



INSTRUKCJA OBSŁUGI



PŁYTA INDUKCYJNA

MPM-60-IM-15

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ
Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

WSTĘP

Dziękujemy za wybór naszego produktu.

Zaprojektowano go z myślą o wieloletnim, bezawaryjnym użytkowaniu — pod warunkiem prawidłowego montażu i właściwej pielęgnacji.

PRZED MONTAŻEM I UŻYCIEM URZĄDZENIA STARANNIE PRZECZYTAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. NALEŻY ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ W BEZPIECZNYM MIEJSCU WRAZ Z DOWODEM ZAKUPU URZĄDZENIA, CHRONIĄC JE PRZED ZNISZCZENIEM. INSTRUKCJA ZAWIERA, W UZUPEŁNIENIU DO PORAD I ZALECEŃ UMOŻLIWIAJĄCYCH KORZYSTANIE Z PEŁNYCH MOŻLIWOŚCI URZĄDZENIA, ISTOTNE UWAGI NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA MONTAŻU I OBSŁUGI.

URZĄDZENIE WYKONANO STARANNIE I Z WYSOKĄ JAKOŚCIĄ ORAZ PRZEBADANO I ATESTOWANO NA ZGODNOŚĆ Z WŁAŚCIWYMI NORMAMI ELEKTROTECHNICZNYMI I BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWEGO.

URZĄDZENIE WYMAGA MONTAŻU I PODŁĄCZENIA DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO W SPOSÓB PRZEWIDZIANY OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI PRAWA WŁAŚCIWEGO.

WYJMIJ URZĄDZENIE Z FABRYCZNEGO OPAKOWANIA I SPRAWDŹ, CZY NIE JEST USZKODZONE. JEŻELI URZĄDZENIE ULEGŁO USZKODZENIU PODCZAS PRZEWOZU, NIE UŻYWAJ GO. NATYCHMIAST SKONTAKTUJ SIĘ ZE SPRZEDAWCĄ.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo użytkownika jest dla nas bardzo ważne. Dlatego przeczytaj poniższe informacje zanim zaczniesz używać płyty kuchennej.

MONTAŻ

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Przed obsługą techniczną lub konserwacją urządzenia, odłącz je od źródła zasilania elektrycznego.
- Urządzenie wymaga obowiązkowo podłączenia do sprawnej instalacji i uziemienia elektrycznego.
- Wykonanie domowej instalacji elektrycznej wolno powierzyć wyłącznie elektrykowi z odpowiednimi uprawnieniami zawodowymi.
- Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji grozi porażeniem prądem ze skutkiem śmiertelnym włącznie!

UŻYTKOWANIE I PIELEGNACJA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Nie używaj płyty kuchennej, jeżeli jej powłoka jest pęknięta lub połamana. W razie pęknięcia lub złamania powłoki płyty kuch-

- nej, natychmiast wyłącz ją i odłącz źródło zasilania elektrycznego od płyty, po czym skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisem.
- Odłącz płytę kuchenną od źródła zasilania elektrycznego przed czyszczeniem i pielęgnacją.
 - Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji grozi porażeniem prądem ze skutkiem śmiertelnym włącznie!

Niebezpieczeństwo dla zdrowia

- Urządzenie spełnia wszystkie normy bezpieczeństwa emisji elektromagnetycznych.

Niebezpiecznie gorące powierzchnie

- Część powierzchni urządzenia dostępnych z wierzchu rozgrzewa się do wysokiej temperatury, grożąc oparzeniem podczas użytkowania.
- Nie zbliżaj rąk, innych części ciała, odzieży, tkanin ani przedmiotów innych niż naczynia do gotowania do powłoki szklanej płyty indukcyjnej, zanim ta ostygnie.
- Nie kładź metalowych przedmiotów takich jak noże, sztucce czy pokrywki naczyń na powierzchni płyty kuchennej — mogą rozgrzać się do niebezpiecznej temperatury.
- Chroń urządzenie przed dziećmi.
- Uchwyty naczyń mogą rozgrzać się do wysokiej temperatury podczas gotowania. Uchwyty i rączki naczyń nie powinny znajdować się nad polami grzejnymi płyty kuchennej. Dzieciom nie wolno zbliżać się do uchwytów i rączek naczyń podgrzewanych na płycie kuchennej.
- Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji grozi poparzeniami!

Niebezpieczeństwo ran ciętych

- Ostrze drapak do czyszczenia powłoki szklanej płyty kuchennej jest bardzo ostre i odsłonięte po odciągnięciu osłonki ochronnej. Używaj drapak z wielką ostrożnością i przechowuj go poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji grozi zranieniem!

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Wykipienie zawartości naczyń lub jej wygotowanie grozi zadymieniem kuchni i zapaleniem się tłuszczu zalewającego kuchenkę.
- Powłoka szklana płyty kuchennej nie nadaje się jako blat roboczy. Nie wolno przechowywać na niej żadnych przedmiotów.
- Nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani sztuców na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Zakończywszy gotowanie na płycie kuchennej, wyłącz wszystkie jej pola grzejne i całą kuchenkę wedle instrukcji obsługi (tj. za pomocą elementów sterowania dotykowego).
- Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem, wchodzić na nie ani siadać na nim.
- Nie przechowuj przedmiotów, którymi dzieci mogłyby się zainteresować, w szafkach nad urządzeniem. Dzieci chcąc sięgnąć tych przedmiotów mogą wspiąć się na płytę kuchenną, co grozi upadkiem z wysokości i urazem!
- Nie pozostawiaj dzieci bez opieki i nadzoru w pomieszczeniu kuchennym, gdy urządzenie jest włączone.
- Elementy opakowania mogą być niebezpieczne dla dzieci.
- Dzieci i osoby ograniczone psychofizycznie mogą używać płyty kuchennej wyłącznie pod nadzorem pełnosprawnych, dorosłych i odpowiedzialnych opiekunów, które powinny wyjaśnić im zasadę obsługi urządzenia w taki sposób, aby dzieci i osoby niepełnosprawne mogły używać płyty kuchennej w sposób bezpieczny dla siebie i otoczenia.
- Nie wolno naprawiać urządzenia ani wymieniać jego części na nowe, chyba że jest to wyraźnie dozwolone w niniejszej instrukcji. Czynności obsługi technicznej urządzenia wolno powierzać wykwalifikowanemu serwisantowi.
- Nie wolno czyścić płyty kuchennej za pomocą myjek parowych.
- Nie stawiaj ani nie zrzucaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie wchodź na płytę kuchenną.
- Nie gotuj na płycie kuchennej w naczyniach o ostrych, nierównych krawędziach ani nie przesuwaj ich po powłoce szklanej — grozi to jej zarysowaniem.

