

MPM

INSTRUKCJA OBSŁUGI KARTA GWARANCYJNA



KUCHNIA ELEKTRYCZNA

MPM-56-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. Wlać 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.
- Postępując 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 odmierzenia 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.

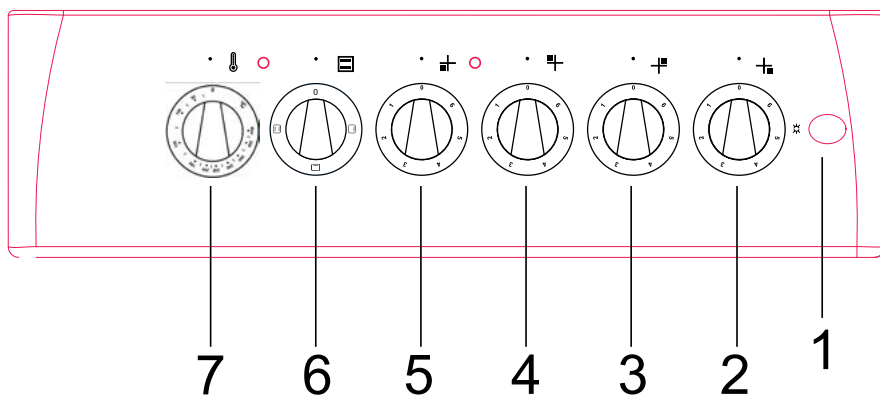
- **OSTRZEŻENIE: Części dostępne mogą stać się gorące w trakcie korzystania z urządzenia. Dzieci należy od urządzenia trzymać z daleka.**
- W razie ustawienia urządzenia na postumencie, należy podjąć stosowne środki, aby zapobiec zsunięciu się urządzenia.
- W trakcie korzystania upewnić się, że wieko 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.





POKRĘTŁA KUCHENKI

Pokręta służące do obsługi urządzenia znajdują się na panelu kontrolnym.

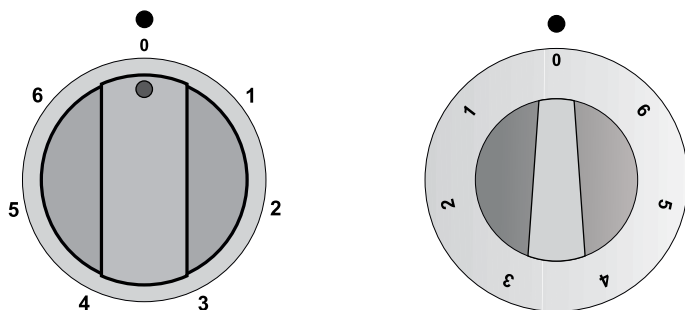


- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Oświetlenie | 5. Pokręto lewej przedniej płyty |
| 2. Pokręto prawej przedniej płyty | 6. Przełącznik funkcji piekarnika |
| 3. Pokręto prawej tylnej płyty | 7. Przełącznik funkcji termostatu |
| 4. Pokręto lewej tylnej płyty | |

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.

| POSICIÓN DEL INTERRUPTOR | Ø145 1000W | Ø145 RAPID 1500W | Ø180 1500W | Ø180 RAPID 2000W |
|--------------------------|---------------|---------------------|---------------|------------------------|
| 1 | 100 W | 156 W | 155 W | 200 W |
| 2 | 165 W | 210 W | 185 W | 250 W |
| 3 | 255 W | 285 W | 330 W | 330 W |
| 4 | 510 W | 820 W | 390 W | 930 W |
| 5 | 750 W | 1070 W | 731 W | 1250 W |
| 6 | 1000 W | 1500 W | 1500 W | 2000 W |



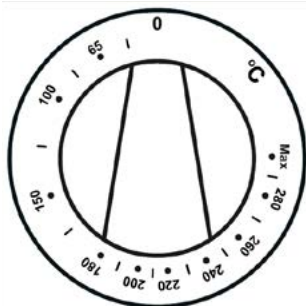
Rys. 1 Pokrętło płyty grzejnej

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.

TERMOSTAT

Ta funkcja przeznaczona jest tylko dla piekarnika elektrycznego. Temperaturę można ustawić przesuwając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pożądanego 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 rozprzecznić 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 przykrywką do wrzących płynów.

