



INSTRUKCJA OBSŁUGI



PŁYTY GAZOWE

MPM-60-GMG-15, MPM-60-GMG-08,
MPM-60-GMI-07, MPM-60-GMI-07B,
MPM-60-GMB-09

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

Informacje na temat bezpieczeństwa.....	3
Instalacja	6
Opis urządzenia.....	8
Instrukcja użytkownika	8
Czyszczenie i konserwacja.....	10
Rozwiązywanie problemów	11
Specyfikacje techniczne	12

***Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.
Życzymy Państwu zadowolenia z jego eksploatacji.***

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie uszkodzenia przedmiotów albo obrażenia ciała poniesione w wyniku niewłaściwego zainstalowania albo niepoprawnego użytkowania urządzenia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju nieścisłości spowodowane błędami w wydruku albo w zapisie zawartych w niniejszej broszurze informacji. Przedstawione rysunki są jedynie przybliżone.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do swoich wyrobów jeżeli uzna to za konieczne oraz korzystne bez wpływu na istotne cechy w zakresie bezpieczeństwa oraz funkcjonowania. Należy zachować instrukcję przez cały okres użytkowania wyrobu.

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje, które pomogą korzystać z urządzenia w jak najbardziej efektywny sposób i zapewnić bezpieczną i poprawną instalację, użytkowanie oraz konserwację.

INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

Dokładnie i uważnie zapoznaj się z instrukcją przed użyciem urządzenia oraz przechowuj ją w odpowiednim miejscu w przypadku potrzeby skorzystania w przyszłości.

OGÓLNE ZASADY OSTROŻNOŚCI

- 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.
- Urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają cię podczas używania. Trzeba zwrócić uwagę, żeby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny pozostawać z dala od urządzenia, jeśli nie są stale nadzorowane.
- Pozostawienie gotujących się potraw z tłuszczem lub olejem bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie należy gasić ognia wodą, lecz wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
- W przypadku płyt z pokrywą, wszelkie rozlane na niej substancje trzeba usunąć przed otwarciem. Powierzchnia płyty powinna ostygnąć przed zamknięciem pokrywy.

- ▶ Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania przez zewnętrzny zegar lub osobny system zdalnej kontroli.
- ▶ Do czyszczenia płyty nie stosować środków zarysowujących powierzchnię.
- ▶ Urządzenia nie wolno czyścić przy pomocy urządzeń czyszczących gorącą parą lub wysokim ciśnieniem.
- ▶ Urządzenie wyprodukowano zgodnie ze wszystkimi mającymi zastosowanie standardami i regulacjami prawnymi, miejscowymi i międzynarodowymi.
- ▶ Konserwację i naprawy może wykonywać tylko upoważniony serwisant. Wykonywanie instalacji i prac naprawczych przez nieupoważnione osoby może powodować zagrożenia. Wszelkie zmiany specyfikacji urządzenia są niebezpieczne.
- ▶ Przed instalacją trzeba upewnić się, że miejscowe warunki dystrybucyjne (rodzaj i ciśnienie gazu oraz napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) spełniają wymagania techniczne urządzenia. Wymagania tego urządzenia zostały podane na tabliczce.
- ▶ Urządzenie zaprojektowano wyłącznie z myślą o gotowaniu potraw w warunkach domowych i nie powinno być używane w żadnym innym celu, na przykład na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym albo do ogrzewania pomieszczenia.
- ▶ Urządzenie nie jest podłączone do wyposażenia odprowadzającego produkty spalania. Takie wyposażenie powinno zostać zainstalowane i podłączone, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie instalacji. Szczególną uwagę trzeba zwrócić na wymagania dotyczące wentylacji.
- ▶ Jeśli po 15 sekundach palnik się nie zapala, należy otworzyć drzwi i/lub poczekać co najmniej 1 minutę przed podjęciem ponownej próby zapalenia.
- ▶ Płyta nie jest odporna na uderzenia – opcja szkło.
- ▶ Sprawdzić czy przewód zasilania nie został zaklinowany podczas instalacji. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach, w celu uniknięcia zagrożenia.

OSTRZEŻENIA W ZAKRESIE INSTALACJI

- ▶ Nie używać urządzenia, dopóki nie jest w pełni zainstalowane.
- ▶ Instalacja, wszystkie regulacje, zmiany oraz konserwacja, o których jest mowa muszą być wykonywane przez personel posiadający odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia. Niewłaściwe zainstalowanie sprzętu może spowodować uszkodzenia przedmiotów albo obrażenia ciała u ludzi lub u zwierząt, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Urządzenia związane z bezpieczeństwem oraz automatyczną regulacją na urządzeniach mogą być wymieniane tylko przez producenta albo uprawniony personel techniczny.

