornic pary.
13. Nie umieszczaj zapalnych lub łatwopalnych materiałów na lub w urządzeniu.
14. Utrzymuj kanały wentylacyjne otwarte.
15. Nie podgrzewaj zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do ich eksplozji.
16. Nie umieszczaj blach, talerzy ani folii aluminiowych bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
17. Zachowaj ostrożność, gdy używasz alkoholu w żywności. Alkohol odparuje w wysokich temperaturach i może zapalić się, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
18. Po każdym użyciu sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone.
19. Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami. Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć zasilanie.
20. Gdy drzwi piekarnika są otwarte-nie umieszczaj na nich ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na siadanie na nich. Może to spowodować przewrócenie się urządzenia lub uszkodzenie zawiasów drzwi.
21. Podczas użytkowania wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się. Kiedy otwierasz drzwi piekarnika, cofnij się, aby uniknąć gorących oparów wydostających się z jego wnętrza. Istnieje ryzyko poparzenia.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

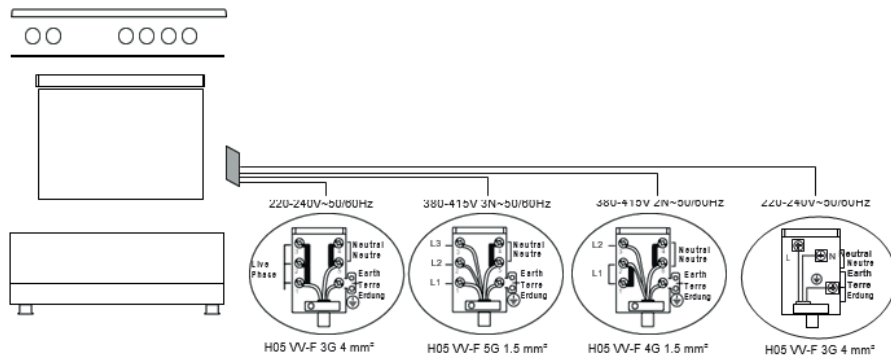
1. Kabel zasilający nie powinien stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
2. Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka.
3. Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
4. **Ostrzeżenie:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
5. Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
6. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
7. Nie używaj wytwornicy pary do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.

PRZEZNACZENIE

1. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Komercyjne korzystanie z urządzenia jest niedozwolone.
2. To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczeń, suszenia ubrań.
3. Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane niepoprawnym użytkowaniem lub obsługą.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1. Twoja kuchnia wymaga bezpiecznika 40 A, zgodnie z mocą urządzenia. W razie potrzeby zaleca się wykonanie instalacji przez wykwalifikowanego elektryka.
2. Urządzenie jest przystosowane do zasilania prądem 220-240V AC/ 380-415V AC 50/60Hz. Jeśli zasilanie elektryczne jest inne od tej określonej wartości, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
3. Podłączenie elektryczne powinno być wykonane tylko przez gniazdka z zainstalowanym systemem uziemienia zgodnie z przepisami. Jeśli w miejscu, w którym zostanie umieszczona kuchnia, nie ma właściwego gniazda z uziemieniem, należy natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Producent nigdy nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do gniazdka bez systemu uziemienia. Jeśli końce elektrycznego kabla połączeniowego są otwarte, zgodnie z typem urządzenia, należy zainstalować odpowiedni przełącznik, w którym wszystkie końce mogą zostać odłączone w przypadku podłączenia/odłączenia do/od sieci.
4. Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien on zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
5. Przewód elektryczny nie powinien dotykać gorących części urządzenia.
6. Kuchnia powinna być eksploatowana w suchym pomieszczeniu.
7. Po umieszczeniu kuchni w jej miejscu docelowym upewnij się, że znajduje się ona na poziomie blatu kuchennego. Jeśli to konieczne, dopasuj wysokość regulując nóżki.



PL

INSTALACJA KUCHNI

Sprawdź, czy instalacja jest odpowiednia do doprowadzenia urządzenia do stanu eksploatacyjnego. Jeśli tak nie jest, wezwij elektryka, aby dostosował media do wymagań. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane czynnościami wykonywanymi przez osoby nieuprawnione.

OSTRZEŻENIE: Obowiązkiem klienta jest przygotowanie miejsca, w którym urządzenie zostanie postawione, oraz przygotowanie instalacji elektrycznej.

OSTRZEŻENIE: Podczas instalacji urządzenia należy przestrzegać przepisów lokalnych dotyczących instalacji elektrycznych.

OSTRZEŻENIE: Sprawdź, czy urządzenie nie ma żadnych uszkodzeń przed jego zainstalowaniem. Nie instaluj urządzenia, gdy jest ono uszkodzone. Uszkodzone urządzenia stanowią zagrożenie dla Twojego bezpieczeństwa.