- Nie wolno szorować płyty kuchennej drapakami ani silnie ściernymi detergentami. Grożą one porysowaniem powłoki szklanej.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilania urządzenia, należy zwrócić się o jego wymianę do producenta urządzenia, jego autoryzowanego serwisanta lub innego, odpowiednio wykwalifikowanego specjalisty. Nieprofesjonalna wymiana czyni dalsze użytkowanie urządzenia niebezpiecznym!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, m.in.: – aneksach kuchennych, zapleczach socjalnych w zakładach pracy, miejscach publicznych, itp.,
 - domkach działkowych i wczasowych,
 - zapleczach kuchennych dla klientów hoteli, moteli i innych ośrodków zakwaterowania zbiorowego,
 - pokojach i apartamentach gościnnych.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego elementy dostępne z zewnątrz rozgrzewają się podczas użytkowania do wysokiej temperatury.

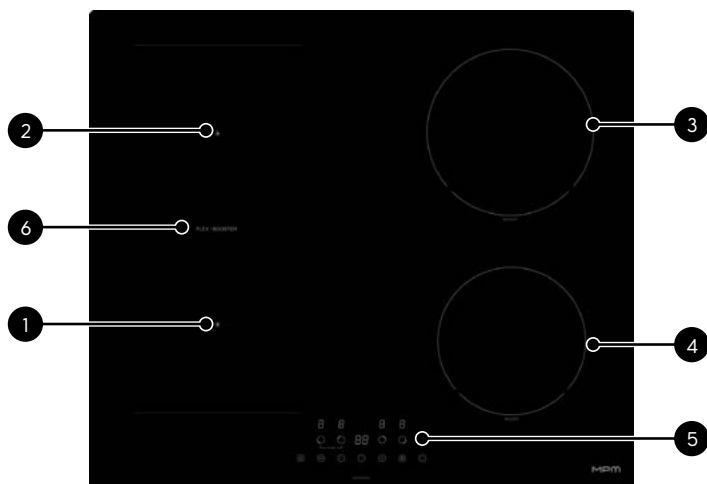
- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Nie wolno zbliżać się do urządzenia dzieciom poniżej 8-go roku życia, chyba że pod nadzorem osób odpowiedzialnych.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach zmysłowych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem odpowiedzialnych, dorosłych i pełnosprawnych opiekunów, lub gdy znają zasady bezpiecznego użytkowania urządzenia i zagrożenia związane z jego działaniem.
- Dzieciom nie wolno się bawić urządzeniem. Dzieci pozbawione nadzoru osób dorosłych nie mogą czyścić ani zajmować się pielęgnacją urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru płyty kuchennej z posiłkami gotującymi się na tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i grozi pożarem. NIE WOLNO gasić pożaru wodą – w razie pożaru należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, a następnie zdławić ogień np. pokrywą naczyń lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzejnych. Ostrzeżenie: Jeżeli powierzchnia szklana płyty kuchennej pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym przez szczeliny za którymi znajdują się podzespoły pod wysokim napięciem.

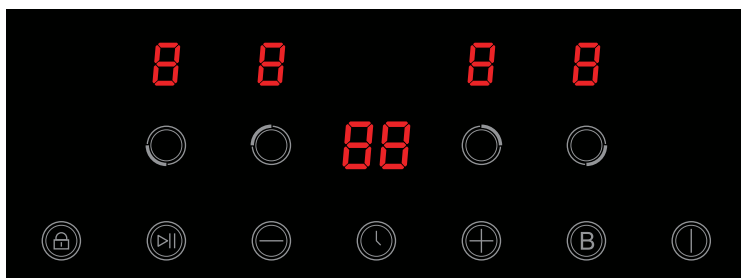
- Nie wolno czyścić urządzenia myjkami parowymi.
- Urządzenie nie nadaje się do obsługi za pomocą zewnętrznego sterownika zegarowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.

OPIS URZĄDZENIA



1. Strefa 1800/2200W
2. Strefa 1800/2200W
3. Strefa 1800/2200W
4. Strefa 1200/1500 W
5. Panel sterowania
6. Strefa FLEX: 3000/3500W

PANEL STEROWANIA:



Symbol	Funkcja
	Przycisk ON/OFF
	Przyciski wyboru strefy gotowania
	Przyciski regulacji poziomu mocy lub timera
	Klucz blokady dziecięcej
	Przycisk timera
	Przycisk funkcji Boost
	Przycisk pauzy
	Dotknij razem, aby wybrać strefę FLEX

OBSŁUGA URZĄDZENIA

NACZYNIA NADAJĄCE SIĘ DO GOTOWANIA NA PŁYTACH INDUKCYJNYCH

Płyty indukcyjne są z wierzchu wykończone gładką taflą szkła ceramicznego. Naczynia i ich zawartość gotowana na płycie ogrzewają się pod wpływem pola magnetycznego z cewki indukcyjnej, dzięki czemu sama powłoka szklana płyty kuchennej pozostaje chłodna. Ciepło wytworzone indukcyjnie w naczyniu ogrzewa znajdujące się w nim produkty.

Do gotowania na płycie indukcyjnej nadają się naczynia wykonane z metali żelaznych, np. żeliwa lub stali. Naczynia wykonane z aluminium, miedzi lub szkła żaroodpornego nie nagrzewają się na płycie indukcyjnej, chyba że ich dno wykonano z metalu ferromagnetycznego.

Jeśli chcesz sprawdzić, czy metalowe naczynie jest wykonane z metalu żelaznego (ferromagnetyku), sprawdź, czy jego spód przyciąga magnes.

Na płytach indukcyjnych należy gotować w naczyniach metalowych przeznaczonych do gotowania na kuchniach indukcyjnych. Nie zbliżaj do płyt grzejnych naczyń lub pojemników wykonanych z melaminy lub tworzywa sztucznego.

DOBÓR ODPOWIEDNIH NACZYŃ DO GOTOWANIA



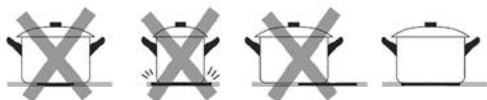
- Używaj naczyń z dnem do gotowania indukcyjnego. Symbol oznaczający, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, znajduje się na opakowaniu lub spodzie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy naczynie metalowe nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą magnesu. Zbliżył magnes do spodu naczynia. Jeżeli magnes przyciąga naczynie, to nadaje się ono do gotowania indukcyjnego.
- Jeżeli nie możesz sprawdzić naczynia magnesem:
 1. **Wlej nieco wody do sprawdzanego naczynia.**
 2. **Jeżeli wyświetlacz  nie miga ostrzegawczo, zaś woda w naczyniu zacznie się ogrzewać, to naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.**
- Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadają się naczynia kuchenne wykonane z czystej stali nierdzewnej, aluminium lub miedzi bez dna z ferromagnetyku, a także naczynia szklane, drewniane, porcelanowe, ceramiczne i gliniane.



