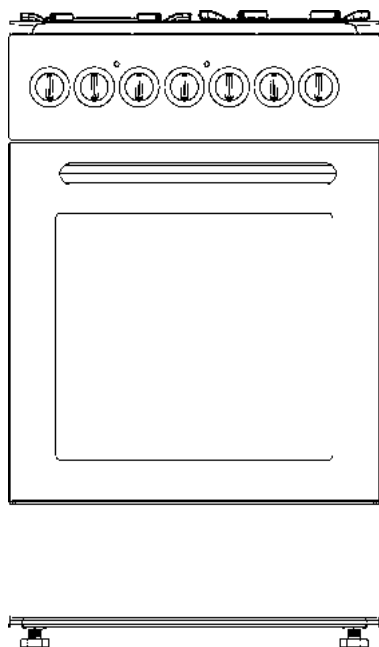




INSTRUKCJA OBSŁUGI KARTA GWARANCYJNA



KUCHNIA GAZOWO-ELEKTRYCZNA
MODELE MPM-54-... , MPM-64-...

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 3

RU

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА..... 27

- ▶ **UWAGA! Szklana pokrywa może popękać jeżeli zostanie nagrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy i odczekać do ich całkowitego wystygnięcia (co najmniej 30 minut).**
***Dotyczy tylko modeli ze szklaną pokrywą.**
- ▶ Instalacja i naprawa powinny być zawsze wykonywane przez „Autoryzowany serwis”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
- ▶ Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z obowiązującym prawem i użytkowane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. PRZED ZAINSTALOWANIEM I UŻYTKOWANIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.
- ▶ Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym oraz jej regulację powinien wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych lub technik autoryzowanego zakładu serwisowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, co winno być potwierdzone na karcie gwarancyjnej wyrobu. Brak takiego potwierdzenia unieważnia gwarancję.
- ▶ Przed zainstalowaniem upewnić się, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) i nastawy urządzenia są zgodne z warunkami podanymi na tabliczce znamionowej. Powinno być ono instalowane i przyłączone zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- ▶ **UWAGA!:** Utrzymuj kanały wentylacyjne otwarte.
- ▶ Należy dbać, aby otwory wentylacyjne i szczeliny w tylnej części kuchenki nie były przykryte, w przeciwnym razie powstaje zagrożenie przekroczenia temperatury roboczej izolacji elektrycznej i zwarcia.
- ▶ Upewnij się, że Twoja kuchenka nie jest uszkodzona i jest w pełni wyposażona. Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości, należy natychmiast skontaktować się ze sprzedawcą.
- ▶ W przypadku powstania sytuacji nietypowej, wyłącz kuchenkę z sieci, skontaktuj się z pogotowiem gazowym w miejscu zamieszkania.
- ▶ Korzystanie z kuchenki gazowej wymaga stałego dopływu powietrza.
- ▶ Przy montażu kuchenki należy ściśle przestrzegać instrukcji podanych w paragrafie „Instrukcja montażu” niniejszej Instrukcji.
- ▶ Użytkowanie urządzeń do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnij się, czy pomieszczenie, w którym stoi kuchnia jest dobrze wentylowane. Należy

zadbać, aby kratki wentylacyjne zawsze były otwarte lub należy zainstalować wymuszony system wentylacji (okap nadkuchenny).

- ▶ Długotrwałe i intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji np. otwarcia okien lub zwiększenia efektywności wentylacji np. zwiększenie wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest używana.
- ▶ Wyrób instalować po pozostawieniu na 8 godzin w pomieszczeniu kuchennym.
- ▶ Kuchnia powinna być ustawiona zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w punkcie USTAWIENIE KUCHNI.
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
- ▶ W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu, urządzenie należy odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym.
- ▶ Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
- ▶ Kuchnie powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń.
- ▶ Kuchni nie wolno podnosić za uchwyt piekarnika.
- ▶ Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE!** Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- ▶ Zużytą kuchnię należy doprowadzić do stanu uniemożliwiającego jej ponowne wykorzystanie. Należy zdjąć drzwi, gdyż mogą stanowić źródło zagrożenia, zwłaszcza dla dzieci. Następnie urządzenie przekazać do wyspecjalizowanych jednostek zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych.
- ▶ Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika. Dostępne wewnątrz piekarnika elementy grzejne są bardzo gorące.
- ▶ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- ▶ Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- ▶ Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci w czasie używania tej funkcji urządzenia.

- To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
- **UWAGA!** Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Utrzymuj dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta domowe z dala od urządzenia podczas jego pracy.
- Nie pozwalaj dzieciom i osobom nie zapoznanym z niniejszą instrukcją używać kuchenki podczas Twojej nieobecności.
- 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.
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia.
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Powinno unikać się dotykania elementów grzejnych.
- Po włożeniu żywności do piekarnika upewnij się, że drzwi są całkowicie zamknięte.
- Nigdy nie próbuj gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłącz obwód elektryczny urządzenia i przykryj płomień narzutą lub kocem przeciwpożarowym.
- Proces gotowania musi być zawsze nadzorowany.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać wyłącznie osłon płyt kuchennych zaprojektowanych przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji użytkowania jako odpowiednie lub osłony płyty grzejnej wbudowany w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może spowodować wypadki.
- Nie należy używać silnych, ściernych środków czyszczących lub ostrych przedmiotów metalowych do czyszczenia szkła drzwiczek (piekarnika), ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować uszkodzenie szkła.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem
- To urządzenie jest dostosowane do gazu ziemnego (NG). Jeśli musisz używać urządzenia z innym rodzajem gazu, musisz wystąpić do autoryzowanego serwisu o jego konwersję – wymianę dysz.
- Gaz powinien dobrze palić się w urządzeniach gazowych. Dobrze palący się gaz ma niebieski płomień i pali się nieprzerwanie. Jeśli gaz nie spala się wystarczająco

dobrze, może wytwarzać się tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonny i bardzo toksycznym gazem: nawet małe ilości mają śmiertelne skutki.

- ▶ **UWAGA!:** Zabronione jest używanie otwartego ognia do sprawdzania wycieków gazu.
- ▶ Zapytaj lokalnego dostawcę gazu o numery telefonów w nagłych wypadkach związanych z gazem oraz o środkach, jakie należy podjąć po wykryciu zapachu gazu.
- ▶ Mechanizm zapalarki nie może być uruchamiany na dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się po 15 sekundach, należy zatrzymać mechanizm i odczekać co najmniej jedną minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.
- ▶ Kabel zasilający (przewód z wtyczką) nie powinien stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
- ▶ Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym. Okresowo sprawdzaj stan przewodu i wtyczki elektrycznej, w razie wykrycia wady zamień go na analogiczny.
- ▶ Jeżeli kuchenka nie jest używana, należy upewnić się, że pokrętła na panelu znajdują się w pozycji zamkniętej.
- ▶ Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- ▶ Odłącz kuchenkę od sieci, kiedy odjeżdżasz na dłuższy czas.
- ▶ Odłącz doprowadzanie gazu.
- ▶ Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
- ▶ Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
- ▶ Upewnij się, że w gniazdku, do którego włożona jest wtyczka urządzenia, nie ma cieczy ani wilgoci.
- ▶ Upewnij się, że wtyczka jest solidnie włożona do gniazdka ściennego, aby uniknąć iskrzenia.
- ▶ Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
- ▶ Po każdym użyciu sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone

- **UWAGA!** Jeżeli powierzchnia elektrycznej płyty grzejnej pękła, należy odłączyć urządzenie od sieci, aby zapobiec porażeniu prądem! Uszkodzonej płytki grzejnej nie da się wymienić!

WAŻNE WSKAZÓWKI

- Podczas użytkowania kuchnia staje się gorąca. Zaleca się zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania gorących elementów wewnątrz i na zewnątrz piekarnika.
- Przewody przyłączeniowe zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego używanego w pobliżu włączonej kuchni, powinny być z dala od jej gorących elementów. Należy zwrócić uwagę, aby nie zostały przyciśnięte gorącymi drzwiami piekarnika.
- Podczas użytkowania piekarnika, pokrywa powinna być zawsze otwarta.
- Do zestawiania potraw z płyty gazowej i wyjmowania form z piekarnika należy używać rękawic ochronnych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić. Dlatego potrawy przyrządzane na nich, przygotowywać zawsze pod nadzorem.



- Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki.

■ OSTRZEŻENIE:

- Nigdy nie umieszczaj gorących naczyń i materiałów łatwopalnych w przedziale gospodarczym.
- Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej wszelkie zanieczyszczenia.
- W niektórych modelach, powierzchnia kuchenki przykrywa się szklaną pokrywą. Aby uniknąć pęknięcia szkła, zabronione jest:
 - zapalanie palników, włączenie płytek grzejnych przy opuszczonej pokrywie
 - opuszczanie pokrywy przy włączonych lub jeszcze nie wystygłych palnikach, płytkach grzejnych.
- Przed użytkowaniem palników należy zwrócić uwagę, czy poszczególne jego elementy są poprawnie ułożone.
- Przedmioty łatwopalne przechowywać z dala od palników.
- Piekarnika nie wykladać folią aluminiową, a blachy do pieczenia nie umieszczać na dnie piekarnika.
- Nigdy nie zostawiaj włączonych palników gazowych z pustymi lub nieużywanymi naczyniami, ponieważ naczynia szybko się nagrzewają, co może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ **OSTRZEŻENIE:** Nie podgrzewaj zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do ich eksplozji.
- ▶ 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.
- ▶ **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na palniku bez nadzoru przy użyciu oleju lub tłuszczu może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- ▶ Naczynia i akcesoria w nagrzanym piekarniku są bardzo gorące. Do ich wyjęcia używaj rękawic ochronnych lub innych środków ochronnych.
- ▶ Nie wolno suszyć prania nad przyrządem.
- ▶ Zabronione jest rozgrzanie lakierów, farb i innych przedmiotów chemii gospodarczej na otwartym ogniu.
- ▶ Nigdy nie umieszczaj pustego naczynia na palniku działającym.
- ▶ Nie instaluj przyrządu w pobliżu silnych źródeł ciepła, takich jak piece na paliwo stałe, ponieważ wysokie temperatury mogą uszkodzić przyrząd.
- ▶ W piekarniku nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych i wrażliwych na działanie podwyższonej temperatury.
- ▶ Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami. Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć zasilanie zawsze trzymaj za wtyczkę.
- ▶ Nie dotykaj kuchenki, jeżeli masz mokre lub wilgotne ręce czy nogi, nie używaj urzędu boso.
- ▶ **Uwaga!** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas pracy.
- ▶ Nie pozwalaj dzieciom znajdować się w ich pobliżu.
- ▶ Trzymaj dzieci z dala od kuchenki podczas korzystania z piekarnika.
- ▶ Części kuchenki po wyłączeniu przez długi czas pozostają gorące. Należy zachowywać ostrożność, nie dotykaj kuchenki: poczekaj, aż całkowicie wystygnie.
- ▶ **OSTRZEŻENIE:** 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.
- ▶ Nie należy umieszczać na kuchence naczyń z nierównym lub zniekształconym dnem. Staraj się umieszczać naczynia w taki sposób, aby uchwyty się nie przegrzewały i żeby nie było możliwości wywrócenia naczyń przez przypadkowe zahaczenie uchwytów.
- ▶ Nie przeciągać otwartych drzwi piekarnika. Nie wolno na nich siadać ani stawać.
- ▶ Szczególną uwagę należy zwrócić na dzieci.

- Urządzenia nie wykorzystywać do ogrzewania pomieszczeń.
- W przypadku ulatniania się gazu należy:
 - zakręcić zawór na instalacji gazowej lub na butli,
 - zgasić wszystkie palniki i inne źródła zapalne,
 - dokładnie przewietrzyć pomieszczenie, otworzyć okna,
 - nie włączać urządzeń elektrycznych (również światła),
 - awarię zgłosić w autoryzowanym zakładzie serwisowym lub wezwać instalatora z uprawnieniami.
- Użytkownikowi nie wolno:
 - samowolnie dokonywać przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, dokonywać zmian w instalacji gazowej kuchni oraz przenosić urządzenie w inne miejsce,
 - samodzielnie dokonywać napraw poza zakresem wymienionym w instrukcji obsługi,
 - użytkować urządzenia w pomieszczeniu bez sprawnej wentylacji,
 - użytkować kuchnię w warunkach utrudniających obsługę.
- 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.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- **UWAGA!** Do czyszczenia nie wolno używać ostrych przedmiotów, past ściernych, rozpuszczalników i innych silnych środków chemicznych – ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem usuń z urządzenia i jego wyposażenia wszelkie torebki, nalepki, taśmy oraz blokady transportowe.