WŁAŚCIWE MIEJSCE INSTALACJI I WAŻNE OSTRZEŻENIA

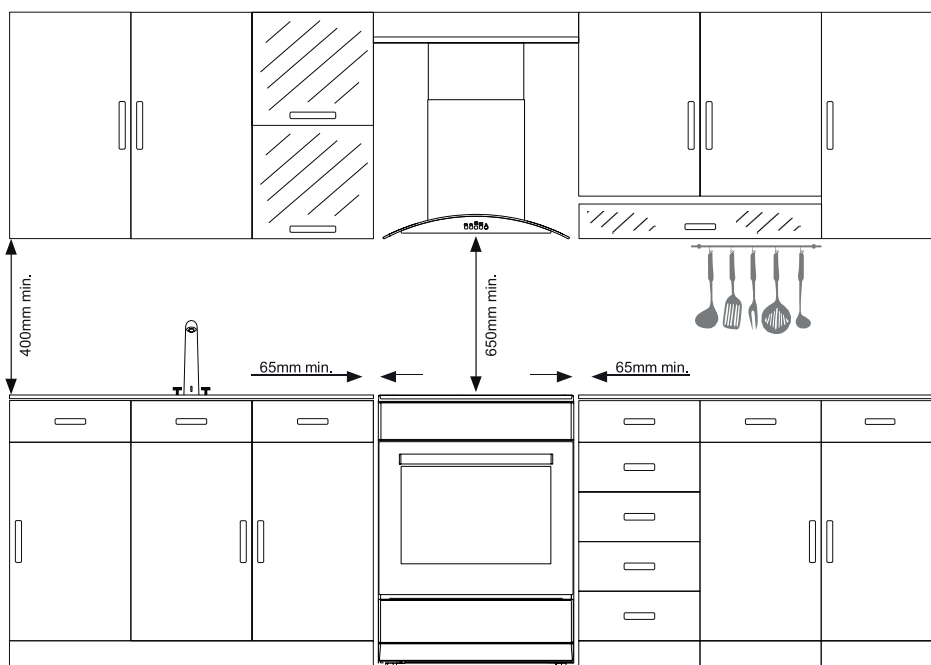
Nóżki urządzenia nie powinny stać na miękkich powierzchniach, takich jak dywany. Podłoga kuchenna powinna być na tyle wytrzymała, aby utrzymać ciężar jednostki i wszelkich innych naczyń kuchennych, które mogą być używane w piekarniku.

Należy zachować prześwit minimum 400 mm ponad powierzchnią górnej płyty grzejnej i 65mm od powierzchni bocznych wewnątrz mebli kuchennych.

Urządzenie nadaje się do stosowania na obu ścianach bocznych, bez podpory lub bez montażu w szafce. Jeśli okap zostanie zainstalowany nad kuchnią, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi wysokości montażu. (min. 650mm).

DANE TECHNICZNE KUCHNI

Specyfikacje	50x55	50x60	60x60
Szerokość zewnętrzna	500 mm	500 mm	600 mm
Zewnętrzna głębokość	565 mm	630 mm	630 mm
Wysokość zewnętrzna	855 mm	855 mm	855 mm
Moc żarówki	15-25 W		
Dolny element grzejny	1000 W	1000 W	1200 W
Górny element grzejny	800 W	800 W	1000 W
Element grzewczy turbo	-----	1800 W	2200 W
Element grzewczy grilla	1500 W	1500 W	2000 W
Napięcie zasilania	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Grzałka ceramiczna 140 mm *	1200 W		
Grzałka ceramiczna 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Grzałka ceramiczna 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Grzałka ceramiczna 120 mm / 180 mm *	1700 W		



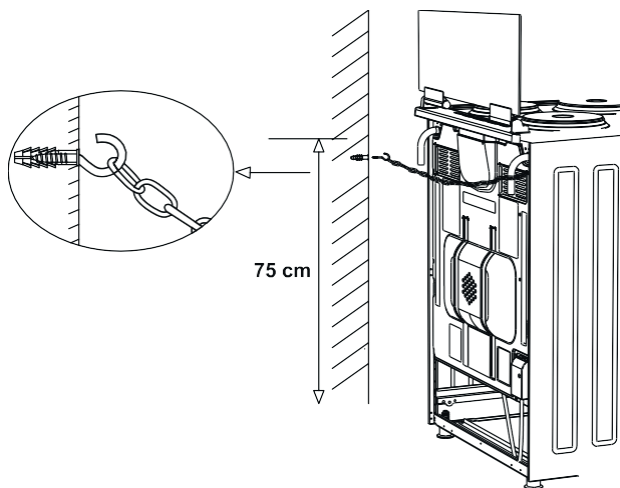
OSTRZEŻENIE: Meble kuchenne w pobliżu urządzenia muszą być odporne na ciepło.

OSTRZEŻENIE: Nie instaluj urządzenia obok lodówek lub chłodziarek. Ciepło emitowane przez urządzenie zwiększa zużycie energii urządzeń chłodzących.

OSTRZEŻENIE: Nie używaj drzwiczek i/lub uchwytu do przenoszenia lub przesuwania urządzenia.

ILUSTRACJA MOCOWANIA ŁAŃCUCHA

Przed użyciem urządzenia, w celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania, należy przymocować urządzenie do ściany za pomocą dołączonego łańcucha i śruby. Upewnij się, że hak jest bezpiecznie przykręcony do ściany.



