



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



**PLYTA GAZOWA**  
**model: MPM-60-GM-01**

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI**



## spis treści

<b>WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA .....</b>	<b>4</b>
<b>OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>7</b>
<b>DANE TECHNICZNE .....</b>	<b>7</b>
<b>WSKAZÓWKI TECHNICZNE DLA INSTALATORA .....</b>	<b>7</b>
<b>MONTAŻ PŁYTY .....</b>	<b>8</b>
<b>WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCA INSTALACJI URZĄDZENIA. ....</b>	<b>9</b>
<b>WENTYLACJA ORAZ USTAWIENIE W POMIESZCZENIU.....</b>	<b>9</b>
<b>UŻYTKOWANIE PALNIKÓW .....</b>	<b>10</b>
<b>CZYSZCZENIE URZĄDZENIA. ....</b>	<b>13</b>

## **INSTRUKCJA WYŁĄCZNIE DLA AUTORYZOWANEGO SERWISU**

<b>PODŁĄCZANIE URZĄDZENIA DO ŹRÓDŁA ZASILANIA GAZEM. ....</b>	<b>14</b>
<b>PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH TYPÓW GAZU .....</b>	<b>14</b>
<b>WYMIANA DYSZ W CELU WYKORZYSTANIA INNYCH TYPÓW GAZU.....</b>	<b>14</b>
<b>REGULACJA PALNIKÓW .....</b>	<b>15</b>
<b>PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ENERGIA ELEKTRYCZNĄ.....</b>	<b>16</b>
<b>KONSERWACJA URZĄDZENIA .....</b>	<b>17</b>

## **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.

### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA**

- ▶ 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 kuchenki.
- ▶ 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 pokręta i palniki oraz należy uważać na wszelkie.
- ▶ Nie dopuścić do uszkodzenia powierzchni płyty.
- ▶ W przypadku, gdy w pomieszczeniu wyczuwalny będzie zapach gazu, należy za-

mknąć główny zawór na przewodzie doprowadzającym gaz z butli gazowej lub instalacji gazowej, zgasić wszelkiego rodzaju ogień (również papierosa), a pomieszczenie natychmiast wywietrzyć, nie włączając 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 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.

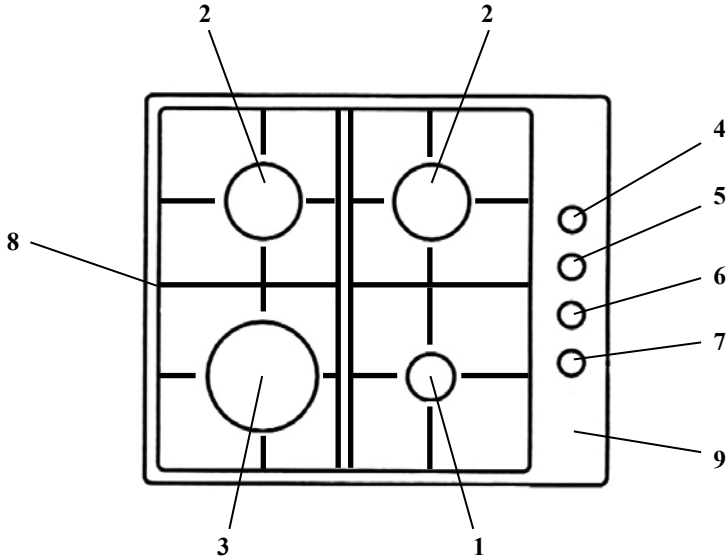
**Uwaga!** Jeżeli przewód zasilający nie odłączany ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

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.

## OPIS URZĄDZENIA

1 – Palnik mały – pomocniczy  
2 – Dwa palniki średnie  
3 – Palnik duży

4-7 – Pokręta palników z iskrownikiem  
8 – Żeliwny ruszt dwuczęściowy.  
9 – Płyta szklana



rys. 1

## DANE TECHNICZNE

<b>Rodzaj gazu</b>	E(GZ-50)/2,0 kPa
<b>Moc</b>	7,06kW
<b>Kategoria</b>	II 2ELsLw3P/B
<b>Napięcie</b>	230V ~50Hz

## WSKAZÓWKI TECHNICZNE DLA INSTALATORA

Instalacja, wszystkie regulacje, zmiany oraz konserwacja, o których jest mowa w niniejszej części 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.

