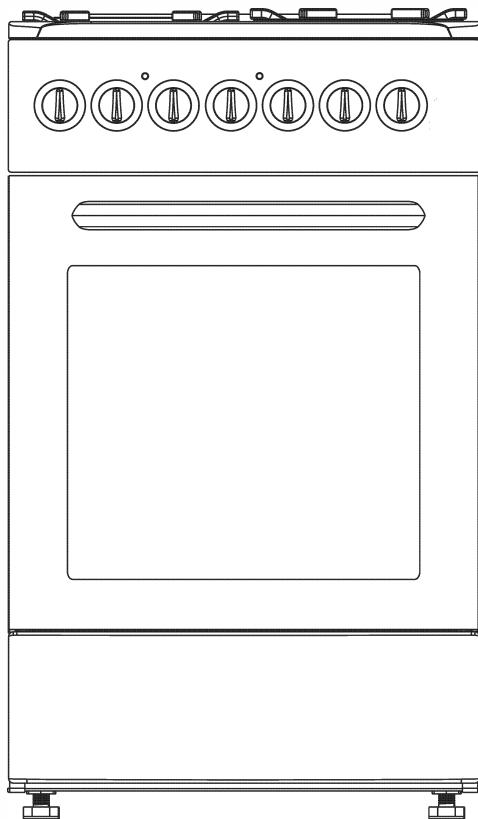




INSTRUKCJA OBSŁUGI KARTA GWARANCYJNA



KUCHNIA GAZOWO-ELEKTRYCZNA
MODELE MPM-54-..., MPM-64-...

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

10-09-06-017

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- a Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z obowiązującym prawem i użytkowane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. PRZED ZAINSTALOWANIEM I UŻYTKOWANIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.
- a Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym oraz jej regulację powinien wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych lub technik autoryzowanego zakładu serwisowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, co winno być potwierdzone na karcie gwarancyjnej wyrobu. Brak takiego potwierdzenia unieważnia gwarancję.
- a Przed zainstalowaniem upewnić się, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) i nastawy urządzenia są zgodne z warunkami podanymi na tabliczce znamionowej. Powinno być ono instalowane i przyłączone zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- a Użytkowanie urządzeń do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnić się, czy pomieszczenie w którym stoi kuchnia jest dobrze wentylowane. Należy zadbać, aby kratki wentylacyjne zawsze były otwarte lub należy zainstalować wymuszony system wentylacji (okap nadkuchenny).
- a Długotrwałe i intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji np. otwarcia okien lub zwiększenia efektywności wentylacji np. zwiększenie wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest używana.
- a Wyrób instalować po 8 godzinach sezonowania w pomieszczeniu kuchennym.
- a Kuchnia powinna być ustawiona zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w punkcie USTAWIENIE KUCHNI.
- a Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
- a W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu, urządzenie należy odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym.
- a Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
- a Kuchnie powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń.
- a Kuchni nie wolno podnosić za uchwyt piekarnika.

- a Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
- a Zużytą kuchnię należy doprowadzić do stanu uniemożliwiającego jej ponowne wykorzystanie. Należy zdjąć drzwi, gdyż mogą stanowić źródło zagrożenia, zwłaszcza dla dzieci. Następnie urządzenie przekazać do wyspecjalizowanych jednostek zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych.
- a Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika. Dostępne wewnątrz piekarnika elementy grzejne są bardzo gorące.
- a W czasie pracy piekarnika jego szyba oraz elementy zewnętrzne rozgrzewają się w znacznym stopniu. Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci w czasie używania tej funkcji urządzenia.

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA.....	3
INFORMACJE OGÓLNE	6
WAŻNE WSKAZÓWKI	6
PRZYGOTOWANIE.....	7
INSTALACJA.....	7
USTAWIENIE KUCHNI.....	8
MOCOWANIE DO PODŁOŻA	9
PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ	10
WYMIANA DYSZ	12
OPIS PRODUKTU	13
UŻYTKOWANIE KUCHENKI GAZOWEJ	13
STEROWANIE ZEGAREM ELEKTRONICZNYM (DOTYCZY MODELI WYPOSAŻONYCH W FUNKCJĘ)	15
UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA TURBO	19
UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA STATYCZNEGO.....	20
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA, NAPRAWY I OBSŁUGI KONSERWACYJNEJ URZĄDZENIA:	21
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TRANSPORTOWANIA URZĄDZENIA.....	21
CZYSZCZENIE I OBSŁUGA KONSERWACYJNA.....	22
WYMIANA LAMPY.....	22
DANE TECHNICZNE	23
KARTA PRODUKTU.....	24 - 32

INFORMACJE OGÓLNE

Kuchnia gazowa jest przeznaczona do przygotowywania potraw, wyłącznie w gospodarstwie domowym. Stosowanie jej do innych celów jest niedozwolone!

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Zużycie gazu

Rodzaj palnika	G20 2E (GZ50) 20 [mbar]	G30 3B/P (propan butan) 30 [mbar]
	m ³ /h	g/h
Mały	0,095	73
Średni	0,167	131
Duży	0,271	204

Kuchnia jest urządzeniem kategorii II2E3B/P. Może być przystosowana do zasilania gazami z grupy E drugiej rodziny i gazami z grupy B/P trzeciej rodziny.

Rodzaj gazu	Oznaczenie	Ciśnienie p
Gaz ziemny	G20 2E (GZ50)	20 [mbar]
Gaz LPG	G30 3B/P (propan butan)	30 [mbar]

WAŻNE WSKAZÓWKI

- a** Podczas użytkowania kuchnia staje się gorąca. Zaleca się zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania gorących elementów wewnątrz i na zewnątrz piekarnika.
- a** Przewody przyłączeniowe zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego używanego w pobliżu włączonej kuchni, powinny być dala od jej gorących elementów. Należy zwrócić uwagę aby nie zostały przyciśnięte gorącymi drzwiami piekarnika.
- a** Podczas użytkowania piekarnika, pokrywa powinna być zawsze otwarta.
- a** Do zestawiania potraw z płyty gazowej wyjmowania form z piekarnika należy używać rękawic ochronnych.
- a** Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić. Dlatego potrawy przyrządzane na nich, przygotowywać zawsze pod nadzorem.
- a** Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki.
- a** Przed użytkowaniem palników należy zwrócić uwagę, czy poszczególne jego elementy są poprawnie ułożone.
- a** Przedmioty łatwopalne przechowywać z dala od palników.
- a** Piekarnika nie wykładać folią aluminiową, a blachy dopieczenia nie umieszczać na dnie piekarnika.

- a W piekarniku nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych i wrażliwych na działanie podwyższonej temperatury.
- a Gdy użytkowany jest opiekacz dostępne części kuchni mogą być gorące. Małe dzieci prosimy trzymać z dala od urządzenia.
- a Nie przeciążać otwartych drzwi piekarnika. Nie wolno na nich siadać ani stawać. Szczególną uwagę należy zwrócić na dzieci.
- a Urządzenia nie wykorzystywać do ogrzewania pomieszczeń.
- a W przypadku ulatniania się gazu należy:
 - zakręcić zawór na instalacji gazowej lub nabutli,
 - zgasić wszystkie palniki i inne źródła zapalne,
 - dokładnie przewietrzyć pomieszczenie, otworzyć okna,
 - nie włączać urządzeń elektrycznych (również światła),
 - awarię zgłosić w autoryzowanym zakładzie serwisowym lub wezwać instalatora z uprawnieniami.
- a Użytkownikowi nie wolno:
 - samowolnie dokonywać przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, dokonywać zmian w instalacji gazowej kuchni, oraz przenosić urządzenie w inne miejsce,
 - samodzielnie dokonywać napraw poza zakresem wymienionym w instrukcji obsługi,
 - użytkować urządzenia w pomieszczeniu bez sprawnej wentylacji,
 - użytkować kuchnię w warunkach utrudniających obsługę.