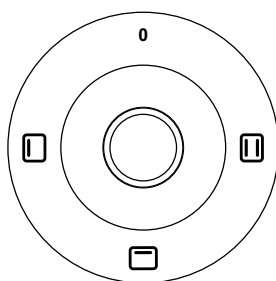


Rys. 5 Reguły ekonomicznego korzystania kuchni elektrycznej

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). Pokrętko przełącznika funkcji piekarnika ustawić w pożądanej pozycji:

| | |
|------------------------|---|
| grzałka dolna |  |
| grzałka górna |  |
| grzałki: górna i dolna |  |



Rys. 6 Pokrętko 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.

INSTRUKCJA MONTAŻU

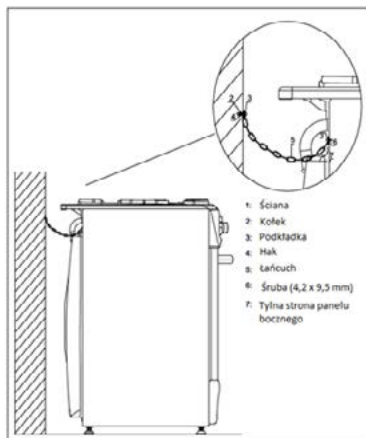
Ze względów bezpieczeństwa oraz w celu zapobiegnięcia przewróceniu się urządzenia należy zamontować łańcuchy stabilizujące.

Kuchenka wyposażona jest w 2 łańcuchy, które należy zamocować po każdej stronie z tyłu kuchenki w jej górnej części, patrz rysunek poniżej.

- Zaznaczyć miejsce montażu śrub, w tym samym miejscu co śruby znajdujące się z tyłu kuchenki.
- Wywiercić otwory w ścianie, aby zamontować kołki.
- Ustawić kuchenkę blisko ściany i solidnie zamocować łańcuchy.

UWAGA! Jeśli dostarczone kołki nie są odpowiednie do materiału z którego jest wykonana ściana, należy dostosować kołki do materiału ściany, aby zapewnić bezpieczne mocowanie.

WAŻNE: Jeśli kuchenka zostanie przeniesiona z jakiegokolwiek powodu (np. w celach konserwacyjnych), po zakończeniu prac należy przymocować kuchenkę tańczuchami do ściany.



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.

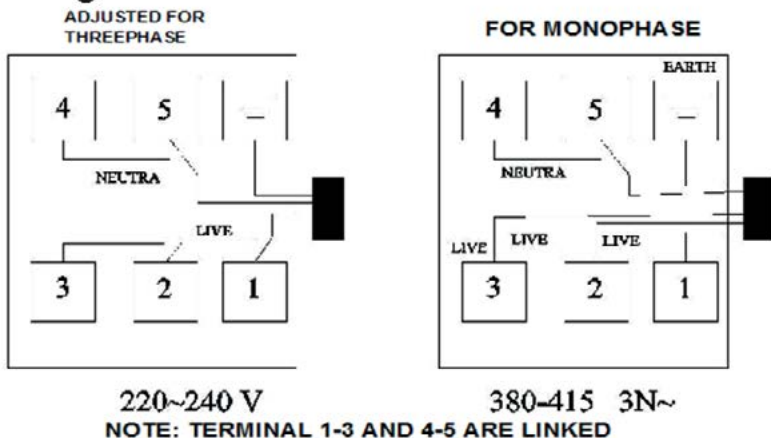
OSTRZEŻENIE: PRZED PRÓBĄ DOSTĘPU DO KOSTEK NALEŻY ODŁĄCZYĆ WSZYSTKIE OBWODY ZASILANIA.

