



INSTRUKCJA OBSŁUGI



PŁYTA INDUKCYJNO-GAZOWA

MPM-60-IMG-22

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
OPIS URZĄDZENIA.....	7
GOTOWANIE NA PŁYTCIE INDUKCYJNEJ	8
DOBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ DO GOTOWANIA	8
JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENNEJ.....	10
BLOKADA PANELU STEROWANIA (BLOKADA RODZICIELSKA).....	12
OBSŁUGA ZEGARA	13
PRZYDATNE WSKAZÓWKI	14
USTAWIENIE POZIOMU MOCY	15
PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE	16
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	17
DANE TECHNICZNE.....	18
KONSERWACJA	19
MONTAŻ.....	20
OSTRZEŻENIA.....	22
PODŁĄCZENIE PŁYTY DO ŹRÓDŁA ZASILANIA.....	22
OPIS URZĄDZENIA.....	24
OBSŁUGA PŁYTY GAZOWEJ.....	24
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	25
PRAKTYCZNE PORADY	26
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	26
INSTRUKCJA MONTAŻU PŁYTY DO ZABUDOWY.....	27

Gratulujemy zakupu nowej płyty.

Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu instalacji przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj tę instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.

INSTALACJA

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej oraz gazowej przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac montażowych lub konserwacji.
- Podłączenie do właściwego zasilania gazowego oraz odpowiedniego systemu okablowania jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w instalacji domowej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego monter.
- Nieprzestrzeganie tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

RYZIKO SKALECZENIA

- Uważaj – krawędzie płyty są ostre.
- Zachowaj ostrożność w trakcie montażu.

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytaj uważnie instrukcję przed instalacją lub korzystaniem z tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych palnych materiałów ani produktów.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do zasilania gazem posiadającego zawór umożliwiający natychmiastowe odcięcie dopływu gazu oraz obwodu, który zawiera przetłacznik izolujący zapewniający pełne odłączenie od zasilania.

- Niewłaściwe zainstalowanie urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności.

OBSŁUGA I KONSERWACJA. ZAGROŻENIE PORAŻENIEM ELEKTRYCZNYM

- Nie gotuj na pękniętej lub popękanej płycie kuchennej. Jeśli zauważysz pęknięcie, natychmiast wyłącz urządzenie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Wyłącz zasilanie oraz odetnij dopływ gazu przed każdym czyszczeniem lub konserwacją.
- Nieprzestrzeganie tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWIĄZANE Z NAGRZANIEM PŁYTY

- Podczas użytkowania urządzenia płyta może stać się wystarczająco gorąca, aby spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot poza odpowiednim naczyniem miał kontakt ze szkłem indukcyjnym, palnikiem gazowym, lub innym elementem żeliwnym, dopóki powierzchnia nie będzie zimna.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Uchwyty naczyń mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty naczyń nie wystają nad inne pola grzewcze, które są włączone. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako roboczej powierzchni w kuchni.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani naczyń.

- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzewczą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. Za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem lub siedzieć, stać lub wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą zostać poważnie zranione.
- Nie pozostawiaj dzieci bez opieki w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny dysponować odpowiedzialną i kompetentną osobą, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Użytkownik powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie zalecono to w instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie należy używać naczyń z postrzępionymi krawędziami – istnieje ryzyko porysowania powierzchni.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj zmywaków ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło.
- Jeśli którykolwiek z przewodów zasilających jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - kuchnie w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, przez klientów w hotelach.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

- Nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- W przypadku, gdy w pomieszczeniu wyczuwalny będzie zapach gazu, należy zamknąć główny zawór na przewodzie doprowadzającym gaz z butli gazowej lub instalacji gazowej, zgasić wszelkiego rodzaju ogień (również papierosa), a pomieszczenie natychmiast wywietrzyć, nie włączać żadnych urządzeń elektrycznych oraz wezwać wyspecjalizowany personel techniczny.
- Płyta nie jest odporna na uderzenia – szkło.

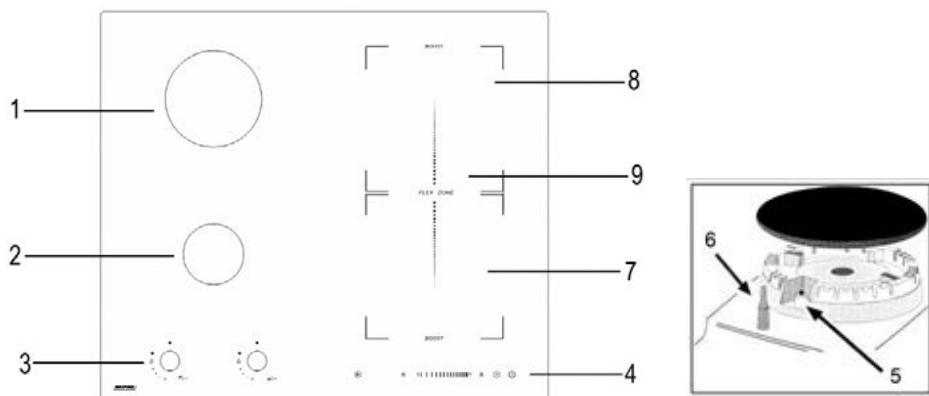
UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.

Materiały opakowaniowe



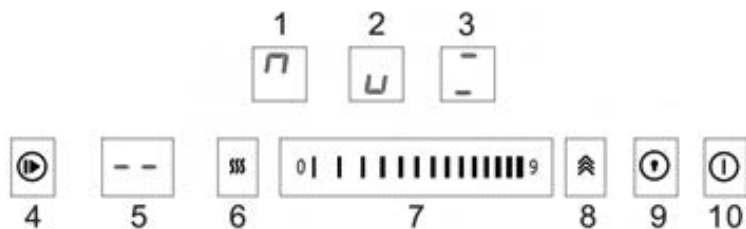
Materiały opakowaniowe nadają się do ponownego przetworzenia. W tym celu należy umieścić je w odpowiednich pojemnikach na odpady, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi usuwania odpadów.

OPIS URZĄDZENIA



1. Palnik gazowy - 2,4 kW
2. Palnik gazowy pomocniczy - 1,0 kW
3. Pokręta sterowania palnikami gazowymi
4. Panel sterowania polami indukcyjnymi
5. Zapalarka (iskrownik) palników gazowych
6. Zabezpieczenie przeciwpyłowe gazu
7. Strefa gotowania: przednia prawa $\phi 180\text{mm}$ - 1500 ze wzmocnieniem do 1800W
8. Strefa gotowania: tylna prawa $\phi 180\text{mm}$ - 2000 ze wzmocnieniem do 2300W (
9. Strefa gotowania: pole flex - 2500 ze wzmocnieniem 2800 W

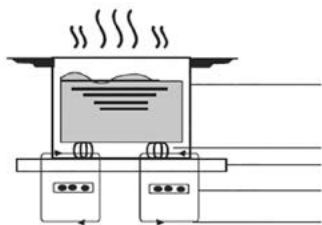
PANEL STEROWANIA POLAMI INDUKCYJNYMI



1. Przycisk wyboru pola grzejnego - tylne lewe $\phi 180\text{mm}$ - 2000/2300W
2. Przycisk wyboru pola grzejnego - przednie lewe $\phi 180\text{mm}$ - 1500/1800W
3. Przycisk wyboru pola grzejnego - FLEX 2500/2800 W
4. Przycisk STOP/GO
5. Przycisk sterowania zegarem
6. Funkcja podtrzymywania stałej temperatury
7. Suwak regulacji mocy/czasu
8. Funkcja Booster
9. Przycisk blokady panelu sterowania
10. ON/OFF

GOTOWANIE NA PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

Gotowanie indukcyjne potraw jest bezpieczne dla zdrowia, nowoczesne, energooszczędne i bardzo wydajne. Gotowanie indukcyjne polega na podgrzewaniu naczyń bezpośrednio za pomocą pól elektromagnetycznych indukowanych przez cewkę, w przeciwieństwie do gotowania za pomocą ciepła przepływającego przez powłokę szklaną na wierzchu płyty kuchennej. Powłoka szklana płyty indukcyjnej nagrzewa się wyłącznie od ciepła indukowanego.



