



INSTRUKCJA OBSŁUGI



PŁYTY GAZOWE

MPM-45-GMH-16, MPM-60-GMH-17, MPM-60-GMH-18

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA.....	3
OPIS URZĄDZENIA.....	5
OBSŁUGA PŁYTY GAZOWEJ.....	6
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	6
PRAKTYCZNE PORADY.....	7
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	8
INSTRUKCJA MONTAŻU PŁYTY DO ZABUDOWY.....	8

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 instrukcji obsługi. 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.

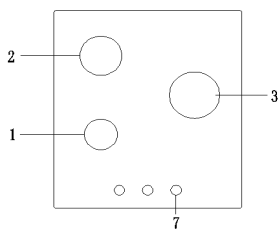
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- 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.
- Elementy opakowania mogą być niebezpieczne dla dzieci!
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy uważać, żeby elektryczny przewód zasilający zmechanizowany sprzęt nie dotykał gorących części płyty.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu płyty.
- Nie należy pozostawiać płyty bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.
- Uważać na moment zagotowania potrawy, by nie dopuścić do zalania palników.
- Jeżeli nastąpi uszkodzenie płyty to można ją ponownie używać po usunięciu wady przez wyspecjalizowany personel techniczny.
- Nie otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczania. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nie ustawiać naczyń na ruszcie nad jednym palnikiem o masie większej niż 5 kg.
- Nie dopuszcza się stawiania jednego naczynia na dwóch palnikach jednocześnie.
- Nie uderzać w pokrętła i palniki.
- Nie dopuścić do uszkodzenia powierzchni płyty.
- 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 wentylować, nie włączać żadnych urządzeń elektrycznych oraz wezwać wyspecjalizowany personel techniczny.
- Palników nie należy używać w sytuacji, gdy włączony gaz nie pali się stabilnym płomieniem.

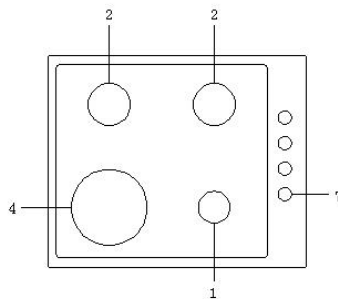
- Główny zawór na przewodzie doprowadzającym gaz należy zamknąć również w przypadku, gdy palniki przez dłuższy czas nie będą używane (np. wyjazd na wakacje).
- Poszczególne części urządzenia rozgrzewają się podczas użytkowania (palniki i płyta). Należy wobec tego zadbać, aby dzieci nie przebywały w bezpośredniej okolicy urządzenia, jak również w porę ostrzec je przed możliwością poparzenia.
- Rozgrzany tłuszcz może się łatwo zapalić. Dlatego potrawy z użyciem tłuszczów (np. frytki) należy przygotowywać ostrożnie i pod stałą kontrolą.
- Palników na płycie kuchennej nie należy zostawiać włączonych, gdy na nich się nic nie gotuje.
- Zabrania się dokonywania napraw płyty przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.
- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek płyty na inny rodzaj gazu, przenoszenia płyty w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.
- Instalacja dla gazu płynnego nie może być stosowana w pomieszczeniach, w których poziom podłogi znajduje się poniżej otaczającego terenu.
- Butlę z gazem należy umieścić w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń wydzielających ciepło (piece, ogrzewacze, grzejniki).
- Nie wolno umieszczać butli z gazem w pobliżu innych urządzeń powodujących iskrzenie.
- Temperatura w pomieszczeniach, w których instaluje się butlę z gazem nie powinna przekraczać 35°C.
- Po każdym podłączeniu płyty do instalacji gazowej lub butli, należy sprawdzić szczelność podłączenia wodnym roztworem mydła. Pojawienie się pęcherzy świadczy o ulatnianiu się gazu.
- Nie dopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia.
- Urządzenia nie wolno czyścić przy pomocy urządzeń czyszczących gorącą parą lub wysokim ciśnieniem.
- Do czyszczenia płyty nie stosować środków zarysowujących powierzchnię.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Płyta nie jest odporna na uderzenia – szkło.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli.
- Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu płyty należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Uwaga! Jeżeli przewód zasilający nie odłączany ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem). Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.

