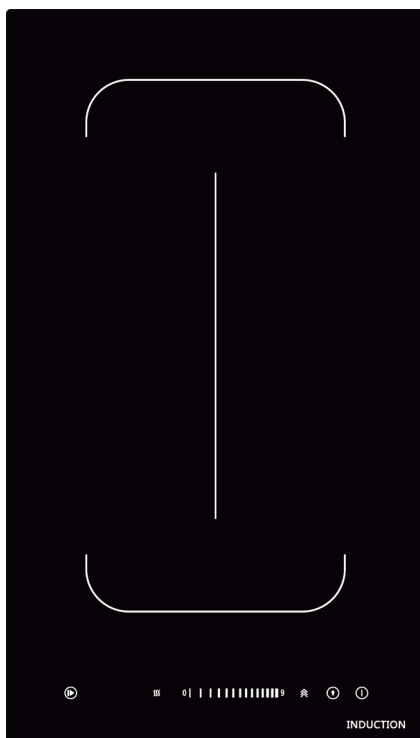




## INSTRUKCJA OBSŁUGI



## PŁYTA INDUKCYJNA MPM-30-IM-09

PRZED MONTAŻEM I UŻYCIEM URZĄDZENIA STARANNIE PRZECZYTAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. NALEŻY ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ W BEZPIECZNYM MIEJSCU, CHRONIĄC PRZED ZNISZCZENIEM.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu instalacji przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj tę instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.

### INSTALACJA

- ▶ Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac montażowych lub konserwacji.
- ▶ Podłączenie do dobrego systemu okablowania jest niezbędne i obowiązkowe.
- ▶ Zmiany w instalacji domowej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Nieprzestrzeganie tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

### RYZYKO SKALECZENIA

- ▶ Uważaj – krawędzie płyty są ostre.
- ▶ Zachowaj ostrożność w trakcie montażu.

### WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- ▶ Przeczytaj uważnie instrukcję przed instalacją lub korzystaniem z tego urządzenia.
- ▶ W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych palnych materiałów ani produktów.
- ▶ Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- ▶ To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- ▶ To urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera przełącznik izolujący zapewniający pełne odłączenie od zasilania.
- ▶ Niewłaściwe zainstalowanie urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności.

**OBSŁUGA I KONSERWACJA. ZAGROŻENIE PORAZENIEM ELEKTRYCZNYM**

- Nie gotuj na pękniętej lub popękanej płycie kuchennej. Jeśli zauważysz pęknięcie, natychmiast wyłącz urządzenie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Wyłącz zasilanie przed każdym czyszczeniem lub konserwacją.
- Nieprzestrzeganie tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

**ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA**

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWIĄZANE Z NAGRZANIEM PŁYTY**

- Podczas użytkowania urządzenia płyta może stać się wystarczająco gorąca, aby spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot poza odpowiednim naczyniem miał kontakt ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie będzie zimna.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty rondla nie wystają poza inne pola grzewcze, które są włączone. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

**WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako roboczej powierzchni w kuchni.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani naczyń.
- Nie umieszczaj ani nie zostawiaj żadnych przedmiotów namagnesowalnych (np. Kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. Komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą na nie oddziaływać jego pola elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzewczą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. Za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem lub siedzieć, stać lub wspinać się na nie.

- ▶ Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą zostać poważnie zranione.
- ▶ Nie pozostawiaj dzieci bez opieki w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- ▶ Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny dysponować odpowiedzialną i kompetentną osobą, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Użytkownik powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
- ▶ Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie zalecono to w instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- ▶ Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- ▶ Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- ▶ Nie stawaj na płycie kuchennej.
- ▶ Nie należy używać patelni z postrzępionymi krawędziami – istnieje ryzyko porysowania powierzchni.
- ▶ Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj zmywaków ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- ▶ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- ▶ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:
  - kuchnie w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, przez klientów w hotelach.

**OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.**

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- ▶ Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

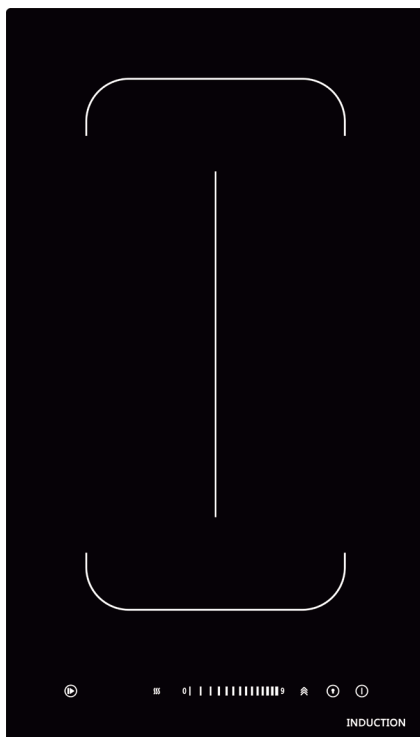
**OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

**Ostrzeżenie:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

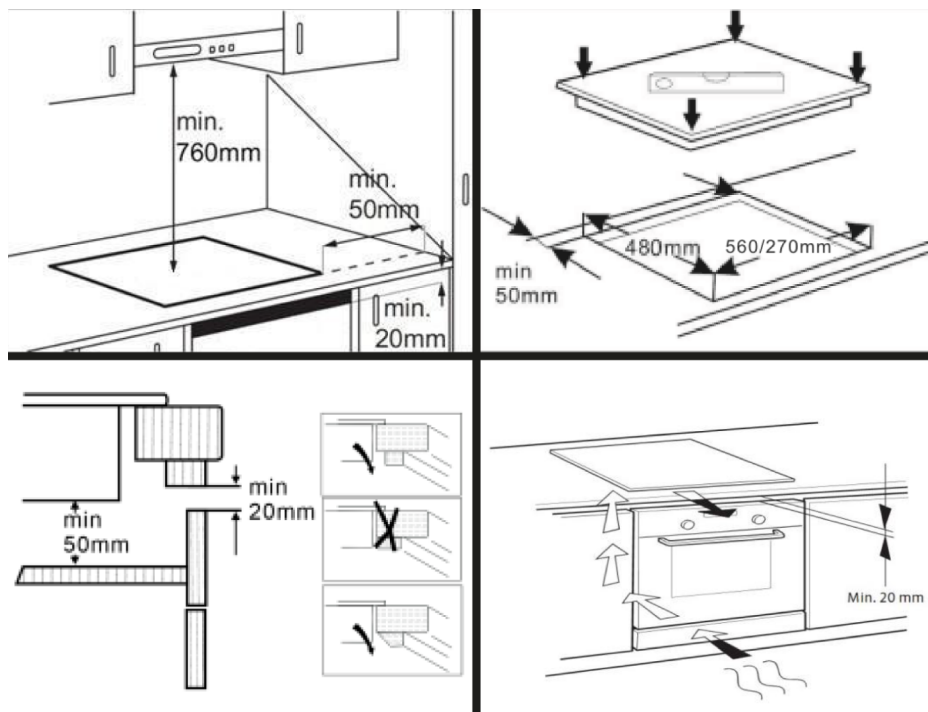
- ▶ Nie należy używać myjki parowej.
- ▶ Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

**UWAGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.

## MONTAŻ



Po rozpakowaniu produktu sprawdź, czy nie ma żadnych uszkodzeń transportowych. W przypadku problemów skontaktuj się ze sprzedawcą lub serwisem posprzedażowym.



W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia – należy bezwzględnie zachować odległości wskazane na powyższym rysunku.

Jeśli pod płytą zainstalowany jest piekarnik, należy upewnić się, że urządzenie wyposażone jest w system chłodzenia.



Nie należy instalować płyty kuchennej nad zmywarką lub pralką, aby obwody elektroniczne nie miały kontaktu z parą lub wilgocią, które mogłyby je uszkodzić.

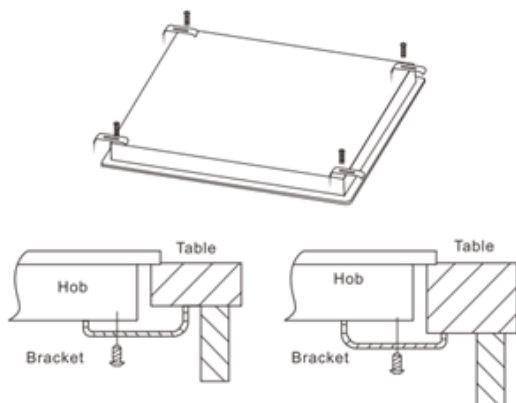
#### PRZED PRZYTWIERDZENIEM WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH

Ustawić urządzenie na gładkiej i nośnej powierzchni (podkładając pod nie oryginalne opakowanie).