## MONTAŻ PŁYTY

Po wyjęciu wszystkich części z opakowania, należy sprawdzić, czy nie nastąpiło uszkodzenie płyty. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, nie używać urządzenia lecz zwrócić się do wykwalifikowanego personelu.

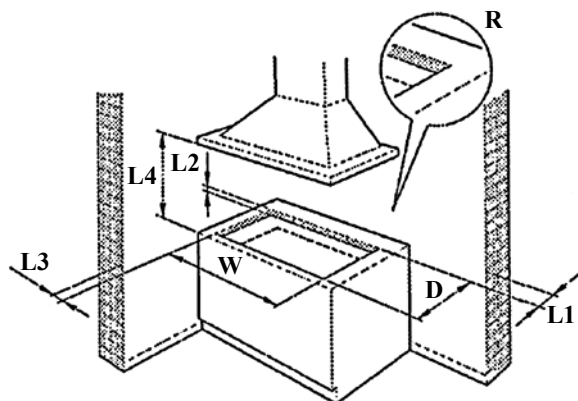
**Części, które stanowią opakowanie (polistyren, pudła, worki, itp.) są przedmiotami niebezpiecznymi, w związku z czym muszą być chronione przed dziećmi!**

Biorąc pod uwagę wskazane wymiary urządzenia (tabela nr 1), wykonaj otwór w powierzchni roboczej, blacie.

Urządzenie musi być zaliczone do klasy 3, wobec czego podlega wszystkim uregulowaniom wskazanym przez normy dotyczące tych urządzeń.

TABELA 1

Model	W (cm)	D (cm)	R (cm)
MPM 60-GM-01	55.5	47.3	1



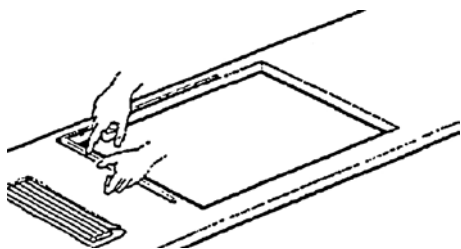
L1 min (cm)	6
L2 min (cm)	4
L3 min (cm)	10
L4 min (cm)	70

rys. 2

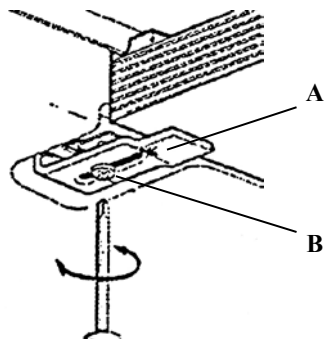
Aby zapobiec przypadkowym przeciekom cieczy pod płytę przewidziano specjalną uszczelkę. W celu jej umieszczenia należy bardzo dokładnie przestrzegać poniższych wskazówek.

- 1) Rozciągnąć uszczelkę wzdłuż krawędzi otworu, zwracając uwagę na to aby w punktach połączeń łączyć na zakładkę (rys. 3).
- 2) Włożyć płytę do otworu w zespole płyty.
- 3) Przy użyciu śrubokręta zamontować 4 płytki A przy użyciu specjalnej śruby (rys. 4).
- 4) Przesunąć płytki oraz zamocować je przy użyciu śruby B.
- 5) Ponownie umieścić część uszczelki na zewnątrz płyty.





rys. 3



rys. 4

### WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCA INSTALACJI URZĄDZENIA

Pragniemy poinformować, że niniejsza płyta jest urządzeniem typu Y, w związku z czym może ona być instalowana jako taka, w pozycji odizolowanej albo umieszczona między dwoma zespołami kuchennymi albo jednym zespołem kuchennym a ścianą. Ponadto ściana z tyłu oraz powierzchnie otaczające muszą być odporne na wysoką temperaturę.