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



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

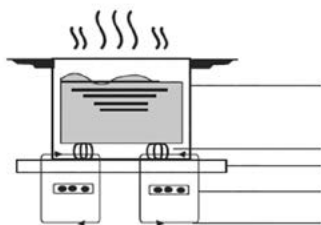


Chcąc przesunąć naczynie na inną część płyty kuchennej, podnoś je, nie przesuwaj po powłoce szklanej, bo grozi to jej zarysowaniem.



PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

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

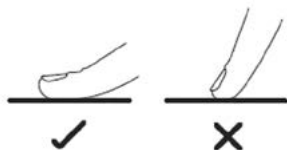


Naczynie
ferromagnetyczne

Obwód magnetyczny
Ceramiczna płyta
szklana
Cewka indukcyjna
Prąd indukowany

OBSŁUGA ELEMENTÓW STEROWANIA DOTYKOWEGO

- Symbole na panelu sterowania odpowiadają elementom sterowania urządzeniem i reagują na dotyk, więc nie wymagają silnego nacisku.
- Elementy obsługuje się dotykiem całego opuszka palca (nie zaś jego czubka).
- Element dotykowy reaguje, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy urządzenia.
- Utrzymuj elementy sterowania dotykowego w czystości. Powinny być zawsze suche i nie należy ich niczym zakrywać (np. ściereką lub sztućcami). Nawet niewielkie plamy wilgoci znacznie utrudniają obsługę elementów sterowania dotykowego.



JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENNEJ

ABY ROZPOCZĄĆ GOTOWANIE

Po włączeniu zasilania płyta wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, wskazując, że płyta weszła w stan czuwania.

1. Dotknij przycisku głównego  przełącznika. Wszystkie wskaźniki pokażą „-“.
2. Umieść odpowiednią patelnię na wybranym polu grzejnym.
 - Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.
3. Dotknięcie przycisku wyboru strefy spowoduje miganie wskaźnika obok przycisku.



4. Wybierz poziom mocy, dotykając przycisku  lub .
- Jeśli ustawienie ciepła nie zostanie wybrane w ciągu 1 minuty, płyta wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- Ustawienie mocy można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Wybór przycisku strefy, który ma zostać wyłączony.
2. Wyłącz pole grzejne, dotykając , aż poziom mocy pokaże „0”.
- Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.
3. Wyłącz całą płytę, dotykając głównego wyłącznika .
4. Uważaj na gorące powierzchnie



Wskazanie „H” pokaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również stosowany jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz ogrzewać kolejne naczynia, użyj pola grzejnego które jest nadal gorące po wcześniejszym jej używaniu.

H

ŚREDNICA PODSTAWY NACZYŃ INDUKCYJNYCH NA ODPOWIEDNICH POLACH GRZEJNYCH

Strefy grzewcze automatycznie dostosują się do średnicy naczyń. Jednakże dno naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiadającą wybranej strefie gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty grzejnej, umieść naczynie w środku strefy gotowania.



Rozmiar płyty grzewczej (mm)	Minimalna średnica podstawy naczyń (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
180x380	220

Gdy na wyświetlaczu miga na przemian z ustawioną mocą grzejną

Co to oznacza?

- naczynie nie stoi na obsługiwanym (włączanym) polu grzejnym lub
- naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest za małe względem pola grzejnego lub nie stoi dokładnie na jego środku.

Płyta kuchenna zacznie gotować dopiero, gdy ustawisz naczynie do gotowania indukcyjnego na właściwym polu grzejnym.

Wyświetlacz zgaśnie automatycznie po 1 minucie, jeżeli nie postawisz poprawnie właściwego naczynia na płycie kuchennej.

WZMOCNIENIE MOCY FUNKCJĄ „BOOSTER”

Booster to funkcja, która w ciągu jednej sekundy zwiększa do maximum moc pola grzewczego i trwa 5 minut. W ten sposób można uzyskać maksymalnie szybkie gotowanie.

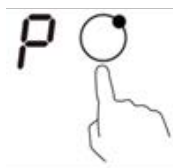


1. Dotknij przycisk wyboru strefy grzewczej, który chcesz zwiększyć, wskaźnik obok przycisku będzie migać.
2. Dotknij przycisk (6) Booster, wówczas strefa ogrzewania zacznie działać w trybie Boost.

Na wyświetlaczu zasilania obok wybranego pola grzewczego pojawi się litera „P” sygnalizująca że dane pole pracuje w trybie Boost.

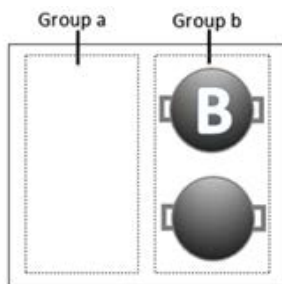
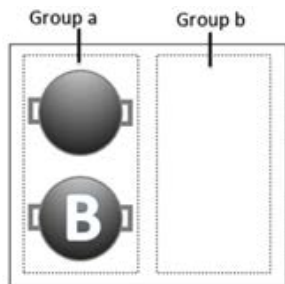


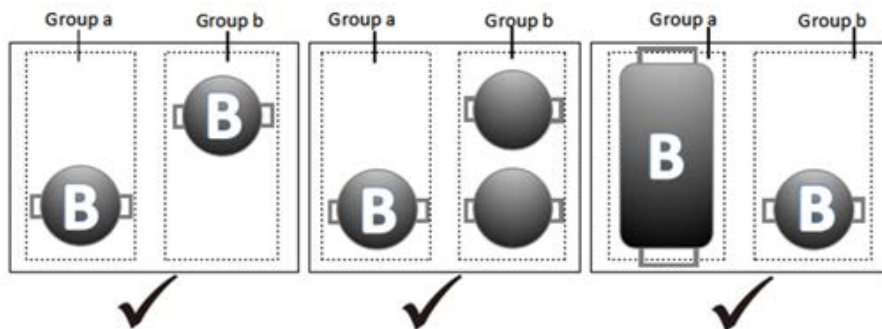
3. Moc boost będzie trwać 5 minut, a następnie strefa powróci do mocy zasilania, który został ustawiony przed jej uruchomieniem.
4. Jeśli chcesz anulować funkcję Booster przed upływem 5 minut, dotknij przycisku ustawień wyboru strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku będzie migać. A następnie dotknij przycisku (6) Booster. Strefa grzewcza powróci do pierwotnych ustawień.



OGRANICZENIA DZIAŁANIA FUNKCJI WZMOCNIENIA MOCY GRZEJNEJ

W tej płycie każda strefa może pracować z funkcją Booster. Jeśli chcesz użyć funkcji Booster, najpierw wyłącz strefę w tej samej grupie. W przeciwnym razie symbole **Pg** będą migać na wyświetlaczu wybranej strefy, a poziom mocy jest automatycznie ustawiany na wartość maksymalną.