PRZYGOTOWANIE

1. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma widocznych uszkodzeń. Jeżeli kuchnia została uszkodzona podczas transportu, nie wolno jej podłączać.
2. Usunąć naklejkę drzwi piekarnika i naklejki z płyty gazowej, unieruchamiające palniki i ruszt. Wszystkie części dokładnie umyć z resztek kleju ponaklejkach.
3. Powierzchnie emaliowane szklane przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
4. Wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń kuchennych.
5. Sprawdzić poprawność ułożenia poszczególnych elementów palników.
6. Zamknąć drzwi piekarnika i włączyć go naok. 30 minut. Poostudzeniu, piekarnik umyć i osuszyć.

INSTALACJA

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

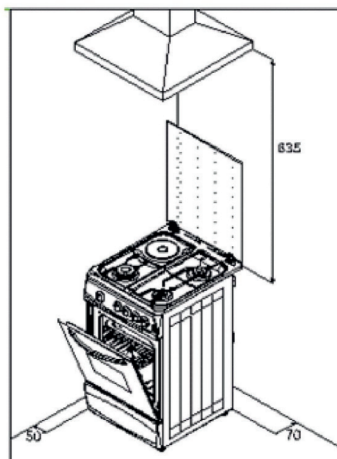
Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma ono widocznych uszkodzeń. Jeżeli kuchenka została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać. Usunąć naklejki reklamowe i użyć kuchnię z resztek kleju po naklejkach.

USTAWIENIE KUCHNI

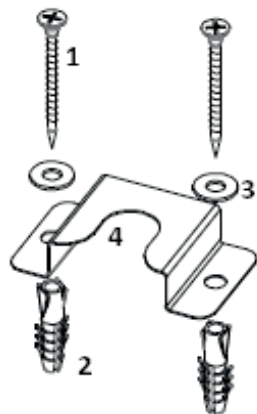
- ^a Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz. 690).
- ^a Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi. Ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- ^a Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m³/h na 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju min.100cm², bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.
- ^a Jeśli urządzenie jest wykorzystywane intensywnie i długo, to może okazać się konieczne utworzenie okna dla poprawienia wentylacji.
- ^a Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencję do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności.
- ^a Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50°C.
- ^a Podczas instalacji kuchni gazowej należy szczególną uwagę zwrócić na stopień ochrony przed przegrzaniem otaczających ją powierzchni, kuchnia powinna być ustawiona zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku poniżej. W przypadku ustawienia jej w pobliżu mebli należy zwrócić uwagę, aby zabudowa sięgała tylko do wysokości płyty roboczej. Zabudowa powyżej tego poziomu jest niewskazana. Meble usytuowane w pobliżu kuchni muszą mieć okładziny oraz klej do jej przyklejania odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejania okładzin. Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury.
- ^a Kuchnie należy ustawić na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na jakiegokolwiek podstawce).
- ^a Przed rozpoczęciem użytkowania należy kuchnię wypoziomować, co ma szczególnie znaczenie dla równomiernego rozplądania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne pod urządzeniem.

Kuchnia jest wyposażona w regulowane nóżki, służące do zniwelowania różnicy nierównych podłóg. Nóżki są dostępne po przechyleniu urządzenia.

- a Ustawienie urządzenia powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- a Urządzenie powinno być zainstalowane z dala od materiałów łatwopalnych. Ściana pomieszczenia przylegająca do kuchni powinna być wykonana z materiałów niepalnych.
- a W celu ograniczenia ujemnego wpływu przeciągów na pracę palników, kuchni nie należy instalować nianii okno-drzwi.
- a Nad kuchnią powinna być wolna przestrzeń dla odpływu oparów kuchennych. Najlepiej zamontować okap nadkuchenny, który będzie absorbować lub odprowadzać te opary. Odległość pomiędzy okapem i płytą kuchenną powinna wynosić, co najmniej 635mm. Nad urządzeniem nie wolno zawieszать szafek kuchennych.

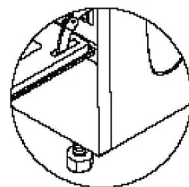


MOCOWANIE DO PODŁOŻA



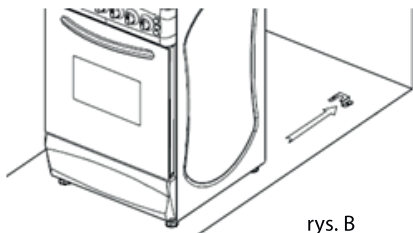
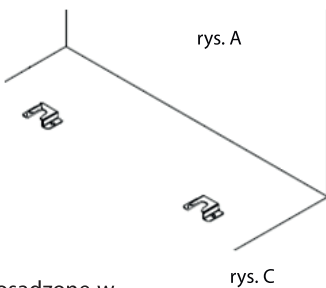
Dla Państwa bezpieczeństwa urządzenie musi być instalowane ze wspornikiem.

1. Wkręty
2. Kołki rozporowe
3. Podkładki
4. Uchwyt

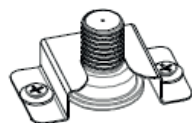


INSTRUKCJA MONTAŻU

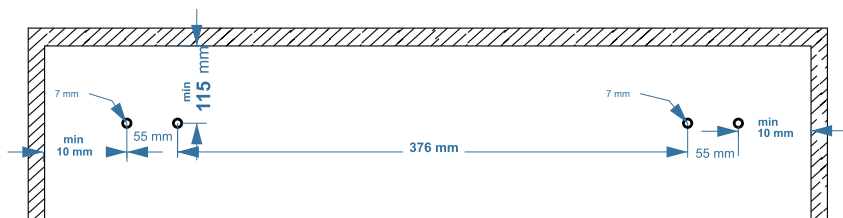
1. Przygotować niezbędna narzędzia.
2. Ułożyć na podłodze wsporniki na wysokości tylnych nóg kuchni. Wykonać po 2 otwory dla każdego z nich. W otworach umieścić kołki, podkładki i wkręty (rys. A).
3. Po zamontowaniu wsporników należy dosunąć do nich urządzenie (rys. B).



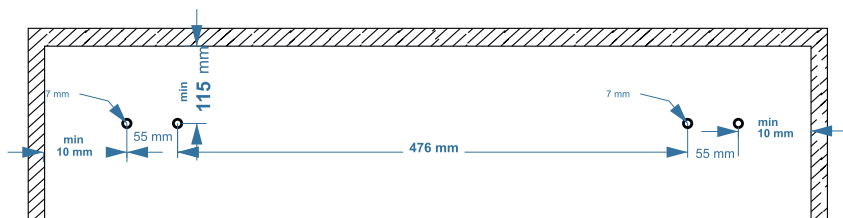
4. Tylnie nogi kuchni muszą być mocno osadzone w sporniku (rys. C.)



50x60



60x60



PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem urządzenia do instalacji gazowej należy upewnić się, czy urządzenie odpowiada miejscowym warunkom zasilania (rodzaj gazu i ciśnienie). W przypadku niezgodności, w kuchni wymienić dysze i dokonać regulacji armatury gazowej.