Gratulujemy wyboru naszego niezawodnego i łatwego w użyciu urządzenia! Aby korzystać z płyty w jak najbardziej wydajny sposób, który gwarantuje wieloletnie użytkowanie, zalecamy przeczytanie niniejszej instrukcji. Dziękujemy!

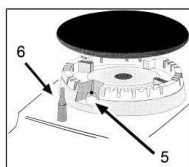
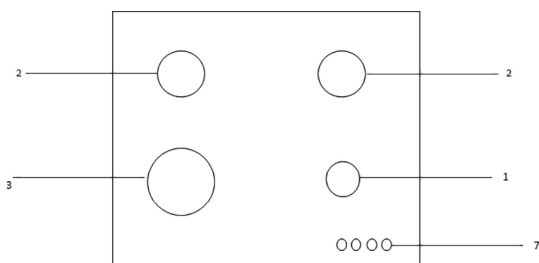
OPIS URZĄDZENIA



MPM-45-GMH-16



MPM-60-GMH-17



1. Palniki pomocnicze
2. Palnik średni
3. Palnik szybki
4. Palnik WOK
5. Świeca iskrownika
6. Zabezpieczenie przeciwwypływo-
we – uruchamia się, gdy płomień zgaśł
przez przypadek (wylanie się potrawy, przeciąg itp.), odcinając dopływ
gazu do palnika.
7. Pokręta sterujące

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 PRZECIWWYPŁYWOWE

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 pokrętkiem i spróbować zapalić palnik przynajmniej 1 minutę później.

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

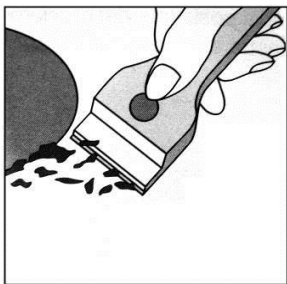
Aby przedłużyć okres użytkowania płyty, należy ją dokładnie i regularnie czyścić, pamiętając o poniższych:

- Części emaliowane 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 przywarte 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 moką 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 kratkę, gdy jest nadal gorąca. Zdjąć kratkę z płyty i zanurzyć ją w zlewie. Usunąć najpierw resztki jedzenia i tłuste plamy, a gdy kratka wystygnie, opłukać ją 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 pokrętko na „Płomień niski”.

Palnik	Ø naczynia (cm)
Palnik pomocniczy	10–14
Palnik średni	16–20
Palnik szybki	22–24
Palnik WOK	24–26

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.

Przed 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 przeciwwypływowe.
- Otwory gazowe nie są zatkane w pobliżu termopary.

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”).

NACZYNNIE NIE JEST STABILNE.

Sprawdzić, czy:

- Spód naczynia jest płaski.
- Naczynie jest poprawnie wyśrodkowane na palniku.
- Kratka nie jest obrocona.

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.

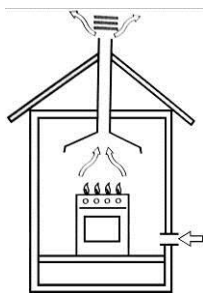
WAŻNE: Odłączyć zasilanie elektryczne przed przeprowadzaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych.

POŁOŻENIE PŁYTY GAZOWEJ

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

- a. 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)

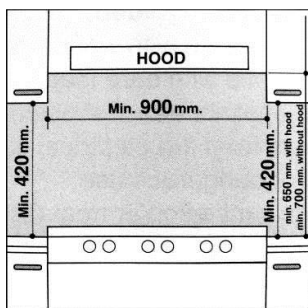
- b. Pomieszczenie musi zapewniać dopływ powietrza, które jest potrzebne do prawidłowego spalania. Przepływ powietrza musi wynosić co najmniej 2 m³/h na każdy kW mocy zainstalowanej. Należy zapewnić dopływ powietrza przez przepływ z zewnątrz poprzez kanał, którego przekrój wewnętrzny wynosi co najmniej 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 wyposażać 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.