- ❗ Zabrania się zmian konstrukcji kuchenki i ingerencji osób trzecich nie upoważnionych przez Producenta do naprawy gwarancyjnej.
- ❗ Przy wykorzystaniu małych kuchennych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki należy śledzić, aby ich kable zasilania nie dotykały gorących części urządzenia.



UWAGA! W celu zapobiegania przewróceniu się urządzenia mają być zamontowane środki do zwiększenia stabilności. Zobacz instrukcję montażu.

OSTRZEŻENIE. Dozwolone jest stosowanie wyłącznie urządzeń zabezpieczających palniki, opracowanych przez producenta tego przyrządu gospodarstwa domowego lub określonych przez jego producenta w instrukcji eksploatacji, w zależności od okoliczności, lub użycie urządzeń zabezpieczających przewidzianych na palniku. Używanie innych urządzeń może powodować wypadki.

- ❗ Jeśli postanowiłeś, że kuchenka już nie nadaje się do użytku, zapewnij, aby nie nadawała się do użytku: odłącz od sieci, odetnij kabel zasilający, usuń potencjalnie niebezpieczne elementy (jest to szczególnie ważne dla bezpieczeństwa dzieci, które mogą bawić się z niewykorzystywanymi lub wyrzuconymi urządzeniami).
- ❗ **Uwaga!** W celu zapewnienia skutecznej i bezpiecznej pracy urządzenia stanowczo zalecamy:
 - nie korzystać z usług osób nie autoryzowanych przez producenta;
 - przy naprawie wymagać wykorzystania oryginalnych części zapasowych.

INFORMACJE OGÓLNE

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

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

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

Rodzaj gazu	Oznaczenie	Ciśnienie
Gaz ziemny	G20 2E (GZ50)	20 [mbar]
Gaz LPG	G30 3B/P (propan butan)	37 [mbar]

PRZYGOTOWANIE

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

INSTALACJA

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma ono widocznych uszkodzeń. Jeżeli kuchnia została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać. Usunąć naklejki reklamowe i umyć kuchnię z resztek kleju po naklejkach.

USTAWIENIE KUCHNI

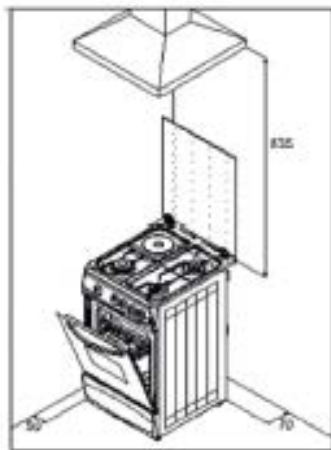
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz. 690).
- Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi. Ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż $2\text{m}^3/\text{h}$ na kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju min. 100cm^2 , bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.
- Jeśli urządzenie jest wykorzystywane intensywnie i długo, to może okazać się konieczne otworzenie okna dla poprawienia wentylacji.
- Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencję do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności.
- Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod

powierzchnią ziemi (np. piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50°C.

- ▶ Podczas instalacji kuchni gazowej należy szczególną uwagę zwrócić na stopień ochrony przed przegrzaniem otaczających ją powierzchni, kuchnia powinna być ustawiona zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku poniżej. W przypadku ustawienia jej w pobliżu mebli należy zwrócić uwagę, aby zabudowa sięgała tylko do wysokości płyty roboczej. Zabudowa powyżej tego poziomu jest niewskazana. Meble usytuowane w pobliżu kuchni muszą mieć okładziny oraz klej do jej przyklejania odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejania okładzin. Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury.
- ▶ Kuchnie należy ustawić na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na jakiegokolwiek podstawce).
- ▶ Przed rozpoczęciem użytkowania należy kuchnię wypoziomować, co ma szczególne znaczenie dla równomiernego rozplływania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne pod urządzeniem.

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

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



INSTRUKCJA MONTAŻU

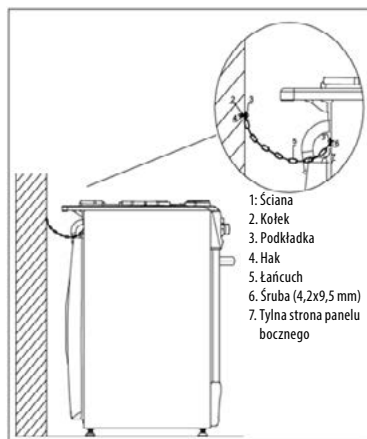
Ze względów bezpieczeństwa oraz w celu zapobiegnięcia przewróceniu się urządzenia należy zamontować łańcuchy stabilizujące.

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 łańcuchami do ściany.



PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ

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

- ▶ Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej lub do butli z gazem płynnym.
- ▶ Kuchnia jest zaopatrzona w rurowy króciec przyłączeniowy o średnicy 1/2. Do króćca podłączyć gaz z zastosowaniem odpowiedniego osprzętu.
- ▶ Przed przystąpieniem do czynności podłączania, kurek gazowy powinien być zamknięty. Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji domowej powinno być wykonane zgodnie z obowiązującym prawem i przepisami przez instalatora posiadającego wymagane uprawnienia.
- ▶ Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej na sztywno lub przy użyciu giętkiego przewodu, posiadającego certyfikat.
- ▶ Podejście rurociągu gazowego do kuchni jest zakończone kurkiem odcinającym.

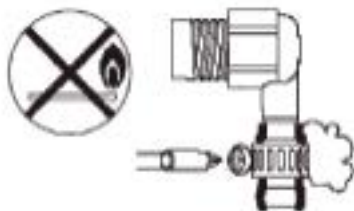
Po ustawieniu kuchni w ciągu mebli kuchennych, kurek odcinający powinien być łatwo dostępny.

PODŁĄCZENIE DO BUTLI Z GAZEM PŁYNNYM (LPG)

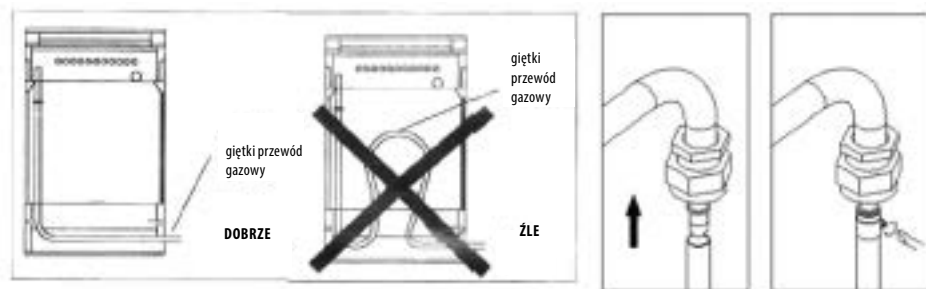
- ▶ Jeżeli użytkownik zamierza korzystać z butli z gazem, wówczas kuchni nie należy instalować w piwnicy lub w innym pomieszczeniu, w którym podłoga znajduje się poniżej poziomu terenu, ponieważ gaz płynny jest cięższy od powietrza i zbiera się na poziomie podłogi.
- ▶ Przy podłączaniu urządzenia do butli z gazem płynnym należy zastosować przewód gumowy, posiadający certyfikat.
- ▶ Po każdorazowym podłączeniu kuchni do butli z gazem należy sprawdzić szczelność zaworu na butli i połączenie reduktora z butlą oraz jego działanie.
- ▶ Nie można łączyć kuchni bezpośrednio z butlą zawsze należy zastosować reduktor.

UWAGA!

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



UŁOŻENIE GIĘTKICH PRZEWODÓW GAZOWYCH



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

WYMIANA DYSZ

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

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

WYMIANA DYSZ:

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

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

TABELA ŚREDNICE DYSZ [MM]

	palnik mały	palnik średni	palnik duży
G20–2E(GZ50)	0,72	0,97	1,15
G3Q–3B/P(LPG)	0,45	0,60	0,75



Wymiana dyszy piekarnika:

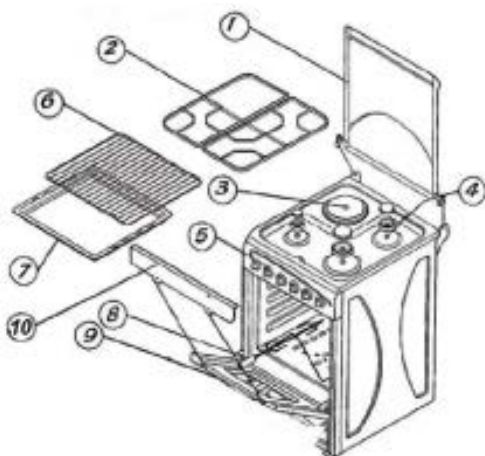
1. Odkręć wkręt palnika
2. Lekko pociągnij palnik 2-3 cm i wyjmij go
3. Wykręć dyszę i zastąp ją dyszą wg tabeli średnicy dysz.

SABAF						
Rodzaje palników	POLSKA: cat. II2E3B/P					
	G20 20 mbar			G30 37 mbar		
	Obciążenie cieplne kW (Hs)	Zużycie gazu (m3/h)	Średnica dyszy (mm)	Obciążenie cieplne kW (Hs)	Zużycie gazu (g/h)	Średnica dyszy (mm)
palnik mały	1,00	0,095	0,72	1,00	73	0,45
palnik średni	1,75	0,167	0,97	1,75	131	0,60
palnik duży	3,00	0,271	1,15	3,00	193	0,75
palnik mini WOK	2,60	0,248	1,15	2,00	145	0,72
palnik WOK	3,60	0,286	1,30	3,60	225	0,96

Rodzaje palników	INNE KRAJE: cat. I12H3B/P		
	G30 30 mbar		
	Obciążenie cieplne kW (Hs)	Zużycie gazu (g/h)	Średnica dyszy (mm)
palnik mały	1,00	73	0,50
palnik średni	1,75	131	0,65
palnik duży	3,00	204	0,85
palnik mini WOK	2,00	145	0,75
palnik WOK	3,60	225	0,96

OPIS PRODUKTU

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



UŻYTKOWANIE KUCHENKI GAZOWEJ

PALNIKI GAZOWE

- ▶ Na rusztach nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń, gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.
- ▶ Nie zdejmować rusztów i stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- ▶ Nad włączonym palnikiem nie stawiać pustych naczyń.
- ▶ Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub zgasić go całkowicie. Palniki utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia ujemnie wpływają na ich funkcjonowanie.
- ▶ Przepływ gazu w poszczególnych palnikach otwiera się i zamyka pokrętkami kurków gazowych.

- Przed włączeniem palnika należy upewnić się, czy pokrętko, które zamierzamy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić. Przyporządkowanie pokręteł do palników przedstawiono w sposób graficzny nad pokrętkiem każdego palnika.

DOBÓR PŁOMIENIA

- Płomień nie powinien wychodzić poza dno naczynia, lecz obejmować 2/3 jego powierzchni.
- Takie użytkowanie pozwala na oszczędniejsze zużycie gazu i płomień nie brudzi naczyń.
- Wielkość płomienia zależy od pozycji pokrętkła. Płomienia pełnego należy używać do czasu zagotowania potrawy, a do dalszego gotowania najlepiej korzystać z płomienia oszczędnościowego.