- a Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej lub do utoru z gazem płynnym.
- a Kuchnia jest zaopatrzona w rurowy króciec przyłączeniowy o średnicy 1/2. Do króćca podłączyć gaz z zastosowaniem odpowiedniego osprzętu.
- a Przed przystąpieniem do czynności podłączania, kurek gazowy powinien być zamknięty.

PODŁĄCZENIE DO GAZU ZIEMNEGO

Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji domowej powinno być wykonane zgodnie z obowiązującym prawem i przepisami przez instalatora posiadającego wymagane uprawnienia.

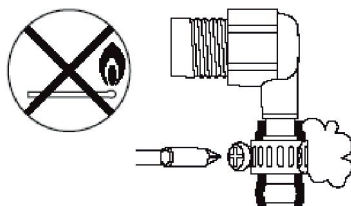
- ^a Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej nasztynowo lub przy użyciu giętkiego przewodu, posiadającego certyfikat.
- ^a Podejście rurociągu gazowego do kuchni jest zakończone kurkiem odcinającym. Po ustawieniu kuchni w ciągu mebli kuchennych, kurek odcinający powinien być łatwo dostępny.

PODŁĄCZENIE DO BUTLI Z GAZEM PŁYNNYM (LPG)

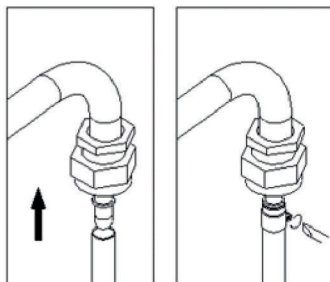
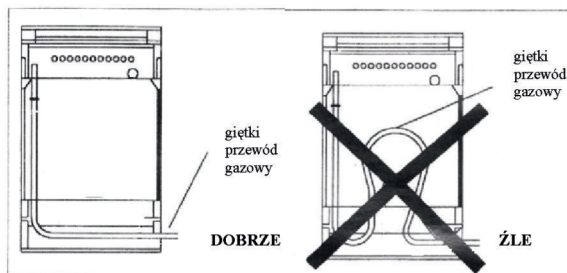
- ^a Jeżeli użytkownik zamierza korzystać z butli z gazem, wówczas kuchni nie należy instalować w piwnicy lub innym pomieszczeniu, w którym podłoga znajduje się poniżej poziomu terenu, ponieważ gaz płynny jest cięższy od powietrza i zbiera się na poziomie podłogi.
- ^a Przy podłączaniu urządzenia do butli z gazem płynnym należy zastosować przewód gumowy, posiadający certyfikat.
- ^a Po każdorazowym podłączeniu kuchni do butli z gazem należy sprawdzić szczelność zaworu na butli i połączenie reduktora z butlą oraz jego działanie.
- ^a Nie można łączyć kuchni bezpośrednio z butlą zawsze należy zastosować reduktor.

UWAGA!

1. **NIEDOPUSZCZALNE JEST SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI ZA POMOCĄ OTWARTEGO PŁOMIENIA (NP. ZAPAŁKĄ LUB ŚWIECĄ). GROZI TO WYBUCHEM!**
2. **OKRESOWO NALEŻY SPRAWDZAĆ STAN WĘŻA I SZCZELNOŚĆ POŁĄCZENIA, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI.**



UŁOŻENIE GIĘTKICH PRZEWODÓW GAZOWYCH



Podłączenie giętkiego przewodu gazowego należy wykonać przewodem posiadającym certyfikat bezpieczeństwa o długości nie dłuższej niż 1500 mm. Przewód należy naciągnąć na króciec i zabezpieczyć przed zsunięciem metalową obejmą.

WYMIANA DYSZ

Kuchnia jest przystosowana do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej urządzenia.

W przypadku zmiany gazu, w kuchni należy wymienić dysze i dokonać regulacji armatury gazowej.

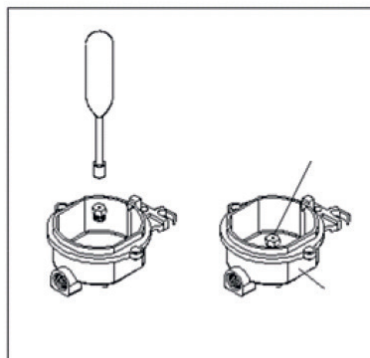
WYMIANA DYSZ:

- zamknąć kurek odcinający instalację gazową lub butlę od kuchni,
- zamknąć wszystkie kurki w kuchni,
- zdjąć nakrywkę i kołpaki palników nawierzchniowych i wymienić dysze,
- odkręcić tylną ścianę kuchni,
- z rury palnika piekarnika wykręcić dyszę, wymienić ją na nową,
- dokonać regulacji palników nawierzchniowych i kurka palnika piekarnika,
- wyregulować palnik piekarnika,

Po wymianie dysz i regulacji kuchni, sprawdzić szczelność połączeń. Średnice dysz dla poszczególnych rodzajów gazu podano w tabeli poniżej.

TABELA ŚREDNICE DYSZ [MM]

	palnik mały	palnik średni	palnik duży
G20-2E(GZ50)	0,75	1,00	1,20
G30-3B/P(LPG)	0,55	0,70	0,85

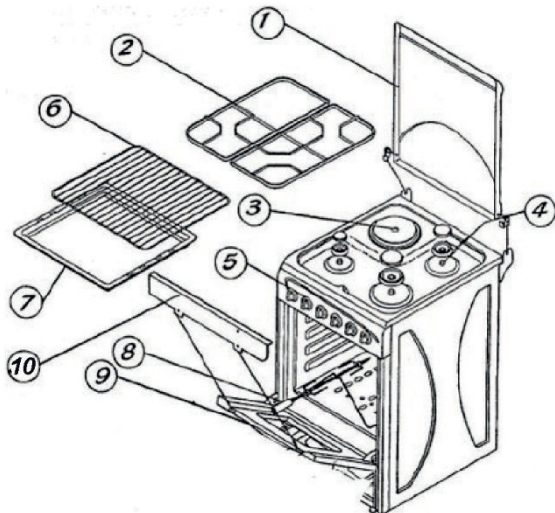


Wymiana dyszy piekarnika:

1. Odkręć wkręt palnika
2. Lekko pociągnij palnik 2-3cm i wyjmij go
3. Wykręć dyszę i zastąp ją dyszą wg tablicy średnic dysz.

OPIS PRODUKTU

1. Pokrywa górna
2. Górna kratka
3. Elektryczna płyta grzejna
4. Palniki gazowe i ich pokrywy
5. Pulpit sterowania
6. Krata rusztu (grill)
7. Taca piekarnika
8. Rożen obrotowy
9. Drzwi piekarnika
10. Blacha rusztu (grilla)



UŻYTKOWANIE KUCHENKI GAZOWEJ

PALNIKI GAZOWE

- ^a Na rusztach nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń, gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.
- ^a Nie zdejmować rusztów i stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- ^a Nad włączonym palnikiem nie stawiać pustych naczyń.
- ^a Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub zgasić go całkowicie.
- ^a Palniki utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia ujemnie wpływają na ich funkcjonowanie.
- ^a Przepływ gazu w poszczególnych palnikach otwiera się żamyka pokrętłami kurków gazowych.
- ^a Przed włączeniem palnika należy upewnić się, czy pokrętło, które zamierzamy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić. Przyporządkowanie pokręteł do palników przedstawiono w sposób graficzny nad pokrętłem każdego palnika.