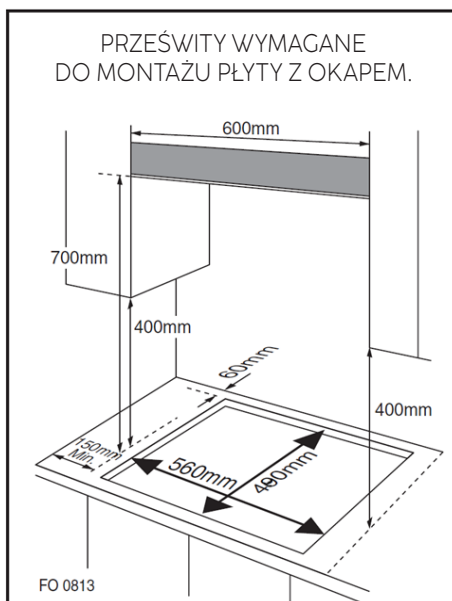
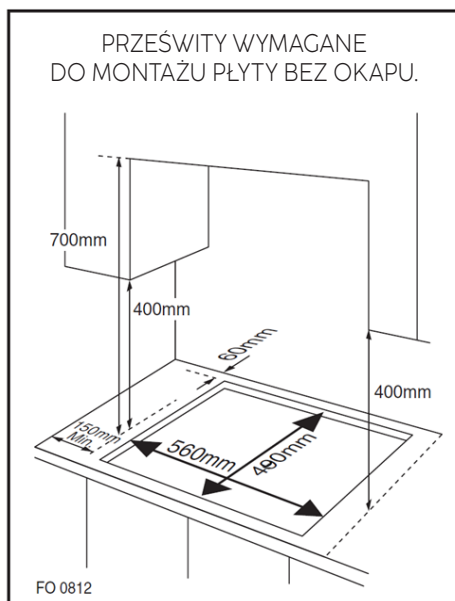
Aby zapewnić prawidłowy montaż, należy przestrzegać poniższych zasad:

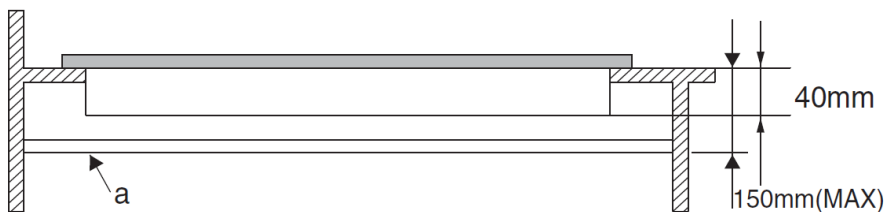
- a. Płytę można zainstalować w kuchni lub aneksie kuchennym.
- b. Meble stojące obok płyty, które są wyższe od powierzchni roboczych, należy umieścić co najmniej 110 mm od krawędzi powierzchni.
- c. Szafki należy umieścić w pobliżu okapu na wysokości co najmniej 420 mm (Rys. 3).



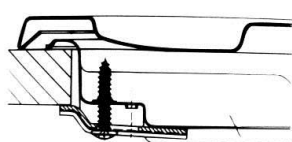
Rys. 3

- d. Płytę należy zainstalować bezpośrednio pod szafką, która powinna znajdować się co najmniej 700 mm od powierzchni roboczej, jak wskazano Rys. C.
- e. Dostarczone mocowania (haki, śruby) służą do przymocowania płyty na blacie o grubości od 20 do 40 mm (Rys. 4).