Wielkość płomienia należy regulować tylko w zakresie pomiędzy pozycją  i 

Zapalanie – zapalarka w pokrętkle

pokrętko wybranego palnika nacisnąć do wyczuwalnego oporu, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i przytrzymać do czasu zapalenia gazu

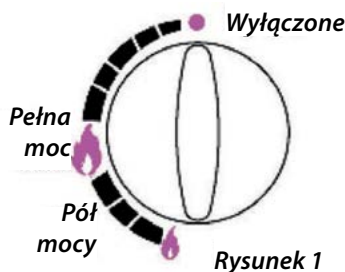
- po zapaleniu gazu, zwolnić nacisk na pokrętko
- ustawić żadaną wielkość płomienia.

Zapalanie – zapalarka iskrowa w przycisku

- pokrętko wybranego palnika nacisnąć do wyczuwalnego oporu, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i równocześnie nacisnąć przycisk zapalacza iskrowego
- po zapaleniu gazu, zwolnić przycisk zapalacza,
- ustawić żadaną wielkość płomienia.

Gaszenie

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



Rysunek 1

Automatyczna zapalarka ☆

duży płomień 



mały płomień 

Przy zasilaniu gazem płynnym z butli

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

Przy zamykaniu dopływu gazu, przed zgazeniem ostatniego palnika należy:

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

W czasie, gdy kuchnia nie jest używana, zawór butli gazowej powinien być zamknięty. **Każdy palnik gazowy jest wyposażony w zawór gazowy, który posiada system bezpieczeństwa.**



ŹŁE

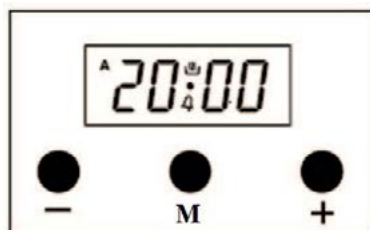


DOBRE

STEROWANIE ZEGAREM ELEKTRONICZNYM (DOTYCZY MODELI WYPOSAŻONYCH W FUNKCJĘ)

INFORMACJE OGÓLNE

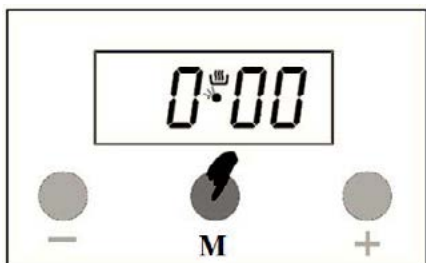
Zegar elektroniczny pozwala przygotować potrawy do podania w wybranym przez siebie czasie. Jedyne, co trzeba zrobić, to zaprogramować czas gotowania i czas zakończenia. Zegar można także używać jako sygnalizator, który przypomina o upływie wyznaczonego czasu sygnałem dźwiękowym.



WŁĄCZENIE

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

TRYB RĘCZNY



1) NACISNĄĆ PRZYCISK M, ŻEBY PRZEJŚĆ DO TRYBU RĘCZNEGO.

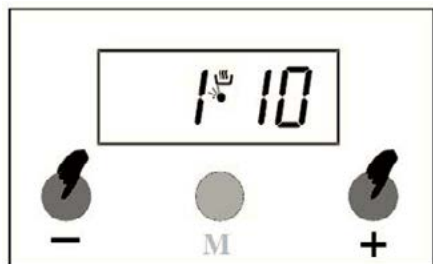
lub



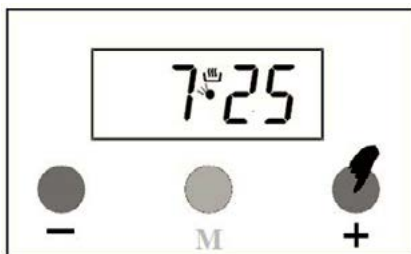
2) JEDNOCZEŚNIE NACISNĄĆ PRZYCISKI - i +, ŻEBY PRZEJŚĆ DO TRYBU RĘCZNEGO.

USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU

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



1) JEDNOCZEŚNIE NACISNĄĆ PRZYCISKI - I +



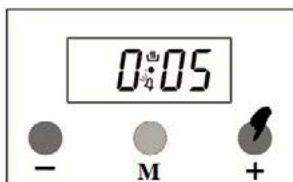
2) PRZY UŻYCIU PRZYCISKÓW - I + USTAWIĆ GODZINĘ.

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

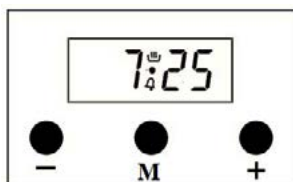
REGULOWANIE USTALONEGO CZASU



1) WYBRAĆ REGULACJĘ ALARMU DZWONKA, NACISKAJĄC RAZ PRZCISK M.



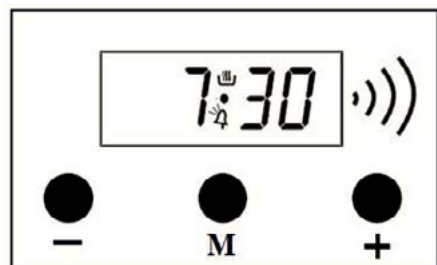
2) USTAWIĆ CZAS PRZY UŻYCIU PRZYCISKÓW+ LUB NP. NA 5 MIN



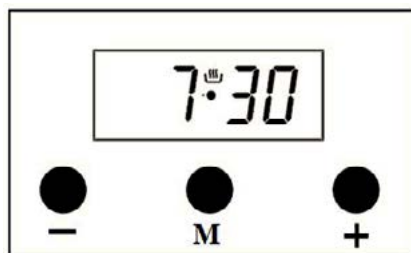
3) PO KILKU SEKUNDACH WYŚWIETLACZ POWRÓCI DO POKAZYWANIA AKTUALNEJ GODZINY.

POJAWI SIĘ IKONA .

ODWOŁYWANIE SYGNAŁU DZWONKA



1) DZWONEK BĘDZIE SŁYCHAĆ PO UPŁYWIE ZAPROGRAMOWANEGO CZASU.

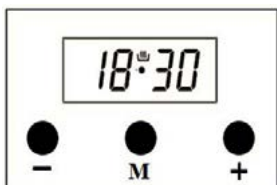


2) WYŁĄCZAMY GO NACISKAJĄC DOWOLNY PRZCISK.

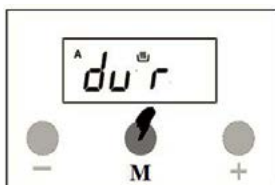
PROGRAM AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

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

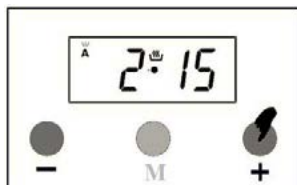
Przykład: Włożyliśmy do kuchenki potrawę i chcemy, żeby się gotowała przez 2 godziny i 15 minut.



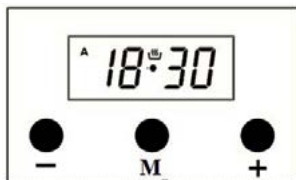
1) AKTUALNY CZAS TO 18:30.



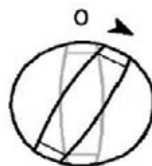
2) DWA RAZY NACISNĄĆ PRZYSK M, ŻEBY PRZEJŚĆ DO TRYBU USTAWIEŃ GOTOWANIA.



3) CZAS GOTOWANIA USTAWIĆ PRZYSKAMI - I +



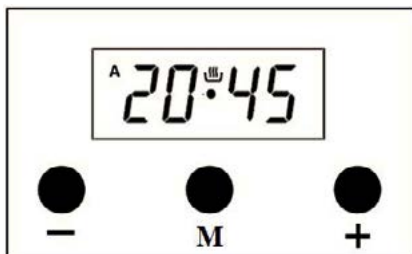
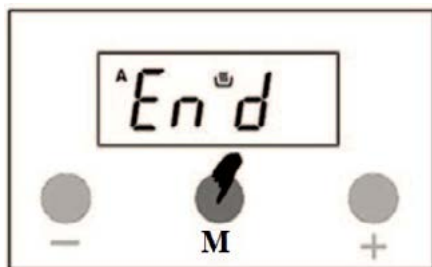
W TEN SPOSÓB KUCHENKA JEST ZAPROGRAMOWANA DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY W CIĄGU 2 GODZIN I 15 MINUT. PROSIMY NIE ZAPOMNIEĆ O ODPOWIEDNIM USTAWIENIU FUNKCJI I/LUB TEMPERATURY KUCHENKI



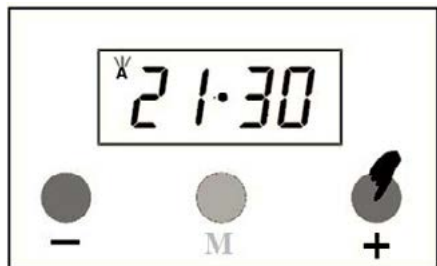
4) PO KILKU SEKUNDACH WYŚWIETLACZ POKAŻE ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA ORAZ AKTUALNĄ GODZINĘ.

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

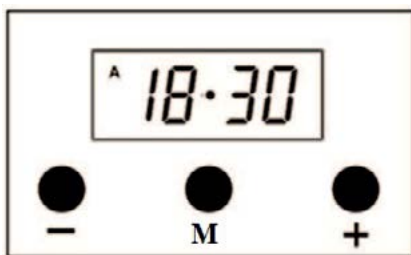
W powyższym przykładzie gotowanie rozpocznie się natychmiast po ustawieniu czasu. Trzykrotne naciśnięcie przycisku F pozwala zobaczyć i zmieniać czas zakończenia. W poniższym przykładzie, czas zakończenia będzie ustawiony na godzinę 21:30.



1) TRZY RAZY NACISNĄĆ PRZYSK M. NA WYŚWIETLACZU POJAWI SIĘ INFORMACJA END I CZAS ZAKOŃCZENIA, KTÓRY WYNOŚI ODPOWIEDNIO $18:30 + 2:15 = 20:45$.



2) USTAWIA MY POŻĄDANY CZAS PRZY UŻYCIU PRZYCISKÓW + LUB -.



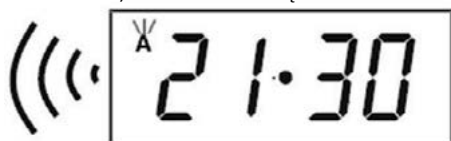
3) PO KILKU SEKUNDACH NA WYŚWIELACZU ZNOWU WIDĄĆ GODZINĘ.

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

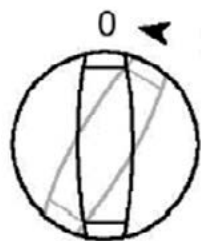
WYŚWIELACZ, GDY ROZPOCZYNA SIĘ GOTOWANIE



WYŚWIELACZ, GDY GOTOWANIE SIĘ KOŃCZY



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



- 1) WYŁĄCZ KUCHENKĘ
- 2) ZRESETUJ ZEGAR

UWAGA: KUCHENKA NIE BĘDZIE DZIAŁAĆ DO MOMENTU ZRESETOWANIA

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

PRZERWA W ZASILANIU

Kuchenka nie będzie działać ze względów bezpieczeństwa. Po wznowieniu, w miejscu godziny pojawi się 0:00, wraz z symbolem A. Każdy program gotowania zostanie anulowany.

Na zegarze pojawi się 0:00 trzeba to zmienić. Najpierw wchodzimy do trybu ręcznego i regulujemy czas przy użyciu przycisków + lub -.

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

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

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

REGULOWANIE TONU DZWONKA

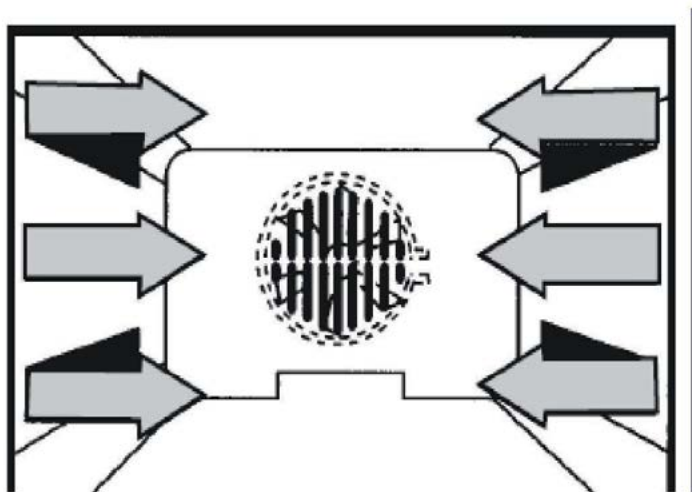
Ton dzwonka zegara można regulować.