DOBÓR PŁOMIENIA

- ^a Płomień nie powinien wychodzić poza dno naczynia, lecz obejmować 2/3 jego powierzchni.
- ^a Takie użytkowanie pozwala na oszczędniejsze zużycie gazu i płomień nie brudzi naczyń.

^a Wielkość płomienia zależy od pozycji pokrętle. Płomienia pełnego należy używać do czasu zagotowania potrawy, a do dalszego gotowania najlepiej korzystać z płomienia oszczędnościowego.

Wielkość płomienia należy regulować tylko w zakresie pomiędzy pozycją i



Zapalanie - zapalarka w pokrętle

pokrętle o wybranego palnika nacisnąć do wyczuwalnego oporu, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i przytrzymać do czasu zapalenia gazu

- po zapaleniu gazu, zwolnić, nacisk na pokrętle

- ustawić żądaną wielkość płomienia.

Zapalanie - zapalarka iskrowa w przycisku

- pokrętle wybranego palnika nacisnąć do wyczuwalnego oporu, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i równocześnie nacisnąć przycisk zapalacza iskrowego

-- po zapaleniu gazu, zwolnić przycisk zapalacza,

-- ustawić żądaną wielkość płomienia.

Gaszenie

Palniki gasi się obracając pokrętle kurków gazowych zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, do pozycji zerowej (Palnik zgaszony).

Przy zasilaniu gazem płynnym z butli

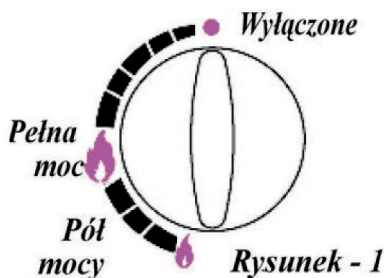
Przed zapaleniem pierwszego palnika, należy otworzyć zawór na butli gazowej, a następnie postępować jak podano wyżej.

Przy zamykaniu dopływu gazu, przed zgaszeniem ostatniego palnika należy:

- zakręcić zawór na butli gazowej,

- po zgaszeniu płomienia, zamknąć kurek tego palnika.

W czasie, gdy kuchnia nie jest używana, zawór butli gazowej powinien być zamknięty. **Każdy palnik gazowy jest wyposażony w zawór gazowy, który posiada system bezpieczeństwa.**



Automatyczna zapalarka ☆

duży płomień 🔥



mały płomień 🔥

Dla użytkowania palników górnych z maksymalną wydajnością zalecamy postępowanie zgodnie z poniższą tabelą.



ŹLE

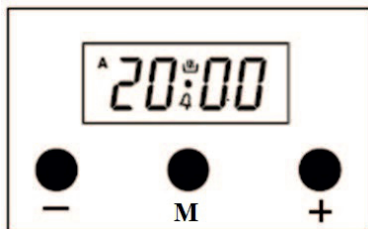


DOBRCZE

STEROWANIE ZEGAREM ELEKTRONICZNYM (DOTYCZY MODELI WYPOSAŻONYCH W FUNKCJĘ)

INFORMACJE OGÓLNE

Zegar elektroniczny pozwala przygotować potrawy do podania w wybranym przez siebie czasie. Jedynie, co trzeba zrobić, to zaprogramować czas gotowania i czas zakończenia. Zegar można także używać jako sygnalizator, który przypomina o upływie wyznaczonego czasu sygnałem dźwiękowym.



WŁĄCZENIE

Przy włączonym zasilaniu na ekranie pojawi się czas (0:00) oraz A. Należy ustawić godzinę, żeby móc zaprogramować zegar. W tym celu najpierw trzeba przejść do trybu ręcznego.

TRYB RĘCZNY



1) NACISNĄC PRZYCIISK F, ZEBY PRZEJŚĆ DO TRYBU RĘCZNEGO.

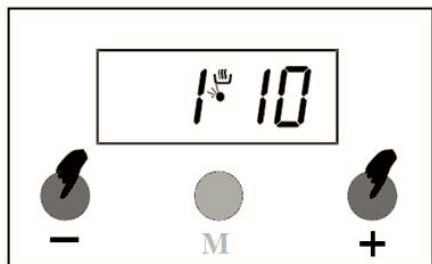
lub



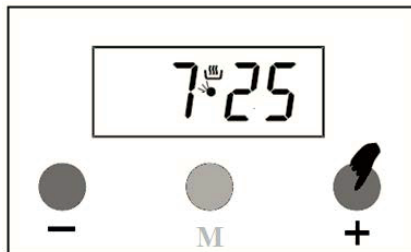
2) JEDNOCZEŚNIE NACISNĄC PRZYCIISKI + i -, ZEBY PRZEJŚĆ DO TRYBU RĘCZNEGO.

USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU

Można to wykonać tylko, gdy żaden program gotowania nie jest uruchomiony. Najpierw trzeba jednocześnie nacisnąć przyciski + i -. Następnie dostosować czas w przód, używając przycisku +, lub w tył przyciskiem -. Długie przytrzymanie tych przycisków spowoduje szybko zmienianie się wartości.



1) JEDNOCZEŚNIE NACISNĄC PRZYCIISKI + i -.

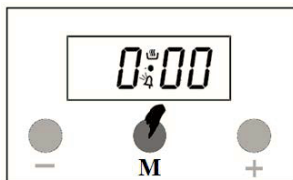


2) PRZY UŻYCIU PRZYCIISKÓW + i - USTAWIĆ GODZINĘ.

UWAGA! Jeśli przyciski + lub - nie są używane przez 5 sekund, ustawienie czasu zakończy się automatycznie. Żeby wcześniej wyjść z trybu ustawień, trzeba jednocześnie nacisnąć przyciski + i -.

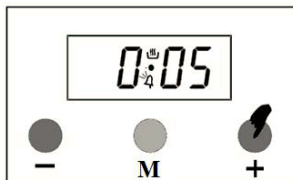
REGULOWANIE USTALONEGO CZASU

Za pomocą tej funkcji można zaprogramować czas, po jakim pojawi się sygnał dźwiękowy.

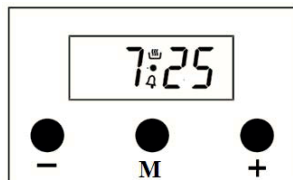


1) WYBRAC REGULACJĘ ALARMU DZWONKA, NACISKAJĄC RAZ PRZYCIISK F.

POJAWI SIĘ IKONA .

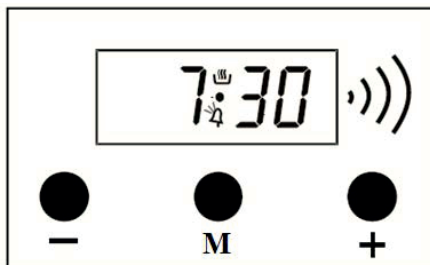


2) USTAWIĆ CZAS PRZY UŻYCIU PRZYCIISKÓW + LUB -.
Np. 5 MIN.

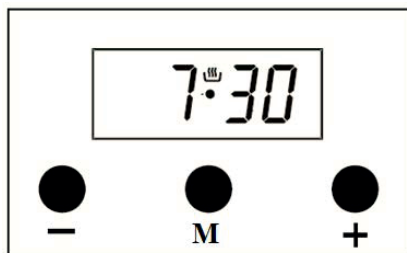


3) PO KILKU SEKUNDACH WYSWIETLACZ POWRÓCI DO POKAZYWANIA AKTUALNEJ GODZINY.