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.

Należy dopasować położenie wsporników montażowych do grubości blatu



## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

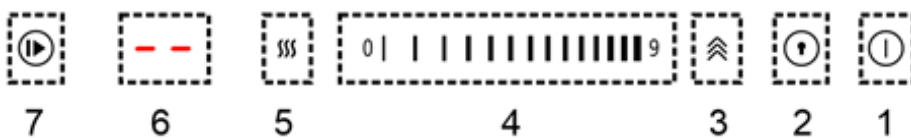
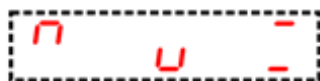


Aby uniknąć zniszczenia powierzchni płyty, nie używać:

- Naczyni, których dna nie są idealnie płaskie i równe.
- Metalowych naczyń z emaliowanym dnem.

## PANEL STEROWANIA

8



- |   |  |
|---|--|
| 1. ON/OFF                                   | 5. Przycisk funkcji podtrzymania temperatury |
| 2. Blokada sterowania                       | 6. przycisk czasu/ wyświetlacz blokady       |
| 3. Przycisk wzmocnienia mocy grzejnej Boost | 7. Pauza                                     |
| 4. Przycisk regulacji mocy/czasu (timer)    | 8. Przycisk wyboru pól grzejnych             |

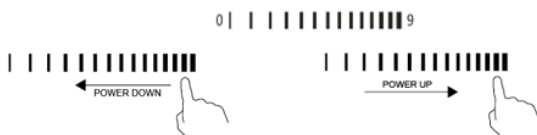
## WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

- Aby włączyć/wyłączyć płytę – przytrzymaj kontrolkę ON/OFF przez 3 sekundy .
- Jeśli w ciągu 60 sekund od włączenia nie zaznaczymy żadnego pola grzejnego – płyta wyłączy się automatycznie.

## WŁĄCZENIE I USTAWIENIE POZIOMU MOCY



- Po włączeniu płyty i postawieniu naczynia na wybranym polu wskaźnik wyboru pola zacznie migać.
- Każde pole grzewcze ma 9 stopni płynnie regulowanej mocy, którą reguluje się przesuwając palcem w prawo lub lewo



## BLOKADA STEROWANIA



- Funkcja pozwala na zablokowanie panelu sterowania, aby uniknąć przypadkowego włączenia.
- Aby aktywować funkcję- włącz płytę i wciśnij przycisk na 3 sekundy. Na wyświetlaczu blokady pojawi się symbol Lo i nastąpi blokada sterowania
- Aby zdeaktywować blokadę – należy powtórzyć procedurę aktywacji – Symbol Lo zniknie i płyta ponownie jest gotowa do pracy.

## TIMER



- Funkcja Timer może być ustawiona maksymalnie na 99 minut dla każdego pola.
- Uaktywnij pole, dla którego chcesz dokonać ustawień czasu, Wciśnij przycisk ustawienia czasu, symbol "10" pojawi się na wyświetlaczu i "0" będzie migać. Ustaw czas, korzystając z przycisku regulacji mocy.
- Wciśnij przycisk ustawienia czasu ponownie, symbol "1" będzie migać. Ustaw czas korzystając z przycisku regulacji mocy.
- Po kilku sekundach rozpocznie się odliczanie.
- Po zakończeniu odliczania rozlegnie się potrójny sygnał dźwiękowy i płyta wyłączy się automatycznie.

## FUNKCJA BOOST

- Po wybraniu pola grzejnego i naciśnięciu, przycisku wzmocnienia mocy, na wskaźniku pojawi się symbol "b" i pole osiągnie maksymalną moc.