- Po odpakowaniu urządzenia trzeba upewnić się, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku jakiegokolwiek wady nie wolno używać urządzenia, lecz należy niezwłocznie skontaktować się z serwisem. Materiały użyte do opakowania powinny od razu zostać usunięte, ponieważ mogą stanowić zagrożenie dla dzieci.
- Materiały otaczające urządzenie (szafki) muszą być odporne na działanie temperatury wynoszącej najmniej 100°C.
- Urządzenie musi być uziemione. Wtyczka przewodu zasilającego posiada odpowiedni bolc. Jeśli gniazdko domowego źródła prądu nie jest uziemione, podłączyć urządzenie do osobnego uziomu, zgodnie z obowiązującymi przepisami, konsultując się z wykwalifikowanym elektrykiem. Urządzenie musi być podłączone do gniazda z bolcem uziemiającym.

W TRAKCIE UŻYWANIA

- Nie zbliżać łatwopalnych lub wybuchowych materiałów do pracującego urządzenia.
- Nie zostawiać kuchenki bez nadzoru podczas gotowania z użyciem oleju lub tłuszczu. Przy bardzo silnym podgrzewaniu te produkty łatwo się zapalają. Nie zalewać wodą płomieni powstałych na skutek zapalenia oleju. Rondel lub patelnię przykryć pokrywką, żeby zdusić płomień, który powstał, a następnie wyłączyć kuchenkę.
- Garnki i patelnie zawsze ustawiać na środku obszaru gotowania, a ręczki w bezpiecznej pozycji tak, żeby nie można było ich potrącić lub złapać.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi okres czasu, należy je odłączyć. Główny włącznik powinien być wyłączony.
- Pokręta zawsze powinny być ustawione w pozycji „0”, gdy urządzenie nie jest używane.
- Urządzenie gazowe do gotowania wytwarza ciepło, wilgoć i produkty spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Sprawdzić, czy kuchnia jest odpowiednio wietrzona podczas pracy urządzenia, otworzyć naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować wyposażenie wentylacyjne (okap kuchenny).

PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

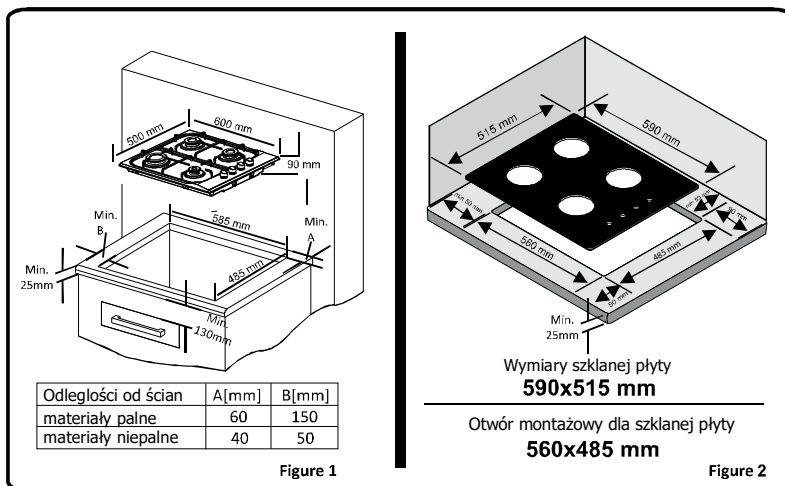
- Zawsze wyłączać urządzenie przed takimi czynnościami jak czyszczenie i konserwacja. Można je wykonywać dopiero po odłączeniu urządzenia lub wyłączeniu zasilania.
- Nie wyjmować pokręteł w celu czyszczenia panelu sterowania.

W CELU ZAPEWNIENIA WYDAJNOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA URZĄDZENIA, ZALECAMY KORZYSTANIE TYLKO Z ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH I POMOCY UPOWAŻNIONYCH SERWISANTÓW.

INSTALACJA

ZALECENIA DLA INSTALATORA

- ▶ Urządzenie może być zainstalowane, wyregulowane i przystosowane do pracy z innymi rodzajami gazu tylko przez technika posiadającego odpowiednie uprawnienia. Niespełnienie tego wymagania unieważnia gwarancję.
- ▶ Urządzenie powinno być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- ▶ Technik wykonujący instalację musi stosować się do aktualnych przepisów z zakresu wentylacji i odprowadzania spalin.
- ▶ Zawsze przed wykonywaniem konserwacji lub naprawy trzeba odłączyć doprowadzanie gazu.
- ▶ Urządzenie musi być wbudowane w moduły termoodporne. Ścianki modułów nie mogą być wyższe niż blat roboczy i muszą być odporne na temperaturę o 60°C wyższą od temperatury pokojowej.
- ▶ Nie umieszczać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, (np. firanek).
- ▶ Wnęka na obudowę powinna mieć wymiary podane na ilustracji.



