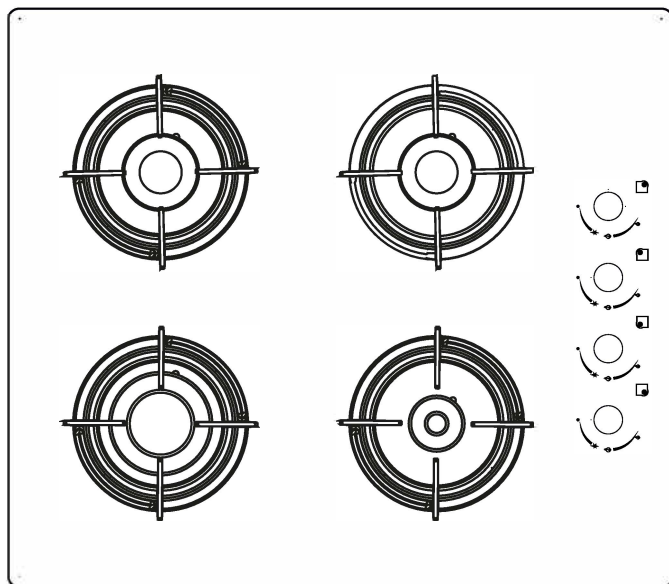
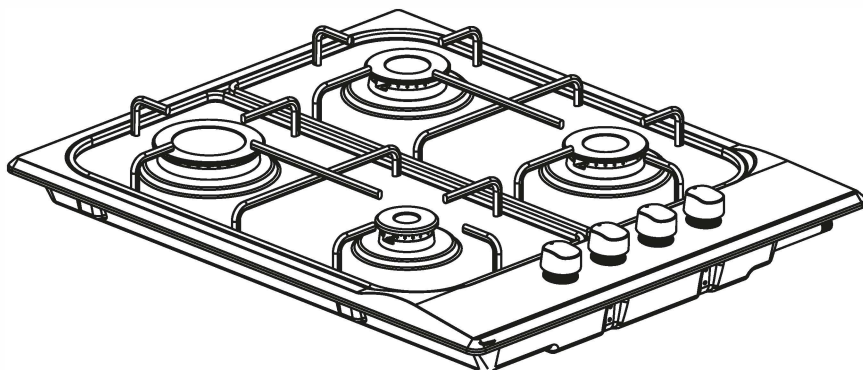




INSTRUKCJA OBSŁUGI



PŁYTY GAZOWE

MPM-60-GMG-15, MPM-60-GMG-08,
MPM-60-GMI-07, MPM-60-GMI-11
MPM-60-GMB-09

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

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 mniej 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 (opak kuchenny).

PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

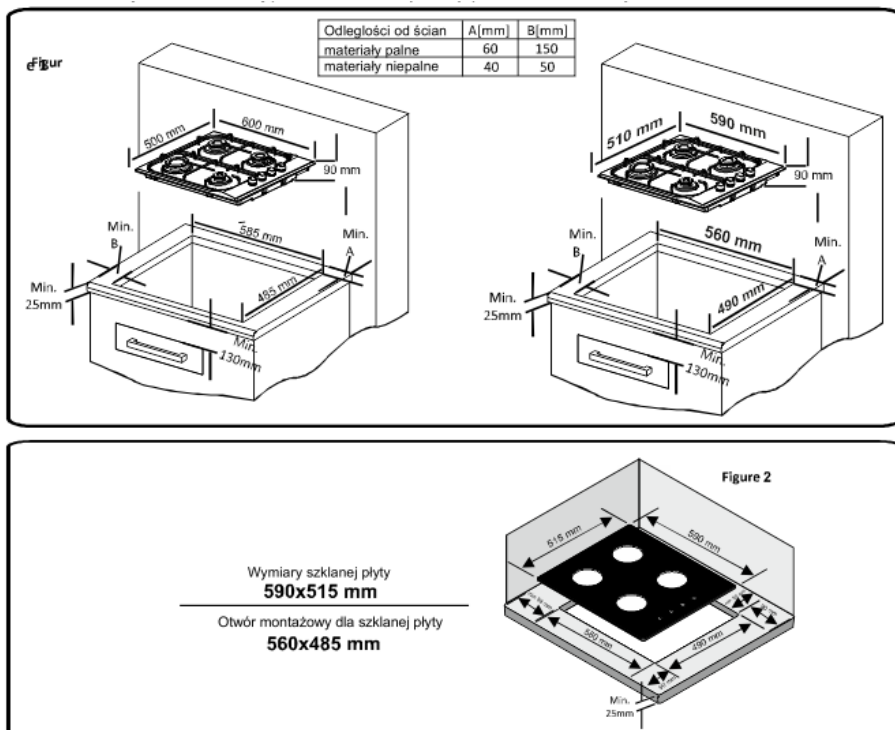
- Zawsze wyłączać urządzenie przed takimi czynnościami jak czyszczenie i konserwacja. Można je wykonywać dopiero po odłączeniu urządzenia lub wyłączeniu zasilania.
- Nie wyjmować pokręteł w celu czyszczenia panelu sterowania.