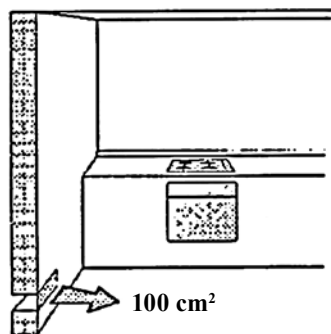
Aby zapobiec odklejeniu się warstwy tworzywa sztucznego, które pokrywa zespół kuchenki, klej użyty do sklejenia obydwu powierzchni musi być odporny na temperatury do 150 °C.

Instalacja urządzenia musi nastąpić w sposób zgodny z normami obowiązującymi w danym kraju a urządzenie musi zostać zainstalowane w miejscu o dobrej wentylacji.

Niniejsze urządzenie nie jest wyposażone w urządzenia mające na celu usuwanie produktów spalania, w związku z czym musi ono być podłączone zgodnie z normami w zakresie instalacji wspomnianymi powyżej. Szczególną uwagę należy zwrócić na informacje podane poniżej w zakresie napowietrzenia oraz wentylacji pomieszczeń.

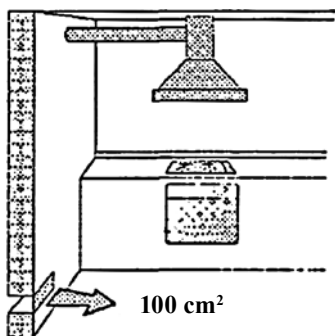
### WENTYLACJA ORAZ USTAWIENIE W POMIESZCZENIU

W celu zapewnienia poprawnego działania urządzenia, konieczna jest ciągła wentylacja w miejscu, gdzie zainstalowano to urządzenie. Objętość pomieszczenia nie powinna być mniejsza niż 25 m<sup>2</sup> a ilość potrzebnego powietrza musi być określona na podstawie regularnego spalania gazu oraz wentylacji pomieszczenia. Naturalny przepływ powietrza nastąpi przez otwory stałe wykonane w ścianie pomieszczenia, w którym należy zapewnić wentylację: otwory te będą wychodziły na zewnątrz oraz muszą posiadać minimalny przekrój wynoszący 100 cm<sup>2</sup> (rys.5). Otwory te muszą być wykonane w taki sposób, aby ich zatkanie było niemożliwe.

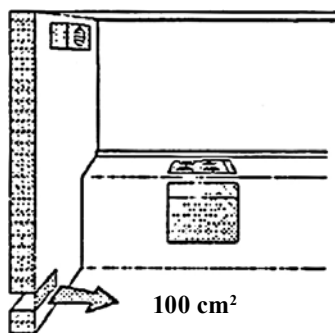


rys. 5

Urządzenia kuchenne zasilane gazem muszą zawsze zapewniać odprowadzanie produktów spalania przy użyciu wyciągu połączonego z kominami, kanałami kominowymi albo w formie bezpośredniego odprowadzenia na zewnątrz (rys.6). Jeżeli nie jest możliwe zastosowanie wyciągu, można wykorzystać wentylator zamontowany na oknie albo skierowany bezpośrednio na zewnątrz (rys.7), który pracuje w trakcie użytkowania urządzenia. Zapewnia to ściśle przestrzeganie norm obowiązujących w danym kraju w zakresie wentylacji pomieszczeń.



rys. 6



rys. 7

## UŻYTKOWANIE PALNIKÓW

Na panelu sterowania nad każdym pokrętkiem znajduje się schemat, który wskazuje palnik odnoszący się do danego pokrętkła (rys. 8). Palniki można włączać na różne sposoby zgodnie z typem urządzenia oraz jego cechami indywidualnymi:

- **Wyłącznik ręczny ON = WŁ (jest to zawsze możliwe nawet jeżeli nastąpiło wyłączenie prądu elektrycznego).** Obracać pokrętkło odpowiadające wybranemu palnikowi w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w taki sposób, aby pokrętkło znalazło się w pozycji MAXIMUM (co odpowiada dużemu płomieniowi) oraz zbliżyć palącą się zapalkę do palnika.