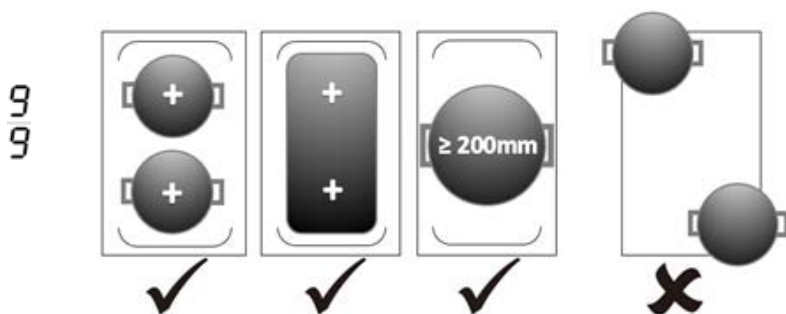
Uwaga: Jeśli nie używasz funkcji Booster, możesz używać wszystkich czterech stref w tym samym czasie.

STREFA FLEX

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, odpowiednio do potrzeb gotowania w każdej chwili.
- Elastyczny obszar składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które można sterować oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, naczynia kuchenne mogą być przenoszone z jednej strefy do drugiej w obszarze elastycznym, zachowując ten sam poziom mocy w strefie, w której pierwotnie znajdowały się naczynia kuchenne, a część obszaru płyty która nie jest objęta naczyniem, nie będzie się nagrzewać.

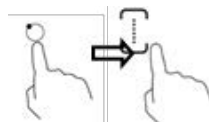
WAŻNE! Upewnij się, że naczynia są wyśrodkowane w jednej strefie grzewczej. W przypadku dużego naczynia, owalnego, prostokątnego czy patelni Wok upewnij się, aby umieścić naczynie wyśrodkowane na strefie gotowania obejmujące miejsca jak na rysunku poniżej.

Przykłady dobrych i złych miejsc w puli:



DUŻA STREFA

1. Aby włączyć elastyczny obszar jako dużą strefę, naciśnij jednocześnie dwa przyciski wyboru strefy gotowania, opisane na płycie „FLEX”.
2. Ustawienie zasilania działa jak każdy inny normalny obszar.



DWIE NIEZALEŻNE STREFY

Aby użyć elastycznego obszaru jako dwóch różnych stref o różnych ustawieniach zasilania, ponownie naciśnij dwa dedykowane przyciski stref gotowania, a strefy powrócą do wcześniejszych ustawień.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI PAUZY

Funkcja pauzy może być używana w dowolnym momencie podczas gotowania. Pozwala zatrzymać pracę płyty indukcyjnej i wrócić do niej z wcześniej ustawionymi poziomami mocy

1. Wybierz funkcję pauzy,  działanie płyty zostanie zatrzymane w zakresie wszystkich stref gotowania, wszystkie wskazania stref pokażą „||”.
2. Po ponownym dotknięciu funkcji  Pauza wszystkie strefy grzewcze powrócą do pierwotnych ustawień.
 - Funkcja jest dostępna, gdy działa co najmniej jedna strefa grzewcza.
 - Jeśli tryb zatrzymania pracy nie zostanie anulowany w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie.

WŁĄCZANIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

Dotknij przycisk blokady.  Wskaźnik czasu zacznie wskazywać „Lo”.

WYŁĄCZANIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

- Płyta indukcyjna powinna być włączona.
- Dotknij i przytrzymaj przez chwilę przycisk blokady. 
- Przyciski sterowania dotykowego odblokują się.



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

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Płyta posiada czujnik temperatury który monitoruje temperaturę wewnątrz urządzenia. Jeżeli wykryje, że jest ona za duża, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się.

WYKRYWANIE MAŁYCH PRZEDMIOTÓW

Gdy na płycie grzejnej zastosujemy nieodpowiedni rozmiar naczynia lub niemagnetyczne naczynie (np. aluminium), lub pozostawimy inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie wyłączy pola grzejne a wentylator będzie pracował przez kolejną 1 minutę.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

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

Stopień mocy grzejnej	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas grzania (w godz.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po usunięciu z pola grzejnego naczynia płyta natychmiast zatrzyma pracę pola grzejnego, a całe urządzenie automatycznie wyłączy się po 2 minutach.

OSOBY ROZRUSZNIKIEM SERCA POWINNY SKONSULTOWAĆ SIĘ Z LEKARZEM PRZED UŻYCIEM TEJ JEDNOSTKI.

OBSŁUGA ZEGARA

Zegar może pełnić dwie funkcje:

- Możesz używać go jak zwykły minutnik. Wówczas zegar, odliczywszy nastawiony czas, nie wyłączy żadnego z włączonych pól grzejnych.
- Możesz również za pomocą zegara wyłączyć pole lub pola grzejne po upływie zadanego czasu.
- Zegar ustawić można w obu trybach na maksymalnie 99 minut.

ZEGAR W FUNKCJI MINUTNIKA

Bez wyboru konkretnych pól grzejnych

1. Płyta indukcyjna powinna być włączona.
Uwaga: minutnik działa nawet jeśli nie wybierzesz konkretnego pola grzejnego.
2. Dotknij przycisk sterowania zegarem — wskaźnik zegara pokaże „30”.
3. Ustaw czas do odliczenia za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+”.



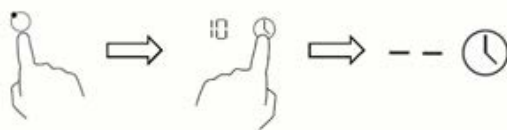
Wskaźnik zegara zacznie migać i wyświetli odliczany czas.

WSKAZÓWKA! Za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+” możesz odpowiednio zmniejszyć lub zwiększyć ilość odliczanego czasu o 1 minutę za każdym dotknięciem.

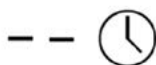
Aby zmniejszać lub zwiększać zadany czas skokowo co 10 minut, naciśnij i przytrzymaj odpowiednio „-” lub „+”.

Jeżeli ustawiając zegar przekroczysz 99 minut, zegar automatycznie wróci do zera.

4. Dotknij przycisk „-”, czas zmniejszy się, a na wyświetlaczu pojawi się wartość „00”.



5. Przez pierwszych 5 sekund od nastawienia, wyświetlacz wskazuje wartość pulsacyjnie. Zegar rozpoczyna odliczanie nastawionego czasu od momentu gdy wyświetlacz zegara rozpocznie płynne wskazanie wartości i od tej chwili będzie wskazywał pozostały czas do wyłączenia.
6. Gdy zegar odliczy zadany czas, rozlegnie się trwający 20 sekund sygnał dźwiękowy, zaś na wskaźniku pojawi się „-”



USTAWIENIE WYŁĄCZNIKA CZASOWEGO JEDNEJ STREFY GRZEJNEJ

1. Dokonaj wyboru strefy grzewczej dla której chcesz ustawić czasomierz. (np. strefa 2#).

2. Dotknij przycisku sterowania zegarem — wskaźnik zegara pokaże „30”.



3. Ustaw czas do odliczenia za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+”.

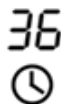
Wskaźnik zegara zacznie migać i wyświetli odliczany czas.

