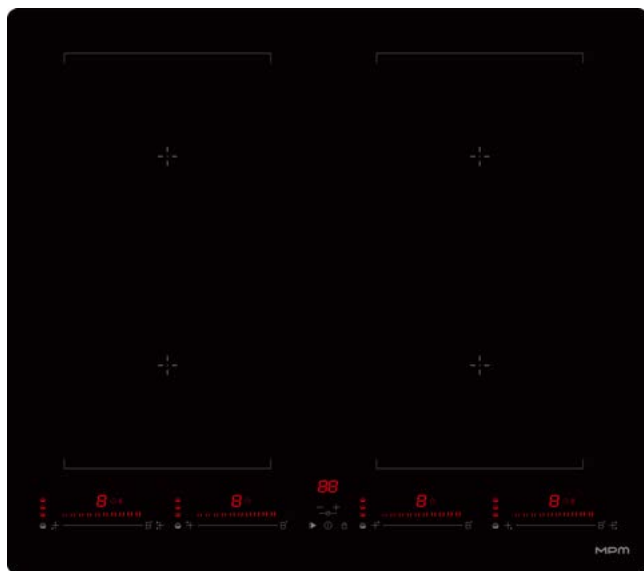


MPM

INSTRUKCJA OBSŁUGI



PŁYTA INDUKCYJNA

MPM-60-IM-17, MPM-60-IM-17/M

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

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

3

EN

OPERATING MANUAL

31

UA

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

58

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 UMOŻLIWIĄCYCH 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!

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.
- Chronić 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.
- 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 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 użytku do wysokiej temperatury.

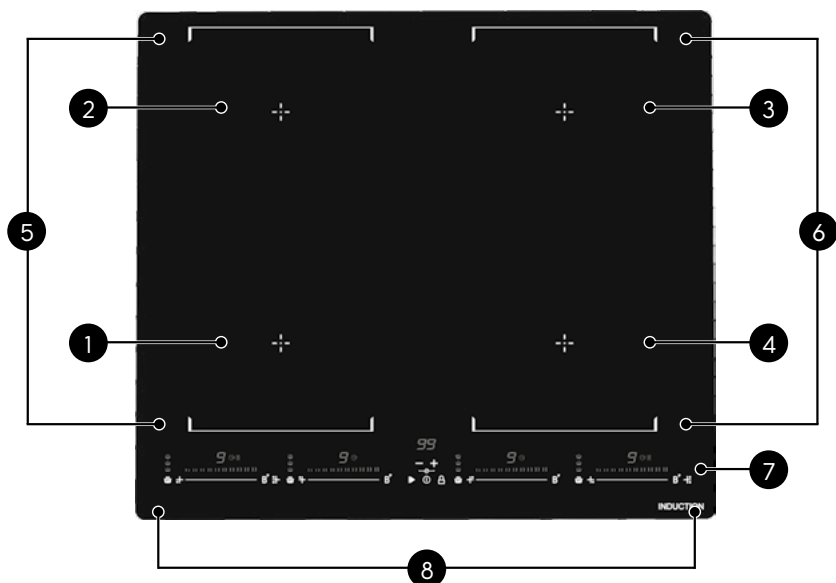
- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Nie wolno zbliżać się do urządzenia dzieciom poniżej 8-go roku życia, chyba że pod nadzorem osób odpowiedzialnych.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach zmysłowych lub umysłowych oraz osoby 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

igrozi pożarem. **NIE WOLNO** gasić pożaru wodą – wrazie 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.

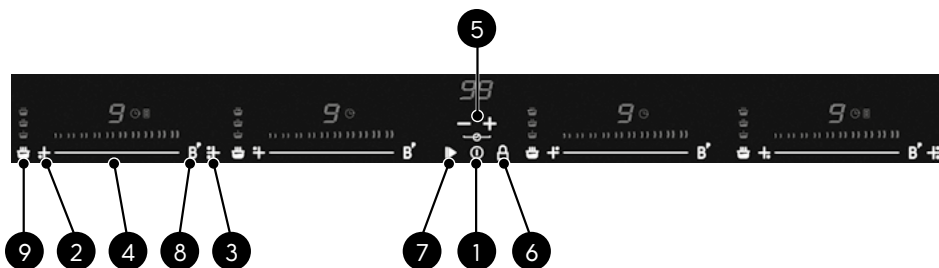
- Nie wolno czyścić urządzenia myjkami parowymi.
- Urządzenie nie nadaje się do obsługi za pomocą zewnętrznego sterownika zegarowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.