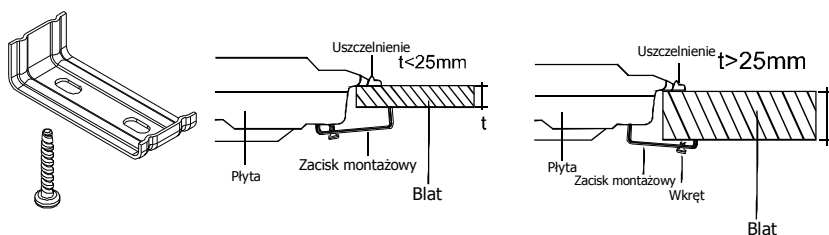
MODEL	WYMIARY PŁYTY	WYMIARY OTWORU MONTAŻOWEGO
MPM-60-GMI-07	600 x 500 mm	585 x 485 mm
MPM-60-GMI-07B	600 x 500 mm	585 x 485 mm
MPM-60-GMB-09	600 x 500 mm	585 x 485 mm
MPM-60-GMG-08	590 x 515 mm	560 x 485 mm
MPM-60-GMG-15	590 x 515 mm	560 x 485 mm

- Wąż elastyczny doprowadzający gaz ziemny jest zatkany zaślepką. Technik wykonujący podłączenie musi wyjąć zaślepkę i podłączyć przewód do płyty kuchennej bezpośrednio lub z zastosowaniem opaski zaciskowej. Zawór doprowadzenia gazu ziemnego musi znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.

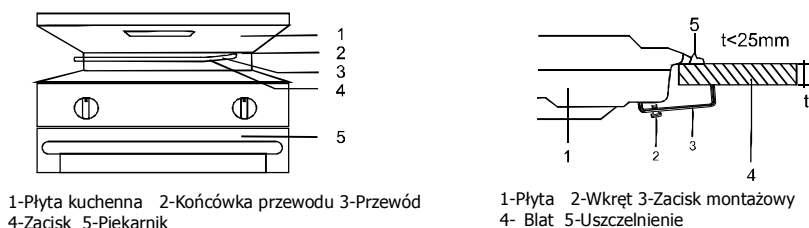
JEŚLI POD PŁYTĄ JEST ZAMONTOWANY PIEKARNIK:

Przewód doprowadzający gaz należy zamocować do piekarnika unikając styku z ostrymi krawędziami i narożnikami, nie należy ciągnąć za przewód, nie zginać go i nie skręcać.

Jeśli przewód gazowy jest doprowadzony z lewej strony, to należy zamocować go za pomocą uchwytów.



- Ostrożnie odciąć nadmiar uszczelki wokół urządzenia



1-Płyta kuchenna 2-Końcówka przewodu 3-Przewód
4-Zacisk 5-Piekarnik

1-Płyta 2-Wkręt 3-Zacisk montażowy
4- Blat 5-Uszczelnienie

MONTAŻ PŁYTY KUCHENNEJ

- Uszczelnienie znajduje się w opakowaniu razem z płytą kuchenną. Należy ją przykleić od spodu płyty jak pokazano na ilustracji do procedury montażu.
- Unieść płytę nad blatem i ustawić ją odpowiednio.
- Zamontować płytę za pomocą zacisków.

- ▶ Po zakończeniu instalacji skontrolować szczelność wszystkich złączy. Zapalać palniki i sprawdzić czy dają odpowiedni płomień.

USTAWIENIE URZĄDZENIA

- ▶ Urządzenie może być umieszczone w kuchni lub jadalni, ale nie w pomieszczeniu zawierającym wannę lub prysznic.
- ▶ Ten otwór (otwory) musi być otwarty, niezablokowany. Najlepiej, gdy znajdują się na dole i po przeciwnej stronie wydobywania się dymu lub spalanego gazu. Jeśli otwarcie wentylacji w miejscu instalacji urządzenia nie jest wykonalne, potrzebne powietrze można uzyskać z przylegającego pokoju, pod warunkiem, że nie jest to łazienka ani inne niebezpieczne pomieszczenie. W takiej sytuacji ten „przylegający pokój” musi być także odpowiednio wentylowany.
- ▶ Urządzenie zaprojektowano i zatwierdzono do użytku domowego i nie powinno być instalowane w warunkach komercyjnych, częściowo komercyjnych lub na potrzeby publiczne. Produkt nie będzie objęty gwarancją, jeśli zostanie umieszczony w którymkolwiek w powyższych warunków i może wpływać na ważność posiadanego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej lub w stosunku do osób trzecich.

WYMAGANIA W ZAKRESIE WENTYLACJI

- ▶ Pomieszczenia o kubaturze poniżej 5 m³ – wymagana stała wentylacja 100 m² wolnej przestrzeni.
- ▶ Pomieszczenia o kubaturze pomiędzy 5 m³ i 10 m³ – wymagana stała wentylacja 50 m² wolnej przestrzeni, chyba że pomieszczenie ma drzwi, które otwierają się bezpośrednio na zewnątrz, wówczas stała wentylacja nie jest wymagana.
- ▶ Pomieszczenia o kubaturze powyżej 10 m³ – stała wentylacja nie jest wymagana.
- ▶ Niezależnie od rozmiaru, wszystkie pomieszczenia, w których znajduje się urządzenie muszą mieć bezpośredni dostęp do powietrza zewnętrznego, przez otwierane okno lub jego odpowiednik.