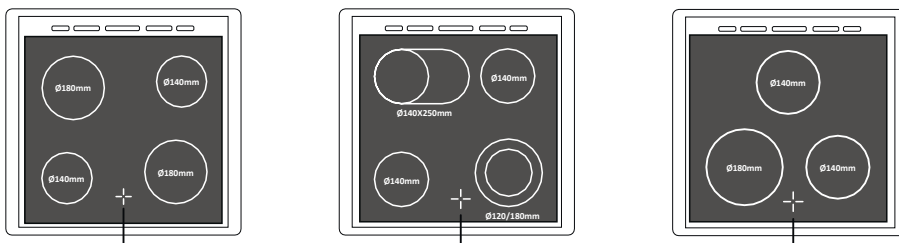
PL

MOC PÓL GRZEJNYCH NA PŁYTCIE CERAMICZNEJ

	POZ 1	POZ 2	POZ 3	POZ 4	POZ 5	POZ 6	POZ 7	POZ 8	POZ 9	MAX
Ø140mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Ø180mm	180 W	470 W	790 W	850 W	123 W	1700 W	---	---	---	---
Ø180mm Szybkogrzejne	180 W	180 W	180 W	180 W	180 W	180 W	180 W	180 W	180 W	180 W
Ø140/250mm	100 W	100 W	100 W	100 W	100 W	100 W	100 W	100 W	100 W	180 W
Ø120/180mm Podwójny	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W

Pracą płyty steruje się za pomocą pokręteł na panelu sterowania. Pokrętko reguluje moc a tym samym temperaturę aktywnego pola.

1. W celu uzyskania dobrego wyniku gotowania na płycie grzejnej, dno garnków powinny być płaskie.
2. Dno garnków powinno mieć taką samą średnicę jak pole grzejne. Jeśli to możliwe, należy zawsze gotować pod przykryciem. Zawsze umieszczać naczynia na polu grzejnym przed jego włączeniem
3. W celu uruchomienia danego pola – należy przekręcić pokrętko w prawo.



Rysunek poglądowy. Rzeczywisty wygląd płyty może być różny, w zależności od zakupionego modelu.

OCHRONA POWIERZCHNI PŁYTY CERAMICZNEJ

Płyta ceramiczna jest niełamiwa i do pewnego stopnia odporna na zarysowania. Aby jednak uniknąć uszkodzeń, postępuj w następujący sposób:

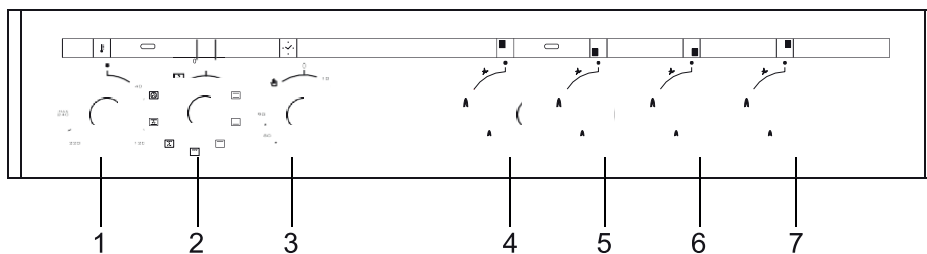
1. Nigdy nie rozlewaj zimnej wody na gorącą płytę.
2. Nie stawaj na płycie ceramicznej.
3. Nagły nacisk, na przykład efekt spadającej solniczki, może być krytyczny. Tak więc nie umieszczaj takich przedmiotów nad płytą grzejną.
4. Po każdym użyciu upewnij się, że podstawa garnka i powierzchnie pól grzejnych są czyste i suche.
5. Nie obieraj warzyw na powierzchni płyty kuchennej. Ziarna piasku spadające z warzyw mogą porysować płytę ceramiczną.
6. Nie kładź na płycie łatwopalnych materiałów, takich jak karton lub plastik. Przedmioty wykonane z cyny, cynku lub aluminium (jak również folie aluminiowe lub puste dzbanki do kawy) mogą topić się na gorących powierzchniach kuchennych i tym samym powodować uszkodzenia.
7. Uważaj, aby nie dopuścić do kontaktu słodkich pokarmów lub soków owocowych z gorącymi strefami gotowania. Powierzchnię szkła ceramicznego można przez to odbarwić.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY CERAMICZNEJ

- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać, aż płyta całkowicie ostygnie.
- ▶ Do czyszczenia płyty nie należy używać ostrych ściereczek, środków czyszczących w aerozolu ani ostrych przedmiotów.
- ▶ Przypalone resztki jedzenia należy czyścić przy użyciu wilgotnej i namydlonej ściereczki.
- ▶ Lepkie substancje należy usuwać natychmiast po wylaniu, zanim płyta ostygnie.
- ▶ Kurz zbierający się na powierzchni należy czyścić wilgotną ściereczką.
- ▶ Zmiany kolorów, które mogą występować na powierzchni ceramicznej, nie wpływają na funkcjonalność i trwałość płyty grzejnej. Przyczynami takich zmian kolorów są nieusuwanie przypalonych resztek z powierzchni, ścieranie szklanej powierzchni przez garnki i patelnie oraz stosowanie nieprawidłowych materiałów do czyszczenia.
- ▶ Zalecane jest stosowanie specjalnego środka czyszczącego do płyt ceramicznych.
- ▶ Po użyciu należy wytrzeć szklaną powierzchnię czystą i suchą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.