WSKAZÓWKA! Za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+” możesz odpowiednio zmniejszyć lub zwiększyć ilość odliczanego czasu o 1 minutę za każdym dotknięciem.

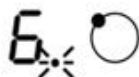
Aby zmniejszać lub zwiększać zadany czas skokowo co 10 minut, naciśnij i przytrzymaj odpowiednio „-” lub „+”.

Jeżeli ustawiając zegar przekroczysz 99 minut, zegar automatycznie wróci do zera.

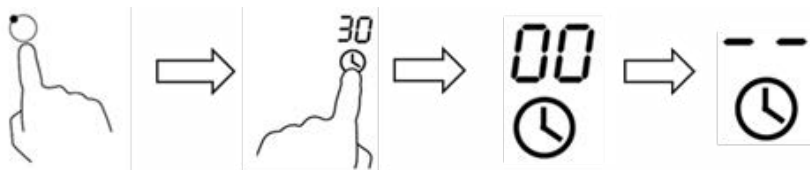
4. Przez pierwszych 5 sekund od nastawienia, wyświetlacz wskazuje wartość pulsacyjnie. Zegar rozpoczyna odliczanie nastawionego czasu od momentu gdy wyświetlacz zegara rozpocznie płynne wskazanie. Wartość na wyświetlaczu od tej chwili będzie wskazywała pozostały czas do wyłączenia.



UWAGA: CZERWONA KROPKA OBOK WSKAŹNIKA POZIOMU ZASILANIA ZAŚWIECI SIĘ, WSKAZUJĄC, ŻE STREFA JEST WYBRANA.



5. Aby anulować wyłącznik czasowy, dotknij przycisk wyboru strefy, a następnie dotknij „Timer” zegar zostanie anulowany, na wyświetlaczu minut pojawi się „00”, a następnie „--”.



6. Po wygaśnięciu czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona, a wyświetlacz będzie wskazywał „H”.



Pozostałe strefy gotowania będą działać, jeśli zostały włączone wcześniej.

USTAWIENIE WYŁĄCZNIKA CZASOWEGO WIĘCEJ NIŻ JEDNEJ STREFY GRZECZEJ

1. Jeśli ta funkcja jest używana w więcej niż jednej strefie grzewczej, wskaźnik czasu pokaże najkrótszy czas.
(np. czas ustawiania strefy 2# 3 minuty, czas ustawiania strefy 3# 6 minut, wskaźnik czasomierza pokazuje „3”)

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

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

	(ustawiona na 6 minut)	
	(ustawiona na 3 minuty)	

2. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona, a na wyświetlaczu pojawi się „H”.

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

UWAGA NA GORĄCE POLA

Kiedy pole grzejne jest gorące, na wyświetlaczu pojawia się litera „H”. Po wystygnięciu do bezpiecznej temperatury, „H” zgaśnie. Podczas świecenia „H” pole można wykorzystać do podtrzymywania ciepła w naczyniach.



OSTRZEŻENIE O GORĄCYCH POLACH GRZEJNYCH

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

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

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

GOTOWANIE, GOTOWANIE RYŻU

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

SOCZYSTE STEKI

Aby przygotować soczyste steki smakowe:

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

DO SMAŻENIA PRZY UŻYCIU WOKA

1. Wybierz ceramiczny wok o płaskiej powierzchni lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli przygotowujesz duże ilości, przygotuj potrawy w kilku mniejszych partiach.

3. Rozgrzej na krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw przygotuj mięso, odłóż je i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Kiedy są gorące, ale wciąż ostre, ustaw pole grzejne na niższym poziomie, wrzuc mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Mieszaj składniki delikatnie, aby upewnić się, że są podgrzewane.
7. Podawaj natychmiast po przygotowaniu.

USTAWIENIA MOCY GRZEJNEJ

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

Moc grzejna	Zastosowania
1 – 2	• Łagodne podgrzewanie niewielkiej ilości produktów • Topienie czekolady i masła, oraz gotowanie potraw, które łatwo przypalić • Łagodne wrzenie • Wolne podgrzewanie
3 – 4	• Odgrzewanie • Intensywne wrzenie • Gotowanie ryżu
5 – 6	• Smażenie naleśników
7 – 8	• Podsmażanie • Gotowanie makaronu
9	• Smażenie błyskawiczne • Smażenie intensywne • Zagotowywanie zup • Gotowanie wody

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Codziennie zabrudzenie szkła (odciski palców, plamy pozostawione przez żywność)	1. Wyłącz zasilanie na płytę kuchenną. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz zasilanie płyty kuchennej.	• Gdy zasilanie płyty kuchennej jest wyłączone, nie będzie żadnych oznaczeń „gorącej powierzchni”, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność. • Niektóre ostre narzędzia oraz ścierne środki czyszczące mogą zarysować szklaną powierzchnię. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy środek którego używasz jest odpowiedni do czyszczenia płyt. • Nigdy nie pozostawiaj pozostałości po czyszczeniu na płycie kuchennej: szkło może zostać wybarwione.

Produkty spożywcze oraz płyny na szkle	Usuń je natychmiast za pomocą noża paletowego lub skrobaka który nadaje się do czyszczenia płyt szklanych indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: 1. Wyłącz zasilanie płyty. 2. Należy przytrzymać ostrze skrobaka pod kątem 30° i wyczyść zabrudzenia 3. Oczyszczyć zabrudzenie ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj kroki 2 do 4 dla „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.	• Należy natychmiast usunąć powstałe plamy pozostawione przez topienie się żywności. Ponieważ po pozostawieniu ich do momentu ostygnięcia, mogą być trudne do usunięcia lub a nawet spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni szkła. • Niebezpieczeństwo skaleczenia: ostrze drapak do czyszczenia powłoki szklanej płyty kuchennej jest bardzo ostre i odsłonięte po odciągnięciu osłonki ochronnej. Używaj drapaka z wielką ostrożnością i przechowuj go poza zasięgiem dzieci.
Zabrudzenia panelu sterowania dotykowego	1. Wyłącz zasilanie na płycie kuchenną. 2. Usuń płyny 3. Wytrzyj obszar sterowania czystą wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar całej płyty suchym papierowym ręcznikiem. 5. Włącz zasilanie na płycie kuchenną.	• Płyta kuchenna może wydawać sygnał dźwiękowy i się wyłączyć, a sterowanie dotykowe może nie działać, gdy na obszarze sterowania znajdują się płyny. Przed włączeniem płyty kuchennej upewnij się, że obszar kontroli dotyku został wytarty do sucha.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilacza i że jest włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania w domu lub okolicy. Jeśli sprawdziłeś wszystko i problem nadal występuje, zadzwoń do wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Włączona blokada bezpieczeństwa.	Odblokuj elementy sterujące. Zobacz sekcję "Jak używać płyty kuchennej"
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na panelu sterowania może znajdować się niewielka ilość wody, lub dotykasz sensorów tylko czubkiem palca, przez co sensor nie reaguje.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykem jest suchy i użyj we właściwy sposób palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkoło jest porysowane.	Używasz naczyń kuchennych o ostrych krawędziach. Używasz nieodpowiednie narzędzia lub środki czyszczące.	Używaj naczyń kuchennych z płaskimi i gładkimi podstawami przeznaczonych do płyt indukcyjnych Patrz „Pielęgnacja i czyszczenie”.