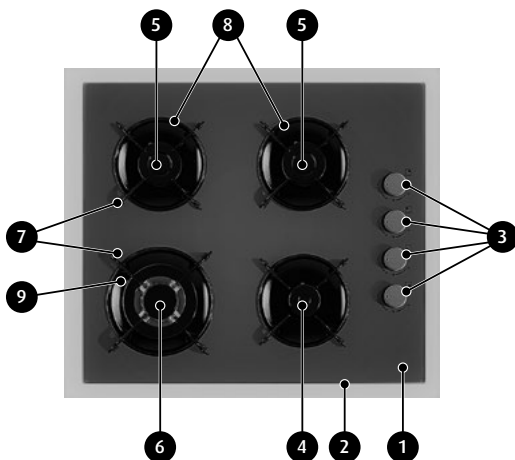
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

WAŻNE! Połączenia elektryczne powinny być wykonywane przez wykwalifikowaną osobę zgodnie ze wszystkimi odpowiednimi miejscowymi przepisami w zakresie budownictwa i instalacji.

1. Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z bezpiecznikiem, która powinna być umieszczona w odpowiednim gniazdku sieciowym.
2. Zalecamy, żeby gniazdko sieciowe znajdowało się za urządzeniem i było włączane i wyłączane przy użyciu oddzielnego przełącznika (Fused Connection Unit – FCU).
3. Zalecamy, żeby FCU znajdował się przy urządzeniu, nie dalej niż 2 m. Przełącznik FCU nie może być umieszczony powyżej urządzenia, ale powinien być łatwo dostępny na wypadek awarii.

OPIS URZĄDZENIA

1. Korpus płyty
2. Dolna krawędź płyty
3. Pokręta sterujące
4. Mały palnik
5. Średni palnik
6. Palnik duży lub WOK
7. Ruszt
8. Pokrywa palnika
9. Termopara wykrywająca brak płomienia



INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

PALNIKI GAZOWE

Każde pokrętko posiada oznaczenie palnika, które obsługuje.

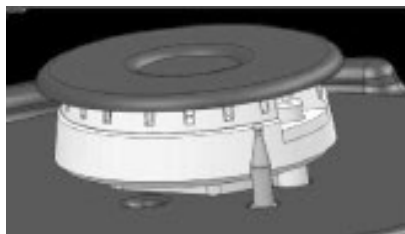
W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone.

ZAPALANIE RĘCZNE

- ▶ Aby zapalić jeden z palników, trzeba zbliżyć zapaloną zapałkę, świeczkę lub inną zapalarkę, do górnego obwodu palnika, wcisnąć odpowiednie pokrętko i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Średni płomień uzyskamy ustawiając pokrętko pomiędzy pozycją maksimum (duży płomień) a minimum (mały płomień).
- ▶ Małe znaczniki znajdujące się na panelu sterowania pokazują, który palnik jest używany.

ZAPŁON ELEKTRYCZNY PRZY UŻYCIU ZAWORU (MIKROPRZEŁĄCZNIK)

- ▶ Wcisnąć wybrane pokrętko i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Mikroprzełącznik znajdujący się pod pokrętkiem automatycznie utworzy iskrę za pomocą elektrody zapłonowej palnika. Wcisnąć pokrętko do momentu uzyskania stabilnego płomienia.



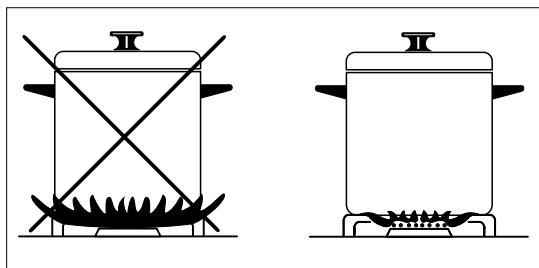
ZABEZPIECZENIE PŁOMIENIA

- ▶ Płyty wyposażone w urządzenie nadzorujące płomień zapewniają zabezpieczenie na wypadek przypadkowego zgaszenia płomienia. W takich sytuacjach urządzenie zamyka przewody gazowe, dzięki czemu nie następuje kumulacja niespalonego gazu. Należy odczekać 90 sekund przed ponownym zapaleniem zgaszonego palnika.
- ▶ Czas niezbędny do uzbrojenia zabezpieczenia gazu podczas zapłonu: maks. 3 sekundy.
- ▶ Czas niezbędny do rozbrojenia zabezpieczenia gazu po zgaśnięciu płomienia: nie więcej niż 90 sekund.