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

INSTALACJA

ZALECENIA DLA INSTALATORA

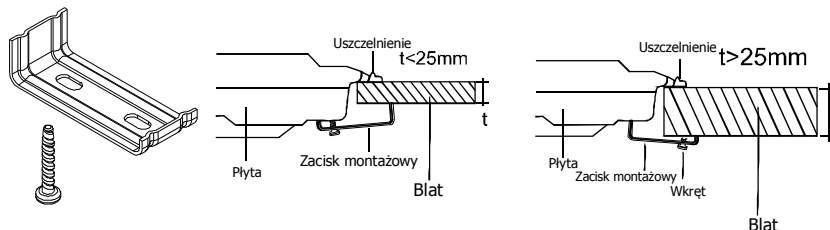
- Urządzenie może być zainstalowane, wyregulowane i przystosowane do pracy z innymi rodzajami gazu tylko przez technika posiadającego odpowiednie uprawnienia. Niespełnienie tego wymagania unieważnia gwarancję.
- Urządzenie powinno być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Technik wykonujący 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.



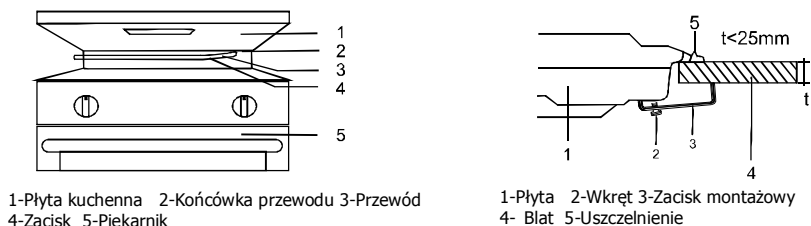
- Wąż elastyczny doprowadzający gaz ziemny jest zatłoczony zaślepką. Technik wykonujący podłączenie musi wyjąć zaślepkę i podłączyć przewód do płyty kuchennej bezpośrednio lub z zastosowaniem opaski zaciskowej. Zawór doprowadzenia gazu ziemnego musi znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.

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



MONTAŻ PŁYTY KUCHENNEJ

1. Uszczelnienie znajduje się w opakowaniu razem z płytą kuchenną. Należy ją przykleić od spodu płyty jak pokazano na ilustracji do procedury montażu.
 2. Unieść płytę nad blatem i ustawić ją odpowiednio.
 3. 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 powyż-

szych 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.

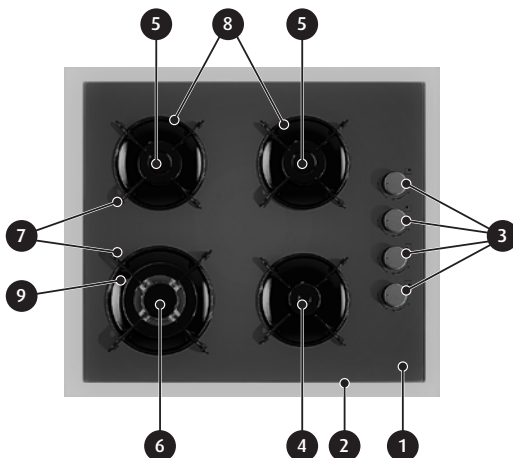
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

WAŻNE! Połączenia elektryczne powinny być wykonywane przez wykwalifikowaną osobę i 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.

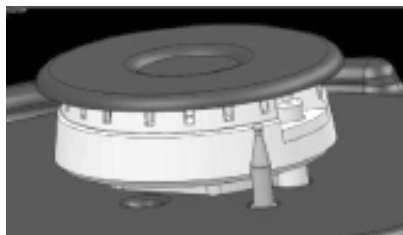
W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone.