- **Wyłącznik elektryczny ON = WŁ** Obracać pokrętko odpowiadające wybranemu palnikowi w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w taki sposób, aby pokrętko znalazło się w pozycji MAXIMUM (co odpowiada dużemu płomieniowi) oraz wcisnąć przycisk iskrownika oraz puścić, kiedy palnik się zapali.
- **Wyłącznik elektryczny automatyczny ON = WŁ** Obracać pokrętko odpowiadające wybranemu palnikowi w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w taki sposób, aby pokrętko znalazło się w pozycji MAXIMUM (co odpowiada dużemu płomieniowi) oraz wcisnąć pokrętko, puścić kiedy palnik się zapali.
- **Wyłącznik ON = WŁ dla palników z zabezpieczeniem przeciw wypływowym.** Obracać pokrętko odpowiadające wybranemu palnikowi w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w taki sposób, aby pokrętko znalazło się w pozycji MAXIMUM (co odpowiada dużemu płomieniowi) a następnie użyć jednego z urządzeń zapalających opisanych powyżej. Jeżeli palnik zapali się, przytrzymać wciśnięte pokrętko przez około 10 sekund, co umożliwi podgrzewanie termopary przez płomień. Jeżeli po puszczeniu pokrętkła palnik zgaśnie, należy powtórzyć tę czynność od początku.

**Uwaga.** Nie należy usiłować zapalić palnika, jeżeli jego kołpak (dzielnik płomienia) nie znajduje się w odpowiednim miejscu.

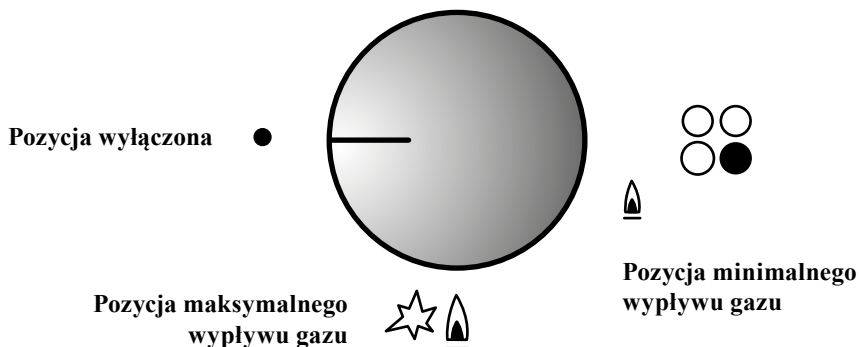
**Porada dotycząca najlepszego wykorzystania palnika:**

- Używać odpowiednich naczyń dla każdego palnika (tabela nr 2 oraz rys. 9)
- Po osiągnięciu temperatury wrzenia należy obrócić pokrętko do pozycji MINIMUM.
- Zawsze używać naczyń z pokrywką

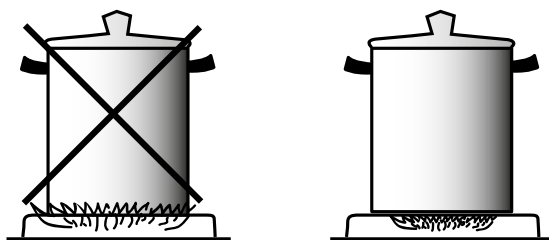
**TABELA 2**

**Zalecane średnice naczyń**

<b>TYP PALNIKA</b>	<b>Zalecane średnice naczyń (cm)</b>
Pomocniczy	12-14
Średni	14-26
Duży	18-26
Potrójny (WOK)	22-26



rys. 8



rys. 9

**Uwaga:** Należy używać naczyń z płaskim dnem.

**Uwaga:** Jeżeli nie ma zasilania elektrycznego, do zapalania palników można używać zapalek.

Zapalanie palników z termoparami bezpieczeństwa może być wykonywane tylko wówczas gdy pokrętko znajduje się w pozycji MAXIMUM (duży płomień). Jeżeli przyrządzona potrawa zawiera olej albo tłuszcz, który może się łatwo zapalić, użytkownik nie może zostawiać urządzenia bez nadzoru.