1. Wcisnąć pokrętkę i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do pozycji maksymalnego płomienia.
2. Użyć zapalonej zapalniczki lub przycisku zapłonu, żeby zapalić palnik i przytrzymać wciśniętą pokrętkę przez maks. 10 sekund.
3. Zwolnić pokrętkę i sprawdzić, czy palnik jest nadal zapalony. Powtórzyć cały proces, jeśli nie zadziałał.

ZALECENIA

- ▶ Płyta ma palniki o różnych średnicach. Najbardziej ekonomicznym sposobem używania gazu jest wybranie palników o rozmiarze odpowiednim do garnka lub patelni i ustawienie płomienia w pozycji minimum, po osiągnięciu temperatury wrzenia. Zalecane jest przykrywanie garnków podczas gotowania.
- ▶ W celu osiągnięcia jak największej wydajności głównych palników powinno się używać garnki i patelnie o następującej średnicy dna:
 - Duży palnik lub WOK: 22-26 cm
 - Średni palnik: 14-22 cm
 - Palnik pomocniczy: 12-18 cm
- ▶ Główny zawór gazu trzeba zamykać zawsze, gdy palniki nie są używane przez dłuższy czas.
- ▶ Sprawdzić, czy końce płomieni nie wychodzą poza obwód garnka, ponieważ mogą uszkodzić elementy plastikowe znajdujące się wokół (rączki, uchwyty itd.).



- ▶ Używać tylko garnki z płaskim dnem o odpowiedniej grubości.
- ▶ Przed postawieniem garnka na palniku sprawdzić, czy dno jest suche.
- ▶ Temperatura dostępnych części może być wysoka podczas pracy urządzenia. Dlatego ważne jest, żeby dzieci i zwierzęta pozostawały poza zasięgiem palników w trakcie gotowania i po jego zakończeniu.
- ▶ Po używaniu płyta jest gorąca przez dłuższy czas, więc nie wolno jej dotykać ani umieszczać na niej jakichkolwiek przedmiotów.
- ▶ Nigdy nie powinno się kłaść noży, widelców, łyżek lub pokrywek na płycie, ponieważ będą się nagrzewać i powodować poważne oparzenia.
- ▶ Nieprawidłowe korzystanie z rusztów może uszkodzić płytę: nie kłaść rusztów do góry nogami i nie przesuwac nimi po płycie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE

- ▶ Przed czyszczeniem płyty zamknąć główny zawór gazu.

POKRYWKI PALNIKÓW

- ▶ Okresowo należy umyć emaliowany ruszt i pokrywki oraz korony palników, ciepłą wodą z mydłem, a następnie dobrze spłukać i osuszyć. Po dokładnym osuszeniu te elementy powinny zostać z powrotem umieszczone na swoim miejscu.
- ▶ Ruszta, korony palników i palniki nie można zmywać w zmywarce.

CZĘŚCI EMALIOWANE

- ▶ Aby zachować dobry stan tych części, konieczne jest ich częste mycie ciepłą wodą z dodatkiem mydła. Nie należy ich myć, kiedy są gorące i nigdy nie stosować ściernych proszków ani materiałów czyszczących. Nie zostawiać przez długi czas na częściach emaliowanych resztek octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidora.

STAL NIERDZEWNA

- ▶ Części ze stali nierdzewnej muszą być często myte, miękką gąbką i ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie osuszone delikatną ściereczką. Nie stosować ściernych proszków ani materiałów czyszczących. Nie zostawiać przez długi czas na częściach ze stali nierdzewnej resztek octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidora. Do czyszczenia płyty nigdy nie używać myjki parowej.

SZKŁO

- ▶ Płyty i elementy szklane należy czyścić specjalnymi środkami do czyszczenia szkła. Nie stosować ściernych czyścików ani ostro zakończonych metalowych skrobaków, ponieważ zarysowania na powierzchniach szklanych mogą prowadzić do pęknięć.



Nie stosuj powyższych środków do czyszczenia płyty!

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Podstawowe rozwiązywanie problemów przed skontaktowaniem się z serwisem

OSTRZEŻENIE! Jeśli czujesz gaz, natychmiast wyłącz dopływ gazu z sieci i otwórz wszystkie okna i drzwi, aby wywietrzyć pomieszczenie. Nie używaj żadnych urządzeń elektrycznych, w tym żadnych włączników i gniazdek ściennych. Wezwij upoważnionego inżyniera gazowego.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Pierścień gazowy nie zapala się.	- Zasilanie jest wyłączone. - Dopływ gazu jest zamknięty. - Właśnie zadziałał FSD.	- Upewnij się, czy połączenia elektryczne i gazowe są sprawne i czy zawór gazu oraz przełączniki są ustawione w pozycji otwartej/ON. - Odczekaj 90 sekund i ponownie zapal gaz, wykonując procedurę podaną na stronie 4.
Pierścień gazowy ma nierówny płomień lub płomień jest przebarwiony.	- Płyta jest nierówno ustawiona. - Brud lub wilgoć dostały się do zestawów pierścieni. - Doprowadzanie gazu jest przerywane.	- Wyłącz i wyreguluj pierścienie, żeby upewnić się, czy są odpowiednio ułożone. - Dokładnie oczyść i osusz pierścienie, a następnie umieść je z powrotem na miejscu.