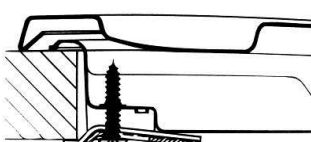




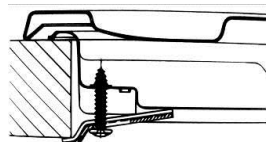
Rys. 4



Położenie haka
H=20mm od góry



Położenie haka
H=30mm od góry

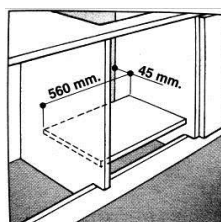
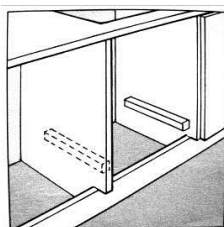


Położenie haka
H=40mm od góry

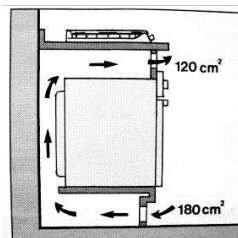
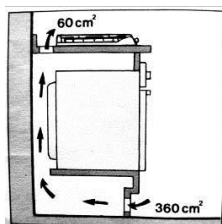
WAŻNE: użyć haków umieszczonych w torbie z akcesoriami.

- f. 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 STAL)

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 STALOWEJ

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 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.

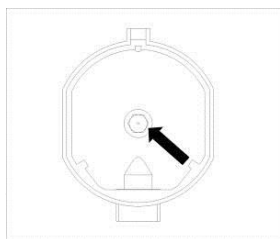
TABELA 1: SPECYFIKACJE PALNIKÓW I DYSZ

	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
Średni	1,8	97	1,8	67
Szybki (R)	2,40	110	2,40	77
Duży (TR)	3,40	125	3,40	93

Ciśnienie zasilające	20mbar	30mbar
----------------------	--------	--------

Przy 15°C i 1013 mbar – gaz suchy

P.C.I.G20	37,78 MJ/m ³	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32,49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30,98 MJ/m ³
P.C.I.G2.350	27,20MJ/ m ³	P.C.I.G30	49,47MJ/kg



PL

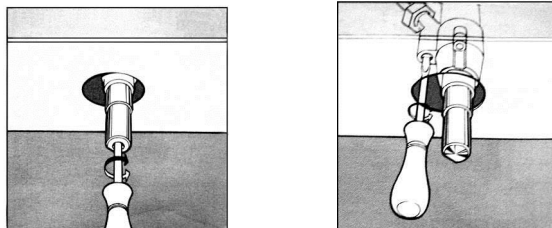
Wymiana dyszy palnika wyłącznie przez autoryzowany serwis: poluzować dyszę wskazanym kluczem (7). Umieścić nową dyszę zgodnie z wymaganym rodzajem gazu (por. Tabela 1). Po zmianie ustawienia płyty gazowej na inny rodzaj gazu należy umieścić na urządzeniu naklejkę z tą informacją.

TABELA 2: ZMIANA USTAWIENIA ŹRÓDŁA GAZU

Palniki	Płomień	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 pokręteł ustawionym do położenia włączonego palnika płomienia w pozycji MINIMUM. Zdjąć pokrętkę i wyregulować płomień małym śrubokrętem (por. Rys. 5).

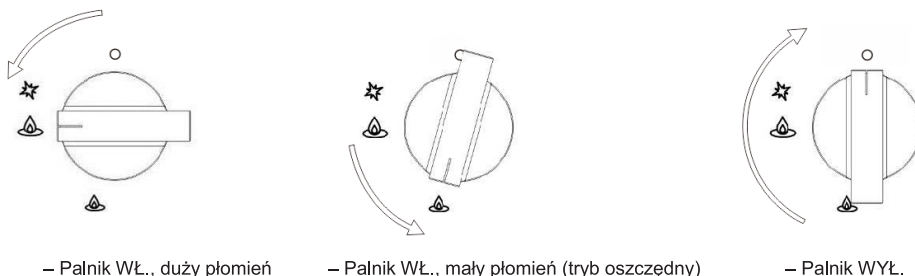


Rys. 5

Sprawdzanie regulacji płomienia: nagrzać palnik przy pełnym otwarciu przez 10 minut. Następnie przekręcić pokrętkę 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 pokrętkę 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 dyszy). Dostosowanie do różnych rodzajów gazu.