Niektóre naczynia wydają, odgłosy, trzaski lub stukają.	Może to być spowodowane budową naczyń kuchennych (warstwy różnych metali wibrują inaczej podczas nagrzewania).	Jest to normalne w przypadku naczyń i nie wskazuje to na usterkę.
Płyta indukcyjna generuje szum podczas wysokich ustawień mocy grzejnych	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien przycichnąć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia ciepła.
Hałas wentylatora dobiegający z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytach indukcyjnych ma zapobiegać przegrzaniu elektroniki. Może nadal pracować nawet po wyłączeniu płyty.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Podczas pracy wentylatora nie należy wyłączać zasilania płyty indukcyjnej.
Naczynia nie nagrzewają się i nie włączają się wskaźniki świetlne na panelu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ jest zbyt małe dla strefy gotowania lub nie jest odpowiednio na niej wyśrodkowana.	Użyj naczyń kuchennych nadających się do gotowania indukcyjnego. Wyśrodkuj naczynie i upewnij się, że jego podstawa pasuje do wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzewcza wyłączyła się nieoczekiwanie, wydała dźwięk i został wyświetlony kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu wskaźnika zegara).	Usterka techniczna.	Zapisz sygnalizowany kod błędu (literowo-cyfrowy), odłącz płytę indukcyjną od zasilania elektrycznego i wezwij wykwalifikowanego serwisanta.

DANE TECHNICZNE

Płyta kuchenna	MPM-60-IM-15
Liczba stref grzejnych	4 strefy
Napięcie zasilania	220–240V~/380–415V 2N~
Moc elektryczna zainstalowana	7200 W
Wymiary produktu (dł. × szer. × wys., mm)	590×520×62
Wymiary w zabudowie A×B [mm]	560×490

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

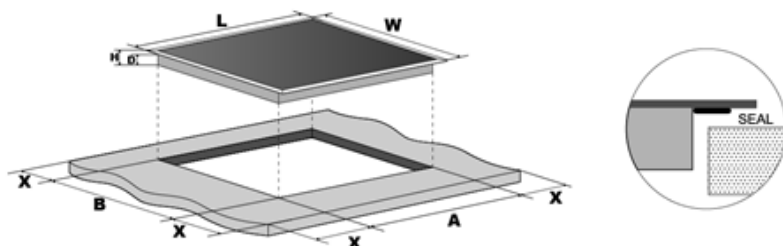
MONTAŻ

DOBÓR MIEJSCA MONTAŻU

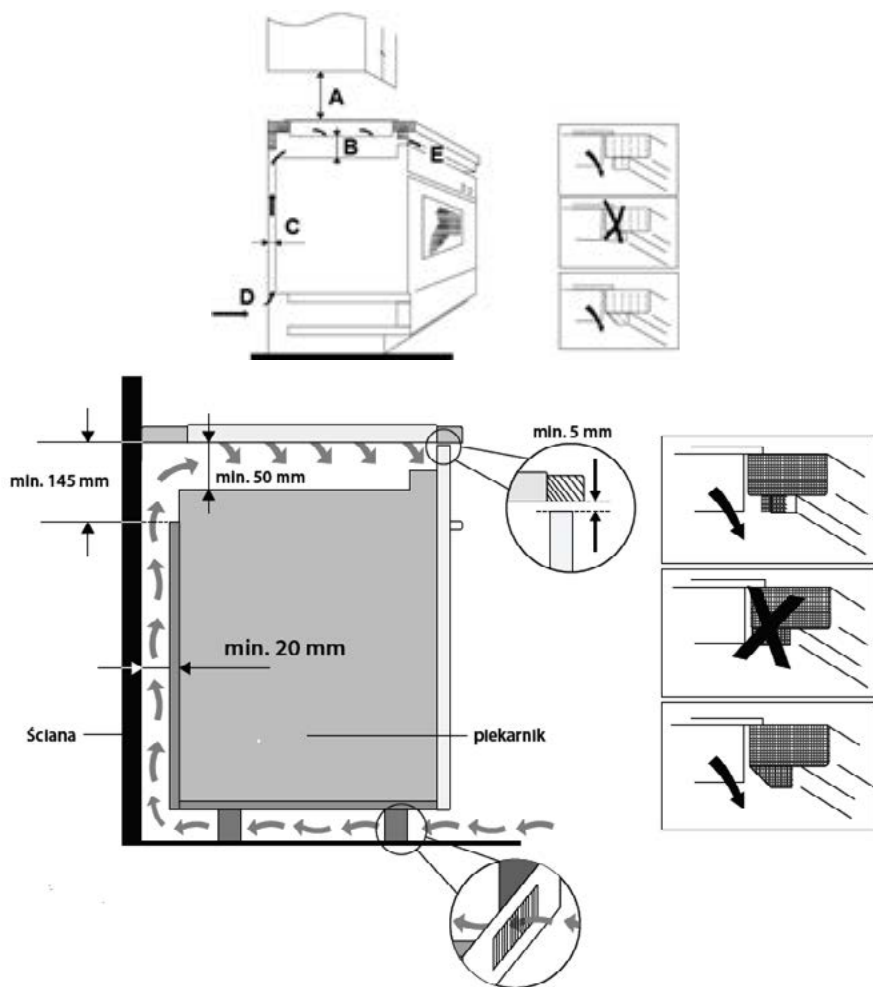
Należy wyciąć w blacie kuchennym otwór pod montaż płyty na wymiar przedstawiony na ilustracji poniżej.

Ze względów montażu i użytkowania, wokół zamontowanej płyty należy zachować wolny odstęp na powierzchni blatu o szerokości min. 5 cm.

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



L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
590	520	62	58	560	490	50 mini

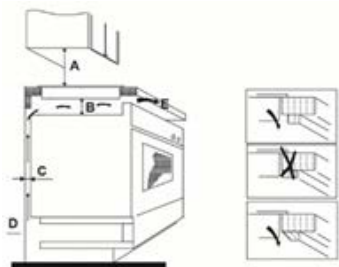


Konieczne upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

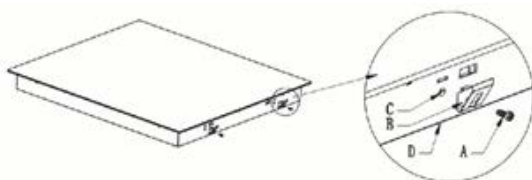


UWAGA! Odległość bezpieczeństwa między płytą grzejącą a szafką nad płytą grzejącą powinna wynosić co najmniej 760 mm.