ZAPALANIE RĘCZNE

- ▶ Aby zapalić jeden z palników, trzeba zbliżyć zapaloną zapalarkę, świeczkę lub inną zapalarkę, do górnego obwodu palnika, wcisnąć odpowiednie pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Średni płomień uzyskamy ustawiając pokrętło 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 (MIKROPRZELĄCZNIK)

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



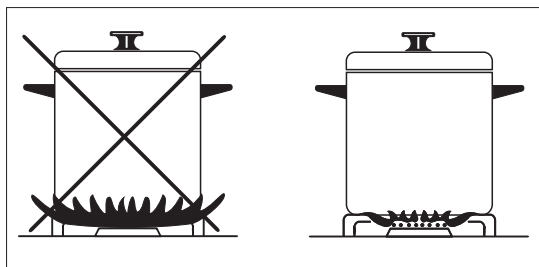
ZABEZPIECZENIE PŁOMIENIA

- ▶ 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 pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do pozycji maksymalnego płomienia.
 2. Użyć zapalanej zapalarki lub przycisku zapłonu, żeby zapalić palnik i przytrzymać wciśnięte pokrętło przez maks. 10 sekund.
 3. Zwolnić pokrętło 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 patelni 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.

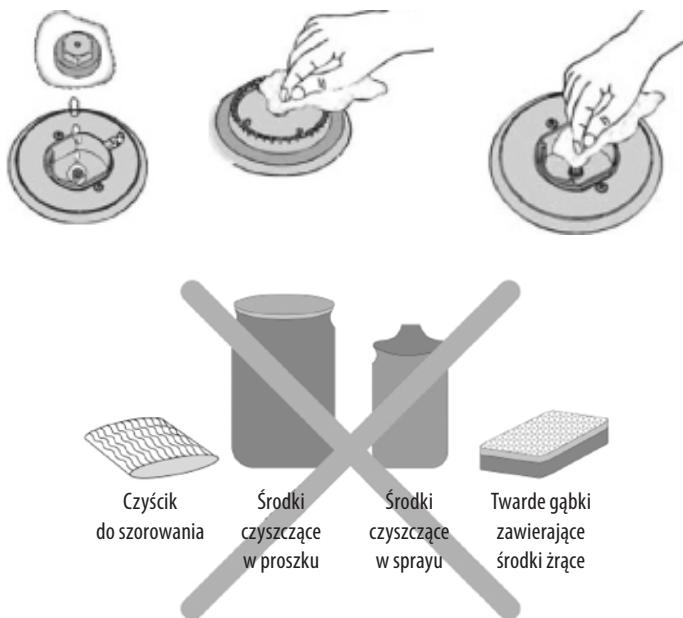
STAL NIERDZEWNA

- ▶ 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. - Doprrowadzanie gazu jest przerywane.	- Wyłącz i wyreguluj pierścień, żeby upewnić się, czy są odpowiednio ułożone. - Dokładnie oczyść i osusz pierścień, a następnie umieść je z powrotem na miejscu.
---	---	---

Specyfikacje techniczne

	4 palnikowa płyta gazowa	
Napięcie/Częstotliwość	220-230 V ~50 Hz	
Parametry przewodu	HO5VV-F 3x0.75 mm ² - HO5W-F 3x1 mm ²	
Długość przewodu	110 cm	
Kategoria urządzenia	I12H3B/P	
Gaz/ciśnienie	NG G 20/20 mbar	
Całkowita moc i zużycie gazu	7,35 kW / 0,700 m ³ /h	8,1 kW / 0,715 m ³ /h
Konwersja na inny rodzaj gazu	LPG G 30/30 mbar	
Całkowita moc i zużycie gazu	7,4 kW / 539 g/h	
Wymiary zewnętrzne	615x570x140 mm	