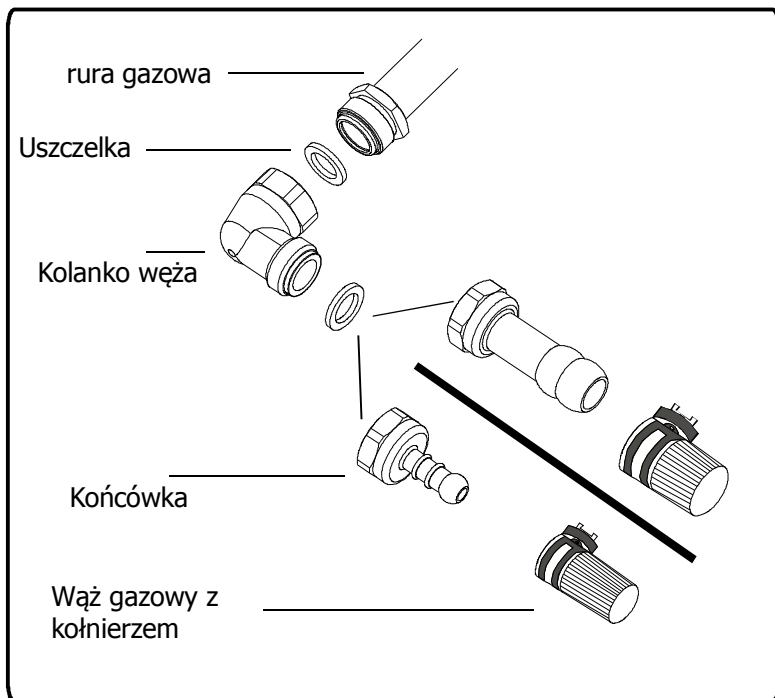
SPECYFIKACJE TECHNICZNE

4 palnikowa płyta gazowa	
Napięcie / częstotliwość	220-240V~ 50-60Hz
Parametry przewodu	H05VV-F 3x0,75 mm ² - H05W-F 3x1 mm ²
Długość przewodu	110 cm
Kategoria gazu	II2E3B/P
Kraj przeznaczenia	Polska
Rodzaj gazu NG/ciśnienie	G20 20 mbar
Rodzaj gazu LPG/ciśnienie	G30 37 mbar

Typ gazu: gaz ziemny			
	G20-20 mbar	G20-25 mbar	SABAF G20-20 mbar
Mały palnik (pomocniczy)	1,00 kW 0,094m ³ /h	1,00 kW 0,095 m ³ /h	1,00 kW 0,095 m ³ /h
Średni palnik	1,75 kW 0,168m ³ /h	1,80 kW 0,170 m ³ /h	1,75 kW 0,167m ³ /h
Duży palnik	2,85 kW 0,275m ³ /h	2,90 kW 0,275 m ³ /h	3,00 kW 0,271 m ³ /h
Palnik WOK	3,00 kW 0,281 m ³ /h	3,20 kW 0,306 m ³ /h	3,60 kW 0,286 m ³ /h

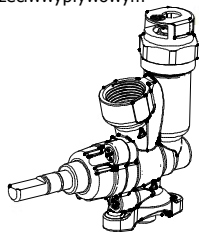
Typ gazu: LPG					
	G30-30 mbar	G30-37 mbar	G30-50 mbar	SABAF G30-30 mbar	SABAF G30-37 mbar
Mały palnik (pomocniczy)	1,00 kW 73 g/h	0,95 kW 70 g/h	1,05 kW 76 g/h	1,00 kW 73 g/h	1,00 kW 73 g/h
Średni palnik	1,80 kW 131 g/h	1,75 kW 127 g/h	2,00 kW 145g/h	1,75 kW 131 g/h	1,75 kW 131 g/h
Duży palnik	2,80 kW 204 g/h	2,60 kW 190 g/h	2,85 kW 207g/h	3,00 kW 204 g/h	3,00 kW 193 g/h
Palnik WOK	3,10 kW 225 g/h	3,00 kW 218 g/h	3,25kW 236 g/h	3,60 kW 225 g/h	3,60 kW 225 g/h

KRAJ	CIŚNIENIE (mbar)	KATEGORIA GAZU
AT	20; 50	II2H3B/P
AL-BA-BG-BY-CZ-DK-EE-FI-GR-LV-LT-HR-MD-MK-NO-RO-SE-SI-SK-TR	20; 30	II2H3B/P
LU-DE	20; 50	II2E3B/P
CY-MT-IS	30	II3B/P
PL	20; 37	II2E3B/P
HU	25; 30	II2H3B/P
ES-IE-IT-GB-PT-CH	20; 28-30/37	II2H3+
NL	25; 30	II2L3B/P
FR-BE	20/25; 28-30/37	II2E+3+