PRZEWÓD NALEŻY DOBRAĆ ZGODNIE Z PRZEPISAMI KRAJOWYMI WKRAJU 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 | 3x4 mm ² | 5x1,5 mm ² |

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



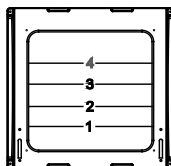
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Grube dno naczynia zapobiega częściowemu przegrzaniu, ponieważ umożliwia ono wystarczającą kompensację termiczną.
- Unikać bardzo małych naczyń. Naczynia szerokie i płytkie nadają się bardziej niż 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 wzrastania 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 nagle 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 soleńie 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 na talerze można utrzymać w ciepłe 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 splotki (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 elementu 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 grejfruty, plastry ananasa itd. Owoców 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 inne na podstawie piekarnika w trakcie korzystania. Utrzymywanie się ciepła mogłoby zaszkodzić rezultatom 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.
- Przypalony pokrywki 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

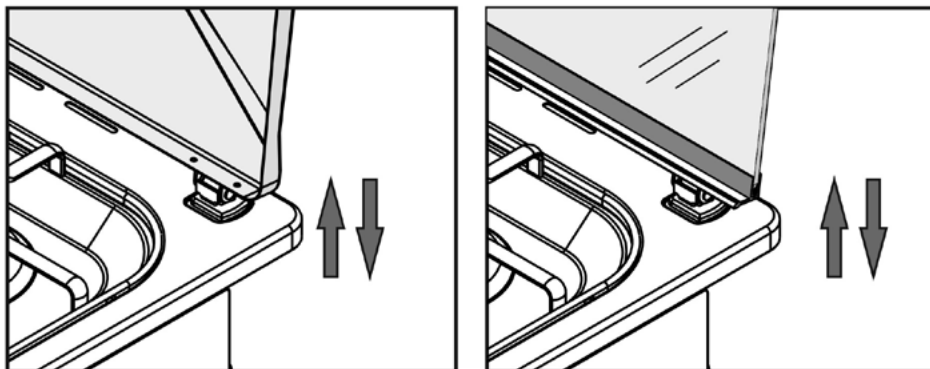
- Po użyciu komorę piekarnika ostrożnie wyczyścić, gdy wciąż jest ciepła. Właśnie w tym czasie łatwo usunąć osady tłuszczu lub innych substancji takich jak sok owocowy, cząstki kukuru lub tłuszcz. Można posłużyć się ciepłą wodą z detergentem lub jednym z odpowiednich środków czyszczących w aerozolu. 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 wykladać 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

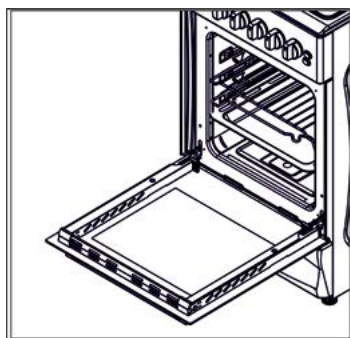
Wszystkie wieka kuchenek można zdemontować zgodnie z ilustracją. W przypadku wiek stosować się do instrukcji z rys. 8a, 8b



Po prawidłowym czyszczeniu starannie zamontować wieko ponownie na zawiasach.

CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

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



Rys. 9

Otworzyć drzwiczki do końca, przekreślić pokrętła 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 pokręta 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 regułami 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.