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

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

UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA TURBO

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

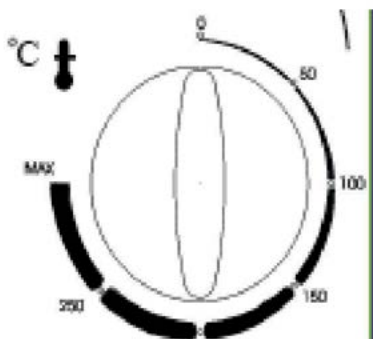
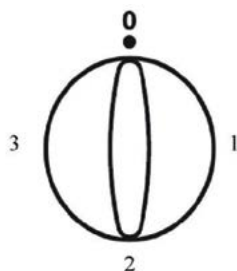


Regulator piekarnika można używać przez obracanie go zgodnie z ruchem wskazówek zegara do wymaganego położenia (rozmrzanie, gotowanie, smażenie lub pieczenie na ruszcie, grillowanie).

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

TERMOSTAT: Ta funkcja jest tylko dla piekarnika elektrycznego. Poprzez obracanie tego pokrętki można ustawić wymaganą temperaturę piekarnika.

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



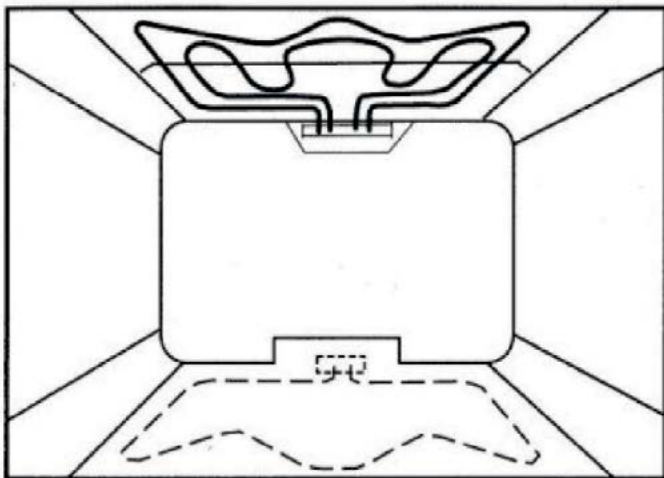
KORZYSTANIE Z INNYCH FUNKCJI: Tych funkcji można używać, jeżeli urządzenie jest w każdej z nich wyposażone.

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

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

UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA STATYCZNEGO

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



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA, NAPRAWY I OBSŁUGI KONSERWACYJNEJ URZĄDZENIA:

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TRANSPORTOWANIA URZĄDZENIA

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

CZYSZCZENIE I OBSŁUGA KONSERWACYJNA

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

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

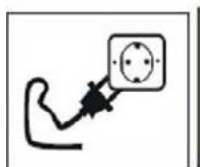
1. Przed czyszczeniem poczekać, aż kuchenka ostygnie.
2. Przed czyszczeniem odłączyć kabel zasilania.
3. Można używać ściereczki nasączonej roztworem mydlanym lub płynnymi detergentami. Wilgoć usuwać suchą ścierką. Nigdy nie używać produktów chemicznych, takich, jak kwas, rozcieńczalnik, benzen, benzyl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

WYMIANA LAMPY

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

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

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



żarówka piekarnika
15W (300°) E14



DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

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

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy 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.

- ▶ **ВНИМАНИЕ!!! При нагревании стеклянная крышка может треснуть. Перед закрытием крышки выключите все конфорки и дождитесь их полного остывания (не менее 30 минут). *Применяется только для моделей со стеклянной крышкой.**
- ▶ Установка и ремонт всегда должны выполняться в «Авторизованном сервисном центре». Производитель не несет ответственности за несанкционированные действия.
- ▶ Прибор должен быть установлен в соответствии с действующим законодательством и использоваться только в хорошо проветриваемых помещениях. **ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**
- ▶ Подключение плиты к внутренней системе газоснабжения или к баллону со сжиженным газом, а также ее регулировка должны выполняться только авторизованным специалистом по монтажу газового оборудования или техником авторизованного сервисного центра в соответствии с действующим законодательством, что должно быть подтверждено в гарантийном талоне изделия. Непредоставление такого подтверждения приведет к аннулированию гарантии.
- ▶ Перед установкой убедитесь, что местные условия распределения (тип и давление газа) и настройки прибора соответствуют указанным на фирменной табличке. Его следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими правилами монтажа. Особое внимание следует уделить адекватной вентиляции.
- ▶ **ВНИМАНИЕ!!!** Держите вентиляционные каналы открытыми.
- ▶ Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в задней части плиты не были закрыты, иначе существует опасность превышения рабочей температуры электроизоляции и возникновения короткого замыкания.
- ▶ Убедитесь, что ваша плита не повреждена и полностью укомплектована. Если у вас возникли сомнения, немедленно обратитесь к дилеру.
- ▶ При возникновении нештатной ситуации отключите плиту от электросети, обратитесь в аварийную газовую службу вашего района.
- ▶ Использование газовой плиты требует постоянного притока воздуха.
- ▶ При сборке плиты строго следуйте инструкциям, приведенным в параграфе «Инструкции по установке» данного руководства.

- Использование приборов для приготовления пищи и выпечки приводит к выделению тепла и влаги в помещении, в котором они установлены. Убедитесь, что помещение, в котором находится кухня, хорошо проветривается. Убедитесь, что вентиляционные решетки всегда открыты, или установите систему принудительной вентиляции (вытяжку над кухней).
- Длительное и интенсивное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окон или повышения эффективности вентиляции, например, увеличения мощности механической вентиляции, если она используется.
- Установите изделие, оставив его в кухонном помещении на 8 часов.
- Кухня должна быть оборудована в соответствии с требованиями, изложенными в разделе УСТАНОВКА КУХНИ.
- Не используйте устройство не по назначению.
- Производитель не несет ответственности за травмы или повреждения, вызванные неправильной установкой устройства или его неправильным использованием.
- В случае неисправности прибора, особенно если из него выходит газ, необходимо отключить прибор от газоснабжения и немедленно обратиться в сервисную компанию.
- Не допускается самостоятельное внесение каких-либо изменений или модернизаций под угрозой потери гарантийных прав.
- Ремонт плиты должен производиться только в авторизованном сервисном центре. Неправильно выполненный ремонт может стать источником значительных рисков.
- Запрещается поднимать плиту за ручку духовки.
- Упаковочные материалы пригодны для использования в качестве вторсырья.
- В целях безопасности детей не оставляйте детали упаковки в свободном доступе (пластиковые пакеты, картонные коробки, пенополистирол и т. п.).
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Не разрешайте детям играть пленкой. Риск удушья!**
- Изношенная кухня должна быть приведена в состояние, не позволяющее использовать ее повторно. Двери следует снять, так как они могут быть источником опасности, особенно для детей. После этого прибор следует сдать в специализированные пункты утилизации или сбора.

- Во время использования устройство нагревается. Будьте особенно осторожны, когда ставите и вынимаете продукты из духовки. Имеющиеся внутри духовки нагревательные элементы очень горячие.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время использования прибор и его доступные части нагреваются.**
- Следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- При использовании этой функции прибора особое внимание следует уделять детям.
- Этот прибор разработан исключительно для домашнего использования.
- **ВНИМАНИЕ!!! Будьте особенно осторожны, когда рядом с устройством находятся дети.**
- Не подпускайте детей младше 8 лет и домашних животных к работающему прибору.
- Не позволяйте детям или лицам, не знакомым с этими инструкциями, пользоваться плитой, пока вас нет дома.
- Детям не разрешается использовать устройство для игр. Чистка и обслуживание прибора не должны проводиться детьми младше 8 лет и без присмотра взрослых.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не мойте изделие, распыляя или выливая на него воду! Существует опасность поражения электрическим током!
- Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.
- Убедитесь, что дверца полностью закрыта после помещения продуктов в печь.
- Никогда не пытайтесь потушить горящее масло или смазку водой. Отключите электрическую цепь прибора и накройте пламя покрывалом или одеялом.
- Процесс приготовления всегда должен проходить под присмотром.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Используйте только защитные кожухи варочной панели, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или защитные кожухи варочной панели, встроенные в прибор. Использование некачественных ограждений может привести к несчастным случаям.**

- ▶ Не используйте для очистки стекла дверцы (духового шкафа) сильные, абразивные чистящие средства или острые металлические предметы, так как они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать риска поражения электрическим током.**
- ▶ Это устройство подходит для работы на природном газе (NG). Если вам необходимо использовать прибор с другим типом газа, вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для переоборудования - замены форсунок.
- ▶ Газ должен хорошо гореть в газовых приборах. Хорошо горящий газ имеет голубое пламя и горит непрерывно. Если газ сгорает недостаточно хорошо, может образовываться угарный газ (CO). Угарный газ - это бесцветный, не имеющий запаха и очень токсичный газ: даже небольшое его количество смертельно опасно.
- ▶ **ВНИМАНИЕ!!!** Использование открытого пламени для проверки утечек газа запрещено.
- ▶ Узнайте у местного поставщика газа о номерах телефонов для экстренных случаев, связанных с газом, и о мерах, которые следует предпринять при обнаружении запаха газа.
- ▶ Механизм зажигания не должен работать более 15 секунд. Если через 15 секунд горелка не зажигается, остановите механизм и подождите не менее минуты, прежде чем снова пытаться зажечь горелку.
- ▶ Кабель питания (шнур с вилкой) не должен соприкасаться с горячими частями прибора.
- ▶ Поврежденный кабель питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре или квалифицированным электриком.
- ▶ Запрещается использовать поврежденное устройство, в том числе с поврежденным шнуром или вилкой – в этом случае сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр. Периодически проверяйте состояние кабеля и электрической вилки; при обнаружении дефектов замените их на аналогичные.
- ▶ Когда плита не используется, убедитесь, что ручки на панели находятся в закрытом положении.
- ▶ Обязательно вынимайте вилку из розетки, когда устройство не используется, или перед его очисткой.

- Отключайте плиту от сети, когда уезжаете надолго.
- Отключите подачу газа.
- Не используйте обрезанные или поврежденные кабели или удлинители, отличные от оригинального кабеля.
- Убедитесь, что параметры мощности на заводской табличке устройства соответствуют параметрам Вашей электросети.
- Убедитесь, что в гнезде, куда вставляется вилка прибора, нет жидкости или влаги.
- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку, чтобы избежать искрения.
- Во время установки, технического обслуживания, чистки и ремонта устройство должно быть отключено от электросети.
- После каждого использования убедитесь, что устройство выключено
- **ВНИМАНИЕ! Если на поверхности электрической плиты появились трещины, отключите прибор от сети во избежание поражения электрическим током! Поврежденный нагревательный элемент не подлежит замене!**

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

- Во время использования кухня становится горячей. Осторожно, не прикасайтесь к горячим частям внутри и снаружи печи.
- Соединительные шнуры механизированных бытовых приборов, используемых вблизи включенной плиты, должны находиться вдали от ее горячих компонентов. Следите за тем, чтобы они не были зажаты горячей дверцей духовки.
- При использовании духовки крышка всегда должна быть открыта.
- Пользуйтесь защитными перчатками, когда ставите продукты на газовую плиту и вынимаете формы из духовки.
- Перегретые жиры и масла могут загореться. Поэтому всегда готовьте пищу, приготовленную на них, под присмотром.
-  Перед закрытием крышки выключите все конфорки.

■ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

- Никогда не ставьте горячую посуду или легковоспламеняющиеся материалы в хозяйственный отсек.
- Перед открытием крышки удалите с нее мусор.