## FUNKCJA PODTRZYMANIA TEMPERATURY

- Wciśnij przycisk wyboru pola grzejnego a następnie przycisk podtrzymania temperatury, na wyświetlaczu pojawi się symbol "c", co oznacza aktywację funkcji podgrzewania/podtrzymania temperatury (ok 55±15°C) dla 2L wody



**FUNKCJA PAUZY**

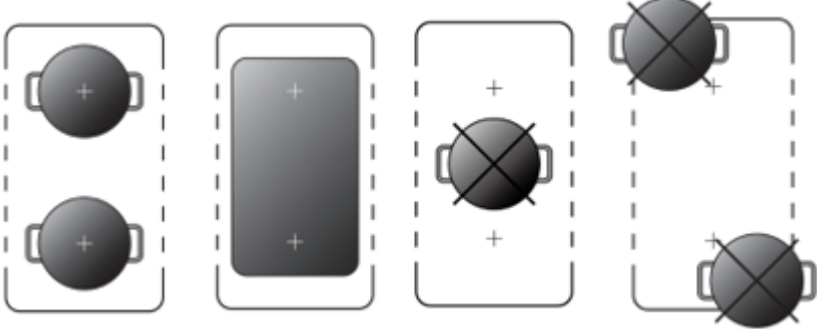
- W trakcie pracy pól grzejnych wciśnij przycisk Pauza, na wyświetlaczu pojawi się symbol „P” i pola przestaną grzać.
- Dotknij przycisku Pauza ponownie, przywrócone zostaną dotychczasowe nastawienia i płyta ponownie zacznie grzać.

**FUNKCJA FLEXI ZONE**

W zależności od potrzeb płyta może pracować jako jedno lub dwa niezależne pola grzejne. Obszar Flexi Zone składa się z dwóch niezależnych induktorów, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, naczynie jest przenoszone z jednej strefy do drugiej w obrębie Flexi, utrzymując ten sam poziom mocy strefy, w której pierwotnie umieszczono naczynie, a część, na której nie ma naczynia, jest automatycznie wyłączana.

**Ważne: Upewnij się, że naczynia są umieszczone centralnie na pojedynczej strefie gotowania. W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i wydłużonych patelni, upewnij się, że patelnie są umieszczone centralnie w strefie gotowania obejmującej oba krzyże.**

Przykłady dobrego/złego rozmieszczenia garnków



**AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA**

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

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy ( w godz)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## OSTRZEŻENIA NA PANELU KONTROLNYM

### WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

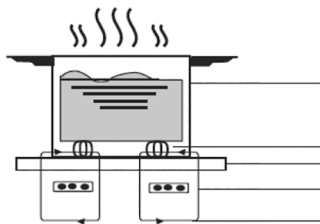


- Płyta wyposażona jest we wskaźniki ciepła resztkowego oddzielnie dla każdego pola .
- Wskaźniki pojawiają się na wyświetlaczu, gdy pole grzejne jest wciąż gorące.
- Jeśli pojawia się symbol , pole grzejne jest ciągle gorące.
- Jeśli pole grzejne wystygnie – wskaźnik zgaśnie.

## GOTOWANIE NA PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

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.



Naczynie  
ferromagnetyczne

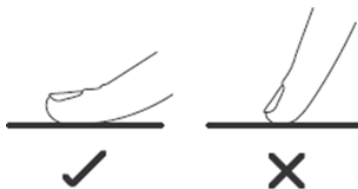
Obwód magnetyczny  
Ceramiczna płyta  
szklana  
Cewka indukcyjna  
Prąd indukowany

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Prosimy o zapoznanie się z instrukcją obsługi zwracając szczególną uwagę na rozdział „ostrzeżenia”.
- Dokładnie usuń wszystkie elementy opakowania.

### UŻYWANIE PRZYCISKÓW DOTYKOWYCH

- Kontrolki reagują na dotyk, nie trzeba używać siły nacisku, aby je uaktywnić.
- Steruj opuszkami palców.
- Usłyszysz krótki sygnał–każdorazowo, gdy przycisk zareaguje na dotyk.
- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste, suche i nie ma na nich żadnych przedmiotów zakłócających ich prawidłowe działanie.



## DOBÓR ODPOWIEDNIH NACZYŃ DO GOTOWANIA



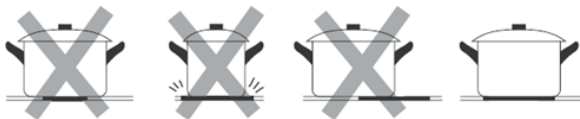
- ▶ Używaj naczyń z dnem do gotowania indukcyjnego. Symbol oznaczający, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, znajduje się na opakowaniu lub spodzie naczynia.
- ▶ Możesz sprawdzić, czy naczynie metalowe nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą magnesu. Zbliź magnes do spodu naczynia. 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 powierzchni szklanej, bo grozi to jej zarysowaniem.