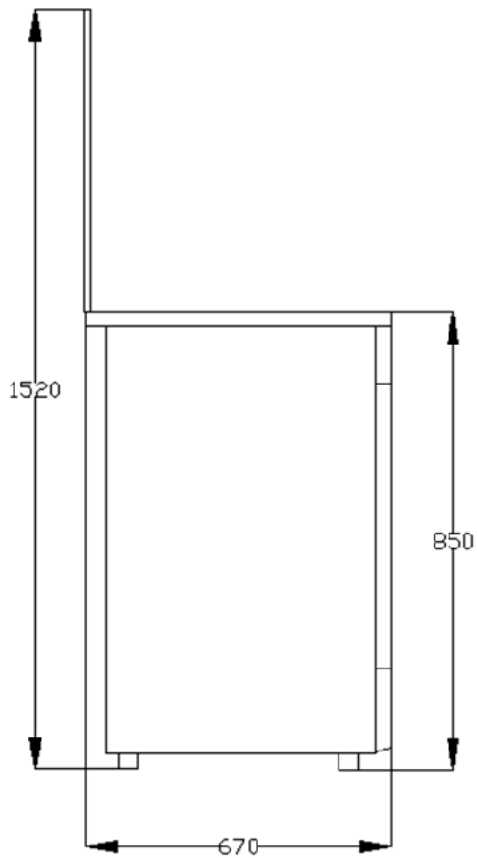
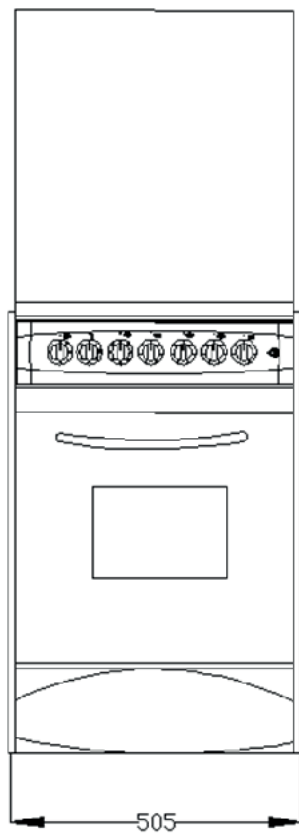
Ustawiając je w odpowiednim położeniu można dostosować wysokość urządzenia w taki sposób, aby zapewnić lepsze wypoziomowanie z innymi powierzchniami i jednolite rozprzodzenie płynów w naczyniach.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| | piekarniki 50x60 cm |
| Grzałka górna | 800 W |
| Grzałka dolna | 1000 W |
| Grzałka grillowa | 1800 W |
| Grzałka turbo | 1500 W |
| Napęd wentylatora turbo | 23 W |
| Napęd różna do kurczaków | 6 W |
| Lampa | 25 W |
| Pojemność piekarnika | 58 l |
| Klasa energetyczna | A |
| EEI _{cavity} | 94 |

ODSTĘPY MONTAŻOWE

PL



Wymagania określone w rozporządzeniu (UE) 2023/826

| Model | MPM-56-KEE-07 |
|---|---------------|
| Dostępność trybu wyłączenia lub czuwania | Dostępne |
| Zużycie energii w trybie wyłączenia | 0,001 W |
| Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przez urządzenie w każdym stanie, w którym działa jedynie funkcja ponownego włączenia lub w którym działa jedynie funkcja ponownego włączenia oraz wskazanie aktywowania funkcji ponownego włączenia, nie może przekraczać | - |
| Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przez urządzenie w każdym stanie, w którym działa jedynie wyświetlanie statusu lub informacji lub działa jedynie funkcja ponownego włączenia w połączeniu z wyświetlaniem informacji lub statusu | - |
| Zużycie energii w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci | - |
| Automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po | - |
| Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po | - |
| Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją | - |

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.

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014

| | | | |
|--|----------------------------------|--------|--|
| nazwa dostawcy lub znak towarowy | | MPM | |
| Identyfikator modelu | MPM-56-KEE-07 | | |
| Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory | 94 | | |
| klasa efektywności energetycznej | A | | |
| Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) | 0,74 kWh/cykl | | |
| Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) | | | |
| Liczba komór | 1 | | |
| Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz) | energia elektryczna | | |
| Objętość dla każdej komory | 58 L | | |
| Typ piekarnika | ELEKTRYCZNA | | |
| Masa urządzenia | 34 kg | | |
| Identyfikator modelu | MPM-56-KEE-07 | | |
| Typ płyty grzejnej | Domowe płyty grzejne elektryczne | | |
| Liczba pól lub obszarów grzejnych | 4 | | |
| Srednica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego w zaokrągleniu do 5 mm [Ø cm] | FL | Ø 14,5 | |
| | RL | Ø 18,0 | |
| | RR | Ø 14,5 | |
| | FR | Ø 18,0 | |
| Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg EC electric cooking [Wh/kg] | FL | 193,3 | |
| | RL | 193,3 | |
| | RR | 193,3 | |
| | FR | 193,3 | |
| Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg EC electric hob [Wh/kg] | 193,3 | | |

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 42 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

Pieczęć i podpis osoby dokonującej montażu kuchni gazowej lub elektrycznej

.....

miejsowość

data

.....