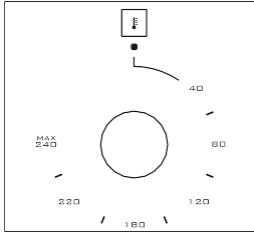
PL

PANEL KONTROLNY



1. Termostat
2. Pokrętko wyboru funkcji
3. Minutnik mechaniczny
4. Tylny lewy palnik
5. Przedni lewy palnik
6. Przedni prawy palnik
7. Tylny prawy palnik

OSTRZEŻENIE: Powyższy panel sterowania ma jedynie charakter poglądowy. Zwróć uwagę na panel sterowania swojego urządzenia.



Termostat: Służy do określania temperatury przygotowania potraw w piekarniku. Po włożeniu żywności do piekarnika, należy przekręcić pokrętło, aby ustawić żądaną temperaturę w zakresie 40-240°C. Temperatury przyrządzania różnych potraw można znaleźć w tabeli.

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

KORZYSTANIE Z GRZAŁEK

1. Przy pierwszym użyciu piekarnika, może się pojawić zapach pochodzący z procesu wypalania elementów grzewczych. Aby się go pozbyć, należy włączyć pusty piekarnik na 240°C na 45-60 minut.
2. Pokrętło piekarnika powinno być ustawione na żądaną wartość: w przeciwnym razie piekarnik nie działa.
3. Rodzaje posiłków, orientacyjne czasy przygotowania potraw i pozycje termostatu podane są w tabeli gotowania. Wartości podane w tabeli gotowania są wartościami charakterystycznymi i zostały uzyskane w wyniku testów przeprowadzonych w naszym laboratorium. Może się okazać, że będziesz preferować inne ustawienia odpowiednie dla Twojego gustu w zależności od sposobu gotowania i swoich nawyków.
4. Czas pieczenia: Rezultaty mogą się zmieniać w zależności od rodzaju i różnej jakości produktu, ilości i temperatur.
5. Podczas pieczenia w piekarniku, drzwi nie powinny być często otwierane. W przeciwnym razie cyrkulacja ciepła może być nierównoważona, co może negatywnie wpłynąć na jakość przygotowywanych potraw.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GRILLA (FUNKCJA OPCJONALNA – WYBRANE MODELE KUCHNI)

1. Po umieszczeniu ruszta na górnej prowadnicy drabinkowej, potrawa nie może dotykać grzałki grilla.
2. Funkcję grilla powinno się uruchomić 5 minut przed włożeniem potraw.
3. Potrawy powinny znajdować się na środku ruszta, aby zapewnić maksymalny przepływ powietrza w piekarniku.

ABY WŁĄCZYĆ GRILL:

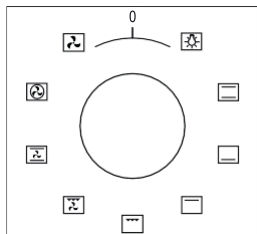
1. Przesław pokrętło w pozycję grill.
2. Następnie ustaw żądaną temperaturę.

Aby wyłączyć grill:

Ustaw pokrętło w pozycji OFF.

OSTRZEŻENIE: Trzymaj drzwi piekarnika zamknięte podczas grillowania. (grill elektryczny)

TYPY PROGRAMÓW



Przycisk funkcyjny: Służy do ustawienia rodzaju grzałek użytych do przygotowania potraw w piekarniku.

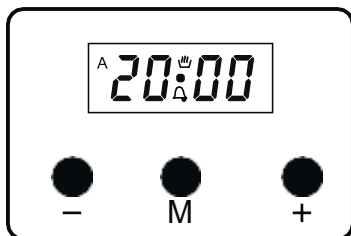
PL

	Rożen obrotowy		Wentylator
	Grzałka górna i dolna		Turbo nagrzewnica i wentylator
	Oświetlenie		Grzałka dolna i górna oraz wentylator
	Grzałka dolna i wentylator		Grill i wentylator
	Element grzewczy grilla		Grill
	Grzałka Grill i żarówka		Grzałka górna
	Minutnik elektryczny		Grzałka dolna
	Płomień		Zapalarka

Uwaga: przedstawione funkcje mają charakter poglądowy. Niektóre z nich mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI TIMERA

PL



Elektroniczny timer umożliwia przygotowanie posiłku we właściwym czasie. Wystarczy tylko ustawić czas pieczenia i czas, kiedy pieczenie ma się zakończyć. Może również posłużyć jako alarm, który uruchomi się po wyznaczonym czasie.

WŁĄCZANIE

Po włączeniu zegar (0:00) oraz symbol „A” będą migać na wyświetlaczu. Nie można zaprogramować timera, należy najpierw ustawić czas. Aby ustawić czas, należy wybrać tryb ręczny.

TRYB RĘCZNY



1. Nacisnąć „M”, aby wybrać tryb ręczny.

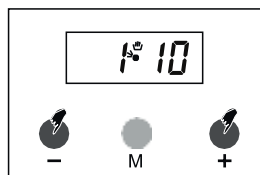
lub



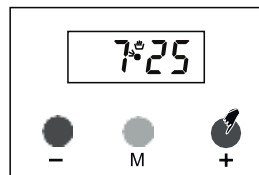
2. Nacisnąć jednocześnie przyciski + i -, aby uruchomić tryb ręczny.