OPIS URZĄDZENIA



1. Pole grzejne o mocy maks. 1500 W ze wzmocnieniem do 2000 W
2. Pole grzejne o mocy maks. 2000 W ze wzmocnieniem do 2800 W
3. Pole grzejne o mocy maks. 2000 W ze wzmocnieniem do 2800 W
4. Pole grzejne o mocy maks. 1500 W ze wzmocnieniem do 2000 W
5. Pole grzejne o mocy maks. 3000 W ze wzmocnieniem do 3600 W

6. Pole grzejne o mocy maks. 3000 W ze wzmocnieniem do 3600 W
7. Płyta szklana wierzchnia
8. Panel sterowania



1. Przycisk dotykowy zasilania urządzenia
2. Przycisk dotykowy wyboru pola grzejnego
3. Przycisk dotykowy funkcji FLEX
4. Przycisk dotykowy regulacji mocy
5. Przycisk dotykowy regulacji timera
6. Przycisk dotykowy blokady panelu sterowania
7. Przycisk dotykowy funkcji STOP/GO
8. Przycisk dotykowy funkcji BOOSTER
9. Przycisk dotykowy funkcji COOKING

OBSŁUGA URZĄDZENIA

NACZYNIA NADAJĄCE SIĘ DO GOTOWANIA NA PŁYTKACH 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. Zbliź magnes do spodu naczynia. Jeżeli magnes przyciąga naczynie, to nadaje się ono do gotowania indukcyjnego.

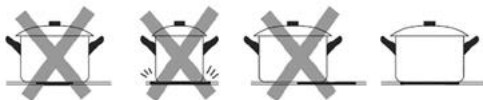
- Jeżeli nie możesz sprawdzić naczynia magnesem:
- 1. Wlej nieco wody do sprawdzanego naczynia.
- 2. Jeżeli wyświetlacz  nie miga ostrzegawczo, zaś woda w naczyniu zacznie się ogrzewać, to naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadają się naczynia kuchenne wykonane z czystej stali nierdzewnej, aluminium lub miedzi bez dna z ferromagnetyku, a także naczynia szklane, drewniane, porcelanowe, ceramiczne i gliniane.



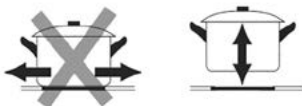
Nie używaj naczyń o ostrych, nierównych krawędziach spodu lub zakrzywionym spodzie.



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. Naczynie o średnicy mniejszej niż 140mm może nie zostać wykryte przez płytę grzejną.

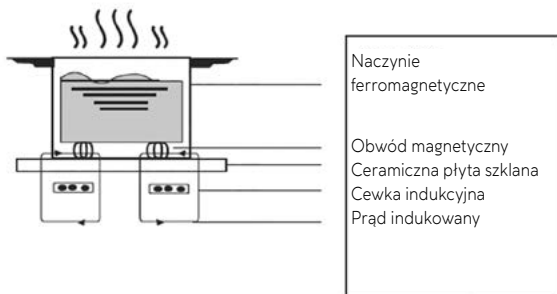


Chcąc zmienić miejsce położenia naczynia na płycie indukcyjnej, podnoś je, nie przesuwaj po powłoce szklanej, bo grozi to jej zarysowaniem.



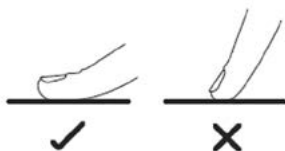
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

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.



OBŚŁUGA 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. ścierką lub sztućcami). Nawet niewielkie plamy wilgoci znacznie utrudniają obsługę elementów sterowania dotykowego.

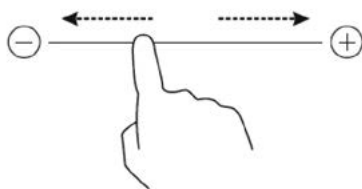
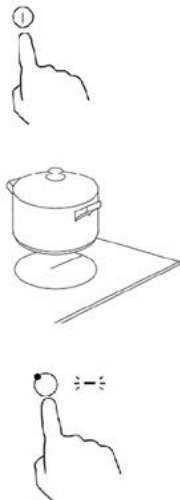


JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENNEJ

ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie, dotknij i przytrzymaj palcem przełącznik dotykowy zasilania (3), aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Gdy na wyświetlaczach pojawi się znak „-”, oznacza że płyta indukcyjna przeszła w tryb gotowości.
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 lub przycisk regulacji mocy – obok niego zacznie migać wskaźnik.
 - Jeżeli nie wybierzesz mocy grzejnej w ciągu 1 minuty, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się. Wówczas trzeba będzie rozpocząć proces od 1-go kroku.
 - Możesz zmieniać moc grzejną pół w dowolnej chwili podczas gotowania.
 - Za pomocą suwaka dotykowego możesz wybrać stopień mocy od 0 do 9.
4. Wybierz moc grzejną za pomocą suwaka dotykowego (dotykając odpowiednią jego część).



Przesuwając po suwaku w lewą stronę zmniejszasz moc grzejną aż do 0.
Przesuwając po suwaku w prawą stronę zwiększasz moc grzejną aż do 9.

Gdy na wyświetlaczu miga $\geq \leq$ 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.

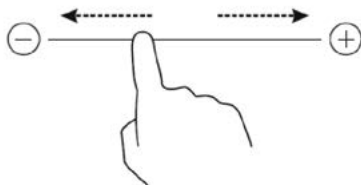
Wyświetlacz zgaśnie automatycznie po 1 minucie, jeżeli nie postawisz poprawnie właściwego naczynia na płycie kuchennej.

PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, które chcesz wyłączyć.



2. Wyłącz pole grzejne przesuwając palcem po suwaku dotykowym aż do „-”
Możesz także dotknąć lewej strony suwaka dotykowego, a następnie przeciągnąć palec ku „0”.