Nie używać sprayów w pobliżu urządzenia w trakcie jego użytkowania. W trakcie użytkowania palników należy upewnić się, czy uchwyty patelni znajdują się we właściwej pozycji. Dzieci muszą znajdować się w bezpiecznej odległości. Jeżeli płyta posiada pokrywę, przed jej zamknięciem należy upewnić się, powierzchnia otaczająca konstrukcję jest oczyszczona z wszelkich pozostałości produktów spożywczych.

**Uwaga:** użytkowanie urządzenia do gotowania powoduje wytwarzanie ciepła oraz wilgoci w miejscu, w którym urządzenie to zostało zainstalowane. W związku z tym należy upewnić się, czy miejsce to posiada dobrą wentylację, czy naturalne otwory wentylacyjne umożliwiają swobodny przepływ powietrza. Intensywne lub długotrwałe użytkowanie może wymagać dodatkowej wentylacji takiej jak otwarcie okna albo zwiększenia intensywności wentylacji przez zwiększenie mocy wentylatorów elektrycznych, jeżeli zostały one zainstalowane.

## CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

**Przed wykonaniem jakichkolwiek prac związanych z czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz zakręcić główny zawór zasilania urządzenia gazem.**

### *Czyszczenie części górnej:*

Należy przeprowadzać okresowe mycie głowic palników, emaliowanych rusztów stalowych, emaliowanych pokryw oraz kołpaków palników (dzielników płomienia) przy użyciu ciepłej wody z mydłem, następnie opłukać oraz dokładnie wysuszyć. Płytkę szklaną należy czyścić wilgotną ściereczką z delikatnym detergentem. Nie wolno do tego celu używać żadnych środków ściernych które mogłyby doprowadzić do powstania trwałych rys. **Każda ciecz spływająca z patelni musi być zawsze usunięta przy użyciu delikatnego materiału. Jeżeli otwarcie lub zamknięcie kurka jest trudne nie należy tego czynić na siłę.** W celu zachowania cech części emaliowanych, należy je często myć wodą z mydłem. Nigdy nie używać proszków ściernych. Unikać pozostawiania kwasu albo substancji alkalicznych na częściach emaliowanych (ocet, sok z cytryny, sól, sok pomidorowy itp.) oraz mycia tych części kiedy są jeszcze ciepłe.

### *Czyszczenie części ze stali nierdzewnej:*

Należy przeprowadzać mycie tych części wodą z mydłem a następnie osuszać je miękką tkaniną. Połysk można utrzymać prze okresowe czyszczenie przy użyciu specjalnych produktów przeznaczonych do tego celu, jakie są dostępne na rynku. Nigdy nie używać proszków ściernych.

### *Czyszczenie kołpaków palników (dzielników płomienia):*

Czyszczenie nie zamocowanych kołpaków palników (dzielników płomienia) można przeprowadzić przez ich zdemontowanie oraz mycie wodą z mydłem. Po ich dokładnym osuszeniu oraz sprawdzeniu, czy otwory nie są zatkane, należy je ponownie zamontować na właściwej pozycji.