USTAWIANIE CZASU

To ustawienie może być wykonane, jeśli żaden program do pieczenia nie jest uruchomiony. Najpierw należy nacisnąć jednocześnie przyciski + i -. Następnie ustawić czas za pomocą przycisków + (do przodu) i - (wstecz). Przytrzymanie tych przycisków spowoduje szybką zmianę wartości.



1. Nacisnąć jednocześnie przyciski + i -.

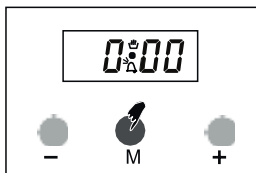


2. Za pomocą przycisków + i - ustawić czas

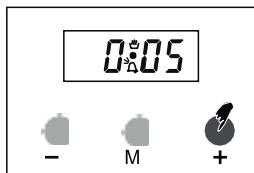
Uwaga: Jeśli przyciski + i - nie zostaną naciśnięte w przeciągu 5 sekund, ustawienie zakończy się automatycznie. Aby szybko ustawić czas, należy jednocześnie nacisnąć przyciski + i - .

USTAWIANIE ALARMU DŹWIĘKOWEGO

Dzięki tej funkcji można ustawić, po jakim czasie uruchomi się alarm dźwiękowy.



1. Wybrać ustawianie alarmu, naciskając raz przycisk „M”.

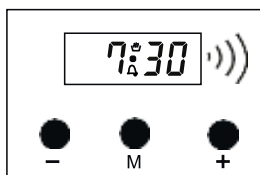


2. Ustawić czas za pomocą przycisków + i -, np. 5 min.

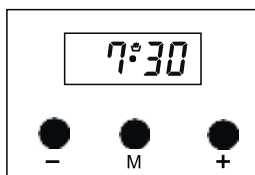


3. Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

WYŁĄCZANIE ALARMU DŹWIĘKOWEGO



1. Alarm dźwiękowy włączy się po upływie ustawionego czasu.

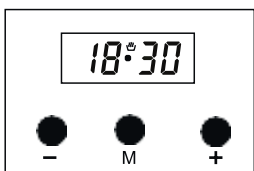


2. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć.

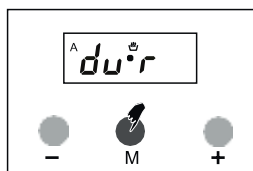
AUTOMATYCZNY PROGRAM PIECZENIA

Aby od razu rozpocząć pieczenie, należy ustawić czas.

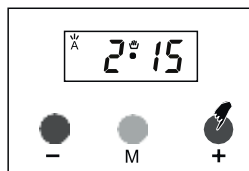
Na przykład: Wstawiliśmy nasze danie do piekarnika i chcemy, by było gotowe za 2 godziny i 15 minut.



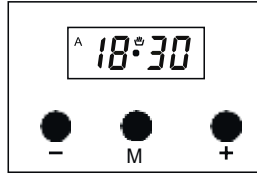
1. Aktualny czas to 18:30.



2. Nacisnąć dwa razy przycisk „M”, aby wybrać tryb ustawiania.

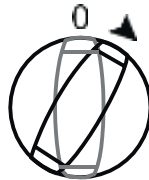


3. Za pomocą przycisków + i - ustawić czas pieczenia.



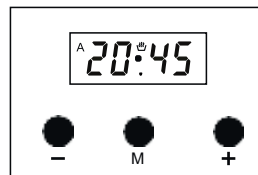
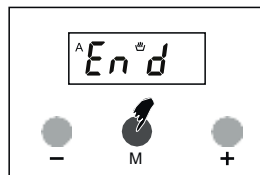
4. Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawi się informacja, że pieczenie rozpoczęło się i pojawi się aktualny czas.

Piekarnik został zaprogramowany na pieczenie przez 2 godziny i 15 minut. Proszę pamiętać o ustawieniu pokręteł funkcji i/lub temperatury we właściwej pozycji.

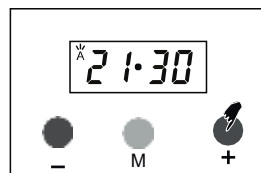


Uwaga: W każdej chwili można anulować automatyczny tryb pieczenia poprzez wybór ustawienia ręcznego.

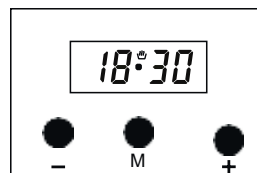
W powyższym przykładzie pieczenie rozpocznie się od razu po wprowadzeniu czasu. Naciśnięcie 3 razy przycisk „M”, można zobaczyć i ustawić czas zakończenia pieczenia. W poniższym przykładzie czas zakończenia pieczenia zostanie ustawiony na godz. 21:30.



1. Naciśnięcie 3 razy przycisk „M”. Na wyświetlaczu pojawi się napis „END” oraz czas zakończenia pieczenia, czyli odpowiednio $18:30 + 2:15 = 20:45$.



2. Żądany czas można ustawić za pomocą przycisków + i -.