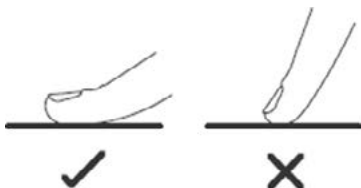
Naczynie
ferromagnetyczne
Obwód
magnetyczny
Ceramiczna płyta
szklana
Cewka indukcyjna
Prąd indukowany

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Prosimy o zapoznanie się z instrukcją obsługi zwracając szczególną uwagę na rozdział „ostrzeżenia”.
- Dokładnie usunąć wszystkie elementy opakowania.

UŻYWANIE PRZYCISKÓW DOTYKOWYCH

- Kontrolki reagują na dotyk, nie trzeba używać siły nacisku, aby je uaktywnić.
- Steruj opuszkami palców.
- Usłyszysz krótki sygnał – każdorazowo, gdy przycisk zareaguje na dotyk.
- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste, suche i nie ma na nich żadnych przedmiotów zakłócających ich prawidłowe działanie.



DOBÓR ODPOWIEDNIH NACZYŃ DO GOTOWANIA



- Używaj naczyń z dnem do gotowania indukcyjnego. Symbol oznaczający, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, znajduje się na opakowaniu lub spodzie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy naczynie metalowe nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą magnesu. Zbliż magnes do spodu naczynia. Jeżeli magnes przyciąga naczynie, to nadaje się ono do gotowania indukcyjnego.

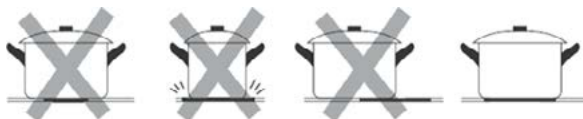
- Jeżeli nie możesz sprawdzić naczynia magnesem:
 1. Wlej nieco wody do sprawdzanego naczynia.
 2. Jeżeli wyświetlacz nie miga ostrzegawczo, zaś woda w naczyniu zacznie się ogrzewać, to naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadają się naczynia kuchenne wykonane z czystej stali nierdzewnej, aluminium lub miedzi bez dna z ferromagnetyku, a także naczynia szklane, drewniane, porcelanowe, ceramiczne i gliniane.



Nie używaj naczyń o ostrych nierównych krawędziach spodu lub zakrzywionym spodzie.



Należy używać naczyń o gładkim spodzie. Naczynie stawia się równo na powierzchni płyty szklanej. Wielkość dna naczynia powinna odpowiadać średnicy pola grzejnego. Stawiaj naczynie na środku pola grzejnego.



Chcąc przesunąć naczynie na inną część płyty kuchennej, podnoś je, nie przesuwaj po powłoce szklanej, bo grozi to jej zarysowaniem.



WYMIARY GARNKÓW

Strefy gotowania mają określoną średnicę, automatycznie dostosowywaną do średnicy garnków. Jednakże dno musi mieć minimalną średnicę odpowiednią do strefy gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty kuchennej, umieść garnek na środku strefy gotowania.

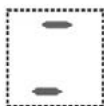
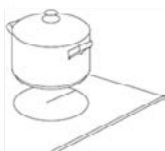
ŚREDNICA STREFY GOTOWANIA MM
180/160

MINIMALNA ŚREDNICA GARNKA (MM)
120/110

JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENNEJ

ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

1. Dotknij przycisku ON/OFF.
Po włączeniu usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, wszystkie wyświetlacze pokazują „- -”, wskazując, że płyta indukcyjna weszła w stan gotowości
2. Umieść odpowiednie naczynie w strefie gotowania, której chcesz użyć.
Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche
3. W zależności od strefy grzewczej, na której znajduje się naczynie, wybierz odpowiednie pole, naciskając (1, 2 lub 3).
Symbol wybranego pola pozostanie podświetlony.
4. Dostosuj ustawienie mocy, dotykając suwaka regulującego moc pola (7).



5. Za pomocą suwaka dotykowego możesz wybrać stopień mocy od 0 do 9.
Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Cały proces musisz zacząć od kroku 1.
Ustawienie mocy płyty można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

POLE FLEX

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania w dowolnym momencie.
- Pole flex składa się z dwóch niezależnych cewek, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, naczynie jest przenoszone z jednej strefy do drugiej w ramach pola flex, zachowując ten sam poziom mocy strefy, w której naczynie zostało pierwotnie umieszczone, a część, która nie jest przykryta naczyniem, jest automatycznie wyłączana.

WAŻNE! Upewnij się, że naczynia są umieszczone centralnie na pojedynczej strefie gotowania. W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i podłużnych patelni należy umieścić naczynie na środku pola flex, zakrywając cały środkowy krzyż.

FUNKCJA STOP/GO

gdy pola grzejne są uruchomione, dotknij przycisku „STOP/GO” (4), wszystkie wyświetlacze pokażą „P” i zatrzymają ogrzewanie.

W tej chwili można obsługiwać tylko „Sterowanie pauzą” i „ON/OFF” włączaniem/wyłączaniem. Po ponownym dotknięciu przycisku „STOP/GO” działanie płyty zostanie przywrócone do poprzednich ustawień.

JEŚLI WYŚWIETLACZ NA PRZEMIAN Z USTAWIENIEM MOCY WSKAZUJE



Oznacza to, że:

- Nie umieściłeś naczynia we właściwej strefie gotowania
- naczynie którego używasz, nie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej jest zbyt małe
- naczynie nie zostało umieszczone centralnie na polu grzejnym.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczone odpowiednie naczynie.

Po włączeniu zasilania usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się.

ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

1. Dotknij wskaźnik pola, które chcesz wyłączyć (1, 2 lub 3).



2. Wyłącz pole naciskając 0 na suwaku (7) lub i obniżając temperaturę suwakiem do pozycji „0”.



3. Wyłącz urządzenie przyciskiem „ON/OFF”.



4. Uwaga na ciepłą powierzchnię pola grzejnego.



Pola grzejne sygnalizowane wskazaniem „H” są gorące w dotyku. Wskazanie ostrzegawcze zgaśnie dopiero, gdy pole grzejne ostygnie do bezpiecznej temperatury. Jeśli chcesz podgrzać nieco zawartość naczynia, możesz ustawić je na polu grzejnym, które jest nadal gorące po użyciu.

AKTYWACJA FUNKCJI BOSTER

11. Wybierz strefę ogrzewania, dotykając klawisza wyboru strefy 1, 2 lub 3.
12. Dotykając przycisk (8)  aktywujesz funkcję BOOSTER, wówczas wskaźnik pokaże P, a wzmocniona strefa będzie pracowała z maksymalną mocą przez 5 minut.

ANULOWANIE FUNKCJI BOSTER

1. Wybierz strefę ogrzewania, używając przycisku wyboru strefy 1, 2 lub 3, który chcesz anulować.
2. Dotknij suwaka regulacji mocy (8), aby anulować funkcję BOSTER, wówczas strefa gotowania powróci do poziomu 9.
 - Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
 - Strefa gotowania zawsze powraca do poziomu 9 po 5 minutach.

OGRANICZENIA PODCZAS UŻYTKOWANIA

W tej płycie każda strefa może działać z włączoną funkcją Booster.

Używając funkcji Booster – należy najpierw zmniejszyć moc drugiego pola do poziomu **5** lub niższego.



BLOKADA PANELU STEROWANIA (BLOKADA RODZICIELSKA)

- Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy blokada jest włączona, wszystkie wskazania z wyjątkiem OFF będą wyłączone.

WŁĄCZENIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

Dotknij klawisz blokady (9) przez 3 sekundy. Wskaźnik timera pokaże „Lo „

WYŁĄCZANIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

1. Płyta powinna być włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj klawisz blokady (9).
3. Przyciski sterowania dotykowego odblokują się.



Gdy włączona jest blokada panelu sterowania płytą, na dotyk reaguje wyłącznie przełącznik zasilania. Dlatego w razie niebezpieczeństwa możesz zawsze wyłączyć płytę kuchenną, lecz aby używać jej elementów sterowania, trzeba najpierw wyłączyć blokadę.

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Czujnik temperatury w płycie indukcyjnej może nadzorować temperaturę w jej wnętrzu. Jeżeli wykryje, że jest ona za duża, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się.