Na wskaźniku mocy grzewczej powinno pojawić się „0”, a następnie „H”.



po czym



3. Możesz wyłączyć całą płytę kuchenną przełącznikiem dotykowym zasilania.



4. Pola grzejne sygnalizowane wskazaniem „H” są gorące w dotyku. Wskazanie ostrzegawcze zgaśnie dopiero gdy pole grzejne ostygnie do bezpiecznej temperatury. Jeśli chcesz podgrzać nieco zawartość naczynia, możesz ustawić je na polu grzejnym, które jest nadal gorące po użyciu.

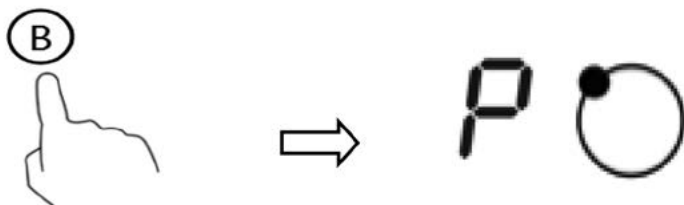


WZMOCNIENIE MOCY FUNKCJĄ „BOOSTER”

1. Wybierz strefę, na której chcesz użyć funkcji Booster.



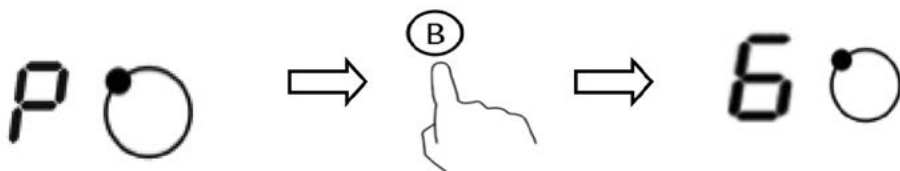
2. Wciśnij przycisk B, na wyświetlaczu pojawi się litera P. Oznacza to, że funkcja Booster została uruchomiona, a moc osiąga pierwszy poziom wzmocnienia: strefa 2 i 3 – 2400W, strefa 1 i 4 – 1800 W.



3. Długie przyciśnięcie przycisku B powoduje, że moc grzewcza osiąga drugi poziom wzmocnienia: strefa 2 i 3 – 2800W, strefa 1 i 4 – 2000W.
4. Funkcja Booster uruchamia się na 5 minut, po tym czasie moc pola grzewczego automatycznie powraca do poziomu 9 i dalej działa.

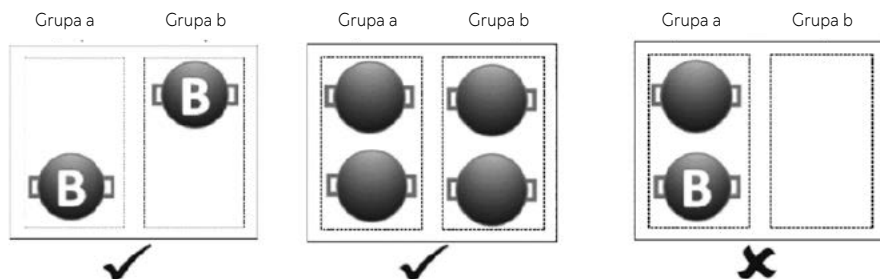


4. Jeżeli chcesz skasować funkcję Booster przed upływem 5 minut, wciśnij przycisk ustawień wybranego pola, następnie wciśnij przycisk B. Strefa grzewcza przełączy się do początkowego ustawienia.



OGRANICZENIA DZIAŁANIA FUNKCJI WZMOCNIENIA MOCY GRZEJNEJ

Jeżeli gotujesz na polach grzejnych w grupie „a”, to chcąc wzmocnić ich moc grzejną wyłącz pola grzejne w grupie „b”. W przeciwnym razie na wyświetlaczu zaczną migać **P9** odpowiadające wybranemu polu grzejnemu, zaś płyta kuchenna automatycznie wybierze moc.



Jeżeli gotujesz na polach grzejnych w grupie „b”, to chcąc wzmocnić ich moc grzejną wyłącz pola grzejne w grupie „a”.

- Jeżeli nie wybierzesz mocy grzejnej w ciągu 1 minuty, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się. Wówczas trzeba będzie rozpocząć proces od 1-go kroku.
- Możesz zmieniać moc grzejną pół w dowolnej chwili podczas gotowania.
- Za pomocą suwaka dotykowego możesz wybrać stopień mocy od 0 do 9.

FUNKCJA COOKING

Naciskając przycisk funkcji COOKING (9), można wybrać jedną z 5 przydatnych funkcji gotowania.



– rozpuść lub rozmroź (ok. 50°C)



– ogrzewanie lub utrzymywanie ciepła (ok. 70°C)



– gotowanie na wolnym ogniu (ok. 90°C)




– smażenie na głębokim tłuszczu (utrzymuje temperaturę oleju na poziomie 180°C)



– automatyczne gotowanie (podgrzewa wodę do temperatury wrzenia i utrzymuje ją przez 20 min, następnie automatycznie wyłącza pole grzejne).