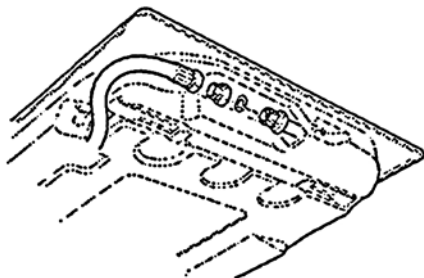
# INSTRUKCJA WYŁĄCZNIK DLA AUTORYZOWANEGO SERWISU

## PODŁĄCZANIE URZĄDZENIA DO ŹRÓDŁA ZASILANIA GAZEM

Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania gazem, najpierw należy wykręcić nakrętkę zabezpieczającą na przewodzie zasilania gazem, która jest umieszczona pod ciśnieniem w przyłączy doprowadzenia gazu. Następnie należy upewnić się, czy parametry urządzenia i gazu podane na etykiecie w dolnej części obudowy są zgodne z parametrami zasilania gazem.

**Ważna uwaga:** Niniejsze urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z normami obowiązującymi w danym kraju oraz musi być używane tylko w miejscu o dobrej wentylacji.

**Uwaga:** Należy pamiętać, że przyłączy doprowadzenia gazu do urządzenia jest to walcowa złączka skręcaną  $\frac{1}{2}$  zgodna z obowiązującymi normami . (rys. 10)



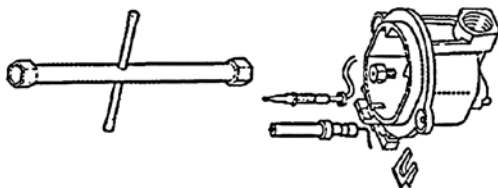
rys. 10

## PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH TYPÓW GAZU

Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania gazem oraz źródła zasilania energią elektryczną. Urządzenie jest standardowo przystosowane do zasilania gazem ziemnym 2 E – 2,0kPa /GZ-50/ oraz posiada w komplecie dysze na gaz butlowy 3 B/P wraz z końcówką do założenia węża.

## WYMIANA DYSZ W CELU WYKORZYSTANIA INNYCH TYPÓW GAZU

W celu dokonania wymiany dysz palników, należy zastosować następującą procedurę: Podnieść palniki oraz odkręcić dysze (rys. 11) przy użyciu regulowanego klucza 7 mm oraz dokonać wymiany dysz na typ przewidziany dla nowego gazu zasilającego zgodnie z informacjami podanymi na tabeli nr 3 zamieszczonej poniżej.



rys. 11

**Uwaga: po dokonaniu zmian opisanych powyżej, technik musi umieścić etykietę odpowiednią dla nowego gazu zasilającego na urządzeniu na miejscu starej etykiety. Etykieta taka znajduje się w torbie zawierającej dysze zamienne.**

### Specyfikacja dysz i palników

Typ palnika	Typ gazu	Ciśnienie	Średnica dyszy	Ładunek nominalny				Ładunek zredukowany	
		rnbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	kcal/h	Kw	kcal/h
Pomocniczy	Gaz ziemny G20	20	69	–	85,7	0,9	774	0,40	344
	Butan G30	37	44	65	–	0,9	774	0,40	344
Średni	Gaz ziemny G20	20	97	–	179	1,88	1617	0,60	516
	Butan G30	37	64	136	–	1,88	1617	0,60	516
Duży	Gaz ziemny G20	20	110	–	228	2,4	2064	0,90	774
	Butan G30	37	72	174	–	2,4	2064	0,90	774
Potrójny (WOK)	Gaz ziemny G20	20	123	–	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butan G30	37	86	247	–	3,4	2924	1,50	1290

Przy temperaturze 15° C i ciśnieniu 1013 mbar wartość opałowa gazu ziemnego G20 wynosi 33,78 MJ/m<sup>3</sup>.