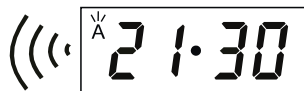
3. Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas

Piekarnik został zaprogramowany, by danie było gotowe o 21:30. Ponieważ czas pieczenia został zaprogramowany na 2 godziny i 15 minut, pieczenie rozpocznie się o 19:15, by danie było gotowe na 21:30.

Widok wyświetlacza
podczas pieczenia



Widok wyświetlacza, gdy
pieczenie się zakończy



PL

Kiedy pieczenie zakończy się, sygnał dźwiękowy będzie się rozlegał przez 7 minut, jeśli alarm nie zostanie wyłączony.



1. Wyłączyć piekarnik
2. Zresetować timer

Uwaga: Piekarnik nie będzie działał, dopóki nie zostanie zresetowany.

W przedstawionym przykładzie najpierw ustawiono czas pieczenia; czas zakończenia pieczenia został obliczony automatycznie i został przez nas zmieniony. Można również ustawić najpierw czas zakończenia pieczenia. W tym przypadku czas pieczenia zostanie obliczony automatycznie i należy go później zmienić.

W PRZYPADKU BRAKU ZASILANIA

Ze względów bezpieczeństwa piekarnik nie będzie działał. Zegar zostanie zresetowany i na wyświetlaczu będzie migać czas 0:00 oraz symbol „A”. Ustawiony program pieczenia również zostanie anulowany. Zegar wyświetli czas 0:00, należy go ponownie ustawić. Najpierw wybrać tryb ręczny i ustawić zegar za pomocą przycisków + i –.

Uwaga: W przypadku krótkotrwałej przerwy w zasilaniu system zachowa ustawione wartości.

Uwaga: Jeśli piekarnik nie jest używany, należy się upewnić, że jest WYŁĄCZONY.

MIGAJĄCY SYMBOL „A” OZNACZA, ŻE PIEKARNIK NIE DZIAŁA I NALEŻY WYBRAĆ TRYB RĘCZNY, ABY PRZYWRÓCIĆ STANDARDOWE FUNKCJE URZĄDZENIA.

USTAWIANIE DŹWIĘKU ALARMU

Dźwięk alarmu można ustawić.

1. Po naciśnięciu przycisku — można usłyszeć aktualny ton alarmu.
2. Po zwolnieniu i ponownym naciśnięciu przycisku — można usłyszeć kolejny ton alarmu (dostępne są 3 tony alarmu).
3. Ostatni usłyszany ton alarmu zostanie zapisany.

Uwaga: Fabrycznie ustawiony jest najwyższy dźwięk. W przypadku braku zasilania dźwięk alarmu powróci do ustawienia fabrycznego

TABELA ORIENTACYJNEGO CZASU PRZYGOTOWANIA POTRAW

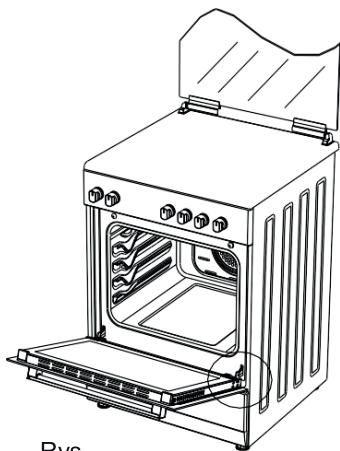
OSTRZEŻENIE: Przed włożeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzewany przez 10 minut.

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Pozycja Kratki	Czas Piec (Min.)
Ciasto	Stacyjne / Stacyjne+Wentylator	170-180	2	35-45
Małe ciasta	Stacyjne / Turbo+Wentylator	170-180	2	25-30
Pierozek	Stacyjne / Stacyjne+Wentylator	180-200	2	35-45
Ciasto	Stacyjne	180-190	2	25-30
Ciastka	Stacyjne	170-180	3	20-25
Szarlotka	Stacyjne / Turbo+Wentylator	180-190	2	50-70
Biszkopt	Stacyjne	200/150*	2	20-25
Pizza	Stacyjne +Wentylator	180-200	3	20-30
Lasagne	Stacyjne	180-200	2	25-40
Beza	Stacyjne	100	2	60
Kurczak	Stacyjne +Wentylator / Turbo+Went.	180-190	2	45-50
Grillowany kurczak **	Grill	200-220	4	25-30
Grillowana ryba **	Grill+Wentylator	200-220	4	25-30
Połudwica **	Grill+Wentylator	Mak.	4	15-20
Grillowane pulpety **	Grill	Mak.	4	20-25

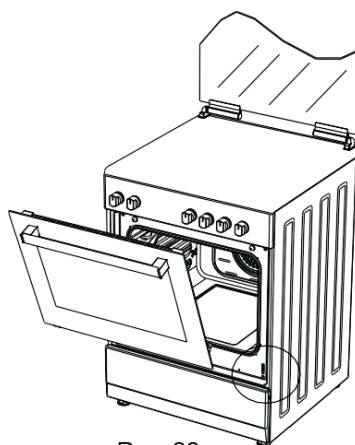
** Po upływie połowy czasu ,potrawę należy obrócić.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