- ▶ В некоторых моделях варочная поверхность закрыта стеклянной крышкой. Во избежание разбития стекла это запрещено:
 - зажигание конфорок, включение конфорок при опущенной крышке
 - опускание крышки, когда конфорки, плиты включены или еще не остыли.
- ▶ Перед использованием конфорок убедитесь, что их отдельные компоненты правильно выровнены.
- ▶ Держите легковоспламеняющиеся предметы подальше от горелок.
- ▶ Не застилайте духовку алюминиевой фольгой и не ставьте противень на дно духовки.
- ▶ Никогда не оставляйте газовые горелки включенными с пустой или неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может привести к повреждению прибора.
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не нагревайте запечатанные банки и стеклянные банки. Давление может привести к их взрыву.**
- ▶ Будьте осторожны при использовании алкоголя в пищу. Спирт испаряется при высоких температурах и может воспламениться, вызвав пожар при соприкосновении с горячими поверхностями.
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Приготовление пищи на конфорке без присмотра с использованием масла или жира может быть опасным и привести к пожару.**
- ▶ Посуда и принадлежности в предварительно разогретой духовке сильно нагреваются. Для их удаления используйте защитные перчатки или другие средства защиты.
- ▶ Не сушите белье над прибором.
- ▶ Нагревание лаков, красок и других предметов бытовой химии на открытом огне запрещено.
- ▶ Никогда не ставьте пустой сосуд на работающую горелку.
- ▶ Не устанавливайте прибор вблизи источников сильного тепла, например, твердотопливных плит, так как высокая температура может повредить прибор.
- ▶ Не храните в печи легковоспламеняющиеся или чувствительные к теплу предметы.
- ▶ Не прикасайтесь к вилке питания мокрыми руками. Не тяните за кабель, для отключения питания всегда держите вилку.
- ▶ Не прикасайтесь к плите, если ваши руки или ноги мокрые или влажные, и не пользуйтесь прибором босиком.

- **Внимание! Во время работы доступные детали могут нагреваться.**
- Не позволяйте детям находиться рядом с ними.
- Не подпускайте детей к плите, когда пользуетесь духовкой.
- Части плиты остаются горячими в течение длительного времени после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к плите: дождитесь ее полного остывания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы внутренние и внешние поверхности духовки нагреваются.**
- Открывая дверцу духовки, отойдите назад, чтобы избежать выхода горячих паров. Существует риск получения ожогов.
- Не ставьте на плиту посуду с неровным или неправильной формы дном. Постарайтесь разместить посуду так, чтобы ручки не перегревались и чтобы не было возможности опрокинуть посуду, случайно зацепившись за ручки.
- Не перегружайте открытую дверцу духовки. Сидеть или стоять на них не разрешается.
- Особое внимание следует уделить детям.
- Не используйте прибор для обогрева помещений.
- В случае утечки газа:
 - выключите вентиль на газовой системе или на баллоне,
 - Погасите все горелки и другие источники возгорания,
 - тщательно проветрите помещение, откройте окна,
 - не включайте электроприборы (в том числе свет),
 - сообщите о неисправности в авторизованный сервисный центр или вызовите сертифицированного специалиста по установке.
- Пользователь не должен:
 - самовольно переводить плиту на другой тип газа, вносить изменения в газовую установку плиты и перемещать прибор в другое место,
 - самостоятельно выполнять ремонт, не указанный в инструкции по эксплуатации,
 - использовать оборудование в помещении без эффективной вентиляции,
 - использовать кухню в условиях, затрудняющих ее эксплуатацию.
- Настоящее устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с ограниченными физическими, умственными способностями и лицами с недостатком опыта и знаний об устройстве, если обеспечен надзор за ними или если они были предварительно проинструктированы

относительно безопасного использования устройства и понимают, в чем состоит опасность. Дети не должны чистить устройство и осуществлять уход за ним без надзора.

- ▶ Следует хранить устройство и его шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- ▶ Не позволяйте детям играть с оборудованием/устройством.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или травмам.
- ▶ Перед началом работы всегда проверяйте, чтобы все элементы устройства были правильно установлены.
- ▶ Прибор не предназначен для работы с внешним временным выключателем или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ **ВНИМАНИЕ!!! Не используйте для очистки острые предметы, абразивные пасты, растворители или другие сильнодействующие химические вещества – их использование может повредить устройство.**
- ▶ Перед первым использованием снимите с устройства и его оборудования все пакеты, наклейки, ленты и транспортные замки.
- ▶ Внесение изменений в конструкцию плиты и вмешательство третьих лиц, не уполномоченных производителем на гарантийный ремонт, запрещены.
- ▶ При использовании небольших кухонных электроприборов рядом с плитой необходимо следить за ними, чтобы их провода питания не касались горячих частей прибора.



ВНИМАНИЕ!!! Для предотвращения опрокидывания устройства необходимо установить меры по повышению устойчивости. См. инструкции по установке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Допускается использование только предохранительных устройств горелки, разработанных производителем данного бытового прибора или указанных производителем в инструкции по эксплуатации, в зависимости от обстоятельств, или использование предохранительных устройств, предусмотренных на горелке. Использование другого оборудования может привести к несчастным случаям.

- Д Если вы решили, что плита больше не пригодна для использования, убедитесь, что она непригодна: отключите ее от сети, отрежьте шнур питания, удалите потенциально опасные компоненты (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).
- Д **Внимание! Для обеспечения эффективной и безопасной работы устройства мы настоятельно рекомендуем:**
 - не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных производителем;
 - требуют использования оригинальных запасных частей для ремонта.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Газовая плита предназначена для приготовления пищи исключительно в домашних условиях. Использование его в других целях не допускается!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Плита относится к категории II2E3B/P. Она может быть адаптирована для подачи газов группы E второго семейства и газов группы B/P третьего семейства.

Тип газа	Назначение	Давление
Природный газ	G20 2E (GZ50)	20 [мбар].
Gaz LPG	G30 3B/P (бутан-пропан)	37 [мбар].

ПОДГОТОВКА

1. После распаковки устройства проверьте его на наличие видимых повреждений. Если плита была повреждена при транспортировке, ее нельзя подключать к сети.
2. Снимите наклейку с дверцы духовки и наклейки с газовой варочной панели, обездвижив конфорки и решетку. Тщательно промойте все детали от остатков наклеек.
3. Протрите эмаль и стеклянные поверхности мягкой влажной тканью.
4. Снимите оборудование печи и вымойте его в теплой воде с жидкостью для мытья посуды.
5. Проверьте правильность выравнивания отдельных компонентов горелки.
6. Закройте дверцу духовки и включите ее примерно на 30 минут. После охлаждения вымойте и высушите духовку.

УСТАНОВКА

Следующие инструкции предназначены для квалифицированного технического специалиста, устанавливающего прибор. Эти инструкции призваны обеспечить максимально профессиональное выполнение операций по установке и обслуживанию. После распа-

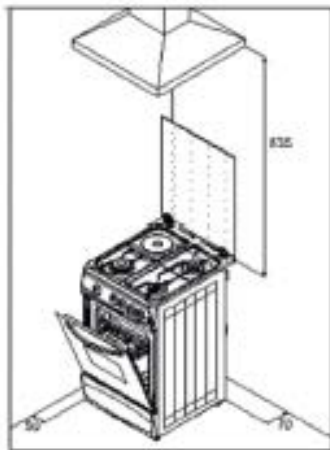
ковки устройства проверьте его на отсутствие видимых повреждений. Если плита была повреждена при транспортировке, ее нельзя подключать к сети. Удалите рекламные наклейки и отмойте кухню от остатков наклеек.

КУХОННЫЙ ГАРНИТУР

- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, а также иметь эффективную вентиляцию в соответствии с действующими техническими нормами. Правовой основой для оценки пригодности помещения для установки газовой плиты является распоряжение министра инфраструктуры от 12 апреля 2002 года о технических условиях, которым должны отвечать здания и их расположение (Dz. U. 2002 г. № 75 поз. 690).
- Помещение должно быть оборудовано системой вентиляции, выводящей продукты сгорания наружу. Эта установка должна состоять из вентиляционной решетки или кожуха. Вытяжки должны быть установлены в соответствии с инструкциями, приведенными в прилагаемых руководствах по эксплуатации. Расположение плиты должно обеспечивать легкий доступ ко всем элементам управления.
- В помещении также должен быть обеспечен приток воздуха, который необходим для правильного сжигания газа. Подача воздуха должна составлять не менее 2 м³/ч на кВт мощности горелки. Воздух может подаваться как напрямую извне через воздуховод с минимальным сечением 100 см², так и опосредованно из смежных помещений, в которых есть вентиляционные каналы, выходящие наружу.
- При интенсивном и длительном использовании устройства может потребоваться открыть окно для улучшения вентиляции.
- Сжиженный газ тяжелее воздуха и поэтому имеет тенденцию накапливаться на более низких уровнях. В помещениях, где установлены баллоны со сжиженным углеводородным газом, должны быть вентиляционные каналы, ведущие из помещения наружу, чтобы обеспечить выход газа в случае утечки.
- По этой же причине газовые баллоны, пустые или частично заполненные, не должны устанавливаться или храниться в помещениях, расположенных ниже уровня земли (например, в подвалах). Баллоны не должны располагаться слишком близко к источникам тепла (плитам, каминам, духовкам и т.д.), которые могут повысить температуру внутри баллона выше 50°C.
- При установке газовой плиты особое внимание следует уделить степени защиты от перегрева окружающих поверхностей, плита должна быть расположена в соответствии с размерами, указанными на рисунке ниже. При размещении рядом с мебелью необходимо следить за тем, чтобы корпус не выходил за пределы столешницы. Развитие выше этого уровня нецелесообразно. Мебель, расположенная в непосредственной близости от кухни, должна иметь облицовку и клей для ее приклеивания, устойчивый к воздействию 100°C. Несоблюдение этого требования может привести к деформации поверхности или отслоению облицовки. Стена за кухней должна быть жаропрочной.
- Поставьте плиту на твердый ровный пол (не ставьте на подставки).
- Перед использованием плиту следует выровнять, что особенно важно для равномерного плавления жира на сковороде. Для этого используются регулировочные ножки под устройством.

Кухня оснащена регулируемыми ножками для компенсации неровностей пола. Ножки доступны, когда устройство наклонено.

- Расположение устройства должно обеспечивать легкий доступ ко всем элементам управления.
- Устройство следует устанавливать вдали от легко-воспламеняющихся материалов. Стена комнаты, примыкающей к кухне, должна быть выполнена из негорючих материалов.
- Чтобы уменьшить негативное влияние сквозняков на работу конфорок, плиту не следует устанавливать у окна-двери в линию.
- Над кухней должно быть свободное пространство для отвода кухонных паров. Лучше всего установить над плитой вытяжку для поглощения или отвода этих испарений. Расстояние между вытяжкой и варочной панелью должно составлять не менее 635 мм.
- Кухонные шкафы не должны висеть над прибором.



ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ

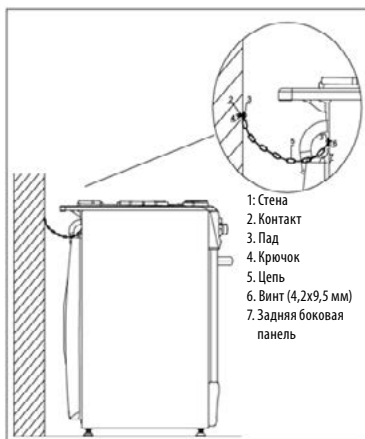
В целях безопасности и для предотвращения опрокидывания устройства необходимо установить стабилизирующие цепи.

Плита оснащена 2 цепями для крепления с каждой стороны на задней стенке плиты сверху, см. рисунок ниже.

- Отметьте расположение винтов - там же, где и винты на задней панели плиты.
- Просверлите отверстия в стене, чтобы установить шпильки.
- Установите плиту вплотную к стене и прочно закрепите цепи.

ВНИМАНИЕ! Если поставляемые дюбели не подходят к материалу стены, то для обеспечения надежной фиксации необходимо подогнать дюбели к материалу стены.