OSTRZEŻENIE O GORĄCYCH POŁACH GRZEJNYCH

Jeżeli gotujesz przez dłuższy czas, płyta kuchenna rozgrzeje się do pewnej temperatury. Wskaźnik wyświetli „H” na znak, że powierzchnia płyty jest niebezpiecznie gorąca.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Płyta kuchenna ma funkcję bezpiecznego, automatycznego wyłączania się. Płyta wyłącza się automatycznie, jeżeli zapomnisz wyłączyć pola grzejnego. Domyślny czas automatycznego wyłączenia podano w tabeli poniżej:

Stopień mocy grzejnej	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas grzania (w min.)	480	480	480	240	240	240	120	120	90

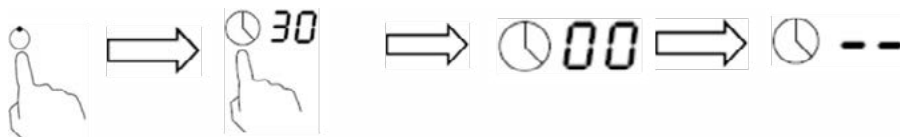
OBSŁUGA ZEGARA

- Za pomocą zegara możesz wyłączyć pole lub pola grzejne po upływie zadanego czasu.
- Zegar ustawić można w obu trybach na maksymalnie 99 minut.

USTAWIENIA ZEGARA ABY WYŁĄCZYĆ STREFĘ

1. Uaktywnij strefę, dla której chcesz dokonać ustawień czasu (np. strefa 2#).
2. Dotknij przycisku sterowania timerem (5), wskaźnik zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się „10”.
3. Ustaw żądany czas suwakiem (7) lub przyciskami “0” lub “9”.
Wskazówka: każdorazowe naciśnięcie “0” lub “9” zmienia ustawienia o 1 minutę. Przyciśnij i potrzymaj “0” lub “9” ustawienie czasu zmieni się o 10 minut.

4. Po kilku sekundach timer rozpocznie odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.



5. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy i strefa grzejna wyłączy się automatycznie, a obok pojawi się „H”

USTAWIANIE ZEGARA, ABY WYŁĄCZYĆ WIĘCEJ NIŻ JEDNĄ STREFĘ GOTOWANIA

1. Jeśli funkcję wyłączenia aktywujemy na obu polach, wskaźnik timera pokaże najkrótszy ustawiony czas.

(np.: strefa 1# ustawiona zostanie na 3 minuty, strefa 2# na 6 minut, wskaźnik pokaże „3”).

UWAGA! Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik timera pokazuje czas strefy ogrzewania.

Jeśli chcesz sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej. Zegar wskaże ustawiony czas.

2. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy i odpowiednia strefa grzejna wyłączy się automatycznie, a obok pojawi się „H”



UWAGA! Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz zacząć od kroku 1.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Gdy jedzenie się zagotuje, zmniejsz ustawienie mocy.
- Używanie pokrywki skracza czas gotowania i oszczędza energię, utrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie przy wysokim ustawieniu i zmniejsz ustawienie, gdy jedzenie się rozgrzeje.

GOTOWANIE, GOTOWANIE RYŻU

- Gotowanie występuje poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy pęcherzyki tylko od czasu do czasu wznoszą się na powierzchnię cieczy. To klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania jedzenia. Sosy na bazie jaj i maki najlepiej przygotowywać w temperaturze poniżej wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe ustawienie, aby zapewnić prawidłowe gotowanie żywności w zalecany czas.

SOCZYSTE STEKI

Aby przygotować soczyste steki smakowe:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed przygotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię grillową.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop patelnię niewielką ilością oleju a następnie połóż mięso.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas przygotowania będzie zależał od grubości steków i od nastawionej mocy. Czasy mogą się różnić od około 2 do 8 minut na stronę.
5. Pozostaw stek, aby odpoczął na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby się rozluźnił i stał się delikatny przed podaniem.

DO SMAŻENIA PRZY UŻYCIU WOKA

1. Wybierz wok o płaskiej powierzchni lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli przygotowujesz duże ilości, przygotowywaj potrawy w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej na krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw przygotuj mięso, odłóż je i trzymaj w ciepłe.
5. Podsmaż warzywa. Kiedy są gorące, ale wciąż ostre, ustaw pole grzejne na niższym poziomie, wrzuć mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Mieszaj składniki delikatnie, aby upewnić się, że są podgrzewane.
7. Podawaj natychmiast po przygotowaniu.

USTAWIENIE POZIOMU MOCY

Poniższe wskazówki mają wyłącznie charakter orientacyjny. Dobór prawidłowego stopnia mocy grzejnej zależy od szeregu czynników, w tym od rodzaju naczyń używanych do gotowania i ilości znajdujących się w nich produktów. Należy samodzielnie ustalić najlepsze ustawienia stopnia mocy grzejnej dla danego sposobu gotowania i potrawy.

Poziom mocy	Rodzaj przyrządzanej potrawy
1 – 2	• Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • Topienie czekolady, masła i żywności, które palą się szybko • Delikatne gotowanie • Powolne podgrzewanie
3 – 4	• Dogrzewanie • Szybkie gotowanie • Gotowanie ryżu
5 – 6	• Naleśniki
7 – 8	• Smażenie • Gotowanie makaronu
9	• Smażenie na Woku • Zagotowywanie zup • Gotowanie wody

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania (odciski palców, niewielkie ślady, plamy od jedzenia lub plamy od kipienia produktów bez cukru)	1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Nanieś preparat do mycia płyt ceramicznych, gdy płyta jest nadal ciepła (nie nanosć na zbyt gorącą powierzchnię). 3. Przetrzyj całą płytę, po czym wytrzyj ją do sucha czystą ścierką lub papierowym ręcznikiem. 4. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.	• Gdy odłączysz płytę kuchenną od źródła zasilania elektrycznego, nie będzie ona sygnalizowała wskaźnikiem świetlnym, czy jej powierzchnia jest gorąca! Zachowaj ostrożność! • Skrobaki do naczyń metalowych, niektóre drapakі z szorstkiego nylonu oraz mlecza i preparaty do szorowania grożą zarysowaniem powłoki szklanej płyty kuchennej. Sprawdź, czy detergent i drapak nadaje się do mycia płyt indukcyjnych. • Dokładnie usuń resztki po preparacie do mycia płyty indukcyjnej, może on odbarwić powłokę szklaną.
Przypalona przelana zawartość naczyń, stopione plamy oraz plamy po wykipiałych potrawach z dużą zawartością cukru na powłokę szklanej	Należy usuwać je dokładnie ostrym nożem, żyłką lub specjalistycznym drapakiem do indukcyjnych płyt kuchennych, zachowując ostrożność podczas czyszczenia gorących pól grzejnych. 1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Zdrap przypalone zabrudzenia i plamy po wykipieniu potraw, przykładając ostrze narzędzia (drapaka) pod kątem 30° do powłoki szklanej, odczekawszy, aż ta ostygnie do w miarę bezpiecznej temperatury. 3. Wytrzyj do czysta resztki brudu i plamy po wykipieniu za pomocą ściarki do naczyń lub ręcznika papierowego. 4. Czyść według instrukcji w krokach od 2 do 4 w pkt. „Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania”.	• Plamy od żywności stopionej ciepłem od produktów słodkich lub wykipienia należy usuwać natychmiast. Jeżeli ostygną i przywrą do szkła, będzie je trudno usunąć, a w skrajnych przypadkach mogą uszkodzić powłokę szklaną. • Niebezpieczeństwo skaleczenia: ostrze drapaka do czyszczenia powłoki szklanej płyty kuchennej jest bardzo ostre i odsłonięte po odciągnięciu osłonki ochronnej. Używaj drapaka z wielką ostrożnością i przechowuj go poza zasięgiem dzieci.

Plamy od wykipienia na elementach sterowania dotykowego	1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Połóż ścierkę na płomie, aby ją wchłonać. 3. Wytrzyj do czysta powierzchnię panelu z elementami dotykowymi za pomocą czystej, wilgotnej gąbki lub ściereki. 4. Wytrzyj powierzchnię zupełnie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.	• Płyta kuchenna może uruchomić dźwięk i wyłączyć się, zaś elementy sterowania dotykowego nie będą działały prawidłowo, gdy panel sterowania jest mokry. Wytrzyj panel sterowania i elementy dotykowe do sucha, zanim ponownie włączysz płytę kuchenną.
---	--	---

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta indukcyjna została podłączona do źródła zasilania i czy włączono jego dopływ. Sprawdź, czy w instalacji domowej jest prąd. Jeżeli nie można rozwiązać problemu, wezwij wykwalifikowanego serwisanta.
Przyciski nie reagują na dotyk.	Włączono blokadę bezpieczeństwa.	Wyłącz blokadę bezpieczeństwa. Patrz pkt „Jak używać płyty kuchennej”.
Przyciski dotykowe nie działają zbyt dobrze.	Powierzchnia szkła nad elementami dotykowymi jest nieco wilgotna lub dotykasz ich tylko czubkiem palca, przez co nie reagują należycie.	Powierzchnia przycisków dotykowych powinna być idealnie sucha. Dotykaj przycisków całym opuszką palca.
Powłoka szklana jest porysowana.	Gotowano w naczyniach o nierównych, ostrych krawędziach. Płytę kuchenną czyszczono szorstkim drapakiem lub mleczkiem do szorowania (ze środkiem ściernym).	Używaj naczyń o gładkim spodzie i krawędziach dolnych. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Patrz pkt „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia stukają lub strzelają.	Może to wynikać z konstrukcji używanych naczyń (tj. różnic w drganiach indukowanych w materiałach dna indukcyjnego).	Jest to normalne zjawisko i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna brzęczy cicho podczas gotowania z dużą mocą grzejną.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to zjawisko normalne. Brzęczenie powinno przycichnąć lub zupełnie ustąpić, gdy wybierzesz niższy stopień mocy grzejnej.