podpis

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (22) 380 52 42

serwisdagd@mpm.pl
www.mpm.pl

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego zużyciowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla produktu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji.
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca: W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym. Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (22) 380 52 42 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwisdagd@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu. Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

| MIEJSCOWOŚĆ | ADRES | TELEFON |
|---------------------|-------------------------------|----------------|
| Bartoszyce | Warszawska 10 | 22/ 380-52-42 |
| Bartoszyce | Bema 5 | 690-313-233 |
| Białe Błota | Ziarnista 13 | 22/ 380-52-42 |
| Białystok | Sienkiewicza 55a | 85/ 664-22-05 |
| Bierutów | Konopnickiej 38/6 | 22/ 380-52-42 |
| Bydgoszcz | Pucka 7 | 22/ 380-52-42 |
| Chełm | Zawadówka 74a | 22/ 380-52-42 |
| Chrzanów | Berka Joselewicza 5a | 22/ 380-52-42 |
| Ciechanów | Głowackiego 12 | 23/ 672-48-34 |
| Częstochowa | Paderewskiego 2 | 22/ 380-52-42 |
| Częstochowa | Sikorskiego 4/6 | 22/ 380-52-42 |
| Częstochowa | Niepodległości 30 | 22/ 380-52-43 |
| Ćwiklice | Orzechowa 4e | 22/ 380-52-42 |
| Dzierżoniów | Bohaterów Getta 20 | 22/ 380-52-42 |
| Elbląg | Ogólna 53 | 55/ 232-19-61 |
| Gdańsk | Trakt Sw. Wojciecha 223/225 | 22/ 380-52-42 |
| Gdańsk | Kołobrzeska 69/4 | 22/380-52-43 |
| Gdynia | Wójta Radtkego 34 | 58/ 661-62-08 |
| Golczewo | Zwycięstwa 20 | 22/ 380-52-42 |
| Gorzów Wlkp. | Mościckiego 14 | 22/ 380-52-42 |
| Grajewo | os. Młodych 22 | 86/ 272-45-51 |
| Grodzisk Mazowiecki | Działkowa 5 | 22/ 755-58-72 |
| Grudziądz | Sudecka 16 | 22/ 380-52-42 |
| Grudziądz | Al. 23-go Stycznia 56 | 56/ 462-07-41 |
| Jelenia Góra | Forteczna 2A | 22/ 380-52-42 |
| Kalisz | Górnośląska 44-46 | 62/ 753-43-02 |
| Katowice | Ułańska 16 | 32/ 254-72-28 |
| Kielce | Jana Nowaka Jezioranskiego 73 | 22/ 380-52-42 |
| Kielce | Mielczarskiego 51 | |
| Kietczów | Wiosenna 29 | 22/ 380-52-42 |
| Koniaków | Koniaków 1060 | 501-216-408 |
| Konin | 3 Maja 33 | 22/ 380-52-42 |
| Komorniki | Zabikowska 89 | |
| Koszalin | Małopolska 1C | 22/ 380-52-42 |
| Kraków | Kościuszki 56 | 22/ 380-52-42 |
| Kraków | Lotnicza 4 | 22/ 380-52-42 |
| Kraków | Krakusa 9 | 22/ 380-52-42 |
| Kraków | Al.Pokoju 20 | 22/ 380-52-42 |
| Krosno | Legionów 2a | 22/ 380-52-42 |
| Kwidzyn | Staszica 22 | 55/ 613-10-13 |
| Legnica | Gniewomirowice 614 | 22/ 380-52-42 |
| Lubawa | Zamkowa 23 | 22/ 380-52-42 |
| Lubin | Magnoliowa 9 | 22/ 380-52-42 |
| Lublin | Betonowa 6 | 22/ 380-52-42 |
| Łomża | Nowogrodzka 73 | 22/ 380-52-42 |
| Łowicz | os. Bratkowice 24-27 | 46/ 830-23-27 |
| Łódź | Marynarska 42 | 22/ 380-52-42 |
| Łódź | Lutomiarska 69 lok. 3U | 22/ 380-52-42 |
| Łódź | Kasprzaka 3 | 22/ 380-52-42 |
| Mierzyn | Welecka 50 | 91/ 482-66-63 |
| Miedzyrzec P. | Partyzantów 4a | 83/ 371-40-06 |