ВАЖНО! Если плита по какой-либо причине перемещается (например, для проведения технического обслуживания), после завершения работ ее необходимо закрепить на стене с помощью цепей.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ КУХНИ К СИСТЕМЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Перед подключением прибора к газовой сети убедитесь, что прибор соответствует местным условиям (тип и давление газа). В случае несоответствия требованиям замените форсунки на кухне и выполните регулировку газовой арматуры.

- ▶ Плиту можно подключить к внутренней бытовой установке или к баллону со сжиженным газом.
- ▶ Кухня оснащена патрубком на 1/2 трубы. Подключите газ к патрубку с помощью соответствующих фитингов.
- ▶ Прежде чем приступить к подключению, необходимо закрыть газовый кран. Подключение плиты к внутренней бытовой электросети должно осуществляться в соответствии с действующим законодательством и нормами монтажником, имеющим необходимую квалификацию.
- ▶ Плита может быть подключена к внутренней проводке дома как жестко, так и с помощью сертифицированного гибкого кабеля.
- ▶ Подвод газовой трубы к кухне завершается запорным краном.

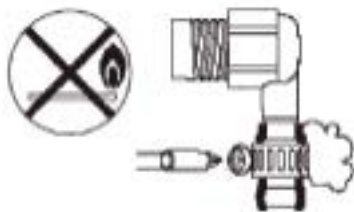
После того как кухня размещена в ряду кухонной мебели, запорный кран должен быть легко доступен.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К БАЛЛОНАМ СО СЖИЖЕННЫМ НЕФТЯНЫМ ГАЗОМ (LPG)

- ▶ Если пользователь планирует использовать газовые баллоны, то кухню не следует устанавливать в подвале или другом помещении, где пол находится ниже уровня земли, так как жидкий газ тяжелее воздуха и скапливается на уровне пола.
- ▶ При подключении прибора к баллону со сжиженным газом необходимо использовать сертифицированный резиновый шланг.
- ▶ При подключении плиты к газовому баллону необходимо проверить герметичность и работоспособность вентиля на баллоне и соединение регулятора с баллоном.
- ▶ Невозможно подключить кухню непосредственно к баллону, всегда используйте регулятор.

ВНИМАНИЕ!

1. НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ С ПОМОЩЬЮ ОТКРЫТОГО ПЛАМЕНИ (НАПРИМЕР, СПИЧКОЙ ИЛИ СВЕЧОЙ). СУЩЕСТВУЕТ ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА!
2. ПЕРИОДИЧЕСКИ ПРОВЕРЯЙТЕ СОСТОЯНИЕ ШЛАНГА И ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ ПРАВИЛАМИ.



ПРОКЛАДКА ГИБКИХ ГАЗОВЫХ ТРУБ



Подключение гибкого газового трубопровода должно осуществляться с помощью сертифицированной на безопасность трубы длиной не более 1 500 мм. Кабель следует натянуть на патрубок и зафиксировать металлическим хомутом от соскальзывания.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК

Плита рассчитана на газ и давление, указанные на заводской табличке прибора. При смене газа необходимо будет заменить форсунки на кухне и отрегулировать газовую арматуру.

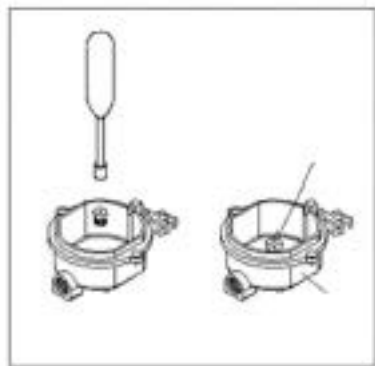
ЗАМЕНА ФОРСУНОК:

- закройте запорный кран, перекрывающий подачу газа или баллона из кухни,
- Закройте все краны на кухне,
- снимите крышки и колпачки поверхностных горелок и замените форсунки,
- открутите заднюю стенку кухни,
- Снимите сопло с трубы горелки печи и замените его новым,
- отрегулируйте верхние конфорки и кран конфорки духовки,
- отрегулируйте горелку духовки.

После замены форсунок и регулировки кухни проверьте герметичность соединений. Диаметры сопел для конкретных типов газа приведены в таблице ниже.

ТАБЛИЧНЫЕ ДИАМЕТРЫ ФОРСУНОК [ММ]

	маленькая горелка	средняя горелка	большая горелка
G20-2E(GZ50)	0,72	0,97	1,15
G3Q-3B/P(LPG)	0,45	0,60	0,75



Замена сопла духовки:

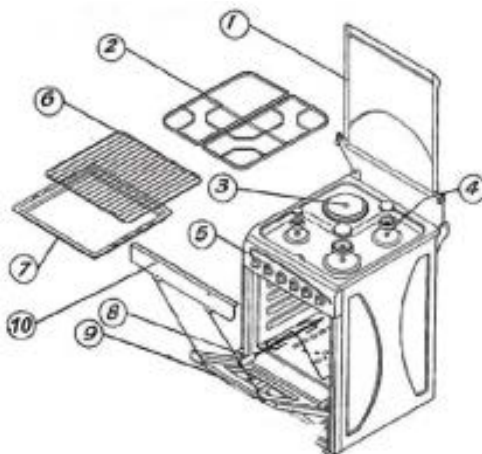
1. Открутите винт горелки
2. Слегка потяните горелку на 2-3 см и снимите ее
3. Открутите насадку и замените ее на насадку, соответствующую таблице диаметров насадок.

SABAF						
Типы горелок	ПОЛЬША: кат. II2E3B/P					
	G20 20 мбар			G30 37 мбар		
	Тепловая нагрузка кВт (Hs)	Расход газа (м3/ч)	Диаметр сопла (мм)	Тепловая нагрузка кВт (Hs)	Расход газа (г/ч)	Диаметр сопла (мм)
маленькая горелка	1,00	0,095	0,72	1,00	73	0,45
средняя горелка	1,75	0,167	0,97	1,75	131	0,60
большая горелка	3,00	0,271	1,15	3,00	193	0,75
мини-горелка WOK	2,60	0,248	1,15	2,00	145	0,72
Горелка WOK	3,60	0,286	1,30	3,60	225	0,96

Типы горелок	ДРУГИЕ СТРАНЫ: кат. II2H3B/P		
	G30 30 мбар		
	Тепловая нагрузка кВт (Hs)	Расход газа (г/ч)	Диаметр сопла (мм)
маленькая горелка	1,00	73	0,50
средняя горелка	1,75	131	0,65
большая горелка	3,00	204	0,85
мини-горелка WOK	2,00	145	0,75
Горелка WOK	3,60	225	0,96

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

- | | | | |
|----|-----------------------------|-----|-----------------------|
| 1. | Верхняя крышка | 6. | Решетка (барбекю) |
| 2. | Верхняя решетка радиатора | 7. | Противень для духовки |
| 3. | Электрическая плита | 8. | Вращающийся вертел |
| 4. | Газовые горелки и их крышки | 9. | Дверца духовки |
| 5. | Панель управления | 10. | Пластина для гриля |



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

- ▶ Не ставьте на решетки деформированную или неустойчивую посуду, так как она может опрокинуться и залить конфорки.
- ▶ Не снимайте решетки и не ставьте посуду прямо на конфорки.
- ▶ Не ставьте пустую посуду на включенную конфорку.
- ▶ Уменьшите пламя или полностью погасите его, прежде чем снимать посуду с конфорок. Следите за чистотой горелок, так как загрязнения негативно влияют на их работу.
- ▶ Поток газа на отдельных горелках открывается и закрывается с помощью ручек газового крана.
- ▶ Перед включением конфорки убедитесь, что ручка, которой вы собираетесь управлять, соответствует конфорке, которую вы хотите зажечь. Назначение ручек конфорок показано графически над ручкой каждой конфорки.

ВЫБОР ПЛАМЕНИ

- ▶ Пламя не должно выходить за пределы дна сосуда, но должно покрывать 2/3 его поверхности.
- ▶ Такое использование экономит расход газа, а пламя не пачкает посуду.
- ▶ Размер пламени зависит от положения ручки. Полный огонь следует использовать до тех пор, пока пища не закипит, а для дальнейшего приготовления лучше использовать экономичный огонь.



Размер пламени можно регулировать только между положениями и 

Зажигание - запальник в ручке управления

нажмите на ручку нужной горелки до упора, поверните ее против часовой стрелки и удерживайте, пока не загорится газ

- после зажигания газа ослабьте давление на ручку.
- установите желаемый размер пламени.

Зажигание - искровое зажигание в кнопке

- нажмите на ручку выбранной конфорки до упора, поверните ее против часовой стрелки и одновременно нажмите кнопку искрового зажигания
- как только газ зажжется, отпустите кнопку зажигания,
- установите желаемый размер пламени.

Тушение

Горелки гасятся поворотом ручек газового крана по часовой стрелке в нулевое положение (горелка выключена).

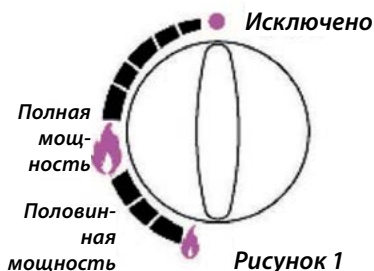


Рисунок 1

Автоматический
запальник



большое пламя 



маленькое пламя 

При работе со сжиженным нефтяным газом из баллона

Перед тем как зажечь первую горелку, откройте вентиль на газовом баллоне, а затем действуйте, как указано выше.

При отключении подачи газа, перед тем как погасить последнюю горелку:

- открутите вентиль на газовом баллоне,
- после погасания пламени закройте кран этой горелки.

Когда кухня не используется, вентиль газового баллона должен быть закрыт. **Каждая газовая горелка оснащена газовым клапаном, который имеет систему безопасности.**



НЕПРАВИЛЬНО

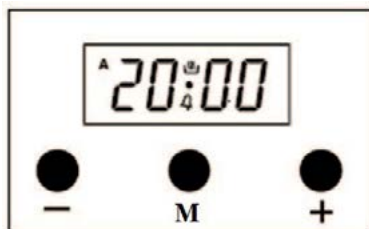


ХОРОШО

ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ, ОСНАЩЕННЫХ ЭТОЙ ФУНКЦИЕЙ)

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Электронный таймер позволяет готовить блюда для проведения в удобное для них время. Единственный, Вам нужно запрограммировать время приготовления, и время завершения. Часы также можно использовать в качестве зуммер, который напомнит вам, когда установленное время с помощью звукового сигнала.



ВКЛЮЧИТЬ

При включении питания на экране отображается время (0:00) и A Для программирования часов необходимо установить время. Для этого сначала нужно переключиться в ручной режим.

РУЧНОЙ РЕЖИМ



1) НАЖМИТЕ КНОПКУ М, ЧТОБЫ ВОЙТИ В РУЧНОЙ РЕЖИМ DO.

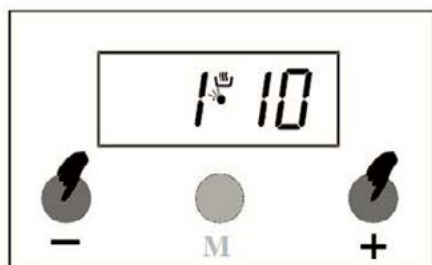
lub



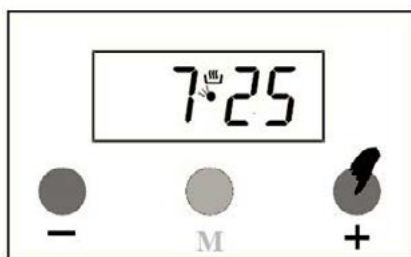
2) ОДНОВРЕМЕННО НАЖМИТЕ КНОПКИ - И +, ЧТОБЫ ВОЙТИ В РУЧНОЙ РЕЖИМ DO.

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Это можно сделать только в том случае, если ни одна из программ приготовления не запущена. Сначала необходимо одновременно нажать кнопки «-» и «+». Затем настройте время вперед с помощью кнопки + или назад с помощью кнопки -. При длительном удержании этих кнопок значения будут быстро меняться.