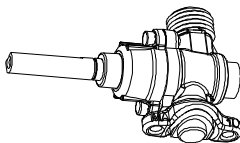


UWAGA! Nie używać zapalek/zapalniczki do kontroli wycieku gazu

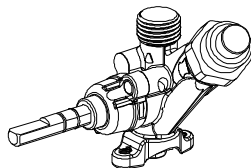
Zawór z zabezpieczeniem przeciwwypływowym



Zawór bez zabezpieczenia przeciwwypływowego FFD



Zawór z zabezpieczeniem przeciwwypływowym (typu side-by-side)



ŚREDNICE DYSZ (MM)				
	palnik mały	palnik średni	palnik duży	palnik WOK
G20-2E (GZ50) (G20 20mbar)	0,75	1,00	1,20	1,30
G30-3B/P (LPG) (G30 37mbar)	0,50	0,65	0,80	0,85
SABAF:	palnik mały	palnik średni	palnik duży	palnik WOK
G20-2E (GZ50) (G20 20mbar)	0,72	0,97	1,15	1,30
G30-3B/P (LPG) (G30 37mbar)	0,45	0,60	0,75	0,96

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



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.

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-08
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

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

KARTA PRODUKTU

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

Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM agd S.A.
Identyfikator modelu		MPM-60-GMI-07B

KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM agd S.A.
Identyfikator modelu		MPM-60-GMI-07
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	12 kg	

KARTA PRODUKTU

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

Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM agd S.A.
Identyfikator modelu		MPM-60-GMB-09
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	

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

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



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

WWW.MPM.PL

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 widnieją obok).
4. GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; zarówno;
 - 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 niezgodne 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.



MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek
INFOLINIA: 500 801 901
www.mpm.pl

KARTA GWARANCYJNA

(Ważna tylko z dowodem zakupu)

Nr karty gwarancyjnej

Data wydania karty gwarancyjnej

Data i sprzedaż
pieczęć i podpis sprzedawcy

**ZAPOZNAŁEM SIĘ I AKCEPTUJĘ
WARUNKI NINIEJSZEJ GWARANCJI**

Czytelny podpis kupującego

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

MIEJSCOWOŚĆ	ADRES	TELEFON
Bartoszyce	Warszawska 10	22/ 380-52-42
Bartoszyce	Bema 5	690-313-233
Białe Blota	Ziarnista 13	22/ 380-52-42
Białystok	Antoniukowska 54/9	22/ 380-52-42
Białystok	Sienkiewicza 55a	85/ 664-22-05
Bierutów	Konopnickiej 38/6	22/ 380-52-42
Biłgoraj	3go Maja 72	22/ 380-52-42
Bolesławiec	Różana 18b	75/ 735-12-24
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
Cwiklice	Orzechowa 4e	22/ 380-52-42
Elbląg	Ogólna 53	55/ 232-19-61
Gdańsk	Trakt Sw. Wojciecha 223/225	22/ 380-52-42
Gdańsk	Wika-Czarnowskiego2b/16	22/380-52-42
Gdynia	Jana z Kolna 30	22/ 380-52-42
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
Inowrocław	Wojska Polskiego 33 lok 10	22/ 380-52-42
Jelenia Góra	Forteczna 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Poznańska 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Górnośląska 44-46	62/ 753-43-02
Katowice	Ułańska 16	32/ 254-72-28
Kielce	Jana Nowaka Jeziorańskiego 73	22/ 380-52-42
Kielczów	Wiosenna 29	22/ 380-52-42
Koniaków	Koniaków 1060	501-216-408
Konin	3 Maja 33	22/ 380-52-42
Koszalin	Małopolska 1C	22/ 380-52-42
Kraków	Os.Oświecenia 22a	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
Kraków	Sw.Filipa 23/4	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
Łomża	Prusa 14 lok. 75	86/ 219-09-00
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
Międzyrzecz P.	Partyzantów 4a	83/ 371-40-06
Mława	Plk. Franciszka Dudzińskiego 14	22/ 380-52-42
Munina	Długa 19	22/ 380-52-42
Nowy Sącz	Barska 2	22/ 380-52-42
Nowy Sącz	Franciszkańska 4	22/ 380-52-42
Nysa	pl. Staromiejski 7	22/ 380-52-42
Olecko	Nocznickiego 26	22/ 380-52-42
Olštyn	Błękitna 9	22/ 380-52-42
Opole	Szarych Szeregów 11	77/ 457-80-87
Ostrowiec Świętokrzyski	Samsonowicza 18K	22/ 380-52-42
Ostrów Wlkp.	Piłsudskiego 7	22/ 380-52-42
Piła	Jana Styki 3	22/ 380-52-42
Piotrków Trybunalski	Słowackiego 70a	22/ 380-52-42