ODWOŁYWANIE SYGNAŁU DZWONKA



1) DZWONEK BĘDZIE SŁYCHAĆ PO UPŁYWIE ZAPROGRAMOWANEGO CZASU.

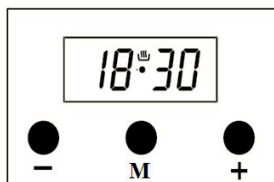


2) WYŁĄCZAMY GO NACISKAJĄC DOWOLNY PRZYCIISK.

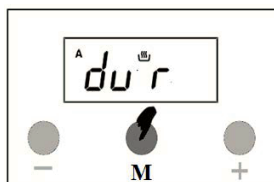
PROGRAM AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Jeśli chcemy zacząć gotować od razu, musimy podać czas gotowania.

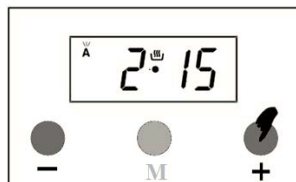
Przykład: Włożyliśmy do kuchenki potrawę i chcemy, żeby się gotowała przez 2 godziny i 15 minut.



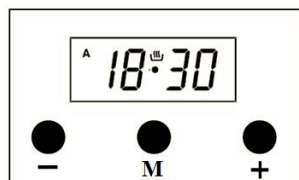
1) AKTUALNY CZAS TO 18:30.



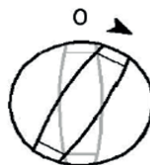
2) DWA RAZY NACISNĄC PRZYCIISK F, ŻEBY PRZEJŚĆ DO TRYBU USTAWIEŃ GOTOWANIA.



3) CZAS GOTOWANIA USTAWIĆ PRZYCIISKAMI + I -.



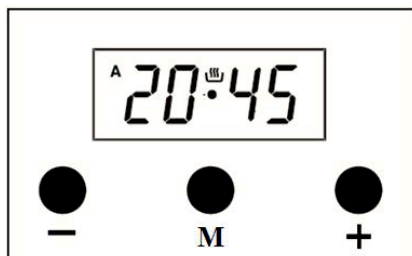
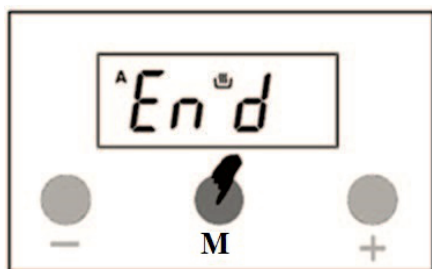
W TEN SPOŚOB KUCHENKA JEST ZAPROGRAMOWANA DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY W CIĄGU 2 GODZIN I 15 MINUT. PROSIMY NIE ZAPOMNIEĆ O ODPOWIEDNIM USTAWIENIU FUNKCJI I/LUB TEMPERATURY KUCHENKI.



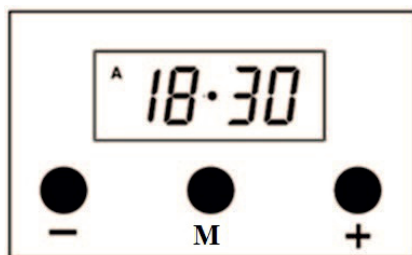
4) Po kilku sekundach wyświetlacz pokaże rozpoczęcie gotowania oraz aktualną godzinę.

Uwaga: Tryb automatycznego gotowania można anulować w dowolnym momencie, przechodząc do trybu ręcznego.

W powyższym przykładzie gotowanie rozpocznie się natychmiast po ustawieniu czasu. Trzykrotne naciśnięcie przycisku F pozwala zobaczyć i zmieniać czas zakończenia. W poniższym przykładzie, czas zakończenia będzie ustawiony na godzinę 21:30.



1) Trzy razy nacisnąć przycisk F. Na wyświetlaczu pojawi się informacja End i czas zakończenia, który wynosi odpowiednio 18:30+2:15=20:45.



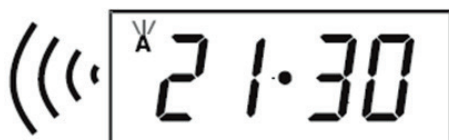
2) Ustawiamy pożądany czas przy użyciu przycisków + lub -.

3) Po kilku sekundach na wyświetlaczu znowu widać godzinę.

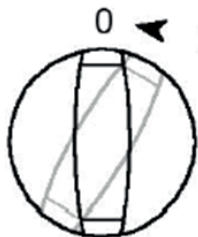
W ten sposób kuchenka jest zaprogramowana do przygotowania potrawy na godzinę 21:30. Skoro czas gotowania został zaprogramowany na 2 godziny i 15 minut, to kuchenka zacznie pracę o 19:15, a potrawa będzie gotowa o 21:30.

Wyświetlacz, gdy rozpoczyna się gotowanie

Wyświetlacz, gdy gotowanie się kończy



Po zakończeniu gotowania automatycznego, rozlegnie się dźwięk alarmu i będzie słyszalny przez 7 minut, jeśli nie zostanie wcześniej zatrzymany.



- 1) WYŁĄCZ KUCHENKĘ
- 2) ZRESETUJ ZEGAR

UWAGA: KUCHENKA NIE BĘDZIE DZIAŁAĆ DO MOMENTU ZRESETOWANIA

W powyższym przykładzie, najpierw zaprogramowaliśmy czas gotowania, a czas zakończenia został automatycznie obliczony, lecz go zmieniliśmy. Można też najpierw zaprogramować czas zakończenia. W takim przypadku czas gotowania zostanie obliczony automatycznie i powinien być potem edytowany.

PRZERWA W ZASILANIU

Kuchenka nie będzie działać ze względów bezpieczeństwa. Po wznowieniu, w miejscu godziny pojawi się 0:00, wraz z symbolem A. Każdy program gotowania zostanie anulowany. Na zegarze pojawi się 0:00 i trzeba to zmienić. Najpierw wchodzimy do trybu ręcznego i regulujemy czas przy użyciu przycisków + lub -.

UWAGA! W przypadku krótkotrwałej utraty zasilania ustawienia systemu zostaną zachowane.

UWAGA! Jeśli kuchenka nie będzie używana od razu, trzeba ją ustawić w pozycji OFF (wyłączona).

MIGAJĄCE A OZNACZA, ŻE KUCHENKA NIE DZIAŁA I TRZEBA PRZEJŚĆ DO TRYBU RĘCZNEGO, ŻEBY MÓC PRZYWRÓCIĆ NORMALNE WARUNKI PRACY.

REGULOWANIE TONU DZWONKA

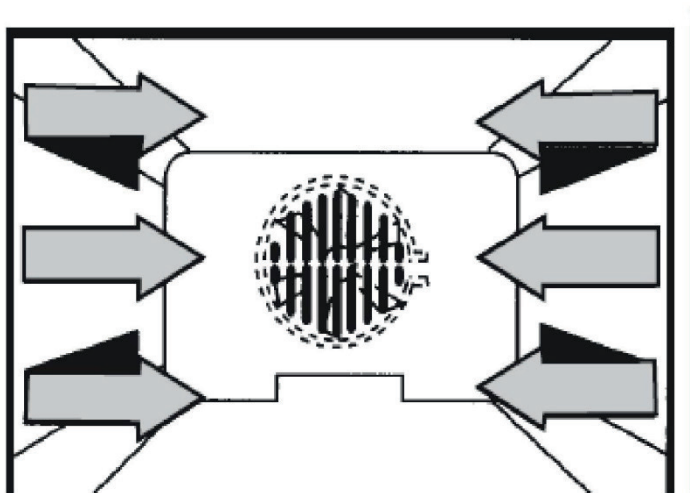
Ton dzwonka zegara można regulować.