FUNKCJA STOP AND GO

Funkcja pauzy może być używana w dowolnym momencie podczas gotowania. Pozwala zatrzymać pracę płyty indukcyjnej i powrócić do niej, zachowując wszystkie ustawienia.

- Po upewnieniu się, że strefa gotowania działa dotknij przycisk STOP and GO (7). Na wszystkich wyświetlaczach stref gotowania pojawi się symbol . Działanie płyty indukcyjnej zostanie wyłączone, z wyjątkiem funkcji STOP and GO (7), ON/OFF (1), i blokady przed dziećmi (6).
- Aby wznowić pracę płyty indukcyjnej, należy dotknąć przycisk STOP and GO (7), a następnie dotknąć dowolny inny przycisk z wyjątkiem przycisku STOP and GO i ON/OFF, a pola powrócą do wcześniej ustawionego poziomu mocy.

FUNKCJA FLEX

Aby aktywować funkcję FLEX:

- Naciśnij przycisk funkcji FLEX przez 3 sekundy, aby aktywować strefę FLEX.
- Naciśnij przycisk regulacji mocy górnego lub dolnego pola grzejnego w strefie FLEX i ręcznie dostosuj moc, a strefa FLEX będzie działać z taką samą mocą dla całej powierzchni strefy.

FUNKCJA SMART FLEX

Aby uruchomić funkcję FLEX:

- Gdy płyta jest włączona należy nacisnąć przycisk funkcji FLEX (3), aby aktywować strefę.
- Po uruchomieniu funkcji FLEX płyta grzewcza przechodzi w tryb SMART FLEX bez konieczności wykonywania dodatkowych czynności
- Jeżeli funkcja FLEX została przypadkowo wyłączona, należy wykonać czynności opisane w punkcie 1, aby ponownie ją włączyć.
 - W strefie FLEX umieszczono tylko jedno naczynie:
 - Gdy naczynie zostało umieszczone w przedniej części strefy FLEX, automatycznie włączy się to pole grzejne i ustawi moc na poziomie 9, zapewniając szybkie nagrzewanie.
 - Gdy naczynie zostało umieszczone w tylnej części strefy FLEX, automatycznie włączy się pole grzejne i ustawi moc na poziomie 2, zapewniając utrzymanie ciepła.
 - W strefie FLEX umieszczono dwa naczynia:
 - jeżeli w przeciągu 5 sekund w strefie FLEX zostaną umieszczone dwa naczynia, pola grzejne automatycznie się włączą i ustawią moc na poziomie 6.
 - jeżeli jedno naczynie umieścimy najpierw z przodu lub z tyłu strefy FLEX, a drugie naczynie zostanie umieszczone w strefie FLEX po sekundach od umieszczenia pierwszej, pole grzejne włączy się automatycznie i ustawi moc na poziomie 9 dla przedniej części i poziom 2 dla tylnej części.

Aby wyłączyć funkcję SMART FLEX:

- Gdy funkcja SMART FLEX jest włączona, naciśnij przycisk regulacji mocy górnej lub dolnej strefy palnika i ręcznie dostosuj moc, wtedy funkcja SMART FLEX zostanie wyłączona, a płyta grzejna będzie działać w podstawowym trybie dla strefy FLEX, z tym samym poziomem mocy dla całej powierzchni strefy FLEX.
- Można również nacisnąć przycisk funkcji strefy FLEX, aby wyłączyć funkcję SMART FLEX. Płyta grzejna będzie działać na poszczególnych palnikach, a funkcja FLEX zostanie wyłączona.

UWAGA NA GORĄCE POLA


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




BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA PANELU PŁYTY KUCHENNEJ

- Możesz zablokować przyciski dotykowe na panelu sterowania płytą kuchenną (np. aby dzieci nie włączyły przypadkiem pól grzejnych).
- Gdy włączysz blokadę bezpieczeństwa, działał będzie jedynie przełącznik dotykowy zasilania.

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.

WYKRYWANIE MAŁYCH PRZEDMIOTÓW

W przypadku pozostawienia na płycie grzejnej naczynia o nieodpowiednim rozmiarze, niemagnetyczne lub inny mały przedmiot (nóż, widelec, klucz), płyta grzejna automatycznie przechodzi w stan gotowości po minucie. Wentylator będzie nadal chłodził płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

OBSŁUGA ZEGARA

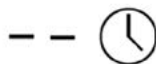
Zegar może pełnić dwie funkcje:

- 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.

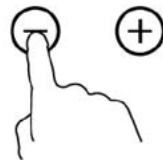
ZEGAR W FUNKCJI MINUTNIKA

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”.

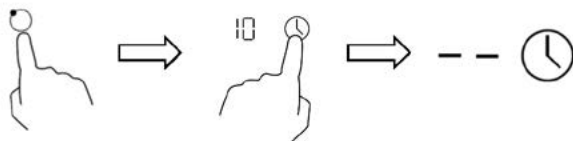


3. Ustaw czas do odliczenia za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+”.
Wskaźnik zegara zacznie migać i wyświetli odliczany czas.