MIEJSCOWOŚĆ
Płock
Poznań
Poznań
Puławy
Racibórz
Radom
Reda
Ruda Śląska
Ruda Śląska
Rybnik
Rzeszów
Rzeszów
Siedlce
Sieradz
Stupsk
Stupsk
Stargard Szczeciński
Sokolniki
Suwałki
Szczecin
Tarnobrzeg
Tarnów
Tezew
Toruń
Toruń Grębocin
Trzebiatów
Wadowice
Wałbrzych
Wałbrzych
Wałbrzych
Warszawa
Warszawa
Warszawa
Wągrowiec
Węgrów
Wieluń
Wieluń
Wrocławek
Wrocławek
Wrocławek
Wolsztyn
Wrocław
Zakopane
Zamość
Zbąszynek
Zgierz
Zielona Góra
Złocieniec
Złotoryja
Zabnica

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

Smile Sp. z o.o.
Korpele 71, 12-100 Szczecin
tel.: +48 (22) 380 52 42
serwisdagd@mpm.pl

	ADRES	TELEFON
	Walecznych 9a paw.4	22/ 380-52-42
	Goleszowska 26	22/ 380-52-42
	Grunwaldzka 330	22/ 380-52-42
	Olszewskiego 10	22/ 380-52-42
	Wojska Polskiego 6a/3	32/ 415-26-04
	Chrobrego 48	22/ 380-52-42
	Wodniaków 2/8	22/ 380-52-42
	Piastowska 8	22/ 380-52-42
	1 maja 318 B	32/ 771-73-12
	Skłodowskiej-Curie 7	32/ 422-52-97
	Krzyżanowskiego 12a	22/ 380-52-42
	Słoneczna 1	17/ 853-38-63
	Partyzantów 27a	22/ 380-52-42
	Al. Pokoju 7	43/ 822-71-11
	3-go Maja 77/5	22/ 380-52-42
	Al. 3 Maja 82/25	59/ 843 60 83
	Chopina 31/U/3	91/ 577-26-76
	Sokolniki 8/1	22/ 380-52-42
	Kowalskiego 19	87/ 565 56 90
	Chmielewskiego 18	22/ 380-52-42
	Kościuszki 24	15/ 822-35-74
	Graniczna 8a	22/ 380-52-42
	Czyżykowska 68	58/ 531-18-07
	Łyskowskiego 29/35	56/ 648-01-73
	Łąkowa 5	22/ 380-52-42
	II Pułku Ułanów 1c	22/ 380-52-42
	Pl. Bohaterów Getta 1	33/ 823-34-27
	Długa 39	22/ 380-52-42
	B. Chrobrego 51	22/ 380-52-42
	Armii Krajowej 48	74/ 846-34-54
	Płocka 15a	22/ 380-52-42
	Uniejowska 6	22/ 380-52-42
	Chmielna 106b/lok.57	501-162-992
	Rogozińska 29e	67/ 268-53-98
	Strażacka 2	22/ 380-52-42
	Sieniec 80c	22/ 380-52-42
	Kilińskiego 2	43/ 843-64-75
	Okrzei 46	22/ 380-52-42
	Broniewskiego 20	22/ 380-52-42
	Okrzei 46	54/ 231-22-75
	Tłoki 112	22/ 380-52-42
	Bora Komorowskiego 18	22/ 380-52-42
	Kamieniec 21	18/ 206-36-54
	Reja 2	22/ 380-52-42
	Plac Dworcowy 4/1	68/ 384-92-10
	Parzęczewska 21	22/ 380-52-42
	Wyszyńskiego 34c	22/ 380-52-42
	Cieszyńska 19	22/ 380-52-42
	Zeromskiego 5/1	22/ 380-52-43
	Graniczna 25	33/ 864-25-10

Sprzęt

Typ

Nr fabr.

Sprzęt

Typ

Nr fabr.

Sprzęt

Typ

Nr fabr.

Sprzęt

Typ

Nr fabr.

Pieczęć i podpis osoby dokonującej
montażu kuchni gazowej lub elektrycznej

.....
miejscowość data

.....
podpis

Sprzęt

Typ

Nr fabr.

ODCINEK „A” model: S/N: Karta gwarancyjna MPM Data sprzedaży Pieczętka sklepu Podpis sprzedawcy	Data zgłoszenia Data wykonania
ODCINEK „B” model: S/N: Karta gwarancyjna MPM Data sprzedaży Pieczętka sklepu Podpis sprzedawcy	ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY Opis wykonanych czynności oraz wymienionych części
ODCINEK „C” model: S/N: Karta gwarancyjna MPM Data sprzedaży Pieczętka sklepu Podpis sprzedawcy	
ODCINEK „D” model: S/N: Karta gwarancyjna MPM Data sprzedaży Pieczętka sklepu Podpis sprzedawcy	
ODCINEK „E” model: S/N: Karta gwarancyjna MPM Data sprzedaży Pieczętka sklepu Podpis sprzedawcy	Pieczętka punktu serwisowego