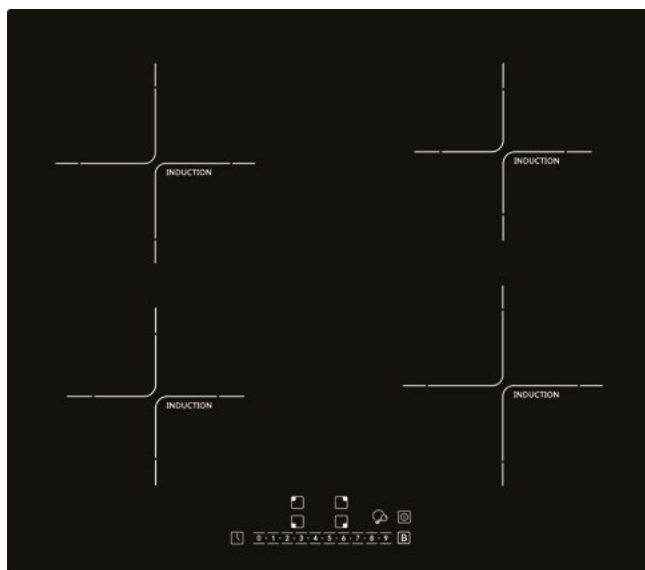




## INSTRUKCJA OBSŁUGI



## PŁYTA INDUKCYJNA MPM-60-IM-11

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



## 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.**

**Wymij 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!

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- ▶ Nie używaj płyty kuchennej, jeżeli jej powłoka jest pęknięta lub połamana. W razie pęknięcia lub złamania powłoki płyty kuchennej, 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 naczyni 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 sztućców 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.
- ▶ 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 wchodzić na płytę kuchenną.
- ▶ Nie gotuj na płycie kuchennej w naczyniach o ostrych, nierównych krawędziach ani nie przesuwasz 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, zapleczech socjalnych w zakładach pracy, miejscach publicznych, itp.,
  - domkach działkowych i wczasowych,
  - zapleczech 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 użytku 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.

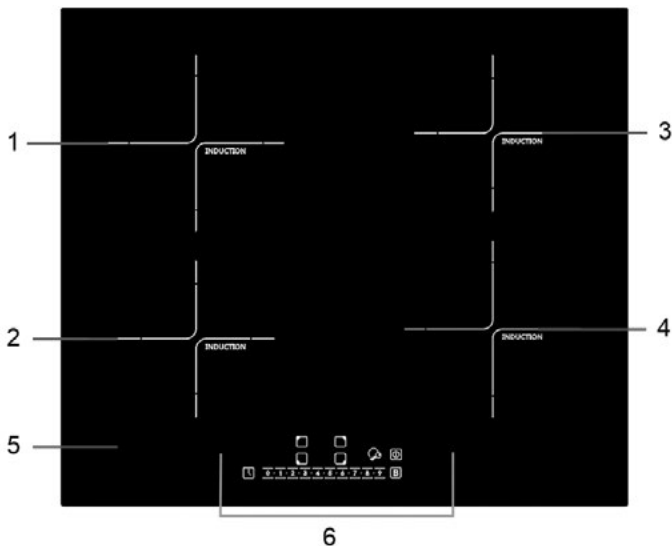
**OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru płyty kuchennej z posiłkami gotującymi się na tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i grozi pożarem. NIE WOLNO gasić pożaru wodą – w razie pożaru należy wyłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, a następnie zdławić ogień np. pokrywą naczynia lub kocem gaśniczym.**

**OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzejnych.**

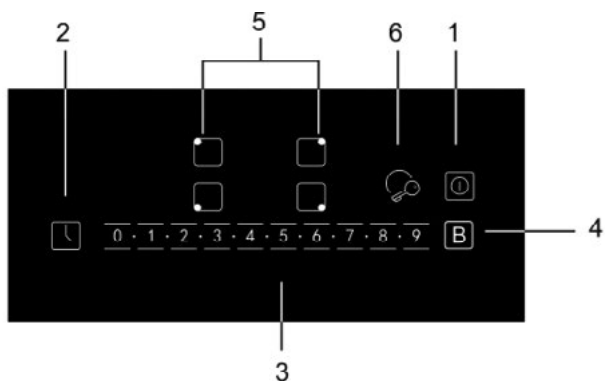
**OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia szklana płyty kuchennej pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym przez szczeliny za którymi znajdują się podzespoły pod wysokim napięciem.**