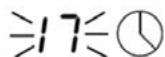


Wskazówka: Za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+” możesz odpowiednio zmniejszyć lub zwiększyć ilość odliczanego czasu o 1 minutę za każdym dotknięciem.
Aby zmniejszać lub zwiększać zadany czas skokowo co 10 minut, naciśnij i przytrzymaj odpowiednio „-” lub „+”.

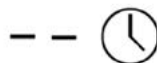
- Dotknij przycisk wyboru pól grzejnych, a następnie przycisk sterowania zegarem — wyłączy to funkcję zegara, co sygnalizowane jest wartością „--” na wskaźniku zegara.



- Zegar natychmiast rozpoczyna odliczanie nastawionego czasu. Wskaźnik zegara będzie wskazywał pozostały czas, migając przez pierwszych 5 sekund.



- Gdy zegar odliczy zadany czas, rozlegnie się trwający 30 sekund sygnał dźwiękowy, zaś na wskaźniku pojawi się „--”



WYŁĄCZENIE JEDNEGO POLA GRZEJNEGO PO ODLICZENIU CZASU

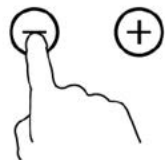
- Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego.



- Dotknij przycisk sterowania zegarem — wskaźnik zegara pokaże „30”.



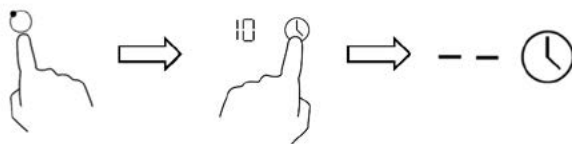
- Ustaw czas za pomocą przycisków zegara.



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 wyboru pól grzejnych, a następnie przycisk sterowania zegarem — wyłączy to funkcję zegara, co sygnalizowane jest wartością „--” na wskaźniku zegara.



5. Zegar natychmiast rozpoczyna odliczanie ustawionego czasu. Wskaźnik zegara będzie wskazywał pozostały czas, migając przez pierwszy 5 sekund.



UWAGA: Czerwona kropka przy wskaźniku stopnia mocy grzewczej oznacza wybrane pole grzejne.



USTAWIANIE ZEGARA, ABY WYŁĄCZYĆ WIĘCEJ NIŻ JEDNĄ STREFĘ GOTOWANIA

1. Jeśli funkcję wyłączenia aktywujemy na obu polach, wskaźnik timera pokaże najkrótszy ustawiony czas.
(np.: strefa 1# ustawiona zostanie na 3 minuty, strefa 2# na 6 minut, wskaźnik pokaże „3”).

UWAGA: Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik timera pokazuje czas strefy ogrzewania.

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

(ustawienie na 6 minut)



(ustawienie na 3 minuty)

2. Gdy upłynie czas gotowania, odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona i pojawi się „H”.



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

FUNKCJA PAMIĘCI

Jeżeli podczas gotowania przypadkiem dotkniesz przycisku WŁ/WYŁ, możesz ponownie dotknąć przycisku w ciągu 10 sekund, a płyta grzejna włączy się i automatycznie powróci do poprzednich ustawień.

Jeżeli włączysz płytę grzejną 10 sekund po przypadkowym wyłączeniu, funkcja pamięci zostanie wyłączona i nie będzie można przywrócić poprzednich ustawień.

FUNKCJA ZARZĄDZANIA ENERGIĄ

Możesz ograniczyć maksymalną moc płyty grzejnej, aby oszczędzić energię lub używać jej w specjalnych warunkach elektrycznych.

1. Włącz płytę dotykając przycisku WŁ/WYŁ. Bez dalszej obsługi płyta przejdzie w tryb gotowości przez 1 minutę.
2. Gdy płyta grzejna znajduje się w trybie gotowości, naciśnij jednocześnie przycisk funkcji gotowania strefy B i przycisk blokady przed dziećmi przez 3 sekundy. Płyta grzejna przejdzie w tryb ustawień, a wskaźnik timera wyświetli „55”.
3. Następnie naciśnij przycisk STOP & GO, a wskaźnik timera wyświetli „SE”.
4. Powtórz czynność z kroku 2. Wskaźnik pokaże aktualnie ustawienie maksymalnej mocy: 28/45/60/74. Ustawienie domyślne to 74 (7400 W).
5. Za pomocą przycisku regulacji timera można zmienić ustawienie maksymalnego limitu mocy, wybierając spośród wartości 28 (2800 W), 45 (4500 W), 60 (6000 W) i 74 (7400 W).
6. Po ustawieniu maksymalnego limitu mocy należy nacisnąć przycisk STOP & GO w celu potwierdzenia ustawienia, a płyta grzejna automatycznie powróci do trybu gotowości.

UWAGA! Jeśli płyta grzejna zostanie wyłączona podczas procesu ustawiania, zmiana nie zostanie zapisana i konieczne będzie ponowne wykonanie kroku 1.

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Czujnik temperatury w płycie indukcyjnej może nadzorować temperaturę w jej wnętrzu. Jeżeli wykryje, że jest ona za duża, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się.