Z płyty indukcyjnej słychać szum wentylatora.	Włączył się wentylator układu chłodzenia wbudowanego w płytę indukcyjną, aby nie doszło do przegrzania się elektroniki. Wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne zjawisko i nie wymaga interwencji. Nie odłączaj dopływu zasilania elektrycznego od płyty indukcyjnej, dopóki wentylator pracuje.
Naczynia nie nagrzewają się i nie włączają się wskaźniki świetlne na panelu.	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń na polu grzejnym, bo nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń na polu grzejnym, bo jest ono albo za małe dla danego pola grzejnego, lub nie stoi na jego środku.	Używaj naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Ustaw naczynie na środku pola grzejnego. Średnica jego spodu powinna odpowiadać wielkości pola.
Płyta indukcyjna lub pole grzejne wyłączyło się, słychać sygnał dźwiękowy, a na wskaźniku wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wskaźniku zegara).	Usterka techniczna urządzenia.	Zapisz sygnalizowany kod błędu (literowo-cyfrowy), odłącz płytę indukcyjną od zasilania elektrycznego i wezwij wykwalifikowanego serwisanta.

DANE TECHNICZNE

PŁYTA INDUKCYJNA	MPM-60-IMG-22
Liczba pól grzejnych	2
Napięcie zasilania	220-240 V 50/60 Hz
Moc	3500 W
Wymiary produktu dł. × szer. × wys., (mm)	585 x 510 x 113
Wymiary w zabudowie A×B (mm)	560x480

Wartości gabarytów są przybliżone. Ze względu na ciągłe doskonalenie wyrobów, budowa i dane techniczne urządzenia mogą ulec zmianie.

Ostrzeżenie dla osób z rozrusznikiem serca!

PŁYTA INDUKCYJNA WYTWARZA POLA MAGNETYCZNE W BEZPOŚREDNIM OTOCZENIU. Wszczepiony rozrusznik serca powinien być wykonany zgodnie z przepisami wymagającymi odporności na zakłócenia elektromagnetyczne powodowane pracą indukcyjnych płyt kuchennych. Upewnij się, że rozrusznik spełnia te wymagania i czy wolno Ci zbliżać się do

plyt indukcyjnych. Skonsultuj się z jego producentem lub leka- rzem prowadzącym.

KONSERWACJA

Przed konserwacją lub pielęgnacją urządzenia, ODŁĄCZ je od źródła ZASILANIA ELEK-
TRYCZNEGO ORAZ GAZOWEGO i zaczekaj, aż urządzenie **całkowicie ostygnie**.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

Należy natychmiast czyścić płytę kuchenną z plam rozlanych na jej powłoce. Przed wyczyszcze-
niem płyty **upewnij się, że ostygła**.

Czyść powierzchnię miękką ścierką lub papierowym ręcznikiem kuchennym. Jeżeli plama przy-
szła do powłoki wierzchniej płyty kuchennej, jej usunięcie może wymagać specjalistycznego
środka do czyszczenia ceramiki szklanej lub czyszczenia elementów wykonanych z żeliwa. Środ-
ki te są dostępne w dobrych sklepach.

Nie czyść powłoki wierzchniej mleczkami do szorowania, drapakami drucianymi i podobnymi
produktami — grożą one porysowaniem powierzchni szkła.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

Urządzenie jest wyłączone:

Sprawdź, czy podłączono urządzenie do źródła zasilania.

- Sprawdź, czy do urządzenia lub jego gniazda / przyłącza dopływa prąd oraz gaz.
- Czy upłynął zadany czas pracy?

Na wskaźniku widać literę „H”:

- Sygnalizuje ona, że płyta grzejna jest gorąca i zgaśnie dopiero, gdy ta zupełnie wystygnie.

POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII PŁYTY

Płyta kuchenna została wyłączona przełącznikiem zasilania, ale słysząc z niej dźwięk:

- Pracuje wentylator chłodzenia podzespołów płyty, który wyłączy się dopiero, gdy ta zupełnie wystygnie.
- Oznacza, że płyta rozgrzała się do wysokiej temperatury. Zaczekaj, aż płyta kuchenna ostygnie zupełnie, zanim włączysz ją ponownie.

Płyta stuka lub strzela:

- Jest to normalny dźwięk pracy cewek indukcyjnych podczas gotowania.

W razie usterki płyty kuchennej, ta wyłączy się dzięki zabezpieczeniom i wyświetli na panelu
sterowania odpowiedni kod błędu:

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Brak naczynia lub nie wykryto naczynia	Sprawdź czy naczynie jest przeznaczone do gotowania indukcyjnego. Ustaw naczynie na środku pola grzejnego. Średnica jego spodu powinna odpowiadać min 70% wielkości pola.
EO/EA	Błąd połączenia	Skontaktuj się z serwisem

E1	Wysokie napięcie	Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania w domu lub okolicy.
E2	Niskie napięcie	Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania w domu lub okolicy.
E3~E4	Nieprawidłowa temperatura	Wyczyść panel sterowania. Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania w domu lub okolicy. Jeśli sprawdziłeś wszystko i problem nadal występuje, zadzwoń do wykwalifikowanego technika.
F3~F5 F9~FA	Zwarcie lub przerwanie NTC	Skontaktuj się z serwisem

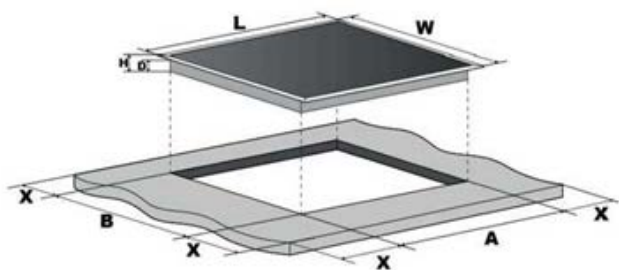
W przypadku innych kodów błędów, odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego i wezwij serwisanta.

MONTAŻ

Należy wyciąć w blacie kuchennym otwór pod montaż płyty na wymiar przedstawiony na ilustracji poniżej.

Ze względów montażu i użytkowania, wokół zamontowanej płyty należy zachować wolny odstęp na powierzchni blatu o szerokości min. 10 cm.

Minimalna grubość blatu do zabudowy urządzenia musi wynosić 30 mm. Blat powinien być wykonany z tworzywa odpornego na działanie ciepła, aby nie uległ odkształceniu od działania płyty kuchennej. Wymiary montażowe przedstawiono poniżej:

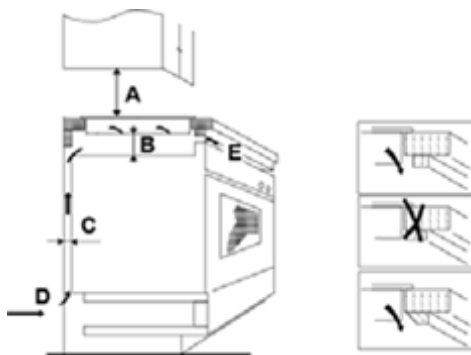


L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
585	510	113	110	560	480	100 min.

W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta kuchenna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta nie jest uszkodzona.



Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą grzejącą a szafką nad płytą grzejącą powinna wynosić co najmniej 700 mm.