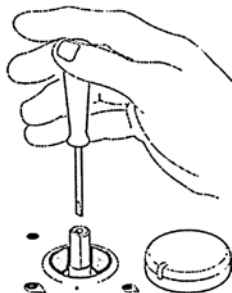
### REGULACJA PALNIKÓW

*Regulacja” MINIMUM” na palnikach:*

Aby przeprowadzić regulację MINIMUM na palnikach, należy przeprowadzić następującą procedurę:

- 1) Włączyć palnik oraz przekręcić pokrętkę do pozycji MINIMUM (mały płomień)
- 2) Wyjąć pokrętkę (rys. 12) kurka, który jest ustawiony na ciśnienie standardowe. Pokrętkę znajduje się na elemencie samego kurka
- 3) Obok elementu kurka w części górnej konstrukcji, użyć małego śrubokręta, który mocuje wkręt (złoty) znajdujący się w dolnej części kurka (rys. 12) oraz obracać wkręt mocujący w prawo albo w lewo tak długo aż nastąpi regulacja płomienia palników w sposób najbardziej odpowiedni na poziomie MINIMUM.
- 4) Upewnić się, czy płomień nie gaśnie w trakcie szybkiej zmiany pozycji od MAXIMUM do MINIMUM.

**Uwaga:** Regulacja opisana powyżej może zostać przeprowadzona tylko w przypadku palników zasilanych gazem ziemnym oraz gazem z sieci ciepłowniczej (jeżeli jest dostępny), natomiast w palnikach zasilanych gazem ciekłym wkręt należy wkręcić całkowicie do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



rys. 12

## PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ENERGIĄ ELEKTRYCZNĄ

**Podłączenie urządzenia do źródła zasilania energią elektryczną musi zostać przeprowadzone zgodnie z normami oraz wskazaniami obowiązujących przepisów prawa.**

**Przed dokonaniem podłączenia należy sprawdzić, czy:**

Prąd elektryczny oraz gniazda są odpowiednie dla mocy maksymalnej urządzenia. (Patrz etykieta w części dolnej obudowy).

Gniazdo albo układ elektryczny jest wyposażony w sprawne przyłącze uziemiające zgodnie z aktualnie obowiązującymi normami oraz wskazaniami obowiązujących przepisów prawa. W przypadku nieprzestrzegania tych wskazań, producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikłe skutki.

**W przypadku podłączenia urządzenia do źródła zasilania energią elektryczną przy użyciu gniazda.**

Umieścić na kablu elektrycznym wtyczkę standardową (jeżeli nie została dostarczona), która jest odpowiednia do napięcia zasilania umieszczonego na etykiecie. Podłączyć przewody zgodnie ze schematem na rys.13 zwracając uwagę na przestrzeganie odpowiednich par wyszczególnionych poniżej: **litera L (faza) = przewód w kolorze brązowym; litera N (neutralny) = przewód w kolorze niebieskim; symbol „ $\perp$ ” uziemienie = przewód w kolorze zielonym;**

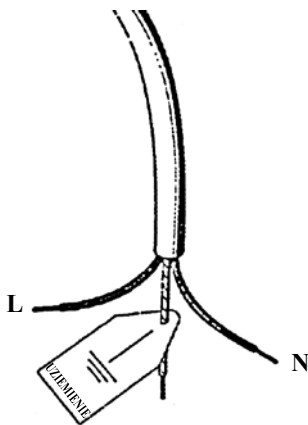
- Kabel elektryczny należy umieścić w takim miejscu, aby nie mógł osiągnąć temperatury ponad 75 °C w jakimkolwiek punkcie
- Nie używać elementów redukcyjnych, przedłużaczy, adapterów albo boczników w celu podłączania, ponieważ mogłoby to powodować niewłaściwe styki oraz niebezpieczne przegrzanie.

**W przypadku podłączenia bezpośredniego urządzenia do źródła zasilania energią elektryczną:**

- Umieścić wyłącznik jednobiegunowy między urządzeniem a źródłem zasilania energią elektryczną. Wyłącznik musi posiadać odpowiedni ładunek dla urządzenia o minimalnym otwarciu między stykami wynoszącym 3 mm.
- Należy pamiętać, że przewód uziemiający nie może być przerywany przy użyciu wyłącznika.