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.)	6	6	6	3	3	3	2	2	1,5

UWAGA! Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przestać grzać, a po 2 minutach automatycznie się wyłączyć.

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 steaki 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, przygotowuj 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, 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">• Łagodne podgrzewanie niewielkiej ilości produktów• Topienie czekolady i masła, oraz gotowanie potraw, które łatwo przypalić• Łagodne wrzenie• Wolne podgrzewanie
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• Odgrzewanie• Intensywne wrzenie• Gotowanie ryżu

5 – 6	· Smażenie naleśników
7 – 8	· Podsmażanie · Gotowanie makaronu
9	· Smażenie błyskawiczne · Smażenie intensywne · Zagotowywanie zup · Gotowanie wody

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta indukcyjna została podłączona do źródła zasilania i czy włączono jego dopływ. Sprawdź, czy w instalacji domowej jest prąd. Jeżeli nie można rozwiązać problemu, wezwij wykwalifikowanego serwisanta.
Przyciski nie reagują na dotyk.	Włączono blokadę bezpieczeństwa.	Wyłącz blokadę bezpieczeństwa. Patrz pkt „Jak używać płyty kuchennej”.
Przyciski dotykowe nie działają zbyt dobrze.	Powierzchnia szkła nad elementami dotykowymi jest nieco wilgotna lub dotykasz ich tylko czubkiem palca, przez co nie reagują należycie.	Powierzchnia przycisków dotykowych powinna być idealnie sucha. Dotykaj przycisków całym opuszkiem palca.
Powłoka szklana jest porysowana.	Gotowano w naczyniach o nierównych, ostrych krawędziach. Płytę kuchenną czyszczono szorstkim drapakiem lub mleczkiem do szorowania (ze środkiem ściernym).	Używaj naczyń o gładkim spodzie i krawędziach dolnych. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Patrz pkt „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia stukają lub strzelają.	Może to wynikać z konstrukcji używanych naczyń (tj. różnic w drganiach indukowanych w materiałach dna indukcyjnego).	Jest to normalne zjawisko i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna brzęczy cicho podczas gotowania z dużą mocą grzejną.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to zjawisko normalne. Brzęczenie powinno przycichnąć lub zupełnie ustąpić, gdy wybierzesz niższy stopień mocy grzejnej.
Z płyty indukcyjnej słychać szum wentylatora.	Włączył się wentylator układu chłodzenia wbudowanego w płytę indukcyjną, aby nie doszło do przegrzania się elektroniki. Wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne zjawisko i nie wymaga interwencji. Nie odłączaj dopływu zasilania elektrycznego od płyty indukcyjnej, dopóki wentylator pracuje.

<p>Naczynia nie nagrzewają się i nie włączają się wskaźniki świetlne na panelu.</p>	<p>Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń na polu grzejnym, bo nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń na polu grzejnym, bo jest ono albo za małe dla danego pola grzejnego, lub nie stoi na jego środku.</p>	<p>Używaj naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Ustaw naczynie na środku pola grzejnego. Średnica jego spodu powinna odpowiadać wielkości pola.</p>
<p>Płyta indukcyjna lub pole grzejne wyłączyło się, słychać sygnał dźwiękowy, a na wskaźniku wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wskaźniku zegara).</p>	<p>Usterka techniczna urządzenia.</p>	<p>Zapisz sygnalizowany kod błędu (literowo-cyfrowy), odłącz płytę indukcyjną od zasilania elektrycznego i wezwij wykwalifikowanego serwisanta.</p>

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania (odciski palców, niewielkie ślady, plamy od jedzenia lub plamy od kipienia produktów bez cukru)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Nanieś preparat do mycia płyt indukcyjnych, gdy płyta jest nadal ciepła (nie nanoś na zbyt gorącą powierzchnię). 3. Przetrzyj całą płytę, po czym wytrzyj ją do sucha czystą ścierką lub papierowym ręcznikiem. 4. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gdy odłączysz płytę kuchenną od źródła zasilania elektrycznego, nie będzie ona sygnalizowała wskaźnikiem świetlnym, czy jej powierzchnia jest gorąca! Zachowaj ostrożność! • 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 ceramicznych. • Dokładnie usuń resztki po preparacie do mycia płyty ceramicznej, może on odbarwić powłokę szklaną.

<p>Przypalona przelana zawartość naczyń, stopione plamy oraz plamy po wykipiających potrawach z dużą zawartością cukru na powłoce szklanej</p>	<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"> 1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 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. 3. Wytrzyj do czysta resztki brudu i plamy po wykipieniu za pomocą ścierki do naczyń lub ręcznika papierowego. 4. Czyść według instrukcji w krokach od 2 do 4 w pkt. „Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plamy od żywności stopionej ciepłem od produktów stódkich lub wykipienia należy usuwać natychmiast. Jeżeli ostygna i przywrą do szkła, będzie je trudno usunąć, a w skrajnych przypadkach mogą uszkodzić powłokę szklaną. • Niebezpieczeństwo skaleczenia: ostrze 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.
<p>Plamy od wykipienia na elementach sterowania dotykowego</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Połóż ścierkę na plamie, aby ją wchłonać. 3. Wytrzyj do czysta powierzchnię panelu z elementami dotykowymi za pomocą czystej, wilgotnej gąbki lub ścierki. 4. Wytrzyj powierzchnię zupełnie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