Otwór montażowy

Szklana płyta 560x485 mm

Typ gazu: gaz ziemny

	G20-20 mbar	G20-25 mbar	SABAF G20-20 mBar
Mały palnik (pomocniczy)	1,00 kW 0,095 m ³ /h	1,00 kW 0,095 m ³ /h	1,00 kW 0,095 m ³ /h
Średni palnik	1,75 kW 0,167 m ³ /h	1,80 kW 0,171 m ³ /h	1,75 kW 0,167 m ³ /h
Duży palnik	2,85 kW 0,271 m ³ /h	2,90 kW 0,276 m ³ /h	3,00 kW 0,271 m ³ /h
wok palnik	3,00 kW 0,286 m ³ /h	3,20 kW 0,305 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
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
Średni palnik	1,80 kW 131 g/h	1,75 kW 127 g/h	2,00 kW 145 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 207 g/h	3,00 kW 204 g/h
wok palnik	3,10 kW 225 g/h	3,00 kW 218 g/h	3,25 kW 236 g/h	3,60 kW 225 g/h

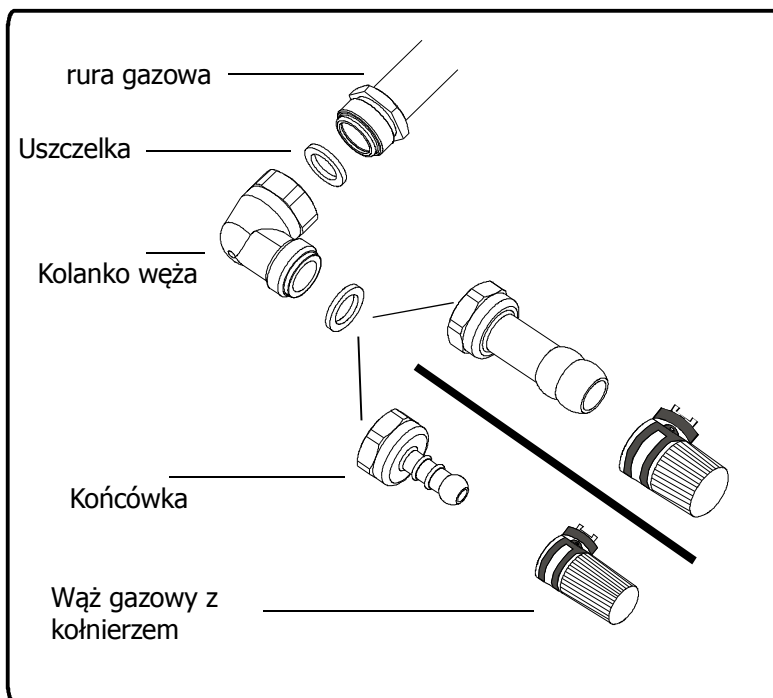
PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Iska

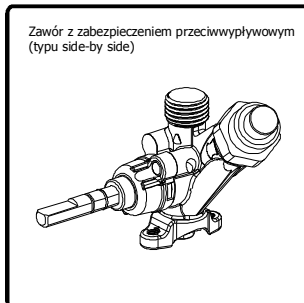
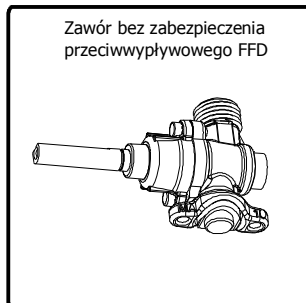


Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór do domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.



⚠ UWAGA! Nie używać zapalek/zapalniczki do kontroli wycieku gazu



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

nazwa dostawcy lub znak towarowy MPM

Identyfikator modelu

Identyfikator modelu	MPM-60-GMI-11	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4%
	RL - Palnik Średni	56,4%
	FR - Palnik Mały	–
	RR - Palnik Średni	56,4%
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowe (EE gas hob)		56,4
Masa urządzenia		14 kg

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-60-GMB-09	
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 gazowe (EE gas hob)	56,4	
Masa urządzenia	14 kg	

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-60-GMG-15	
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 gazowe (EE gas hob)	56,4	
Masa urządzenia		14 kg

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU			
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014			
nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM	
Identyfikator modelu		MPM-60-GMG-08	
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	
		RL - Palnik Średni	
		FR - Palnik Mały	
		RR - Palnik Średni	
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowe (EE gas hob)		56,4	
Masa urządzenia		14 kg	

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-60-GMI-07
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 gazowe (EE gas hob)		56,4
Masa urządzenia		12 kg

*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
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72
www.mpm.pl

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez Gwaranta w terminie ustawowym lub 14 dni liczonych od daty dostarczenia produktu do Gwaranta, w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas naprawy. **Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.**

2. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez Gwaranta (Punkt Serwisowy) czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: za instalowanie, sprawdzenie działania, itp.