### WYMIARY GARNKÓW

Strefy gotowania mają określoną średnicę, automatycznie dostosowywaną do średnicy garnków. Jednakże dno musi mieć minimalną średnicę odpowiednią do strefy gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty kuchennej, umieść garnek na środku strefy gotowania.

#### ***Optymalne wymiary garnków***

Średnica strefy gotowania mm

180

Minimalna średnica garnka (mm)

120

## 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 mąki 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 ciepłe.
5. Podsmaż warzywa. Kiedy są gorące, ale wciąż ostre, ustaw pole grzejne na niższym poziomie, wrzuć mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Mieszaj składniki delikatnie, aby upewnić się, że są podgrzewane.
7. Podawaj natychmiast po przygotowaniu.

#### USTAWIENIE POZIOMU MOCY

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.

Poziom mocy	Rodzaj przyrządzanej potrawy
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia</li> <li>• Topienie czekolady, masła i żywności, które palą się szybko</li> <li>• Delikatne gotowanie</li> <li>• Powolne podgrzewanie</li> </ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dogrzewanie</li> <li>• Szybkie gotowanie</li> <li>• Gotowanie ryżu</li> </ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naleśniki</li> </ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smażenie</li> <li>• Gotowanie makaronu</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smażenie na Woku</li> <li>• Zagotowywanie zup</li> <li>• Gotowanie wody</li> </ul>

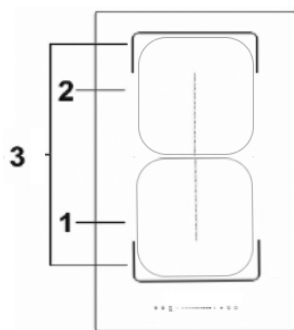
## PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania (odciski palców, niewielkie ślady, plamy od jedzenia lub plamy od kipienia produktów bez cukru)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej.</li> <li>2. Nanieś preparat do mycia płyt ceramicznych, gdy płyta jest nadal ciepła (nie nanosź na zbyt gorącą powierzchnię).</li> <li>3. Przetrzyj całą płytę, po czym wytrzyj ją do sucha czystą ściereką lub papierowym ręcznikiem.</li> <li>4. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy odłączysz płytę kuchenną od źródła zasilania elektrycznego, nie będzie ona sygnalizowała wskaźnikiem świetlnym, czy jej powierzchnia jest gorąca! Zachowaj ostrożność!</li> <li>• Skrobaki do naczyń metalowych, niektóre drapak z szorstkiego nylonu oraz mlecza i preparaty do szorowania grożą zarysowaniem powłoki szklanej płyty kuchennej. Sprawdź, czy detergent i drapak nadaje się do mycia płyt indukcyjnych.</li> <li>• Dokładnie usuń resztki po preparacie do mycia płyty indukcyjnej, może on odbarwić powłokę szklaną.</li> </ul>
Przypalona przelana zawartość naczyń, stopione plamy oraz plamy po wykipiałych potrawach z dużą zawartością cukru na powłoce szklanej	<p>Należy usuwać je dokładnie ostrym nożem, żyłką lub specjalistycznym drapakiem do indukcyjnych płyt kuchennych, zachowując ostrożność podczas czyszczenia gorących pól grzejnych.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej.</li> <li>2. Zdrap przypalone zabrudzenia i plamy po wykipieniu potraw, przykładając ostrze narzędzia (drapaka) pod kątem 30° do powłoki szklanej, odczekawszy, aż ta ostygnie do w miarę bezpiecznej temperatury.</li> <li>3. Wytrzyj do czysta resztki brudu i plamy po wykipieniu za pomocą ściereki do naczyń lub ręcznika papierowego.</li> <li>4. Czyść według instrukcji w krokach od 2 do 4 w pkt. „Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania”.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plamy od żywności stopionej ciepłem od produktów słodkich lub wykipienia należy usuwać natychmiast. Jeżeli ostygną i przywrą do szkła, będzie je trudno usunąć, a w skrajnych przypadkach mogą uszkodzić powłokę szklaną.</li> <li>• Niebezpieczeństwo skałeczenia: ostre drapaka 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.</li> </ul>
Plamy od wykipienia na elementach sterowania dotykowego	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej.</li> <li>2. Połóż ścierekę na płomie, aby ją wchłonąć.</li> <li>3. Wytrzyj do czysta powierzchnię panelu z elementami dotykowymi za pomocą czystej, wilgotnej gąbki lub ściereki.</li> <li>4. Wytrzyj powierzchnię zupełnie do sucha ręcznikiem papierowym.</li> <li>5. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta kuchenna może uruchomić dźwięk i wyłączyć się, zaś elementy sterowania dotykowego nie będą działały prawidłowo, gdy panel sterowania jest mokry. Wytrzyj panel sterowania i elementy dotykowe do sucha, zanim ponownie włączysz płytę kuchenną.</li> </ul>