DANE TECHNICZNE

Płyta kuchenna	MPM-60-IM-17
Liczba pól grzejnych	4 pola poszerzane
Napięcie zasilania	220-240 V AC
Moc elektryczna zainstalowana	6800-7400 W
Wymiary produktu (szer. × dł. × wys., mm)	590x520x58
Wymiary w zabudowie AxB [mm]	565x495

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

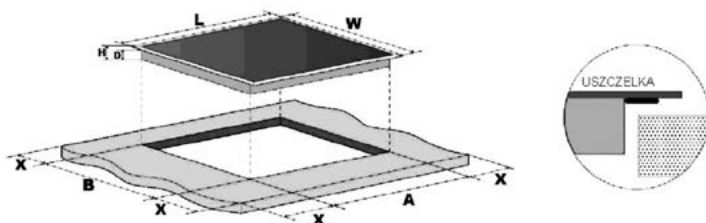
MONTAŻ

DOBÓR MIEJSCA MONTAŻU

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

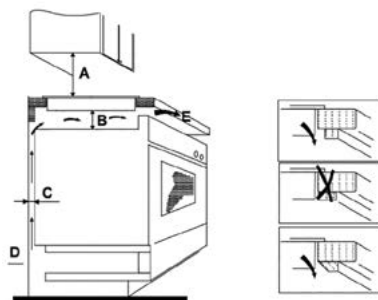
Ze względów montażu i użytkowania, wokół zamontowanej płyty należy zachować wolny odstęp na powierzchni blatu o szerokości min. 5 cm.

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:



MODEL	L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
MPM-60-IM-17	590	520	58	54	565	495	50 min.

ODSTĘP OD ŚCIANY TYLNEJ LUB BOCZNEJ



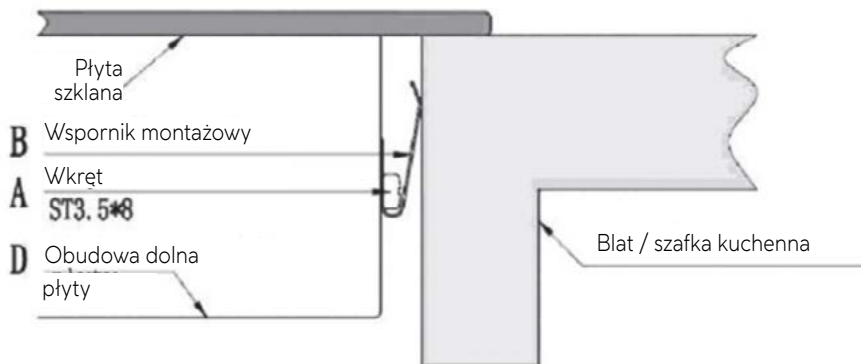
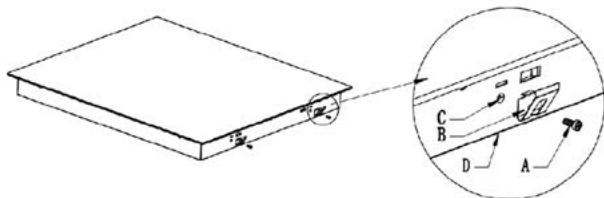
A = 760 mm B = 50 mm (min.) C = 30/20 mm (min.)
 D = Luka na dopływ powietrza E = Wylot powietrza (10/5 mm)

WSPORNIKI MONTAŻOWE

PRZED PRZYTWIERDZENIEM WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH

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

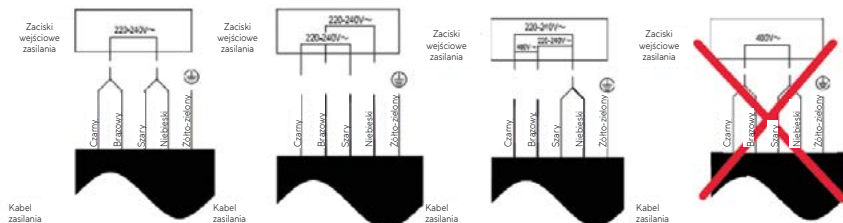


- a) Wkręt
- b) Wspornik
- c) Otwór pod wkręt
- d) Spód płyty kuchennej

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, umieszczonej jak najbliżej urządzenia. Montaż urządzenia wolno powierzyć wyłącznie uprawnionemu elektrykowi.

Bezpiecznik automatyczny na przyłączy zasilania doprowadzonym do płyty kuchennej, powinien znajdować się w miejscu dostępnym na zewnątrz zabudowy kuchennej, aby móc odłączyć urządzenie od zasilania.

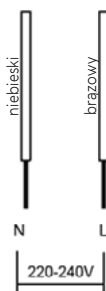


OSTRZEŻENIA

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

Podłączenie płyty musi być wykonane przez osobę z uprawnieniami. Należy wykonać zgodnie z poniższym schematem :



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 cieczy. 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!

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 zbliżać 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 doptywa 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.