- ▶ 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. Pole grzejne o mocy maks. 2000 W ze wzmocnieniem do 2300 W
2. Pole grzejne o mocy maks. 1500 W ze wzmocnieniem do 1800 W
3. Pole grzejne o mocy maks. 2000 W ze wzmocnieniem do 2300 W
4. Pole grzejne o mocy maks. 1500 W ze wzmocnieniem do 1800 W
5. Płyta szklana wierzchnia
6. Panel sterowania



1. Przełącznik dotykowy zasilania urządzenia ON / OFF
2. Przycisk dotykowy sterowania zegarem
3. Przycisk dotykowy regulacji mocy grzejnej oraz zegara
4. Przełącznik dotykowy funkcji BOOSTER
5. Przyciski dotykowe wyboru pól grzejnych
6. Przycisk dotykowy sterowania zegarem

## 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 ODPOWIEDNICH 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.

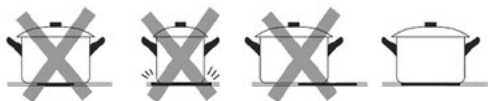


**Nie używaj naczyń o ostrych, nierównych krawędziach spodu lub zakrzywionym spodzie.**

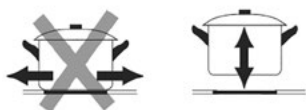




Należy używać naczyń o gładkim spodzie. Naczynie stawia się równo na powierzchni płyty szklanej. Wielkość dna naczynia powinna odpowiadać średnicy pola grzejnego. Stawiaj naczynie na środku pola grzejnego.

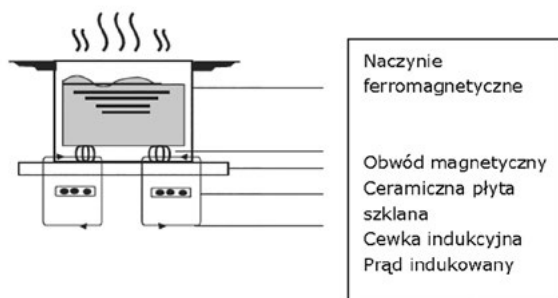


Chcąc przesunąć naczynie na inną część płyty kuchennej, podnoś je, nie przesuwaj po powłoce szklanej, bo grozi to jej zarysowaniem.



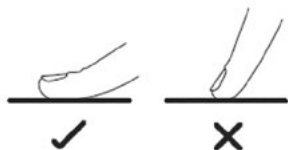
### PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

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.



### OBSŁUGA ELEMENTÓW STEROWANIA DOTYKOWEGO

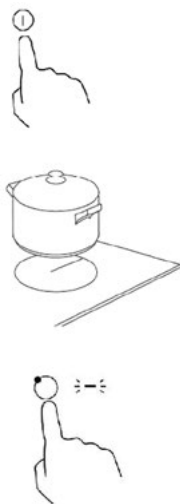
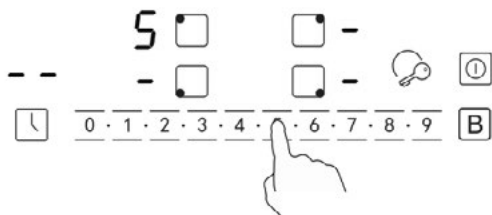
- ▶ Symbole na panelu sterowania odpowiadają elementom sterowania urządzeniem i reagują na dotyk, więc nie wymagają silnego nacisku.
- ▶ Elementy obsługuje się dotykiem całego opuszka palca (nie zaś jego czubka).
- ▶ Element dotykowy reaguje, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy urządzenia.
- ▶ Utrzymuj 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

### ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie, dotknij i przytrzymaj palcem przełącznik dotykowy zasilania (1), aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Gdy włączy się zasilanie elektryczne urządzenia, wskaźniki pól grzejnych zaczną świecić.
  2. Ustaw naczynie odpowiedniego typu na polu grzejnym, na którym chcesz gotować. Powierzchnia pola grzejnego i spód naczynia powinny być suche i czyste.
  3. Dotknij odpowiedniego przycisku dotykowego wyboru pola grzejnego – obok niego zacznie migać wskaźnik.
  4. Wybierz moc grzejącą używając suwaka (3) dotykowego (lub dotykając odpowiednią część suwaka regulacji mocy grzejącej).
- Jeżeli nie wybierzesz mocy grzejącej w ciągu 1 minuty, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się. Wówczas trzeba będzie rozpocząć proces od 1-go kroku.
  - Możesz zmieniać moc grzejącą pól w dowolnej chwili podczas gotowania.
  - Za pomocą suwaka (3) dotykowego możesz wybrać stopień mocy od 0 do 9.