1. Naciskając przycisk można usłyszeć aktualny ton dzwonka.
2. Zwalniając i ponownie naciskając przycisk przechodzimy do następnego tonu (dostępne są 3 różne tony).
3. Ostatnio wybrany zostanie ustawiony jako ton dzwonka.

UWAGA: USTAWIENIEM FABRYCZNYM JEST WYSOKA GŁOŚNOŚĆ DZWONKA. W PRZYPADKU UTRATY ZASILANIA TON DZWONKA POWRÓCI DO TEGO USTAWIENIA.

UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA TURBO

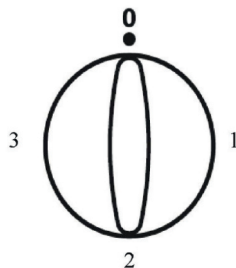
- ^a Dzięki systemowi turbo można równocześnie sporządzać więcej, niż jedno danie. Tym samym oszczędza się czas i energię.
- ^a Ponieważ przepływające powietrze jest suche, zapachy różnych dań nie mieszają się. W tym samym czasie można przygotowywać takie dania, jak ryba i kurczak.
- ^a Ponieważ w systemie turbo przepływ gorącego powietrza obejmuje dookoła wszystkie dania, nie trzeba obracać potraw podczas gotowania i pieczenia.
- ^a A więc wierzch i spód pieką się tak samo.
- ^a W piekarniku można szybciej rozmrażać zamrożone mięso inne mrożonki żywności.
- ^a W porównaniu z normalnymi piekarnikami, dzięki szybkim ruchom powietrza, piekarnik turbo zachowuje idealne gotowanie. W związku z tym przyrządzanie potraw jest bardziej ekonomiczne.

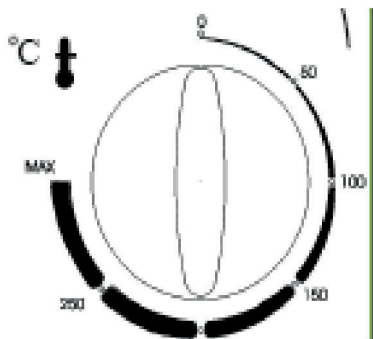


Regulator piekarnika można używać przez obracanie go zgodnie z ruchem wskazówek zegara do wymaganego położenia (rozmrażanie, hodowla jogurtu, gotowanie, smażenie lub pieczenie na ruszcie grillowanie)

1. Zapala się lampka wewnętrznego oświetlenia
2. Działa piekarnik, ale elementy grzejne nie działają
3. Zaczynają działać grzejniki piekarnika i wentylator

TERMOSTAT: Ta funkcja jest tylko dla piekarnika elektrycznego. Poprzez obracanie tego pokrętła można regulować wymaganą temperaturę piekarnika zgodnie z recepturą. Jeżeli termostat jest w położeniu wyłączonym OFF, piekarnik elektryczny nie będzie działał.





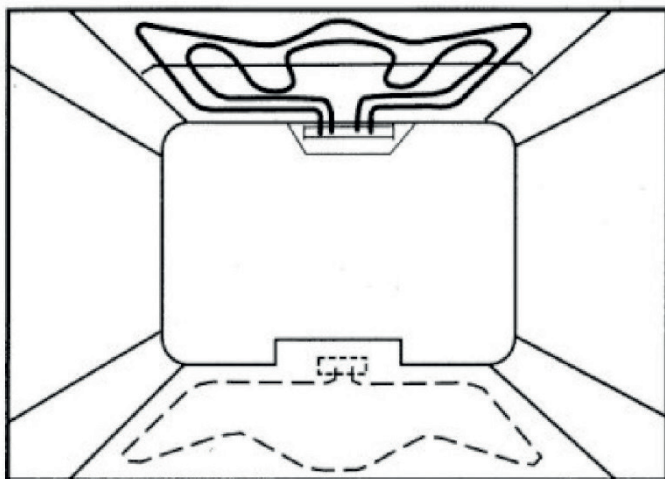
KORZYSTANIE Z INNYCH FUNKCJI: Tych funkcji można używać, jeżeli urządzenie jest w każdą z nich wyposażone.

ZAPŁON ELEKTRONICZNY: Przez naciśnięcie przycisku można zapalać palniki gazowe kuchenki.

LAMPA PIEKARNIKA: Po włączeniu wyłącznika z tym symbolem, wewnątrz piekarnika będzie oświetlane.

UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA STATYCZNEGO

- ^a Są dwie oddzielne grzałki odporowe; jedna na górze i jedna na dole. Regulatorami termostatycznymi można regulować na wymaganą temperaturę grzałki indywidualnie lub równocześnie.
- ^a Grzałka rusztu (grilla) zamontowana na górze piekarnika, zapewnia wykonywanie doskonałych potraw promieniami podczerwonymi. Można piec potrawy przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Pomaga to zaoszczędzić energię i zachowuje wewnątrz zapach i dym.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA, NAPRAWY I OBSŁUGI KONSERWACYJNEJ URZĄDZENIA:

1. W miejscu ustawienia piekarnika nie powinno być obecnych przedmiotów palnych.
2. Nogi piekarnika powinny być zamocowane do podłogi i nie powinny się kiwać.
3. Miejsce, gdzie urządzenie jest ustawione, powinno być wentylowane, gdy będzie taka potrzeba.
4. Nasze przedsiębiorstwo nie może przyjmować odpowiedzialności za szkody spowodowane przez działanie urządzenia bez uziemienia.
5. W przypadku awarii skonsultować się z najbliższym serwisem.
6. Dla uniknięcia zagrożenia zgniecenia kabel zasilania nie powinien przechodzić przez takie miejsca, jak okolice pokrywy. W przypadku uszkodzenia powinien być wymieniany przez serwis.
7. Użytkowane zasilanie powinno mieć wartości zgodne z podanymi w danych technicznych.
8. Garnki ustawiać dopiero po upewnieniu się, że palnik się pali.
9. Po zakończeniu gotowania upewnić się, że wszystkie palniki są wyłączone.
10. Upewnić się, że górne części kuchenki są załóżone prawidłowo.
11. Przed naprawą zawsze odłączać kabel zasilania.
12. Dla bezpieczeństwa, przygotowując się do pracy, zawsze zamykać zawór instalacji gazowej.
13. Przewód gazowy umieszczać w miejscu wentylowanym.
14. Często sprawdzać, czy przewód gazowy i wąż gazowy nie są nieszczelne lub skorodowane.
15. Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
16. Pokrywę górną kuchenki otwierać i zamykać delikatnie. Uważać, by nie uszkodzić powłoki emaliowanej.
17. Nie używać urządzenia do celów, do których nie jest przeznaczone. (np. do ogrzewania pomieszczenia, itp.)
18. Nie trzymać za uchwyt podczas transportowania lub podczas przesuwania urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TRANSPORTOWANIA URZĄDZENIA

1. Przed przesuwaniem kuchenki w kuchni odłączyć kabel zasilania i zamknąć zawór przewodu gazowego. Po odłączeniu węża gazowego od głowicy podłączenia węża gazowego kuchenki, przesuwać urządzenie bez wstrząsania do wymaganego miejsca. Podłączony do rury gazowej wąż gazowy zamocować do głowicy węża zaciskami blaszanymi, jak opisano na poprzednich stronach przewodnika użytkownika. Włączyć wtyczkę zasilania do gniazda zasilania. Po sprawdzeniu szczelności wodą mydlaną, upewnić się, że nie ma nieszczelności.
 2. Zamocować taśmą samoprzylepną górne części palników kraty do stołu kuchenki, w celu uniknięcia uszkodzenia emalii podczas przewożenia do nowego domu. Takie części, jak taca, przewód lub konsolety, itp. można umieścić w szufladzie, przekładając papierem. Można okleić krawędzie osłon bocznych kuchenki w celu uniknięcia drgań, które mogą powstawać w szufladzie, drzwiach lub pokrywie. Osłonić wszystkie powierzchnie kuchenki płytami piankowymi i kartonami (najlepiej opakowaniem oryginalnym).
 3. Po przeniesieniu, worki nylonowe, płyty piankowe, zawleczki, itp. powinny być usunięte, ponieważ te przedmioty mogą być niebezpieczne dla dzieci.
- Podczas transportowania nigdy nie podnosić urządzenia za uchwyt drzwi.