A [mm]	B [mm]	C [mm]	D	E
700	85 minim	20 minim	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

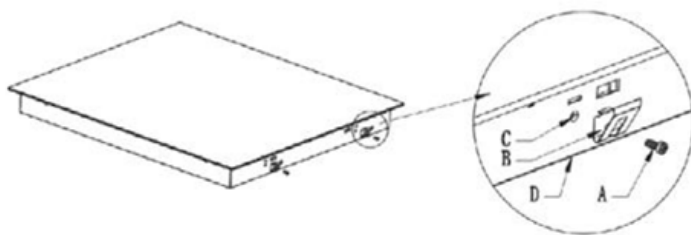
PRZED PRZYTWIERDZENIEM WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH

Ustawić urządzenie na gładkiej i nośnej powierzchni (podkładając pod nie oryginalne opakowanie).

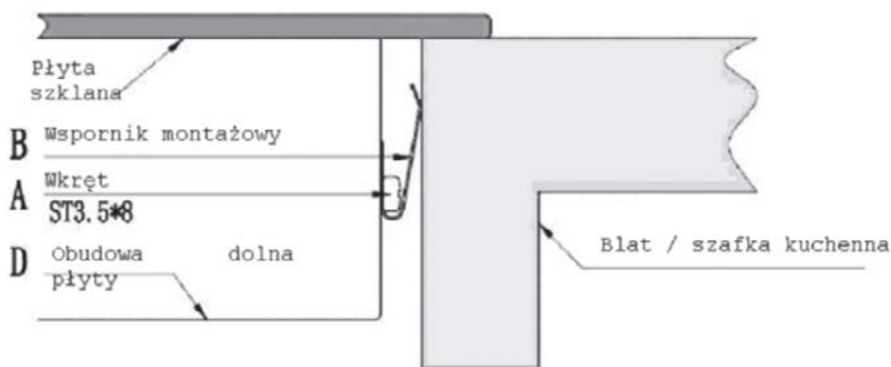
Chroń elementy sterowania i regulacji, wystające ponad powierzchnię płyty, przed uderzeniami i obciążeniem.

Przymocuj płytę kuchenną do blatu, przykręcając cztery wsporniki montażowe od dołu (patrz ilustracja) po wpuszczeniu urządzenia w otwór montażowy.

Należy dopasować położenie wsporników montażowych do grubości blatu.



- a) Wkręt
- b) Wspornik
- c) Otwór pod wkręt
- d) Spód płyty kuchennej



OSTRZEŻENIA

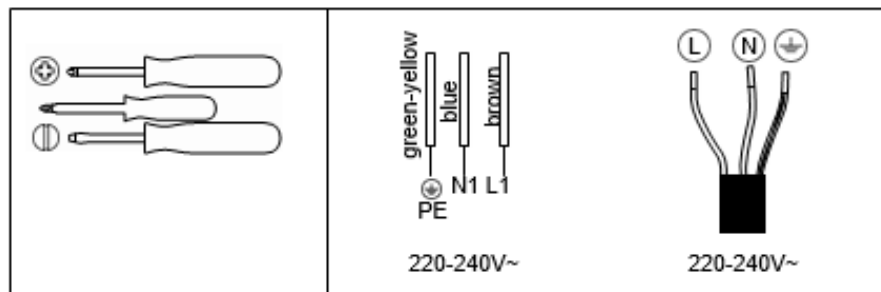
1. Płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany serwis. Nigdy nie przeprowadzaj montażu samodzielnie.
2. Płytę należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
3. Ściana oraz wszystkie elementy w bezpośrednim sąsiedztwie płyty muszą być odporne na ciepło.
4. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa przekładkowa i klej muszą być odporne na ciepło.
5. Do czyszczenia płyty nie należy używać odkurzacza parowego.
6. Ta płyta może być podłączona tylko do zasilania o impedancji systemowej nie większej niż 0,427 omów. W razie potrzeby należy skonsultować się z autoryzowanym dostawcą w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.
7. Płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel. Nigdy nie montuj płyty samodzielnie.
8. Płyta kuchenna nie może być montowana bezpośrednio obok urządzeń chłodzących, zmywarek i suszarek obrotowych.

PODŁĄCZENIE PŁYTY DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

Ta płyta grzewcza musi być podłączona do zasilania sieciowego tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty grzejnej do zasilania sieciowego sprawdź, czy:

- domowy system okablowania jest odpowiedni dla mocy pobieranej przez płytę grzejną.
- napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej

- sekcje zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę grzejną do zasilania sieciowego, nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęzionych urządzeń, ponieważ mogą one powodować przegrzanie i pożar.
- zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekraczała 75° C w żadnym punkcie.



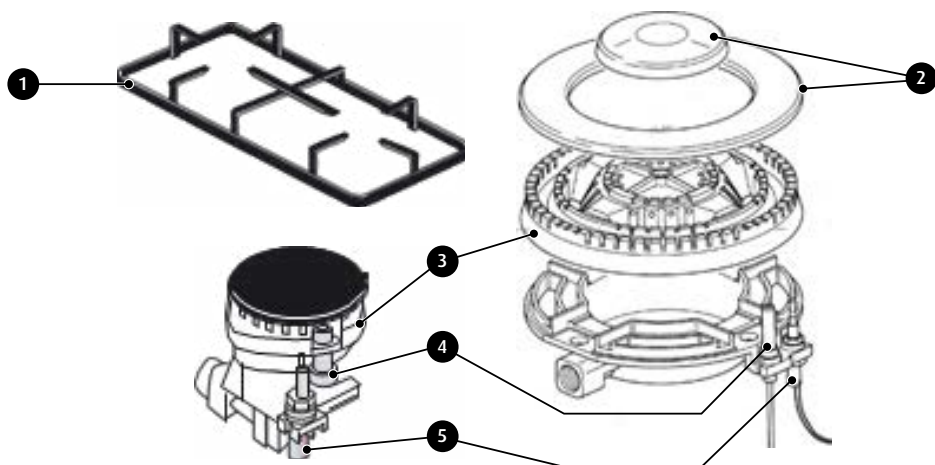
Sprawdź u elektryka, czy domowy system okablowania jest odpowiedni. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

- Jeśli jest uszkodzony lub ma zostać wymieniony, operacja musi zostać przeprowadzona przez agenta posprzedażnego za pomocą dedykowanych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik dookólny z minimalnym otworem 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel zasilający nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Podłączenie płyty musi być wykonane przez osobę z uprawnieniami. Należy wykonać zgodnie z poniższym schematem :
- Kabel zasilający musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

INSTRUKCJA OBSŁUGI PALNIKÓW GAZOWYCH

OPIS URZĄDZENIA

CZUJNIK ZABEZPIECZENIA PRZECIWWYPIŁYWOWEGO GAZU



1. *Ruszt żeliwny*
2. *Pokrywa palnika*
3. *Korona palnika*
4. *Świeca zapłonowa (iskrownik)*
5. *Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu*

OBSŁUGA PŁYTY GAZOWEJ

Położenie odpowiedniego palnika gazowego jest zaznaczone na każdym pokrętle.

PALNIKI GAZOWE

Palniki różnią się rozmiarem i mocą. Wybrać najbardziej odpowiedni do średnicy stosowanego naczynia kuchennego.

Palnik można regulować odpowiednim pokrętkiem za pomocą jednego z poniższych ustawień:

- WYŁ.
- ☆ Płomień wysoki
- ☹ Płomień niski



ZABEZPIECZENIE PRZECIWWYPIŁYWOWE

Pokrętko należy wcisnąć na ok. 6 s do momentu zapłonu gazu i podgrzania zabezpieczenia.

Zapalanie palnika: Wystarczy nacisnąć odpowiednie pokrętko i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na ustawienie „Płomień wysoki” i przytrzymać do momentu zapłonu palnika.

UWAGA: Jeśli płomień przypadkowo zgaśnie, wyłączyć gaz pokrętłem i spróbować zapalić palnik przynajmniej 1 minutę później.

Wyłączanie palnika: Przekręcić pokrętło zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, do pozycji „.”.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem lub przeprowadzeniem konserwacji płyty gazowej należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.