ODSTĘP OD ŚCIANY TYLNEJ LUB BOCZNEJ



A = 760 mm B = 50 mm (min.) C = 20 mm (min.)
D = Luka na dopływ powietrza E = Wylot powietrza (5 mm)



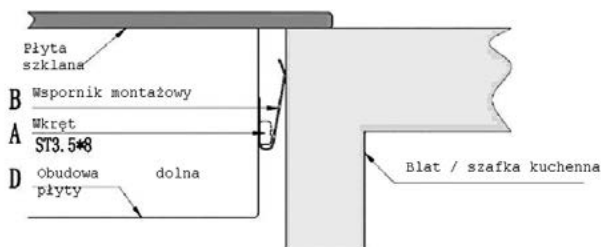
WSPORNIKI MONTAŻOWE

Ustawić urządzenie na gładkiej i nośnej powierzchni (podkładając pod nie oryginalną uszczelkę). Chroń elementy sterowania i regulacji, wystające ponad powierzchnię płyty, przed uderzeniami i obciążeniem.

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

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

Należy dopasować położenie wsporników montażowych do grubości blatu.



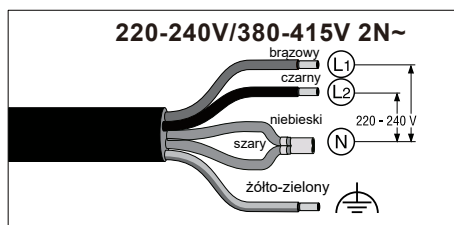
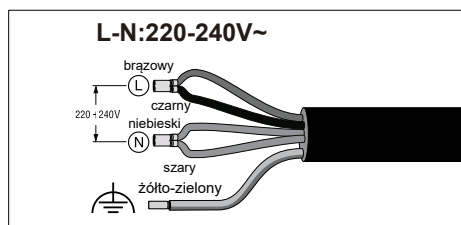
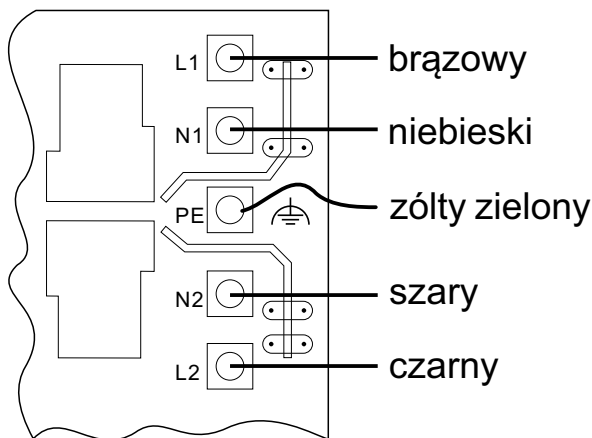
OSTRZEŻENIA

1. Indukcyjna płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany serwis. Nigdy nie przeprowadzaj montażu samodzielnie.
2. Płytę należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
3. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią roboczą powinny wytrzymać ciepło.
4. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa przekładkowa i klej muszą być odporne na ciepło.
5. Płyta kuchenna nie może być montowana bezpośrednio obok urządzeń chłodzących, zmywarek i suszarek obrotowych.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Urządzenie charakteryzuje się znacznym poborem mocy i wymaga doprowadzenia źródła zasilania elektrycznego poprzez listwę zaciskową z bezpiecznikiem automatycznym, o wystarczającej obciążalności prądowej, umieszczoną jak najbliżej urządzenia. Montaż urządzenia powinien wykonać wyłącznie elektryk z uprawnieniami.

Bezpiecznik automatyczny na przyłączy zasilania doprowadzonego do płyty kuchennej, powinien znajdować się w miejscu dostępnym umożliwiającym szybkie odłączenie urządzenia od zasilania.



1. Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić instalator przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
2. Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
3. Instalator musi zapewnić prawidłowe połączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
4. Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
5. Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

BEZPIECZEŃSTWO

- Przed montażem i uruchomieniem urządzenia należy przeczytać niniejszą instrukcję. Producent urządzenia nie ponosi żadnej odpowiedzialności za błędy w montażu i użytkowaniu urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku lat 8 lub starsze, osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym ryzyko. Dzieciom nie wolno się bawić urządzeniem. Dzieci pozbawione nadzoru osób dorosłych nie mogą czyścić ani zajmować się pielęgnacją urządzenia.
- Urządzenie służy wyłącznie do podgrzewania i gotowania żywności. Użytkowanie w innym celu jest ściśle zabronione.
- Na płytach indukcyjnych należy gotować wyłącznie w naczyniach metalowych, przeznaczonych do gotowania na kuchniach indukcyjnych. Nie zbliżaj do płyt grzejnych naczyń lub pojemników wykonanych z melaminy lub tworzywa sztucznego.
- Jeżeli urządzenie musi być zasilane przez transformator sieciowy, należy podłączyć i używać go zgodnie z instrukcją producenta, zabezpieczając obwód zasilania przed nadmiernym obciążeniem prądem, które może grozić przegrzaniem się instalacji i urządzenia.
- Nie wolno skręcać ani załamywać kabli elektrycznych. Nie wolno zbliżać ich do gorących powierzchni. Po zakończeniu montażu należy sprawdzić, czy kabel zasilania nie został przycięty między zabudową i urządzeniem.
- Utrzymuj powierzchnie urządzenia w czystości. Brud grozi usterkami i awarią urządzenia.
- Powierzchnia urządzenia rozgrzewa się do wysokiej temperatury w trakcie użytkowania.
- Powierzchnie pozostają gorące przez jakiś czas po zakończeniu pracy z urządzeniem. Nie wolno dotykać ani czyścić pól grzejnych płyty kuchennej, zanim całkowicie ostygną!
- W razie uszkodzenia przewodu zasilania urządzenia, należy zwrócić się o jego wymianę do producenta urządzenia, jego autoryzowanego serwisanta lub innego, odpowiednio wykwalifikowanego specjalisty. Nieprofesjonalna wymiana czyni dalsze użytkowanie urządzenia niebezpiecznym!
- Materiały opakowaniowe nadają się do ponownego przetworzenia. W tym celu należy umieścić je w odpowiednich pojemnikach na odpady, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi usuwania odpadów.

PRZED ZAINSTALOWANIEM PŁYTY UPEWNIJ SIĘ, ŻE:

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału żaroodpornego.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.

- Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi odstepu oraz obowiązującymi normami i przepisami.
- Możliwość pełnego odłączenia od zasilania sieciowego jest wbudowana w stałe okablowanie, zamontowane zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi okablowania. Wtyczka przewodu musi być odpowiedniego typu i zapewniać separację styków w szczelnie powietrznej 3 mm na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania pozwalają na taką zmianę wymagań).
- Wyłącznik będzie łatwo dostępny dla klienta z zainstalowaną płytą grzejną.
- W przypadku wątpliwości dotyczących instalacji konsultujesz się z wykwalifikowanym technikiem lub serwisantem.
- Stosujesz wykończenia odporne na wysoką temperaturę i łatwe do czyszczenia (takie jak płytki ceramiczne) do powierzchni ścian otaczających płytę grzejną.

PO ZAINSTALOWANIU PŁYTY UPEWNIJ SIĘ, ŻE:

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty kuchennej
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty montowana jest bariera termiczna
- Wtyczka jest łatwo dostępna dla klienta
- Materiały opakowaniowe nadają się do ponownego przetworzenia. W tym celu należy umieścić je w odpowiednich pojemnikach na odpady, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi usuwania odpadów.
- Urządzenie po okresie użytkowania należy przekazać do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego – w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej.
- Nie należy pozostawiać starego urządzenia bez nadzoru, w szczególności uniemożliwić dzieciom bawienie się urządzeniem.
- 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.

Ostrzeżenie dla osób z implantami rozruszników serca!
PŁYTA INDUKCYJNA WYTWARZA POŁA MAGNETYCZNE W BEZPOŚREDNIM OTOCZENIU. Wszczepiony rozrusznik serca powinien być wykonany zgodnie z przepisami wymagającymi odporności na zakłócenia elektromagnetyczne powodowane pracą indukcyjnych płyt kuchennych. Upewnij się, że rozrusznik spełnia

te wymagania i czy wolno ci zbliżyć się do płyt indukcyjnych. Skonsultuj się z jego producentem lub lekarzem prowadzącym.

KONSERWACJA

Przed konserwacją lub pielęgnacją urządzenia, ODŁĄCZ je od źródła ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO i zaczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

Należy natychmiast czyścić płytę kuchenną z plam rozlanych na jej powłoce. Przed wyczyszczeniem płyty upewnij się, że ostygła.

Czyść powierzchnię miękką ścierką lub papierowym ręcznikiem kuchennym. Jeżeli plama przyschła do powłoki wierzchniej płyty kuchennej, jej usunięcie może wymagać specjalistycznego środka do czyszczenia ceramiki szklanej. Środki te są dostępne w dobrych sklepach. Nie czyść powłoki wierzchniej mleczkami do szorowania, drapakami drucianymi i podobnymi produktami — grożą one porysowaniem powierzchni szkła.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

Urządzenie jest wyłączone:

Sprawdź, czy podłączono urządzenie do źródła zasilania.

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

Na wskaźniku widać literę „H”:

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

POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII PŁYTY INDUKCYJNEJ

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

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

Płyta stuka lub strzela:

- Jest to normalny dźwięk pracy cewek indukcyjnych podczas gotowania.

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

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
E3/E7	Usterka czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z serwisem.
E4/E6	Usterka czujnika temperatury tranzystora mocy IGBT.	Skontaktuj się z serwisem.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź, czy parametry podłączonego źródła zasilania są prawidłowe. Włącz zasilanie, gdy jego parametry będą odpowiadały znamionom płyty.

E5	Przegrzanie czujnika temperatury tranzystora mocy IGBT	Zaczekaj, aż płyta kuchenna ostygnie, zanim włączysz ją ponownie.
----	--	---

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

Urządzenie po okresie użytkowania należy przekazać do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego – w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej.

Nie należy pozostawiać starego urządzenia bez nadzoru, w szczególności uniemożliwić dzieciom bawienie się urządzeniem.

Wymagania określone w rozporządzeniu (UE) 2023/826

Dostępność trybu wyłączenia lub czuwania	Dostępne
Zużycie energii w trybie czuwania	-
Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.3 W
Zużycie energii w trybie czuwania sieciowego	-
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	-
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po	1 min.
Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją	-

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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 kupującego 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. Gwarancja 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 zużycia lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; zarówno;
 - d) uszkodzenia wynikające z skutków:
 - 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: serwis@gd@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 poświadczając w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/ <i>Date of repair</i>	Numer naprawy/ <i>Number repair</i>	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ <i>Description of activities performed and specific parts</i>	Pieczętka punktu serwisowego/ <i>Stamp service point</i>

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	Sienkiewicza 55a	85/ 664-22-05
Bierutów	Konopnickiej 38/6	22/ 380-52-42
Bydgoszcz	Pucka 7	22/ 380-52-42
Chelm	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
Dzierżoniów	Bohaterów Getta 20	22/ 380-52-42
Elbląg	Ogólna 53	55/ 232-19-61
Gdańsk	Trakt Św. Wojciecha 223/225	22/ 380-52-42
Gdańsk	Kołobrzeska 69/4	22/380-52-43
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
Jelenia Góra	Forteczna 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Górnośląska 44-46	62/ 753-43-02
Katowice	Ułańska 16	32/ 254-72-28
Kielce	Jana Nowaka Jezioranskiego 73	22/ 380-52-42
Kielce	Mielczarskiego 51	
Kielczów	Wiosenna 29	22/ 380-52-42
Koniaków	Koniaków 1060	501-216-408
Konin	3 Maja 33	22/ 380-52-42
Komorniki	Zabikowska 89	
Koszalin	Małopolska 1C	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
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
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

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

MIJESCOWOŚĆ	ADRES	TELEFON
Mława	Plk. Franciszka Dudzińskiego 14	22/ 380-52-42
Munina	Długa 19	22/ 380-52-42
Nowy Sącz	Barska 2	22/ 380-52-42
Nysa	pl. Staromiejski 7	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
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
Puławy	Olszewskiego 10	22/ 380-52-42
Racibórz	Wojska Polskiego 6a/3	32/ 415-26-04
Radom	Chrobrego 48	22/ 380-52-42
Reda	Wodniaków 2/8	22/ 380-52-42
Ruda Śląska	Piastowska 8	22/ 380-52-42
Ruda Śląska	1 maja 318 B	32/ 771-73-12
Rybnik	Skłodowskiej-Curie 7	32/ 422-52-97
Rzeszów	Krzyżanowskiego 12a	22/ 380-52-42
Rzeszów	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
Sokolniki	Sokolniki 8/1	22/ 380-52-42
Suwałki	Kowalskiego 19	87/ 565 56 90
Szczecin	Al.Piastów 28a	22/ 380-52-42
Szczecin	Chmielewskiego 18	22/ 380-52-42
Tarnobrzeg	Kościuszki 24	15/ 822-35-74
Tarnów	Graniczna 8a	22/ 380-52-42
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	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
Wrocławek	Okrzei 46	22/ 380-52-42
Wrocławek	Okrzei 46	54/ 231-22-75
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	Wyżynskiego 34c	22/ 380-52-42
Żabnica	Graniczna 25	33/ 864-25-10

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines.

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

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