3. **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 sprzętu; 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.

4. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, w przypadku gdy:

- a) Punkt Serwisowy Gwaranta stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe;
- b) naprawa nie jest wykonywana w terminie wymienionym w pkt. 1 lub innym terminie, uzgodnionym na piśmie z reklamującym;
- c) w okresie 24 miesięcy wystąpi konieczność dokonania pięciu napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.

5. Do przyjęcia reklamacji i wykonania naprawy gwarancyjnej upoważnione są Punkty Serwisowe Gwaranta wymienione w karcie gwarancyjnej lub na stronie internetowej www.mpm.pl.

6. Reklamowany sprzęt może zostać przesłany na koszt gwaranta zwykłą przesyłką pocztową po wcześniejszym uzgodnieniu tego faktu z gwarantem.

7. Sprzęt dostarczany do Punktu Serwisowego Gwaranta powinien być czysty. Wersant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt nabywcy.

8. Faktyczną datę naprawy gwarancyjnej Punkt Serwisowy Gwaranta poświadcza w karcie gwarancyjnej.

9. Uprawnienia z tytułu udzielanej gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika WAŻNEJ karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie naprawy we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji.

10. Karta gwarancyjna jest ważna na terytorium Polski.

11. Urządzenia firmy MPM mają zastosowanie do użytkowania przez konsumenta wyłącznie w gospodarstwie domowym, chyba że mają inne przeznaczenie np. wirtyna handlowa. Użytkowanie sprzętu niezgodnie z przeznaczeniem spowoduje utratę gwarancji.

12. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować utratę prawa 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 czytelnego podpisu kupującego jest **NIEWAŻNA**.



MPM agd S.A.

ul. Brzozowa 3,05-822 Milanówek, Polska

tel: (22) 380 52 42, fax: (22) 724 70 00

www.mpm.pl

KARTA GWARANCYJNA

(Ważna tylko z dowodem zakupu)

Nr karty gwarancyjnej

Data wydania karty gwarancyjnej

Data i sprzedaż
pieczętka i podpis sprzedawcy

**ZAPOZNAŁEM SIĘ I AKCEPTUJĘ
WARUNKI NINIEJSZEJ GWARANCJI**

Czytelny podpis kupującego



WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

MIASTO	ULICA	TELEFON
Bartoszyce	Generała Bema 5	690-313-233
Białe Błota	Generała Bema 6	22/380-52-43
Białystok	Sienkiewicza 55A	22/380-52-43
Bolesławiec	Dolne Młyny 29A	22/380-52-43
Brzeg	Jerzego II Piasta 9	22/380-52-43
Bydgoszcz	Pucka 7	22/380-52-42
Ciechanów	Głowackiego 12	23/672-48-34
Chelm	I Armii WP 3A	22/380-52-42
Częstochowa	Zamenhofa 20	22/380-52-42
Częstochowa	Sikorskiego 4/6	22/380-52-42
Chrzanów	Berka Joselewicza 5A	22/380-52-42
Ćwiklice	Orzechowa 4E	22/380-52-42
Ełbląg	Ogólna 53	22/380-52-42
Gdańsk	Trakt Św. Wojciecha 223/225	22/380-52-42
Gdynia	Wójta Radtkego 34	58/661-62-08
Gdynia	Czapskiego 4	22/380-52-42
Gorzów Wlkp.	Mościckiego 14	95/729-20-93
Grajewo	Os. Młodych 22	86/272-45-51
Grodzisk Mazowiecki	Działkowa 5	600-922-855
Grudziądz	Wybickiego 45	22/380-52-42
Gniezno	17 Dywizji Piechoty 6	22/380-52-42
Jelenia Góra	Forteczna 2A	22/380-52-42
Kalisz	Górnosłaska 44-46	62/753-43-02
Kalisz	Poznańska 2A	22/380-52-42
Katowice	Ułańska 16	22/380-52-42
Kędzierzyn Koźle	Lokietka 2	22/380-52-42
Kielce	Jeziorańskiego 73	22/380-52-42
Kieleczków	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	Lotnicza 3	22/380-52-42
Krosno	Legionów 2A	22/380-52-42
Kwidziń	Staszica 22	55/613-10-13
Lubin	Magnoliowa 9	22/380-52-42
Lublin	Betonowa 6	22/380-52-42
Łomża	Prusa 14 /74	22/380-52-42
Łomża	Nowogrodzka 73	22/380-52-42
Łowicz	Zaciszna 4	22/380-52-42
Łódź	Marynarska 42	22/380-52-42
Międzyrzecz Podlaski	Partyzantów 4A	22/380-52-42
Mława	Dudzińskiego 14	22/380-52-42
Nowy Dwór Mazowiecki	Zakroczymska 34	22/775-37-57
Nowy Sącz	Barska 2	22/380-52-42
Nowy Sącz	Franciszkańska 4	22/380-52-42
Nysa	Pl. Staromiejski 7	22/380-52-42
Olsztyn	Bałycka 100	22/380-52-42
Olsztyn	Kołobrzęska 5	22/380-52-42x
Opole	Szarych Szeregów 11	22/380-52-42
Ostrów Wielkopolski	Piłsudskiego 7	22/380-52-42
Ostrowiec Świętokrzyski	Samsonowicza 18K	22/380-52-42
Pila	Jana Styki 3	22/380-52-42
Piotrków Trybunalski	Słowackiego 70A/2	22/380-52-42
Płock	Walczyńskich 9A paw.4	22/380-52-42
Połczyn-Zdrój	Browarna 30	22/380-52-42
Poznań	Cześnikowska 1A	61/867-41-12
Przemyśl	Mickiewicza 9	22/380-52-42
Puławy	Olszewskiego 10	22/380-52-42
Racibórz	Wojska Polskiego 6A/3	32/415-26-04
Racibórz	Plac Wolności 11	22/380-52-42