Używając suwaka możesz kolejno zmniejszać lub zwiększać moc grzejącą aż od 0 aż do 9.

### ŚREDNICA PODSTAWY NACZYŃ INDUKCYJNYCH NA ODPOWIEDNIACH 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 grzejącej, umieść naczynie w środku strefy gotowania.

Strefa grzewcza 1,2,3, 4 naczynie o średnicy minimum 120 mm

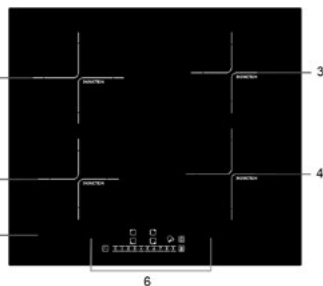
## Gdy na wyświetlaczu miga na przemian z ustawioną mocą grzejną

Co to oznacza?

- ▶ naczynie nie stoi na obsługiwany (włączany) 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.

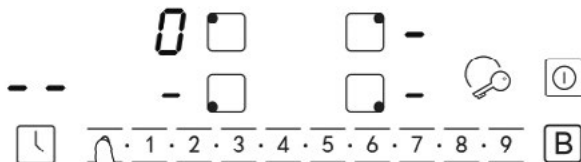
Wyświetlacz zgaśnie automatycznie po 1 minucie, jeżeli nie postawisz poprawnie właściwego naczynia na płycie kuchennej.



### PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Dotknij przycisk wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.
2. Wyłącz strefę gotowania, dotykając przycisku „-” zmniejsz moc strefy do „0”.  
Możesz też przesunąć się wzdłuż „-” do lewego punktu, a następnie dotknij przycisku „-”.

Upewnij się, że na wyświetlaczu zasilania jest wyświetlany „0”, a następnie pokazuje „H”.



a następnie



3. Wyłącz całą płytę kuchenną, dotykając sterowanie wł./wył.
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.

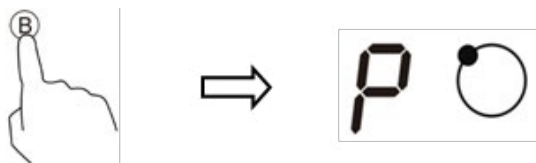


### WZMOCNIENIE MOCY FUNKCJĄ „BOOSTER”

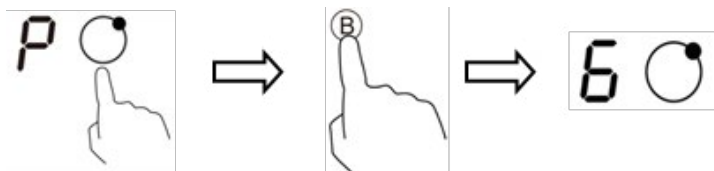
Booster to funkcja, która w ciągu jednej sekundy zwiększa do maximum moc pola grzewczego i trwa 5 minut. W ten sposób można uzyskać maksymalnie szybkie gotowanie.



1. Dotknij przycisk wyboru strefy grzewczej, który chcesz zwiększyć, wskaźnik obok przycisku będzie migać.
2. Dotknij przycisk (4) 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 (4) Booster. Strefa grzewcza powróci do pierwotnych ustawień.



#### WŁĄCZANIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

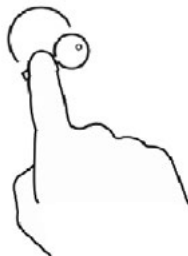
Dotknij przycisk blokady.  Wskaźnik czasu zacznie wskazywać „Lo”.