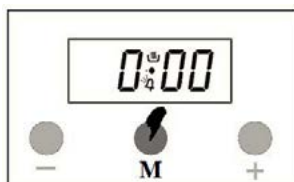
1) Одновременно нажмите кнопки - и +.



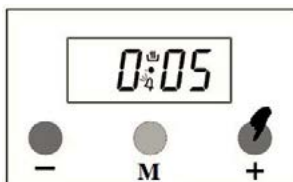
2) С ПОМОЩЬЮ КНОПОК - И + УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ.

ПРИМЕЧАНИЕ! Если кнопки + или - не используются в течение 5 секунд, установка времени завершится автоматически. Для досрочного выхода из режима настройки необходимо одновременно нажать кнопки - и +.

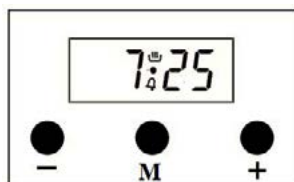
РЕГУЛИРОВАНИЕ УСТАНОВЛЕННОГО ВРЕМЕНИ



1) ВЫБЕРИТЕ НАСТРОЙКУ СИГНАЛА ЗВОНКА, НАЖАВ ОДИН РАЗ КНОПКУ М.



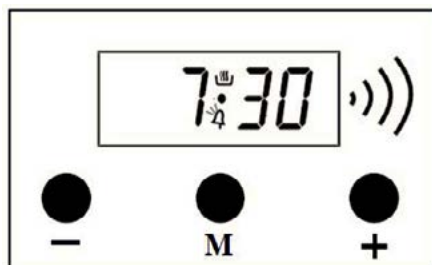
2) УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ С ПОМОЩЬЮ КНОПОК + ИЛИ -. 5 МИН



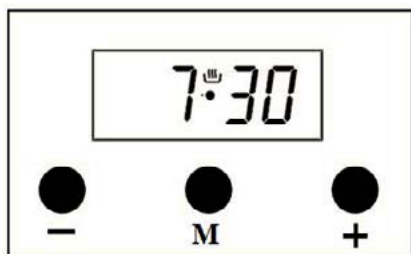
3) ЧЕРЕЗ НЕСКОЛЬКО СЕКУНД ДИСПЛЕЙ ВЕРНЕТСЯ К ОТОБРАЖЕНИЮ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ.

 ПОЯВИТСЯ ЗНАЧОК.

ОТМЕНА СИГНАЛА ВЫЗОВА



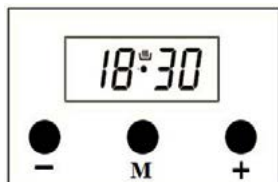
1) ЗВОНОК РАЗДАТСЯ ПО ИСТЕЧЕНИИ ЗАПРОГРАММИРОВАННОГО ВРЕМЕНИ.



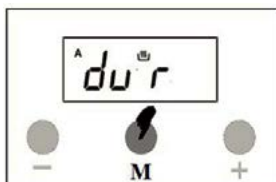
2) ВЫКЛЮЧИТЕ ЕГО, НАЖАВ ЛЮБУЮ КНОПКУ.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

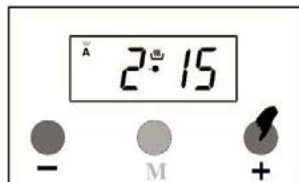
Если мы хотим начать готовить немедленно, нам нужно указать время приготовления.
Пример: Положите блюдо в кастрюлю и готовьте его 2 часа 15 минут.



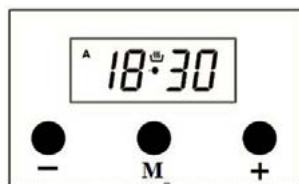
1) ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ - 18:30.



2) ДВАЖДЫ НАЖМИТЕ КНОПКУ М, ЧТОБЫ ВОЙТИ В РЕЖИМ НАСТРОЕК ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

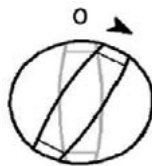


3. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ КНОПОК - и +



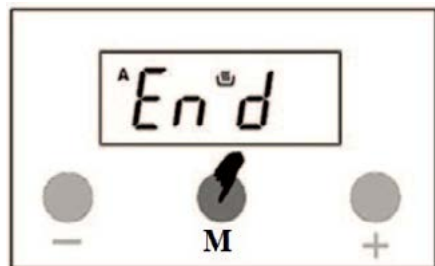
4) ЧЕРЕЗ НЕСКОЛЬКО СЕКУНД НА ДИСПЛЕЕ ПОЯВИТСЯ СООБЩЕНИЕ О НАЧАЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ.

ТАКИМ ОБРАЗОМ, ПЛИТА ЗАПРОГРАММИРОВАНА НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ЗА 2 ЧАСА 15 МИНУТ. ПОЖАЛУЙСТА, НЕ ЗАБУДЬТЕ УСТАНОВИТЬ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ФУНКЦИЮ И/ИЛИ ТЕМПЕРАТУРУ НА ВАШЕЙ ПЛИТЕ

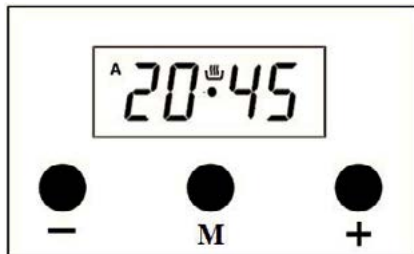


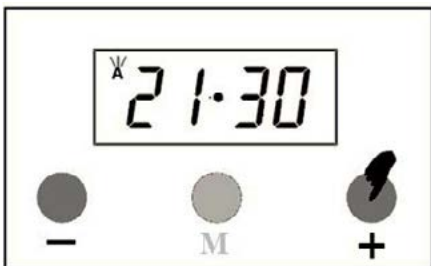
ВНИМАНИЕ!!! Автоматический режим приготовления можно отменить в любой момент, переключившись в ручной режим.

В приведенном выше примере приготовление начнется сразу после установки времени. Нажав три раза на кнопку М, можно просмотреть и изменить время окончания съемки. В приведенном ниже примере время окончания будет установлено на 21:30.

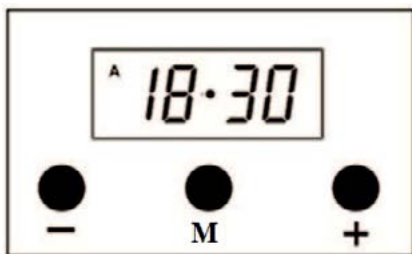


1) ТРИЖДЫ НАЖМИТЕ КНОПКУ М. НА ДИСПЛЕЕ ОТОБРАЗИТСЯ ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ И ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ, КОТОРОЕ СОСТАВЛЯЕТ $18:30 + 2:15 = 20:45$ СООТВЕТСТВЕННО.





2) УСТАНОВИТЕ НУЖНОЕ ВРЕМЯ С ПОМОЩЬЮ КНОПОК + ИЛИ -.



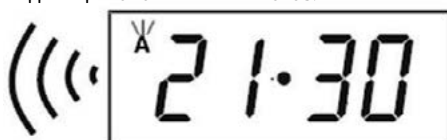
3) ЧЕРЕЗ НЕСКОЛЬКО СЕКУНД НА ДИСПЛЕЕ СНОВА ОТОБРАЗИТСЯ ВРЕМЯ.

Таким образом, плита программируется на приготовление блюда в 21:30. Поскольку время приготовления запрограммировано на 2 часа 15 минут, плита начнет работу в 19:15, а блюдо будет готово в 21:30.

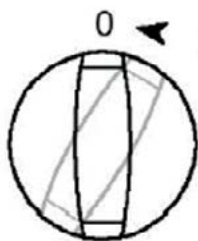
ИНДИКАЦИЯ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ИНДИКАЦИЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



По завершении автоматического приготовления раздастся звуковой сигнал, который будет звучать в течение 7 минут, если его не остановить заранее.



- 1) ВЫКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ
- 2) СБРОСИТЬ ЧАСЫ

ВНИМАНИЕ!!! ПЛИТА НЕ БУДЕТ РАБОТАТЬ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА НЕ БУДЕТ СБРОШЕНА

В приведенном выше примере мы сначала запрограммировали время приготовления, и время окончания было рассчитано автоматически, но мы его изменили. В качестве альтернативы можно сначала запрограммировать время окончания. В этом случае время приготовления будет рассчитано автоматически, и его следует отредактировать.

ПРЕРЫВАНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Плита не будет работать из соображений безопасности. При возобновлении работы вместо времени появится 0:00 и символ А. Любая программа приготовления будет отменена.

Часы показывают 0:00, их необходимо изменить. Сначала войдите в ручной режим и настройте время с помощью кнопок + или -.

ВНИМАНИЕ! В случае кратковременной потери питания настройки системы будут сохранены.

ВНИМАНИЕ! Если плита не будет использоваться сразу, следует установить значение OFF (выключено).

МИГАНИЕ О ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ПЛИТА НЕ РАБОТАЕТ И НЕОБХОДИМО ПЕРЕКЛЮЧИТЬСЯ В РУЧНОЙ РЕЖИМ, ЧТОБЫ ВОССТАНОВИТЬ НОРМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ.

НАСТРОЙКА СИГНАЛА ВЫЗОВА

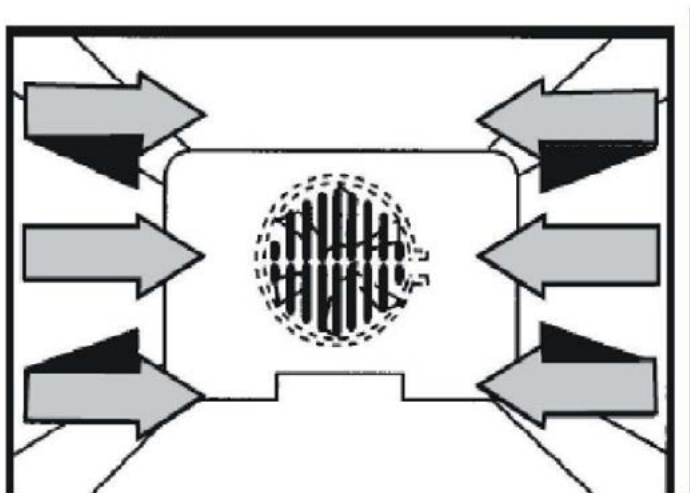
Тон звонка часов можно регулировать.

1. Нажав кнопку , можно прослушать текущую мелодию вызова.
2. Отпустив и снова нажав кнопку, вы перейдете к следующему тону (доступно 3 разных тона).
3. Последняя выбранная мелодия будет установлена в качестве сигнала вызова.

ВНИМАНИЕ!!! ЗАВОДСКАЯ НАСТРОЙКА - ВЫСОКАЯ ГРОМКОСТЬ ЗВОНКА. В СЛУЧАЕ ПОТЕРИ ПИТАНИЯ МЕЛОДИЯ ЗВОНКА ВЕРНЕТСЯ К ЭТОЙ НАСТРОЙКЕ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТУРБОПЕЧИ

- ▶ Благодаря турбосистеме можно одновременно готовить несколько блюд. Таким образом, экономится время и энергия.
- ▶ Поскольку воздух в ней сухой, запахи разных блюд не смешиваются. Одновременно можно готовить такие блюда, как рыба и курица.
- ▶ Поскольку поток горячего воздуха в турбосистеме охватывает всю посуду вокруг, нет необходимости переворачивать блюда во время приготовления и выпечки.
- ▶ Таким образом, верхняя и нижняя части выпекаются одинаково.
- ▶ Замороженное мясо и другие замороженные продукты можно быстрее разморозить в духовке.
- ▶ По сравнению с обычными духовками, турбо-духовка обеспечивает идеальное приготовление пищи благодаря быстрому движению воздуха. В результате приготовление пищи становится более экономичным.