## DANE TECHNICZNE

PŁYTA INDUKCYJNA	MPM-30-IM-09
Liczba pól grzejnych	2 pola / 1 obszar FLEXI ZONE
Napięcie zasilania	220-240V 50/60Hz
Moc urządzenia	3500W
Wymiary urządzenia (mm)	290 x 510
Wymiary w zabudowie (mm)	270 x 480

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



1. Pole grzejne o mocy 1500 W ze wzmocnieniem do 1800 W
2. Pole grzejne o mocy 2000 W ze wzmocnieniem do 2300 W
3. Pole grzejne flex o mocy 2500 ze wzmocnieniem do 2800 W

### Ostrzeżenie dla osób z rozrusznikiem serca!

**PŁYTA INDUKCYJNA WYTWARZA POLA 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:

- W przypadku wystąpienia usterki, przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.
- Sprawdź czy do urządzenia dopływa prąd
- Wyszusz dokładnie powierzchnię płyty po jej umyciu
- W przypadku pojawienia się usterki po jej włączeniu na wyświetlaczu pojawią się kody błędów.
- Jeśli płyta nie chce wyłączyć się po zakończeniu pracy – odłącz ją od zasilania.

PL

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Kody błędów do samodzielnego usunięcia		
E1	Napięcie zasilania jest większe niż napięcie znamionowe	Sprawdź napięcie w sieci. Jeżeli jest prawidłowe – ponownie włącz urządzenie .
E2	Napięcie zasilania jest niższe niż napięcie znamionowe	
E3	Zbyt wysoka temperatura panelu sterowania .	Poczekaj aż powierzchnia płyty wystygnie. Włącz/wyłącz urządzenie, aby zrestartować panel sterowania
E4/E5	Przegrzanie lub usterka tranzystora mocy IGBT	Poczekaj aż temperatura spadnie. Włącz/wyłącz urządzenie aby zrestartować. Jeśli problem będzie się powtarzał – skontaktuj się z Autoryzowanym Serwisem
Kody błędów wymagających interwencji Autoryzowanego Serwisu		
E0	Jeśli na wyświetlaczu pojawiają się tego typu kody błędów – skontaktuj się z Autoryzowanym Serwisem.	
EA		
F3		
F4		
F5		
F9		
FA		

#### 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. Nie należy używać odkurzacza parowego.



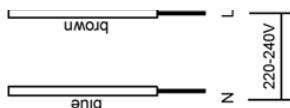
6. Ta płyta może być podłączona tylko do zasilania o impedancji systemowej nie większej niż 0,427 omów. W razie potrzeby należy skonsultować się z autoryzowanym dostawcą w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.
7. Płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
8. Płyta kuchenna nie może być montowana bezpośrednio obok urządzeń chłodzących, zmywarek i suszarek obrotowych.

## PODŁĄCZENIE PŁYTY DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

Przed podłączeniem płyty do zasilania upewnij się czy:

1. 1. Domowa instalacja elektryczna jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
2. Napięcie w sieci jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. .
3. Do podłączenia płyty do zasilania nie należy używać przejściówek, reduktorów lub rozgałęzień, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekroczyła 75°C.

1. Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinna to zrobić odpowiednio wykwalifikowana osoba przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
2. Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną przerwą 3mm między stykami.
3. Instalator musi zapewnić prawidłowe połączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
4. Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.



## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

**Polska**



Oznaczenie umieszczone 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.

NOTATKI



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

**AKCESORA**  
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA  
**mpmstrefa.pl**



**MPM agd S.A.**  
**ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Poland**  
**tel.: (22) 380 52 42, fax: (22) 380 52 72**  
**www.mpm.pl**  
**BDO: 000027599**