CZYSZCZENIE I OBSŁUGA KONSERWACYJNA

UWAGA! Do czyszczenia nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.

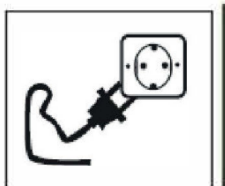
Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwiczek, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.

1. Przed czyszczeniem poczekać, aż kuchenka ostygnie.
2. Przed czyszczeniem odłączyć kabel zasilania.
3. Można używać ściereczki nasączonej roztworem mydlanym lub płynnymi detergentami. Wilgoć usuwać suchą ścierką. Nigdy nie używać produktów chemicznych, takich, jak kwas, rozcieńczalnik, benzen, benzyl lub detergenty zstałymi cząstkami.
4. Nie powtarzać często czyszczenia, zmniejszy to okres użytkowania i wydajność urządzenia.
5. Zdejmować górne części palnika indywidualnie, czyścić je ponownie umieszczać w kuchenke.
6. Zwracać uwagę, by otwory płomieniowe górnych części palników nie były zatkane.
7. Zwracać uwagę, by podczas czyszczenia otwór wylotowy (wtryskowy) nie został zatkany.
8. Do otworu wylotowego nie wkładać żadnego przedmiotu, npw celach czyszczenia.

WYMIANA LAMPY

OSTRZEŻENIE: ABY UNIKAĆ PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, PRZED WYMIANĄ LAMPY NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, CZY SPRZĘT JEST WYŁĄCZONY.

1. W przypadku, gdy lampa oświetlająca piekarnika jest niesprawna, można samodzielnie wymienić żarówkę, uzyskując ją w najbliższym serwisie technicznym, lub skontaktować się z serwisem w celu wykonania usługi wymiany żarówki.
2. W przypadku samodzielnej wymiany, wykonywać następujące czynności:
3. W pierwszej kolejności odłączyć kabel zasilania. Upewnić się, że piekarnik jest zimny.
4. Otworzyć drzwi piekarnika, odkręcić i wyjąć szkło ochronne. Zamontować nowe szkło i nową żarówkę, postępując w odwrotnej kolejności. Włączyć wtyczkę dogniazdka zasilania i sprawdzić nową lampę, używając regulatora piekarnika. Jeżeli niesprawność istnieje nadal, wezwać najbliższy serwis techniczny.



DANE TECHNICZNE

Bezpiecznik	16 A
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz
Moc znamionowa	1900 W
Żarówka piekarnika	25 W
Ciśnienie gazu (gaz z butli LPG)	30 mbar
Ciśnienie gazu (gaz ziemny NG)	20 mbar
Objętość piekarnika	46 l
Klasa energetyczna	A
EEI_{cavity}	9 4

Bezpiecznik	16 A
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz
Moc znamionowa	2500 W
Żarówka piekarnika	25 W
Ciśnienie gazu (gaz z butli LPG)	30 mbar
Ciśnienie gazu (gaz ziemny NG)	20 mbar
Objętość piekarnika	60 l
Klasa energetyczna	A
EEI_{cavity}	9 4

UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Polska Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produkt 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 z 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.

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

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

Nazwa dostawcy lub znak towarowy

MPM

Identyfikator modelu

MPM-54-KGE-03

Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory

94

Klasa efektywności energetycznej

A

Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)

0,70 kWh/cykl

Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)

Liczba komór

1

Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)

energia elektryczna

Objętość dla każdej komory

46 L

Typ piekarnika

ELEKTRYCZNY

Masa urządzenia

31 kg

Identyfikator modelu

MPM-54-KGE-03

Typ płyty grzejnej

Domowe płyty grzejne gazowe

Liczba palników gazowych

4

Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)

56,4 %

FL - Palnik Duży

56,4 %

RL - Palnik Średni

–

FR - Palnik Mały

56,4 %

RR - Palnik Średni

56,4 %

Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)

56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
Nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGE-05E	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
Klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,70 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)		
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	46 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	31 kg	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGE-05E	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	—
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej [EE gas hob]	56,4	

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

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

Nazwa dostawcy lub znak towarowy		MPM
Identyfikator modelu		MPM-54-KGM-04
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory		94
Klasa efektywności energetycznej		A
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)		0,70 kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)		0,71 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		energia elektryczna
Objętość dla każdej komory		46 L
Typ piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia		31 kg
Identyfikator modelu		MPM-54-KGM-04
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	—
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)	RR - Palnik Średni	56,4 %
		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

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

Nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-06E
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,70 kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,71 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna
Objętość dla każdej komory	46 L
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia	31 kg
<hr/>	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-06E
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 gazowej (EE gas hob)	56,4 %
	56,4 %
	—
	56,4 %
	56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU	
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014	
Nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-09TE
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,70 kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,71 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna
Objętość dla każdej komory	46 L
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY
Masa urządzenia	31 kg
MPM-54-KGM-09TE	
Identyfikator modelu	Domowe płyty grzejne gazowe
Typ płyty grzejnej	4
Liczba palników gazowych	FL - Palnik Duży RL - Palnik Średni FR - Palnik Mały RR - Palnik Średni
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	56,4 % 56,4 % —
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej [EE gas hob]	56,4 %

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

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

Nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-12B	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
Klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,70 kWh/cyki	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,71 kWh/cyki	
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	46 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	31 kg	
Identyfikator modelu	MPM-54-KGM-12B	
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	—
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)	RR - Palnik Średni	56,4 %
		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

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

nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-54-KRM-13	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,70 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,71 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	46 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	32 kg	
Identyfikator modelu	MPM-54-KRM-13	
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	—
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowe (EE gas hob)	RR - Palnik Średni	56,4 %
		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU		
Zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (UE) nr 65-66/2014		
nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-64-KGE-08	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,75 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)		
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	60 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	38 kg	
Identyfikator modelu	MPM-64-KGE-08	
Typ płyty grzejnej	Domowe płyty grzejne gazowe	
Liczba palników gazowych	4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL - Palnik Duży	56,4 %
	RL - Palnik Średni	56,4 %
	FR - Palnik Mały	—
	RR - Palnik Średni	56,4 %
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowe (EE gas hob)		56,4

INFORMACJE O PRODUKCIE - KARTA PRODUKTU

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

nazwa dostawcy lub znak towarowy	MPM	
Identyfikator modelu	MPM-64-KGM-10	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	94	
klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,75 kWh/cykli	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	0,76 kWh/cykli	
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory	60 L	
Typ piekarnika	ELEKTRYCZNY	
Masa urządzenia	38 kg	
MPM-64-KGM-10		
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	