#### 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 wyłącznie 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 płytce 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 wyłączenia się. Płyta wyłączy 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

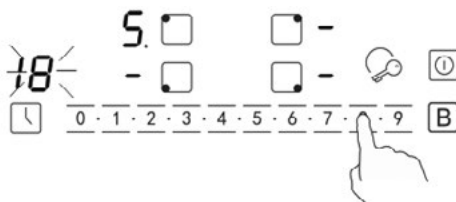
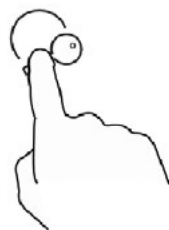
Bez wyboru konkretnych pól grzejnych

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

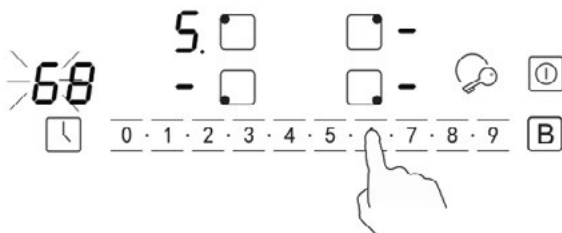
**Wskazówka!** Za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+” możesz odpowiednio zmniejszyć lub zwiększyć ilość odliczanego czasu o 1 minutę za każdym dotknięciem.

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 30 sekund sygnał dźwiękowy, zaś na wskaźniku pojawi się „--”



### USTAWIENIE WYŁĄCZNIKA CZASOWEGO JEDNEJ STREFY GRZEWCZEJ

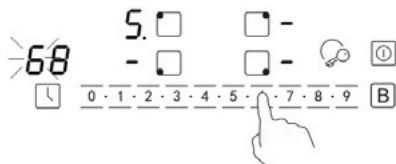
1. Dokonaj wyboru strefy grzewczej dla którego chcesz ustawić czasomierz. (np. strefa 2#).



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.



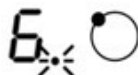
Aby zmniejszać lub zwiększać zadany czas skokowo co 10 minut, naciśnij i przytrzymaj odpowiednio „-” lub „+”.

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 GRZEWCZEJ

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 pokrywki 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, przygotowywaj 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. Podsmażz 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Łagodne podgrzewanie niewielkiej ilości produktów</li> <li>• Topienie czekolady i masła, oraz gotowanie potraw, które łatwo przypalają</li> <li>• Łagodne wrzenie</li> <li>• Wolne podgrzewanie</li> </ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odgrzewanie</li> <li>• Intensywne wrzenie</li> <li>• Gotowanie ryżu</li> </ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smażenie naleśników</li> </ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podsmażanie</li> <li>• Gotowanie makaronu</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smażenie błyskawiczne</li> <li>• Smażenie intensywne</li> <li>• Zagotowywanie zup</li> <li>• Gotowanie wody</li> </ul>

## PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenie szkła (odciski palców, plamy pozostawione przez żywność)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie na płytę kuchenną.</li> <li>2. Zastosuj środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!)</li> <li>3. Splucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Włącz zasilanie na płytę kuchenną.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy zasilanie płyty kuchennej jest wyłączone, nie będzie żadnych oznaczeń „gorącej powierzchni”, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność.</li> <li>• 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.</li> <li>• Nigdy nie pozostawiaj pozostałości po czyszczeniu na płycie kuchennej: szkło może zostać wybarwione.</li> </ul>
Produkty spożywcze oraz płyny na szkłe	<p>Usuń je natychmiast za pomocą noża paletowego lub skrobaka który nadaje się do czyszczenia płyt szklanych indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty.</li> <li>2. Należy przytrzymać ostrze skrobaka pod kątem 30° i wyczyścić zabrudzenia</li> <li>3. Oczyszczyć zabrudzenie ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Wykonaj kroki 2 do 4 dla „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Niebezpieczeństwo skałeczenia: 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.</li> </ul>

Zabrudzenia panelu sterowania dotykowego

1. Wyłącz zasilanie na płytę 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 płytę 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 dotykiem 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 grzewczych	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 wysródkowana.	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 błędny (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu wskaźnika zegara).	Usterka techniczna.	Zapisz sygnalizowany kod błędny (literowo-cyfrowy), odłącz płytę indukcyjną od zasilania elektrycznego i wezwij wykwalifikowanego serwisanta.