- Alternatywnie przyłącze elektryczne może być również zabezpieczone przy użyciu wyłącznika różnicowego wysokiej czułości.
- Polecamy umieszczenie specjalnego żółto – zielonego przewodu uziemiającego na systemie uziemiającym.



rys. 13

**Uwaga:** Urządzenie jest zgodne z dyrektywą 90/396/EWG dotyczącą gazowych urządzeń kuchennych do użytku domowego, oraz z dyrektywami: 2006/95/WE bezpieczeństwo użytkowania elektrycznego sprzętu do użytku domowego; 2004/108/WE kompatybilność elektromagnetyczna

### KONSERWACJA URZĄDZENIA

**Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania gazem oraz źródła zasilania energią elektryczną. Wszelkie naprawy należy powierzyć wyspecjalizowanemu serwisowi technicznemu.**

Aby dokonać wymiany różnych komponentów takich jak palniki, kurki oraz części elektryczne, należy zdemontować płytę z zespołu kuchenki przez zwolnienie haków mocujących, odkręcić wkręty mocujące palników u góry konstrukcji, odkręcić nakrętki mocujące płytę, które są widoczne w dolnej części płyty oraz zdemontować górną część konstrukcji, aby dokonać wymiany wadliwych części.

Jeżeli nastąpi potrzeba wymiany kurków, należy także odkręcić obydwa wkręty mocujące rampy gazowej w dolnej części płyty, które znajdują się w jej górnej części.

Zalecamy wymianę uszczelki na kurku przy każdej wymianie kurka w celu zapewnienia idealnego utrzymania między korpusem a rampą.

**Uwaga:** Kabel elektryczny dostarczany z urządzeniem jest podłączony do urządzenia przy użyciu przyłącza X) zgodnie z normami oraz dalszymi zmianami), w związku z czym może zostać wymieniony na taki sam typ kabla jak kabel zainstalowany bez używania narzędzi specjalnych.

W przypadku zużycia albo uszkodzenia kabla sieciowego, należy dokonać wymiany zgodnie ze wskazówkami podanymi w tabeli nr 4:

## TABELA 4

### Typy oraz przekroje elektrycznego kabla sieciowego do płyt

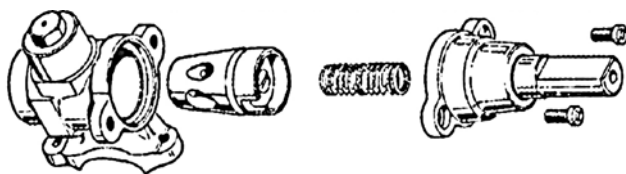
Wymiary płyty	Typ płyty	Typ / przekrój kabla sieciowego
51x60cm	Palniki gazowe	H05RR-F 3x0,75 mm <sup>2</sup>

**Uwaga:** W przypadku wymiany elektrycznego kabla sieciowego instalator musi dysponować przewodem uziemiającym o długości około 2cm większej niż przewody fazowe oraz musi przestrzegać ostrzeżeń dotyczących przyłącza elektrycznego.

**Smarowanie kurków olejem (czynność ta musi zostać wykonana przez wykwalifikowany personel z autoryzowanego serwisu)**

Jeżeli przemieszczanie kurka stanie się trudne, niezwłocznie musi nastąpić jego smarowanie olejem zgodnie ze wskazówkami podanymi poniżej

- Zdemonstrować główną część kurka przez odkręcenie obydwu wkrętów, które znajdują się na elemencie kurka (rys. 14)



rys. 14

- Wyjąć oraz oczyścić stożek oraz jego ustawienie przy użyciu tkaniny zwilżonej rozcieńczalnikiem
- Przeprowadzić smarowanie stożka cienką warstwą specjalnego oleju.
- Włożyć stożek, przemieścić kilka razy, ponownie go wyjąć, usunąć nadmiar oleju oraz upewnić się, czy obszary, gdzie wypływa gaz nie są zatkane
- Przeprowadzić ponowny montaż wszystkich części w kolejności odwrotnej do demontażu oraz sprawdzić, czy kurek działa poprawnie.



**Uwaga!** Firma MPM Product zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

**Poland**



**Prawidłowe usuwanie produktu  
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)**

Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazują, 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, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

*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](http://www.mpm.pl)**