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

BDO: 000027599

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. **Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza 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 (przebiecia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyfaldowania 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 użytkownika 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. Serwisant 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. 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. witryna 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	Generala Bema 5	690-313-233
Białystok	Sienkiewicza 55A	85/664-22-05
Bolesławiec	Dolne Młyny 29A	75/735-12-24
Brzeg	Jerzego II Piasta 9	77/444-41-50
Bydgoszcz	Pucka 7	22/380-52-42
Bydgoszcz	Pomorska 80/86	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	Jagiellońska 2A	22/380-52-42
Elbląg	Ogólna 53	55/232-19-61
Gdańsk	Trakt Św.Wojciecha 223/225	22/380-52-42
Gdynia	Wójta Radtkego 34	58/661-62-08
Gdynia	Raduńska 23	58/663-15-15
Gdynia	Czapskiego 4	22/380-52-42
Gorzów Wlkp.	Mościckiego 14	22/380-52-42
Grajewo	Os. Młodych 22	86/272-45-51
Grodzisk Mazowiecki	Działkowa 5	600-922-855
Grudziądz	Sienkiewicza 17	56/462-07-41
Istebna	Istebna 30/1	501-216-408
Kalisz	Górnośląska 44-46	62/753-43-02
Kalisz	Poznańska 2A	22/380-52-42
Katowice	Ułańska 16	32/254-72-28
Kędzierzyn Kozle	Łokietka 2	77/483-37-54
Kielce	Boh.Warszawy 9	41/342-26-69
Kielce	Jeziorańskiego 73	22/380-52-42
Konin	3 Maja 33	22/380-52-42
Kraków	Lotnicza 3	22/380-52-42
Krosno	Legionów 2A	13/432-28-93
Kwidziń	Staszica 22	55/613-10-13
Legnica	Kasjopei 15	22/380-52-42
Lubartów	Lipowa 5	81/855-21-25
Lubawa	Zamkowa 23	22/380-52-42
Lubin	Magnoliowa 9	22/380-52-42
Lublin	Betonowa 6	22/380-52-42
Łódź	Marynarska 42	22/380-52-42
Łomża	Prusa 14 lok 75	22/380-52-42
Łowicz	Os. Bratkowice 24-27	46/830-23-27
Międzyrzecz Podlaski	Partyzantów 4A	83/371-40-06
Mława	Dudzińskiego 14	23/654-34-75
Nidzica	Kozłowskiego 8	89/625-44-44
Nowy Dwór Mazowiecki	Zakroczyńska 34	22/775-37-57
Nowy Sącz	Barska 2	18/441-53-63
Nysa	Pl. Staromiejski 7	22/380-52-42
Olkusz	Żeromskiego 3	22/380-52-42
Olsztyn	Bałtycka 100	22/380-52-42
Olsztyn	Kołobrzaska 5	89/522-96-70
Opole	Szarych Szeregów 11	22/380-52-42
Ostrów Wielkopolski	Piłsudskiego 7	22/380-52-42
Ostrowiec Świętokrzyski	Samsonowicza 18K	22/380-52-42
Piła	Jana Styki 3	41/247-45-75 w. 14
Piotrków Trybunalski	Słowackiego 70A/2	22/380-52-42
Piotrków Trybunalski	Słowackiego 70A	44/646-82-65
Płock	Walecznych 9A paw.4	44/646-82-65
Poleczyn-Zdrój	Browarna 30	24/268-66-20
Poznań	Pod Lipami 1D	22/380-52-42
Poznań	Cześnikowska 1A	61/867-41-12
Przemyśl	Borełowskiego 9	61/867-41-12
Przemyśl	Mickiewicza 9	22/380-52-42

MIASTO
Puławy
Racibórz
Racibórz
Radom
Radom
Ruda Śląska
Ruda Śląska
Rybnik
Rzeszów
Rzeszów
Sieradz
Ślupsk
Ślupsk
Stargard Szczeciński
Suwałki
Szamotuły
Szczecin
Szczecinek
Ślesin
Tarnów
Tarnobrzeg
Tczew
Toruń
Toruń
Trzebiatów
Wadowice
Wałbrzych
Wałcz
Warszawa
Warszawa
Wągrowiec
Wieluń
Wieluń
Włocławek
Wyszaków
Wojnicz
Wrocław
Wschowa
Zamość
Zamość
Zgierz
Zielona Góra
Złocieniec
Zabnica

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
Olszewskiego 10	22/380-52-42
Wojska Polskiego 6A/3	32/415-26-04
Plac Wolności 11	22/380-52-42
Chrobrego 48	22/380-52-42
Złota 14	48/360-07-67
1 Maja 318A	32/771-73-12
Piastowska 8	22/380-52-42
Skłodowskiej-Curie 7	32/422-52-97
Słoneczna 1	32/422-52-97
Krzyżanowskiego 12A	22/380-52-42
Al. Pokoju 7	43/822-71-11
Al. 3 Maja 82/25	59/843-60-83
Al. 3 Maja 77/5	22/380-52-42
Kramarska 2/2B	91/577-26-76
Kowalskiego 19	87/565-56-90
Wroniecka 28	61/292-07-58
Chmielewskiego 18	22/380-52-42
Kołobrzaska 16D/4	22/380-52-42
Kościelna 4	63/270-39-07
Starodąbrowska 24	14/627-22-06
Kościuszki 24	15/822-35-74
Czyżykowska 68	58/531-18-07
Łyskowskiego 29/35	56/648-01-73
Wojska Polskiego 43/45	22/380-52-42
II Pułku Ułanów 1C	91/387-35-00
Bohaterów Getta 1	33/823-34-27
Armii Krajowej 48	74/846-34-54
Kościuszki 35	67/258-35-57
Chmielna 106B lok.57	501-162-992
Plócka 15A	22/631-21-77
Rogozińska 29E	67/268-53-98
Kilińskiego 2	43/843-64-75
Głowackiego 50	22/380-52-42
Olzei 46	54/231-22-75
Pułuska 52a	29/742-34-81
Łopień 207	22/380-52-42
Brynicka 9/5	22/380-52-42
Cicha 6a	22/380-52-42
Ogrodnicza 39	84/639-32-10
Reja 2	22/380-52-42
Parzęczewska 21	42/716-40-97
Wyszyńskiego 34C	22/380-52-42
Cieszyńska 19	94/367-38-80
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

.....
miejsceowość

.....
data

.....
podpis

ODCINEK „A”

model: _____

S/N: _____

Karta gwarancyjna MPM

Data sprzedaży

Pieczętka sklepu
Podpis sprzedawcy

ODCINEK „B”

model: _____

S/N: _____

Karta gwarancyjna MPM

Data sprzedaży

Pieczętka sklepu
Podpis sprzedawcy

ODCINEK „C”

model: _____

S/N: _____

Karta gwarancyjna MPM

Data sprzedaży

Pieczętka sklepu
Podpis sprzedawcy

ODCINEK „D”

model: _____

S/N: _____

Karta gwarancyjna MPM

Data sprzedaży

Pieczętka sklepu
Podpis sprzedawcy

ODCINEK „E”

model: _____

S/N: _____

Karta gwarancyjna MPM

Data sprzedaży

Pieczętka sklepu
Podpis sprzedawcy

Data
zgłoszenia

Data
wymiana

ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY
Oris wykonanych czynności oraz wymienionych części

Pieczętka
punktu serwisowego