MIASTO	
Radom	C
Ruda Śląska	I
Ruda Śląska	Pi
Rybnik	Si
Rzeszów	Si
Rzeszów	K
Sieradz	A
Ślupsk	A
Ślupsk	A
Stargard	C
Suwałki	D
Szamotuły	W
Szczecin	C
Ślesin	K
Tarnów	Si
Tarnobrzeg	K
Tczew	C
Toruń	L
Toruń	W
Trzebiatów	II
Wadowice	B
Wałbrzych	A
Warszawa	M
Warszawa	Pi
Wągrowiec	R
Węgrów	Si
Wieluń	G
Wieluń	Si
Wrocław	Si
Wrocław	Si
Wyszków	Pi
Zakopane	K
Zamość	O
Zamość	R
Zbąszyn	Pi
Zgierz	Pi
Zielona Góra	W
Złocieniec	C
Zabnica	G

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

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



	ULICA	TELEFON
	Chrobrego 48	22/380-52-42
	1 Maja 318A	32/771-73-12
	Piastowska 8	22/380-52-42
	Skłodowskiej-Curie 7	22/380-52-42
	Słoneczna 1	17/853-38-63
	Krzyżanowskiego 12A	22/380-52-42
	Al. Pokoju 7	22/380-52-42
	Al. 3 Maja 82/25	59/843-60-83
	Al. 3 Maja 77/5	22/380-52-42
	Chopina 31/U/3	22/380-52-42
	Daszyńskiego 5	87/565-56-90
	Wronecka 28	61/292-07-58
	Chmielewskiego 18	22/380-52-42
	Kościelna 4	22/380-52-42
	Starodąbrowska 24	14/627-22-06
	Kościuszki 24	15/822-53-67
	Czyżykowska 68	22/380-52-42
	Łyskowskiego 29/35	22/380-52-42
	Wojska Polskiego 43/45	22/380-52-42
	II Pułku Ułanów 1C	22/380-52-42
	Bohaterów Getta 1	22/380-52-42
	Armii Krajowej 48	22/380-52-42
	Marsa 128/23	501-162-992
	Płocka 15A	22/380-52-42
	Rogozińska 29E	67/268-53-98
	Strażacka 2	22/380-52-42
	Głowackiego 50	43/843-64-75
	Stare Sady 62/40	22/380-52-42
	Okrzei 46	22/380-52-42
	Pułtуска 52A	22/380-52-42
	Kamieniec 21	18/200-01-23
	Ogrodnicza 39	84/639-32-10
	Reja 2	22/380-52-42
	Plac Dworcowy 4/1	22/380-52-42
	Parzęczewska 21	42/716-40-97
	Wyszyńskiego 34C	22/380-52-42
	Cieszyńska 19	22/380-52-42
	Graniczna 25	33/864-25-10

Sprzęt

Typ

Nr fabr.

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

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