Aby przedłużyć okres użytkowania płyty, należy ją dokładnie i regularnie czyścić, pamiętając o poniższych:

- Części emaliowane, żeliwne i szklany blat należy myć ciepłą wodą bez użycia proszków ściernych lub substancji żrących, które mogą spowodować ich uszkodzenie;
- Zdejmowane części palników należy umyć ciepłą wodą z mydłem i usunąć wszelkie przywarłe substancje;
- Końcówkę świecy iskrownika należy wyczyścić starannie i dokładnie, aby zapłon działał normalnie.
- Płyta ze stali nierdzewnej i inne części stalowe mogą zostać zabrudzone, jeśli mają kontakt z wodą o wysokim stężeniu wapnia lub środkami korozyjnymi (zawierającymi fosfor). Aby przedłużyć okres użytkowania, zaleca się dokładne mycie tych części wodą i wysuszenie ich. Zaleca się również czyszczenie ze wszelkich plam.
- Po użyciu płyty należy umyć jej powierzchnię mokrą szmatką, aby usunąć kurz i resztki jedzenia. Należy regularnie czyścić powierzchnię szklaną za pomocą ciepłej wody i nieżrącego detergentu.
- Należy najpierw usunąć wszelkie resztki i tłuste plamy za pomocą skrobaka (Rys. 1), (skrobak nie jest elementem wyposażenia).
- Gdy powierzchnia robocza jest ciepła, wyczyścić ją odpowiednim środkiem czyszczącym i ręcznikami papierowymi, a następnie mokrą szmatką i osuszyć powierzchnię. W przypadku gdy folia aluminiowa, przedmioty plastikowe, przedmioty wykonane z materiałów syntetycznych, cukry lub potrawy o wysokiej zawartości cukru przywarły do powierzchni roboczej, należy je natychmiast usunąć.
- Gdy powierzchnia robocza jest nadal gorąca, wyczyścić ją skrobakiem i użyć przezroczystej powłoki ochronnej, która zapobiega rozprzestrzenianiu się zabrudzeń. Chroni to również powierzchnię przed uszkodzeniem spowodowanym przez produkty o wysokiej zawartości cukru.
- Nie używać gąbek ściernych ani środków czyszczących, dotyczy to również agresywnych środków czyszczących, takich jak płyny do pieców i odplamiacze (Rys. 2);



Rys. 1



Rys. 2

- Zaleca się czyścić ruszt, gdy jest nadal gorący. Zdjąć ruszt z płyty i zanurzyć go w zlewie. Usunąć najpierw resztki jedzenia i tłuste plamy, a gdy ruszt wystygnie, opłukać go wodą.

SMAROWANIE ZAWORÓW GAZU

Z upływem czasu zawory gazu mogą się zablokować, przez co trudno je odkręcić/zakręcić. W takich wypadkach należy wyczyścić wnętrze zaworu i nasmarować go.

Uwaga: procedurę tę może wykonać wyłącznie technik upoważniony przez producenta.

PRAKTYCZNE PORADY

PRAKTYCZNE PORADY DOTYCZĄCE OBSŁUGI PALNIKÓW

Aby uzyskać jak najlepszą wydajność, należy przestrzegać następujących zasad:

- Używać odpowiednich naczyń do każdego palnika (poniżej Tabela), aby uniknąć przedostawania się płomieni do wnętrza garnka lub patelni.
- Zawsze używać naczyń o płaskim dnie i zakryć je przykrywką.
- Gdy zawartość naczynia zacznie się gotować, przekręcić pokrętkę na „Płomień niski”.

Palnik	Ø naczynia (cm)
Palnik pomocniczy	10~14
Palnik średni	16~20

Aby określić rodzaj palnika, należy sprawdzić rysunki w rozdziale zatytułowanym „Specyfikacje palników i dysz”.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Płyta gazowa nagle przestała działać lub nie działa prawidłowo. Przed skontaktowaniem się z serwisem w celu uzyskania pomocy należy ustalić przyczynę usterki.

Przede wszystkim należy sprawdzić, czy nie ma przerwy w dostawie gazu lub prądu.

PALNIK NIE ZAPALA SIĘ LUB PŁOMIEŃ NIE JEST JEDNOLITY WOKÓŁ PALNIKA.

Sprawdzić, czy:

- Otwory gazowe palnika nie są zatkane;
- Wszystkie części ruchome palników są przymocowane prawidłowo;
- Wokół powierzchni roboczej nie ma przepływu powietrza.
- Można całkowicie nacisnąć pokrętkę;
- Można docisnąć pokrętkę odpowiednio długo, aby aktywować zabezpieczenie przeciwy-pływowe.
- Otwory gazowe nie są zatkane w pobliżu termpary.

PŁOMIEŃ GAŚNIE PO OBRÓCENIU DO POŁOŻENIA „NISKI”.

Sprawdzić, czy:

- Otwory gazowe nie są zatkane.
- Wokół powierzchni roboczej nie ma przepływu powietrza.
- Odpowiednio wyregulowano minimum (por. rozdział „Regulacja minimum”).

NACZYNIE NIE JEST STABILNE.

Sprawdzić, czy:

- Spód naczynia jest płaski.
- Naczynie jest poprawnie wyśrodkowane na palniku.
- Ruszt nie jest prawidłowo umieszczony.

Gdy sprawdzono powyższe punkty, a płyta gazowa dalej nie działa poprawnie, należy skontaktować się z serwisem i poinformować go o:

- Rodzaju problemu.
- Numerze modelu płyty gazowej (Model ...) wskazanym na pudle kartonowym.

Nigdy nie dzwonić po techników, którzy nie są autoryzowanymi serwisantami dostawcy, ani nie stosować części zamiennych od innych producentów.

INSTRUKCJA MONTAŻU PŁYTY DO ZABUDOWY

Poniższa instrukcja przeznaczona jest dla wykwalifikowanego technika, aby procedura montażu i konserwacji była stosowana w sposób jak najbardziej profesjonalny.

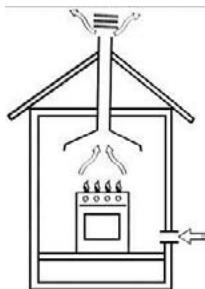
WAŻNE: Odłączyć zasilanie elektryczne przed przeprowadzaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych.

POŁOŻENIE PŁYTY GAZOWEJ

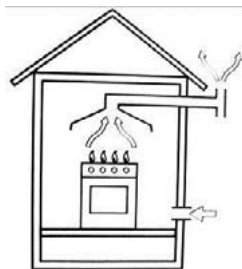
WAŻNE: płytę należy zainstalować i użytkować wyłącznie w pomieszczeniach z wentylacją stałą. Należy również spełnić następujące wymagania:

- Pomieszczenie musi być wyposażone w instalację wentylacyjną, która odprowadza dym i gazy ze spalania na zewnątrz.

Wentylacja musi odbywać się za pomocą okapu lub wentylatora elektrycznego.



W kominie lub rozgałęzionym przewodzie kominowym.



Bezpośrednio na zewnątrz (wyłącznie w przypadku urządzeń do gotowania)

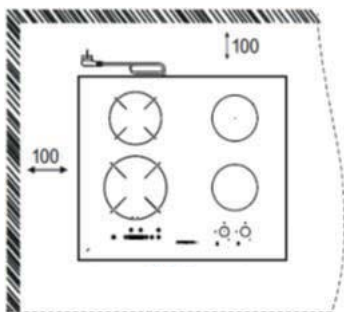
- Pomieszczenie musi zapewniać dopływ powietrza, które jest potrzebne do prawidłowego spalania. Przepływ powietrza musi wynosić co najmniej 2 m³/h na każdy kW mocy zain-

- stalowanej. Należy zapewnić dopływ powietrza przez przepływ z zewnątrz poprzez kanał, którego przekrój wewnętrzny wynosi co najmniej 100 cm² i który nie jest zatkany.
- c. Intensywne i długotrwałe działanie płyty gazowej, która wymaga zwiększonej wentylacji, np. otwarcia okien lub zwiększenie mocy instalacji poboru powietrza (o ile występuje).
 - d. Gaz skroplony (LPG) jest cięższy od powietrza, przez co opada ku podłodze. Pomieszczenia, w których zamontowano zbiorniki LPG, należy wyposażyć w wentylację na zewnątrz, aby uniknąć wycieków gazu. Dlatego nie należy instalować ani przechowywać zbiorników LPG, które są puste lub częściowo pełne, w pomieszczeniach lub przestrzeniach poniżej poziomu gruntu (piwnice itp.). Dobrym rozwiązaniem jest przechowywać zbiornik, który jest aktualnie używany, w pomieszczeniu i upewnić się, czy nie znajduje się zbyt blisko źródła ciepła (piece, kominki, piekarniki itp.).