TABELA 3: DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

KATEGORIA URZĄDZENIA: I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3B/P I3P I2H3+ I1E3B/P I1E3B/P I1E3B/P I1E3B/P I1E3B/P I1E3B/P

Palnik	Rodzaj gazu	Ciśnienie	Srednica dyszy	Wartości nominalne				Wartości zredukowane	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Pomocniczy	Naturalny G20	20	71	—	95	1,0	860	0,40	344
	Butan G30	30	52	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1,0	860	0,40	344

Umiar- kowanie szybki	Naturalny G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butan G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		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
	Butan G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Potrójny pierścień (wok)	Naturalny G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butan G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

PL

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
I2ELW	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I3+	G20/G27 20 mbar	PL
I3B/P	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
	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.

PL

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; zarówno;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji.
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (22) 380 52 42 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwisdsgd@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 poświadczą 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		
MIEJSCOWOŚĆ	ADRES	TELEFON
Bartoszyce	Warszawska 10	22/ 380-52-42
Bartoszyce	Bema 5	690-313-233
Białe Błota	Ziarnista 13	22/ 380-52-42
Białystok	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.	Mościckiego 14	22/ 380-52-42
Grajewo	os. Młodych 22	86/ 272-45-51
Grodzisk Mazowiecki	Działkowa 5	22/ 755-58-72
Grudziądz	Sudecka 16	22/ 380-52-42
Grudziądz	Al. 23-go Stycznia 56	56/ 462-07-41
Inowrocław	Wojska Polskiego 33 lok.10	22/ 380-52-42
Jelenia Góra	Forteczna 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Poznańska 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Górnośląska 44-46	62/ 753-43-02
Katowice	Ułańska 16	32/ 254-72-28
Kielce	Jana Nowaka Jeziorańskiego 73	22/ 380-52-42
Kielczów	Wiosenna 29	22/ 380-52-42
Koniaków	Koniaków 1060	501-216-408
Konin	3 Maja 33	22/ 380-52-42
Koszalin	Małopolska 1C	22/ 380-52-42
Kraków	Os. Oświecenia 22a	22/ 380-52-42
Kraków	Kościuszki 56	22/ 380-52-42
Kraków	Lotnicza 4	22/ 380-52-42
Kraków	Krakusa 9	22/ 380-52-42
Kraków	Al. Pokoju 20	22/ 380-52-42
Kraków	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
Międzyrzec 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
Piła	Jana Styki 3	22/ 380-52-42
Piotrków Trybunalski	Słowackiego 70a	22/ 380-52-42
Płock	Walczyńskich 9a paw.4	22/ 380-52-42
Poznań	Goleszowska 26	22/ 380-52-42
Poznań	Grunwaldzka 330	22/ 380-52-42
Puławy	Olshewskiego 10	22/ 380-52-42
Racibórz	Wojska Polskiego 6a/3	32/ 415-26-04
Radom	Chrobrego 48	22/ 380-52-42
Reda	Wodniaków 2/8	22/ 380-52-42
Ruda Śląska	Piastowska 8	22/ 380-52-42
Ruda Śląska	1 maja 318 B	32/ 771-73-12
Rybnik	Skłodowskiej-Curie 7	32/ 422-52-97
Rzeszów	Krzyżanowskiego 12a	22/ 380-52-42
Rzeszów	Słoneczna 1	17/ 853-38-63
Siedlce	Partyzantów 27a	22/ 380-52-42
Sieradz	Al. Pokoju 7	43/ 822-71-11
Słupsk	3-go Maja 77/5	22/ 380-52-42
Słupsk	Al. 3 Maja 82/25	59/ 843 60 83
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	Rogozińska 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	Wyszyńskiego 34c	22/ 380-52-42
Złocieniec	Cieszyńska 19	22/ 380-52-42
Złotoryja	Zeromskiego 5/1	22/ 380-52-43
Zabnica	Graniczna 25	33/ 864-25-10

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

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

WWW.MPM.PL