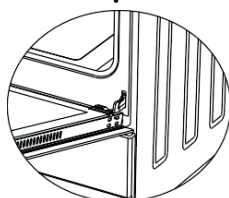
1. Piekarnik jest mocno nagrzwany w trakcie swej pracy. Staraj się nie dotykać grzałek.
2. Nigdy nie czyść wnętrza, panelu, pokrywy, tacek ani żadnych innych części piekarnika za pomocą takich narzędzi, jak twarda szczotka, ostra ścierka lub nóż. Nie używaj ściernych i rysujących środków czyszczących.
3. Po wyczyszczeniu wnętrza za pomocą ściereczki nasączonej środkiem do mycia wypłucz je, a następnie wytrzyj miękką ściereczką.
4. Szklane powierzchnie należy czyścić środkami przeznaczonymi do szkła.
5. Nie czyść kuchenki myjkami parowymi.
6. Przed otwarciem górnej pokrywy piekarnika zetrzyj z niej rozlany płyn. Przed zamknięciem pokrywy sprawdź, czy płyta grzewcza wystygła wystarczająco.
7. Nigdy nie używaj do czyszczenia łatwopalnych środków, takich jak kwas, rozpuszczalnik czy benzyna.
8. Nie myj w zmywarce żadnej części kuchni.
9. Aby wyczyścić szybę w drzwiczkach piekarnika: za pomocą śrubokręta wykręć śruby mocujące uchwyt i wyjmij drzwiczki. Umyj je dokładnie, a następnie wypłucz. Po ich wysuszeniu prawidłowo zamontuj drzwiczki piekarnika i przykręć zawiasy.
10. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.



Rys

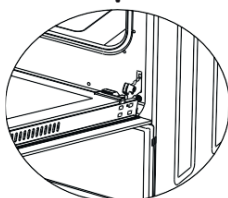


Rys. 22



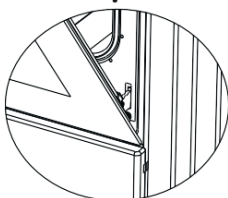
Rys. 21.1

Całkowicie otwórz drzwiczki piekarnika, pociągając je do siebie. Następnie odblokuj je, popychając zamek w zawiasie do góry śrubokrętem zgodnie z **rys. 21.1**.



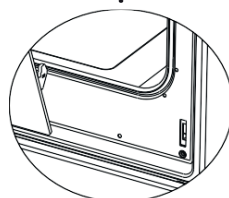
Rys. 21.2

Ustaw zamek w zawiasie pod najszerzym kątem zgodnie z **rys. 21.2**. Wprowadź oba zawiasy mocujące drzwiczki do piekarnika w tej samej pozycji.



Rys. 22.1

Następnie zamknij drzwiczki piekarnika tak, aby oparły się na zamku, zgodnie z **rys. 22.1**.



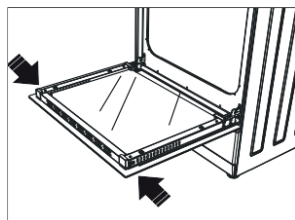
Rys. 22.2

Aby zdjąć drzwiczki, pociągnij je przy zamkniętej pozycji do góry obiema rękami, zgodnie z **rys. 22.2**.

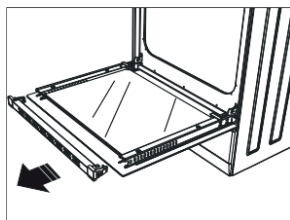
Aby zamontować ponownie drzwiczki piekarnika, wykonaj powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA SZKLANYCH DRZWI PIEKARNIKA

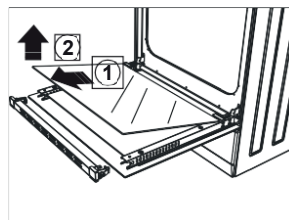
Usuń profil, naciskając plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie, jak pokazano na rys. 23, i pociągając profil do siebie, jak pokazano na rys. 24. Następnie wyjmij wewnętrzną szybę, jak pokazano na rys. 25. W razie potrzeby w ten sam sposób można wyjąć środkową szybę. Po zakończeniu czyszczenia i konserwacji zamontuj szyby i profil w odwrotnej kolejności. Sprawdź, czy profil jest prawidłowo zamontowany.



Rys. 23



Rys. 24



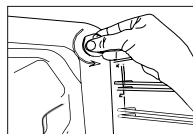
Rys. 25

WYMIANA ŻARÓWKI

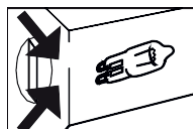
OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą żarówki sprawdź, czy obwód urządzenia został otwarty (otwarty obwód oznacza, że zasilanie jest wyłączone). Najpierw należy odłączyć zasilanie urządzenia i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Następnie należy zdjąć osłonę żarówki, obracając ją tak, jak to pokazano na ilustracji, po lewej stronie. W razie trudności do obracania można użyć rękawic z tworzywa sztucznego. Następnie należy wyjąć żarówkę, obracając ją, a następnie włożyć nową żarówkę o takich samych parametrach.

Ponownie zamontować osłonę, podłączyć przewód urządzenia do gniazdka elektrycznego i zakończyć procedurę wymiany. Wówczas urządzenie jest gotowe do użytku.