## DANE TECHNICZNE

Płyta kuchenna	MPM-60-IM-11
Liczba stref grzejnych	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240 V
Moc elektryczna zainstalowana	7000 W
Wymiary produktu (dł. × szer. × wys., mm)	510×580×63
Wymiary w zabudowie A×B [mm]	480×560

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

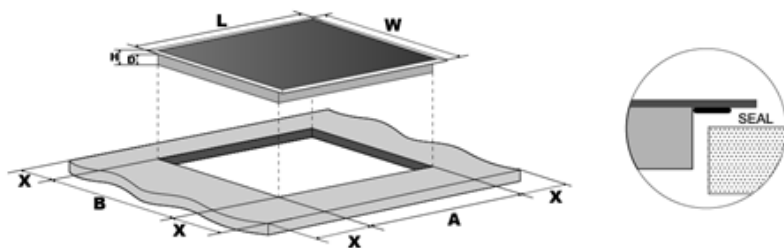
## MONTAŻ

### 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:



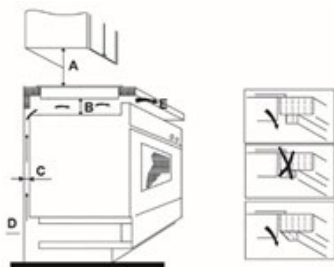
L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
510	580	55	51	480	560	50 mini

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



**Uwaga! Odległość bezpieczeństwa między płytą grzejną a szafką nad płytą grzejną powinna wynosić co najmniej 760 mm.**

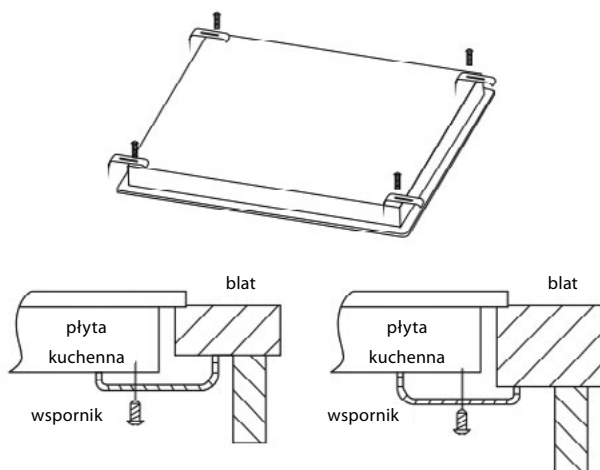
## ODSTĘP OD ŚCIANY TYLNEJ LUB BOCZNEJ



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). Chronić 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.

## OSTRZEŻENIA

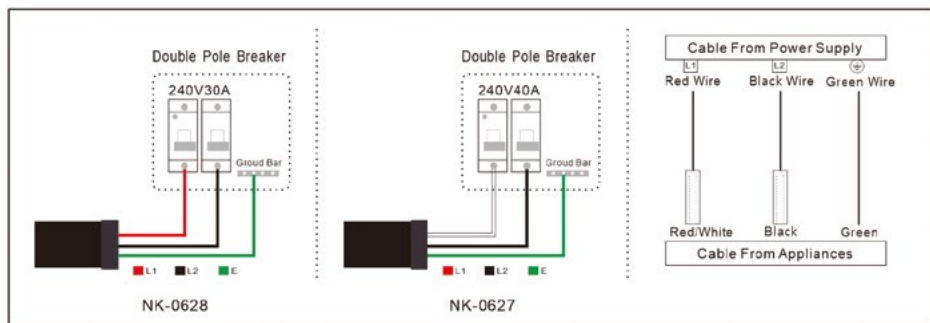
1. Indukcyjna płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany serwis. Nigdy nie przeprowadzaj montażu samodzielnie.
2. Płytę należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.

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 najbliższej 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 rozumiały 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 cieczej. 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 pół 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 odstępów 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 szczelinie 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 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:**

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 zabezpieczeniu i wyświetli na panelu sterowania odpowiedni kod błędu:

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
F3/F5/F9/FA	Usterka czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	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.
E3/E4	Przegrzanie czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Z czy naczynie jest odpowiednie. Zaczekaj, aż płyta kuchenna ostygnie i włącz 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.

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

**Polska**



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.









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

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



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

**WWW.MPM.PL**