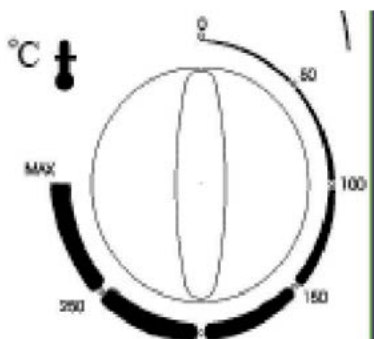
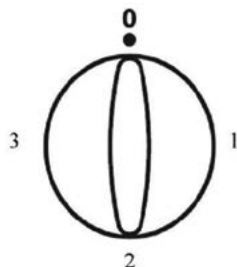
Поверните регулятор духовки по часовой стрелке в нужное положение (размораживание, приготовление, жарка или гриль).

1. Загорается лампа внутреннего освещения
2. Духовка работает, но нагревательные элементы не работают
3. Нагревательные элементы и вентилятор духовки начинают работать

ТЕРМОСТАТ: Эта функция предназначена только для электрических духовых шкафов.

Повернув эту ручку, можно установить необходимую температуру духовки.

Если термостат находится в положении OFF, электрическая духовка не будет работать



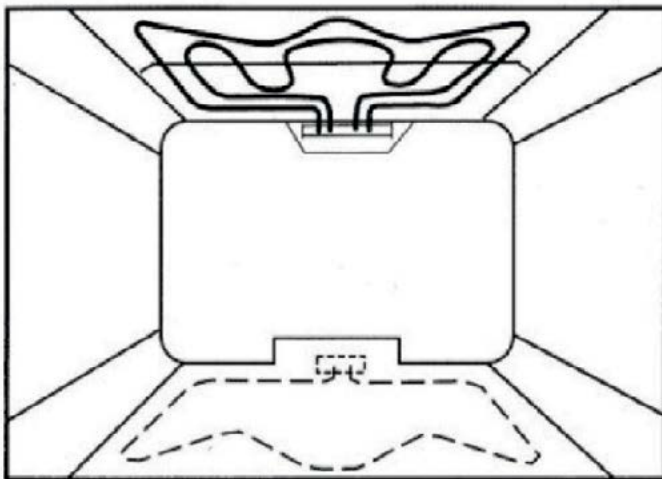
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРУГИХ ФУНКЦИЙ: Эти функции можно использовать, если устройство оснащено каждой из них.

ЭЛЕКТРОННОЕ ЗАЖИГАНИЕ: Нажатием кнопки можно зажечь газовые конфорки плиты.

ЛАМПА ДУХОВКИ: При включении выключателя с этим символом внутренняя поверхность духовки будет освещена.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТАТИЧЕСКОЙ ПЕЧИ

- ▶ Имеется два отдельных резистивных нагревателя: один сверху, другой снизу. Терморегуляторы могут использоваться для индивидуальной или одновременной регулировки необходимой температуры нагревателя.
- ▶ Нагреватель гриля (барбекю), установленный в верхней части печи, обеспечивает приготовление превосходных блюд с помощью инфракрасных лучей. Вы можете запекать блюда при закрытой дверце духовки. Это помогает экономить электроэнергию и сохраняет запах и дым внутри помещения.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, РЕМОНТУ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ПРИБОРА:

1. В зоне установки печи не должно быть горючих предметов.
2. Ножки печи должны быть закреплены на полу и не должны качаться.
3. Место, где установлен прибор, должно проветриваться при необходимости.
4. наша компания не несет ответственности за ущерб, вызванный эксплуатацией прибора без заземления.
5. в случае неисправности обратитесь в ближайший сервисный центр.
6. Во избежание опасности заземления кабель питания не должен проходить через такие участки, как вокруг крышки. В случае повреждения его следует заменить в сервисной службе.
7. используемый источник питания должен иметь значения, указанные в технических характеристиках.
8. Не устанавливайте плиту, пока не убедитесь, что конфорка горит.
9. По окончании приготовления убедитесь, что все конфорки выключены.
10. Убедитесь, что верхняя часть плиты установлена правильно.
11. Перед ремонтом всегда вынимайте вилку из розетки.
12. В целях безопасности всегда закрывайте клапан газовой системы после приготовления пищи.
13. Расположите газовый шланг в проветриваемом месте.
14. часто проверяйте, не протекает ли газовая труба и газовый шланг, не подвержены ли они коррозии.
15. Не позволяйте детям играть с прибором.
16. Осторожно откройте и закройте верхнюю крышку плиты. Следите за тем, чтобы не повредить эмалевое покрытие.
17. не используйте прибор в целях, для которых он не предназначен (например, для обогрева помещений и т.д.).
18. Не держитесь за ручку во время транспортировки или при перемещении для очистки.

1. Прежде чем перемещать плиту по кухне, отсоедините шнур питания и закройте вентиль газовой линии. Отсоединив газовый шланг от головки плиты, переместите прибор без тряски в нужное место. Закрепите газовый шланг, подключенный к газовой трубе, на головке шланга с помощью хомутов из листового металла, как описано на предыдущих страницах руководства пользователя. Вставьте вилку питания в розетку. После проверки герметичности с помощью мыльного раствора убедитесь в отсутствии утечек.
 2. прикрепите верхние конфорки гриля к столу плиты с помощью клейкой ленты, чтобы избежать повреждения эмали при транспортировке в другой дом. Такие детали, как лоток, кабель, пульта и т.д., можно поместить в ящик, перемежая их бумагой. Вы можете заклеить края боковых крышек плиты, чтобы избежать вибраций, которые могут возникать в ящике, дверце или крышке. Накройте все поверхности плиты пенопластовыми плитами и картоном (предпочтительно оригинальной упаковкой).
 3. после переезда следует убрать нейлоновые мешки, пенопластовые плиты, булавки и т.д., так как эти предметы могут представлять опасность для детей.
- Никогда не поднимайте прибор за дверную ручку во время транспортировки.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать для очистки паровое оборудование.

Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.

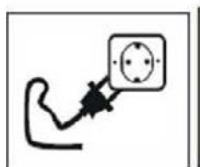
1. Перед чисткой дайте плите остыть.
2. Перед чисткой отсоедините кабель питания.
3. Можно использовать тряпку, смоченную в мыльном растворе или жидком моющем средстве. Удалите влагу сухой тканью. Никогда не используйте химические средства, такие как кислота, растворитель, бензол, бензил или моющие средства с твердыми частицами.
4. Не повторяйте чистку часто, это сократит срок службы и эффективность устройства.
5. Отдельно снимите крышки конфорок, очистите их и установите обратно в плиту.
6. Убедитесь, что отверстия для пламени в верхней части конфорок не заслонены.
7. Убедитесь, что выпускное (инжекционное) отверстие не заблокировано во время очистки.
8. Не вставляйте в выпускное отверстие никаких предметов, например, для очистки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ ПЕРЕД ЗАМЕНОЙ ЛАМПЫ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОБОРУДОВАНИЕ ВЫКЛЮЧЕНО.

1. Если лампа подсветки духовки неисправна, вы можете заменить лампу самостоятельно, получив ее в ближайшем центре технического обслуживания, или обратиться в сервисный центр за услугой по замене лампы.
2. Если вы заменяете его самостоятельно, выполните следующие действия:

- Сначала отсоедините кабель питания. Убедитесь, что духовка холодная.
- Откройте дверцу духовки, отвинтите и снимите защитное стекло. Установите новое стекло и новую лампу, действуя в обратном порядке. Включите вилку в розетку и проверьте работу новой лампы с помощью регулятора духовки. Если неисправность сохраняется, обратитесь в ближайшую техническую службу.



лампа для духовки 15 Вт (300°)
E14



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические параметры указаны на заводской табличке изделия.

ВНИМАНИЕ! MPM agd S.A. оставляет за собой право вносить технические изменения.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА (изношенное электрическое и электронное оборудование)

Польша



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-64-KGM-11
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory		94
Klasa efektywności energetycznej		A
Źużycie 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)		0,79 kWh/cykl
Źużycie 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)		0,80 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		energia elektryczna
Objętość dla każdej komory		70 L
Typ piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia		38 kg
Identyfikator modelu	MPM-64-KGM-11	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	-
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

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

Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-54-KGE-03
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		ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia		31 kg
Identyfikator modelu	MPM-54-KGE-03	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	-
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowe (EE gas hob)		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-54-KGM-04
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory		94
Klasa efektywności energetycznej		A
Źużycie 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
Źużycie 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)		0,75 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		energia elektryczna
Objętość dla każdej komory		58 L
Typ piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia		31 kg
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-04	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	-
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

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

Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-54-KGM-04/R
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)		0,75 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		energia elektryczna
Objętość dla każdej komory		58 L
Typ piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia		31 kg
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-04/R	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	-
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowe (EE gas hob)		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-54-KGE-05E
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory		94
Klasa efektywności energetycznej		A
Żużycie 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
Żużycie 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		ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia		31 kg
Identyfikator modelu	MPM-54-KGE-05E	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	-
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-54-KGM-06E
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)		0,75 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		energia elektryczna
Objętość dla każdej komory		58 L
Typ piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia		31 kg
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-06E	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	-
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowe (EE gas hob)		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-54-KGM-09TE
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory		94
Klasa efektywności energetycznej		A
Żużycie 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
Żużycie 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)		0,75 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		energia elektryczna
Objętość dla każdej komory		58 L
Typ piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia		31 kg
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-09TE	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	-
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-54-KGM-12B
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)		0,75 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		energia elektryczna
Objętość dla każdej komory		58 L
Typ piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia		31 kg
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-12B	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	-
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowe (EE gas hob)		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-54-KRM-14
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)		0,75 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		energia elektryczna
Objętość dla każdej komory		58 L
Typ piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia		31 kg
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-12B	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	-
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)		56,4

KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM agd S.A.
Identyfikator modelu		MPM-60-GMG-15
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	-
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)		56,4
Masa urządzenia	14 kg	

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

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

Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-64-KGE-13B
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)		0,79 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		70 L
Typ piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia		38 kg
Identyfikator modelu	MPM-64-KGE-13B	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	-
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowe (EE gas hob)		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-64-KGM-10
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory		94
Klasa efektywności energetycznej		A
Żużycie 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)		0,79 kWh/cykl
Żużycie 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)		0,80 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		energia elektryczna
Objętość dla każdej komory		70 L
Typ piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia		38 kg
Identyfikator modelu	MPM-64-KGM-10	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	-
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)		56,4

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 (przepięcia 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 częściowego 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 sklepu, (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 Szczycinie (12-100 Szczycino, 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.

Data naprawy/
Date of repair

**Numer
naprawy/**
Number repair

**Opis wykonywanych czynności oraz
wymienionych części/**
*Description of activities performed
and specific parts*

**Pieczętka punktu
serwisowego/**
Stamp service point

Numer seryjny/
Serial number

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

MIJESKOWOŚĆ	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	Konapnickiej 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	Ulańska 16	32/ 254-72-28
Kielce	Jana Nowaka Jeziorańskiego 73	22/ 380-52-42
Kielce	Mielczarskiego 51	
Kielczów	Wiosenna 29	22/ 380-52-42
Koniaków	Koniaków 1060	501-216-408
Konin	3 Maja 33	22/ 380-52-42
Komorniki	Żabikowska 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	Lutomierska 69 lok. 3U	22/ 380-52-42
Łódź	Kasprzaka 3	22/ 380-52-42
Mierzyn	Welecka 50	91/ 482-66-63
Międzyrzec P.	Partyzantów 4a	83/ 371-40-06

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

MIJESKOWOŚĆ	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	Stonieczna 1	17/ 853-38-63
Siedlce	Partyzantów 27a	22/ 380-52-42
Sieradz	Al. Pokoju 7	43/ 822-71-11
Ślupsk	3-go Maja 77/5	22/ 380-52-42
Ślupsk	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 Grebocin	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	Rogosińska 29e	67/ 268-53-98
Węgrów	Strażacka 2	22/ 380-52-42
Włocławek	Okrzei 46	22/ 380-52-42
Włocławek	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

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines.

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

RU Мы желаем вам приятного использования нашего продукта и приглашаем вас воспользоваться широким коммерческим предложением компании. **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