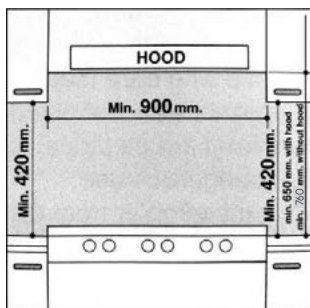
MONTAŻ PŁYTY GAZOWEJ DO ZABUDOWY

Płyty gazowe zaprojektowano z klasą ochrony przed nadmiernym ciepłem. Urządzenie można zamontować obok szafek, których wysokość nie powinna przekraczać poziomu płyty. Aby zapewnić prawidłowy montaż, należy przestrzegać poniższych zasad:

- a. Płytę można zainstalować w kuchni lub aneksie kuchennym.
- b. Meble stojące obok płyty, które są wyższe od powierzchni roboczych, należy umieścić co najmniej 100 mm od krawędzi powierzchni.



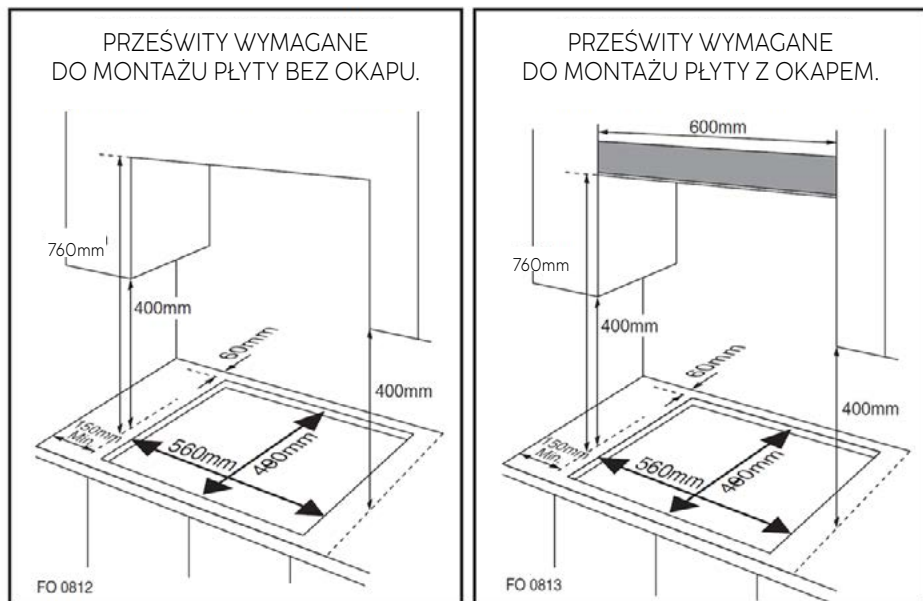
- c. Szafki należy umieścić w pobliżu okapu na wysokości co najmniej 420 mm (Rys. 3).
- d.



Rys. 3

- e. Płytę należy zainstalować bezpośrednio pod szafką, która powinna znajdować się co najmniej 760 mm od powierzchni roboczej, jak wskazano Rys. C.

- f. Dostarczone mocowania (haki, śruby) służą do przymocowania płyty na blacie o grubości od 20 do 40 mm (Rys. 4).



Rys. C

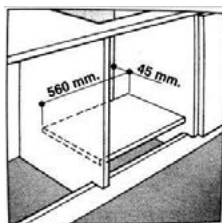
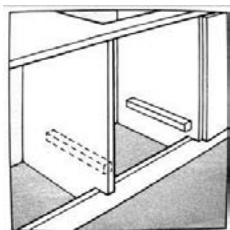


Rys. 4

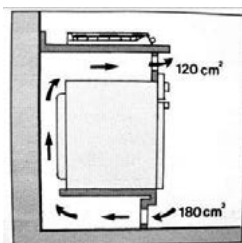
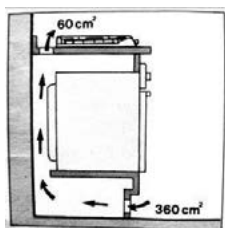
WAŻNE: użyć haków umieszczonych w torbie z akcesoriami.

- g. W przypadku gdy płyta gazowa nie jest montowana na zabudowanym piekarniku, należy umieścić panel drewniany do izolacji. Panel ten należy umieścić co najmniej 20 mm od spodu płyty.

WAŻNE: podczas montażu płyty na zabudowanym piekarniku, należy go umieścić na dwóch klockach drewnianych. W przypadku połączenia powierzchni szafki należy pamiętać, aby pozostawić z tyłu przestrzeń o wymiarach 45 x 560 mm.



Podczas montażu płyty na zabudowanym piekarniku bez wentylacji wymuszonej należy zapewnić odpowiednią wentylację wnętrza szafki przez wloty i wyloty powietrza.



PRZYŁĄCZE GAZU DO PŁYTY GAZOWEJ

Wyłącznie uprawniony technik może podłączyć płytę gazową do źródła gazu. Podczas montażu kluczową kwestią jest zamocowanie atestowanego zaworu, aby móc odciąć dopływ gazu do płyty w celu ułatwienia późniejszego demontażu lub serwisowania. Podłączyć płytę do sieciowej instalacji gazowej lub butli zgodnie z obowiązującymi przepisami i gdy upewniono się, że jest ona odpowiednia do dostarczanego gazu. Jeśli nie, wykonać polecenia zawarte w punkcie „Przystosowanie do różnych rodzajów gazów”. W przypadku podłączenia do LPG z butli użyć regulatorów ciśnieniowych, które są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ważne: ze względów bezpieczeństwa, prawidłowej regulacji gazu i długotrwałego użytkowania płyty należy zapewnić, że ciśnienie gazu jest zgodne ze wskazaniami podanymi w Tabeli 1 – Specyfikacje palników i dysz.

PODŁĄCZENIE DO RURY NIEELASTYCZNEJ (MIEDŹ LUB STAŁ)

Podłączenie do źródła gazu należy wykonać w sposób, który nie tworzy punktów obciążenia w dowolnym miejscu płyty gazowej.

Płytę wyposażono w regulowane złącze w kształcie litery „L” oraz uszczelkę do dopływu gazu.

Złącze należy zdemontować i wymienić uszczelkę.

Złącze doprowadzające gaz do płyty to gwintowane złącze 1/2” do butli gazowej.

PODŁĄCZENIE DO ELASTYCZNEJ RURY STAŁOWEJ

Złącze doprowadzające gaz do płyty to gwintowane złącze 1/2” do okrągłej rury do gazu. Używać wyłącznie rur i uszczelki, które są zgodne z aktualnie obowiązującymi normami. Maksymalna długość rur elastycznych nie może przekraczać 2000 mm. Po wykonaniu połączenia należy się upewnić, że elastyczna rurka metalowa nie dotyka żadnych części ruchomych i nie jest zgnieciona.

Sprawdzić uszczelkę

Po zainstalowaniu płyty gazowej należy się upewnić, że wszystkie połączenia są prawidłowo uszczelnione. Sprawdzić za pomocą wody z mydłem, nigdy nie używać ognia.

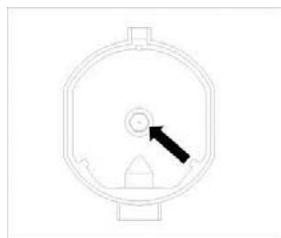
PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE

Płyta wyposażona jest w 3-biegunowy przewód zasilania elektrycznego, które zaprojektowano do prądu przemiennego wedle oznaczeń na tabliczce umieszczonej pod płytą gazową. Przewód uziemiający można zidentyfikować przez jego żółto-zielony kolor.

W przypadku montażu nad zabudowanym piekarnikiem przyłącza elektryczne płyty i piekarnika muszą być niezależne – nie tylko ze względów bezpieczeństwa, ale też łatwego demontażu w przyszłości.

TABELA 1: SPECYFIKACJE PALNIKÓW I DYSZ

	G20		G30	
Palnik	Moc cieplna (kW)	Dysza 1/100 (mm)	Moc cieplna (kW)	Dysza 1/100 (mm)
Pomocniczy (mały) (A)	1,0	71	1,0	52
Półszybki (średni)	1,80	97	1,8	67
Rapid (R)	2,40	110	2,40	77
Potrójny pierścień (TR)	3,40	125	3,40	93
Presja podaży	20mbar		30mbar	



Wymiana dyszy palnika wyłącznie przez autoryzowany serwis: poluzować dyszę kluczem. Umieścić nową dyszę zgodnie z wymaganiem rodzajem gazu (por. Tabela 1).