Żarówka Typu G9



220-240 V, AC
15-25 W

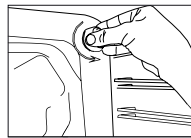


Rys. 27

Żarówka Typu E14



220-240 V, AC
15 W



Rys. 28

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym możesz rozwiązać problemy, na które możesz się natknąć, sprawdzając poniższe punkty.

PUNKTY DO SPRAWDZENIA

W przypadku wystąpienia problemu z piekarnikiem, najpierw sprawdź tabelę poniżej i wypróbuj przedstawione sugestie.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Urządzenie nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdź zasilanie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Zbyt długa ciągła praca.	Po długim cyklu pracy piekarnik powinien się schłodzić.
Drzwi piekarnika nie otwierają się prawidłowo.	Pozostałości jedzenia utknęły między drzwiczkami a wnętrzem piekarnika.	Wyczyść dobrze piekarnik i spróbuj ponownie otworzyć drzwi.
Porażenie prądem przy dotykaniu piekarnika.	Brak odpowiedniego uziemienia.	Upewnij się, że zasilanie jest właściwie uziemione.
	Używa się nieuziemionego gniazdka.	
Kapanie wody.	Woda lub para mogą wytwarzać się w pewnych warunkach w zależności od rodzaju żywności. Nie jest to jednak oznaką uszkodzenia urządzenia.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj do sucha ściereczką.
Para wydostaje się ze szczeliny drzwiczek piekarnika.		
Woda pozostaje w piekarniku.		
Kuchnia nie podgrzewa.	Otwarte drzwi piekarnika.	Zamknij drzwi i uruchom ponownie.
	Nieprawidłowo ustawione kontrolki piekarnika.	Przeczytaj rozdział dotyczący działania piekarnika i zresetuj piekarnik.
	Zadziałał bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny wyłączony.	Wymień bezpiecznik lub włącz automatyczny wyłącznik. Jeśli to się często powtarza, skontaktuj się z elektrykiem.
Podczas pracy wydostaje się dym.	Podczas obsługiwanego piekarnika po raz pierwszy.	Z grzałek wydobywa się dym. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Po 2-3 cyklach problem zniknie.
	Resztki potraw na grzałkach.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia i wyczyść resztki jedzenia z grzałek.
Podczas obsługiwanego piekarnika wydostaje się zapach palonego plastiku.	Plastikowe lub inne nieodporne na ciepło akcesoria są używane wewnątrz piekarnika.	W wysokich temperaturach, stosuj odpowiednie akcesoria.
Potrawy przygotowane w piekarniku nie są odpowiednio upieczone.	Drzwi piekarnika otwierane często podczas przygotowania.	Nie otwieraj często drzwi piekarnika, jeśli żywność, którą przygotowujesz, nie wymaga obracania. W przypadku częstego otwierania drzwi temperatura wewnętrzna spada, w związku z czym wpłynie to na wynik przygotowywania potraw.
Światło wewnętrzne jest słabe lub nie działa.	Zabrudzona obudowa żarówki.	Oczyść wewnętrzną powierzchnię piekarnika i sprawdź ponownie.
	Żarówka może być spalona.	Wymień na żarówkę o tych samych parametrach.

ZASADY PRZENOSZENIA

1. Nie używaj drzwi i/lub uchwytu do przenoszenia lub przesuwania urządzenia.
2. Przeńs i transportuj w oryginalnym opakowaniu.

3. Zwróć maksymalną uwagę na urządzenie podczas ładowania/rozładowywania i przenoszenia.
4. Upewnij się, że opakowanie jest prawidłowo zamknięte podczas przenoszenia i transportu.
5. Chroń urządzenie przed czynnikami zewnętrznymi (takimi jak wilgoć, woda, itp.).
6. Należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić lub nie zdeformować urządzenia poprzez jego uderzenie, upuszczenie, itp. podczas przenoszenia i transportu.

ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Poniższe informacje pomogą w ekologicznym i ekonomicznym wykorzystaniu produktu.

1. Używaj naczyń emaliowanych i ciemnych, które lepiej przewodzą ciepło.
2. Podczas przyrządzania potrawy, jeśli przepis lub instrukcja obsługi wskazują, że wymagane jest wstępne podgrzewanie – wstępnie rozgrzej piekarnik.
3. Nie otwieraj często drzwi piekarnika podczas gotowania.
4. Staraj się nie przygotowywać wielu dań jednocześnie w piekarniku.
5. Przygotuj potrawy kolejno. Piekarnik nie traci ciepła.
6. Wyłącz piekarnik na kilka minut przed upływem czasu przygotowania. W takim przypadku nie otwieraj drzwi piekarnika.
7. Rozmrażaj zamrożoną żywność przed przyrządzeniem.

PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA

Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska. Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotyczącą zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego – WEEE). Wytyczna ta określa ogólne zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w całej do UE.

INFORMACJE O OPAKOWANIU

Materiały opakowania wykonane są z surowców wtórnych, zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadkami domowymi lub innymi. Dostarcz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

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

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
biuro tel.: (22) 380 52 00, serwis tel.: (22) 380 52 42, BDO: 000027599

WWW.MPM.PL