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

| MIEJSCOWOŚĆ | ADRES | TELEFON |
|-------------------------|---------------------------------|----------------|
| Mława | Plk. Franciszka Dudzińskiego 14 | 22/ 380-52-42 |
| Munina | Długa 19 | 22/ 380-52-42 |
| Nowy Sącz | Barska 2 | 22/ 380-52-42 |
| Nysa | pl. Staromiejski 7 | 22/ 380-52-42 |
| Olsztyn | Błękitna 9 | 22/ 380-52-42 |
| Opole | Szarych Szeregów 11 | 77/ 457-80-87 |
| Ostrowiec Świętokrzyski | Samsonowicza 18K | 22/ 380-52-42 |
| Piła | Jana Styki 3 | 22/ 380-52-42 |
| Piotrków Trybunalski | Słowackiego 70a | 22/ 380-52-42 |
| Płock | Walczyńskich 9a paw.4 | 22/ 380-52-42 |
| Puławy | Olszewskiego 10 | 22/ 380-52-42 |
| Racibórz | Wojska Polskiego 6a/3 | 32/ 415-26-04 |
| Radom | Chrobrego 48 | 22/ 380-52-42 |
| Reda | Wodniaków 2/8 | 22/ 380-52-42 |
| Ruda Śląska | Piastowska 8 | 22/ 380-52-42 |
| Ruda Śląska | 1 maja 318 B | 32/ 771-73-12 |
| Rybnik | Skłodowskiej-Curie 7 | 32/ 422-52-97 |
| Rzeszów | Krzyżanowskiego 12a | 22/ 380-52-42 |
| Rzeszów | Słoneczna 1 | 17/ 853-38-63 |
| Siedlce | Partyzantów 27a | 22/ 380-52-42 |
| Sieradz | Al. Pokoju 7 | 43/ 822-71-11 |
| Słupsk | 3-go Maja 77/5 | 22/ 380-52-42 |
| Słupsk | Al. 3 Maja 82/25 | 59/ 843 60 83 |
| Sokolniki | Sokolniki 8/1 | 22/ 380-52-42 |
| Suwałki | Kowalskiego 19 | 87/ 565 56 90 |
| Szczecin | Al.Piastów 28a | 22/ 380-52-42 |
| Szczecin | Chmielewskiego 18 | 22/ 380-52-42 |
| Tarnobrzeg | Kościuszki 24 | 15/ 822-35-74 |
| Tarnów | Graniczna 8a | 22/ 380-52-42 |
| Toruń | Łyskowskiego 29/35 | 56/ 648-01-73 |
| Toruń Grębocin | Łąkowa 5 | 22/ 380-52-42 |
| Trzebiatów | II Pułku Ułanów 1c | 22/ 380-52-42 |
| Wadowice | Pl. Bohaterów Getta 1 | 33/ 823-34-27 |
| Wałbrzych | Długa 39 | 22/ 380-52-42 |
| Wałbrzych | Armii Krajowej 48 | 74/ 846-34-54 |
| Warszawa | Płocka 15a | 22/ 380-52-42 |
| Warszawa | Uniejowska 6 | 22/ 380-52-42 |
| Warszawa | Chmielna 106b/lok.57 | 501-162-992 |
| Wągrowiec | Rogozińska 29e | 67/ 268-53-98 |
| Węgrów | Strażacka 2 | 22/ 380-52-42 |
| Wrocław | Okrzei 46 | 22/ 380-52-42 |
| Wrocław | Okrzei 46 | 54/ 231-22-75 |
| Wrocław | Bora Komorowskiego 18 | 22/ 380-52-42 |
| Zakopane | Kamieniec 21 | 18/ 206-36-54 |
| Zamość | Reja 2 | 22/ 380-52-42 |
| Zbąszynek | Plac Dworcowy 4/1 | 68/ 384-92-10 |
| Zgierz | Parzęczewska 21 | 22/ 380-52-42 |
| Zielona Góra | Wyszyńskiego 34c | 22/ 380-52-42 |
| Żabnica | Graniczna 25 | 33/ 864-25-10 |

PL 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
biuro tel.: (22) 380 52 00, serwis tel.: (22) 380 52 42, BDO: 000027599