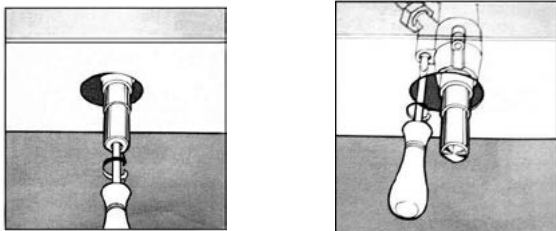
Po zmianie ustawienia płyty gazowej na inny rodzaj gazu należy umieścić na urządzeniu naklejkę z tą informacją.

TABELA 2: ZMIANA USTAWIENIA ŹRÓDŁA GAZU

Palniki	Plomień	Zmiana płyty z LPG na gaz ziemny	Zmiana płyty z gazu ziemnego na LPG
Palniki zwykłe	Pełen płomień	Wymienić palnik. Dysza zgodna z wytycznymi w Tabeli 1	Wymienić palnik. Dysza zgodna z wytycznymi w Tabeli 1
	Oszczędny płomień	Poluzować wrzeciono regulujące (por. Rys. 5) i wyregulować płomień	Poluzować wrzeciono regulujące (por. Rys. 5) i wyregulować płomień

REGULACJA ZAWORU

Zawór reguluje się pokrętkiem ustawionym do położenia włączonego palnika płomienia w pozycji MINIMUM. Zdjąć pokrętło i wyregulować płomień małym śrubokrętem (por. Rys. 5).



Rys. 5

Sprawdzanie regulacji płomienia: nagrzać palnik przy pełnym otwarciu przez 10 minut. Następnie przekręcić pokrętło do ustawienia MINIMUM. Płomień nie powinien zgasnąć ani nie przesunąć się do dyszy. Jeśli zgaśnie lub przesunie się do dyszy, wyregulować zawory ponownie.

WYBÓR PŁOMIENIA

Jeśli palniki są wyregulowane prawidłowo, płomień powinien mieć jasnoniebieski kolor, a płomień wewnętrzny powinien być przezroczysty. Rozmiar płomienia zależy od położenia stosownego pokrętła.



Rys. 6

Por. Rys. 6 dla różnych opcji roboczych (wybór rozmiaru płomienia); palnik należy ustawić na płomień duży podczas początkowego etapu gotowania, aby szybko zagotować potrawę. Następnie przekręcić pokrętło do położenia trybu oszczędnego, aby podtrzymywać gotowanie. Rozmiar płomienia można regulować bezstopniowo.

Prawidłowe korzystanie z płyty, ustawienie parametrów oraz zastosowanie odpowiednich naczyń pozwalają zaoszczędzić duże ilości energii. Oszczędność energii wygląda następująco:

- do 60% energii zostaje zaoszczędzone przy zastosowaniu odpowiednich garnków,
- do 60% energii zostaje zaoszczędzone, gdy urządzenie jest stosowane w sposób prawidłowy i wybiera się odpowiedni rozmiar płomienia.

Warunkiem wydajnego i oszczędnego użytkowania płyty jest zachowanie czystości palników (zwłaszcza otworów i dysz). Dostosowanie do różnych rodzajów gazu.

TABELA 3: DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

KATEGORIA URZĄDZENIA: I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3B/P I3P
 I2H3+ II2E3B/P II2HS3B/P II2ELWLS3B/P II2ELL3B/P

Palnik	Rodzaj gazu	Ciśnienie	Średnica dyszy	Wartości nominalne				Wartości obniżone	
		mbar	1/100mm	g/h	300 ml/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Pomocniczy	Naturalny G20	20	71	—	95	1,0	860	0,40	344
		30	52	72,6	—	1,0	860	0,40	344
	Butan G30	37	47	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1,0	860	0,40	344
Średni	Naturalny G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
		30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
	Butan G30	37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Szybki	Naturalny G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
		30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
	Butan G30	37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774

TABELA 4: PORÓWNANIE ŹRÓDEŁ GAZU I KRAJÓW

Kategoria gazu	Ciśnienie zasilające	Kraj
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 przy 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB

I2H3+	G20 20MBAR, G30-G31(28-30)-37mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
I12E3B/P	G20 20mbar,g30 30mbar	RO
I12HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar, G30 37mbar	PL
I12ELL3B/P	G20 20mbar,G25 25mbar, G30 50mbar	DE

WAŻNE:

- A. Przed montażem urządzenia należy zadbać o to, aby lokalny system dystrybucji (ciśnienie gazu) i regulacja urządzenia były ze sobą kompatybilne.
- B. Warunki regulacji urządzenia znajdują się na tabliczce znamionowej.
- C. Płyta gazowa nie jest podłączona do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Należy ją podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. Należy zwrócić szczególną uwagę na stosowne wymagania dotyczące wentylacji.
- D. UWAGA: stosowanie płyty gazowej powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ona zainstalowana. Pomieszczenie powinno być odpowiednio wentylowane, zwłaszcza gdy korzysta się z płyty gazowej: otwory wentylacji naturalnej muszą być otwarte lub należy zamontować urządzenie wentylacyjne.

**Karta produktu. Informacje dotyczące domowej płyty grzejnej elektrycznej.
Zgodnie z dyrektywą UE 2009/125/WE i rozporządzeniem komisji (UE) numer 66 / 2014**

Marka: MPM	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu	MPM-60-IMG-22		
Typ płyty grzejnej	MIESZANA 2 x indukcja 2 x gaz		
Liczba pól lub obszarów grzejnych	2		
Obszar grzejny FLEX o mocy 3500W			
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjny obszar grzejny		
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego elektrycznego pola grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm	Ø	NIE DOTYCZY	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego w zaokrągleniu do 5 mm	L W	38 18	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg	EC electric cooking	192,2/180,9/197,8	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejącą w przeliczeniu na kg		190,3	Wh/kg
Liczba palników gazowych	2		
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	Palnik mały (pomocniczy)	--	%
	Palnik średni	--	%
	Palnik duży (szybki)	54.74	%
	Palnik WOK	--	%
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej	(EE gas hob)	54.74	%

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.

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 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 (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

MIJESKOWIĆ	ADRES	TELEFON
Bartoszyce	Warszawska 10	22/ 380-52-42
Bartoszyce	Bema 5	690-313-233
Białe Błota	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
Ćwiklice	Orzechowa 4e	22/ 380-52-42
Elbląg	Ogólna 53	55/ 232-19-61
Gdańsk	Trakt Św. 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.	Maścickiego 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	Ulańska 16	32/ 254-72-28
Kielce	Jana Nowaka Jezioranskiego 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	Św.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
Miedzyrzec P.	Partyzantów 4a	83/ 371-40-06
Mława	Plk. Franciszka Dudzińskiego 14	22/ 380-52-42
Munina	Długa 19	22/ 380-52-42

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

MIEJSCOWOŚĆ	ADRES	TELEFON
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
Olsztyn	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
Pila	Jana Styki 3	22/ 380-52-42
Piotrków Trybunalski	Stowackiego 70a	22/ 380-52-42
Plock	Walczyńskich 9a paw.4	22/ 380-52-42
Poznań	Goleszowska 26	22/ 380-52-42
Poznań	Grunwaldzka 330	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
Stargard Szczeciński	Chopina 31/U/3	91/ 577-26-76
Sokolniki	Sokolniki 8/1	22/ 380-52-42
Suwałki	Kowalskiego 19	87/ 565 56 90
Szczecin	Chmielewskiego 18	22/ 380-52-42
Tarnobrzeg	Kościuszki 24	15/ 822-35-74
Tarnów	Graniczna 8a	22/ 380-52-42
Tczew	Czyżykowska 68	58/ 531-18-07
Toruń	Łyskowskiego 29/35	56/ 648-01-73
Toruń Grębocin	Łąkowa 5	22/ 380-52-42
Trzebiatów	II Pułku Ułanów 1c	22/ 380-52-42
Wadowice	Pl. Bohaterów Getta 1	33/ 823-34-27
Wałbrzych	Długa 39	22/ 380-52-42
Wałbrzych	B. Chrobrego 51	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
Wieluń	Sieniec 80c	22/ 380-52-42
Wieluń	Kilińskiego 2	43/ 843-64-75
Włocławek	Okrzei 46	22/ 380-52-42
Włocławek	Broniewskiego 20	22/ 380-52-42
Włocławek	Okrzei 46	54/ 231-22-75
Wolsztyn	Tłoki 112	22/ 380-52-42
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	Wyszynskiego 34c	22/ 380-52-42
Złocieniec	Cieszyńska 19	22/ 380-52-42
Złotoryja	Żeromskiego 5/1	22/ 380-52-43
Zabnica	Graniczna 25	33/ 864-25-10

Blank lined paper for writing.

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**

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