PLYTA 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:

Komunikat błędu	Możliwa przyczyna	Co robić
	Brak naczyń, lub nieodpowiednie naczynie;	Wymień naczynie;
ER03	Woda lub naczynie na szkle nad elementem sterującym	Wyczyść interfejs użytkownika
F1	Połączenie między tablicą wyświetlacza a lewą płytą główną jest uszkodzone.	1. Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony; 2. Wymień płytę główną.
F3	Awaria czujnika temperatury grzałki.	Wymień czujnik cewki
F4	Awaria czujnika temperatury płyty głównej.	Wymień płytę główną
E1	Czujnik temperatury ceramicznej płyty szklanej jest wysoki.	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ją ponownie uruchomić.
E2	Czujnik temperatury IGBT jest wysoki	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ją ponownie uruchomić.
E3	Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt wysokie)	Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Po upewnieniu się, że zasilanie jest prawidłowe, włącz urządzenie.
E4	Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt niskie)	Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Po upewnieniu się, że zasilanie jest prawidłowe, włącz urządzenie.
E5	Awaria czujnika temperatury	Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest wadliwy;

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

Informacje zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826

Model	MPM-60-IM-17
Dostępność trybu wyłączenia lub czuwania	Dostępne
Zużycie energii w trybie wyłączenia	0,3 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	-
Zużycie energii w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	-
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po	1 min.
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	-
Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją	-

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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.

INTRODUCTION

Thank you for choosing our product.

It has been designed for many years of trouble-free use - provided it is installed correctly and properly cared for.

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE UNIT. KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE IN A SAFE PLACE TOGETHER WITH THE PURCHASE RECEIPT OF THE APPLIANCE, PROTECTING IT FROM DAMAGE. IN ADDITION TO ADVICE AND RECOMMENDATIONS TO ENABLE YOU TO USE THE FULL CAPABILITIES OF THE APPLIANCE, THE MANUAL CONTAINS IMPORTANT SAFETY CONSIDERATIONS FOR INSTALLATION AND OPERATION.

THE DEVICE HAS BEEN MANUFACTURED CAREFULLY AND TO A HIGH QUALITY AND HAS BEEN TESTED AND ATTESTED TO COMPLY WITH THE RELEVANT ELECTRO-TECHNICAL AND UTILITY SAFETY STANDARDS.

THE APPLIANCE NEEDS TO BE ASSEMBLED AND CONNECTED TO THE ELECTRICAL SUPPLY IN THE MANNER PROVIDED FOR BY THE CURRENT APPLICABLE LAW.

REMOVE THE UNIT FROM THE FACTORY PACKAGING AND CHECK FOR DAMAGE. IF THE DEVICE HAS BEEN DAMAGED IN TRANSIT, DO NOT USE IT. CONTACT YOUR DEALER IMMEDIATELY.

SAFETY MEASURES

User safety is very important to us. Therefore, read the following information before using the cooktop.

ASSEMBLY

Risk of electric shock!

- Before servicing or maintaining the unit, disconnect it from the electricity supply.
- It is compulsory for the appliance to be connected to a working installation and electrical earthing.
- Only an electrician with the appropriate professional qualification may be entrusted with the construction of a domestic electrical installation.
- Failure to follow these instructions may result in fatal electric shock!

USE AND CARE

Risk of electric shock

- Do not use the cooktop if its coating is cracked or broken. If the coating of the cooktop is cracked or broken, immediately switch off the cooktop and disconnect the electrical power source from the cooktop, then contact a qualified service centre.
- Disconnect the cooktop from the electricity supply before cleaning and care.
- Failure to follow these instructions may result in fatal electric shock!

Danger to health

- The device meets all safety standards for electromagnetic emissions.

Dangerously hot surfaces

- Some of the surfaces of the appliance accessible from the top get hot, posing a risk of burns during use.
- Do not bring your hands, other body parts, clothing, fabrics or objects other than cooking utensils close to the glass surface of the induction hob before it has cooled down.
- Do not place metal objects such as knives, cutlery or pot lids on the cooktop surface - they can heat up to a dangerous temperature.
- Protect the appliance from children.
- The handles of the cookware can become hot during cooking. The handles and grips of the cookware should not be above the cooking fields of the hob. Children must not be allowed near the handles and grips of cookware heated on the hob.
- Failure to follow these instructions can result in burns!

Danger of cuts

- The scraper blade for cleaning the glass coating of the hob is very sharp and exposed when the protective cover is pulled off. Use the scratching post with great care and keep it out of the reach of children.
- Failure to follow these instructions can result in injury!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not leave the appliance switched on unattended. If the contents of the cookware are ejected or boiled out, there is a risk of smoke in the kitchen and the grease flooding the cooker igniting.
- The glass coating of the cooktop is not suitable as a worktop. No objects may be stored on it.
- Do not leave any objects or cutlery on the appliance.
- Do not use the unit for space heating.
- When you have finished cooking on the hob, switch off all its cooking fields and the entire hob as instructed (i.e. using the touch controls).
- Children are not allowed to play with, climb on or sit on the appliance.
- Do not store items that children might be interested in in the cabinets above the appliance. Children wishing to reach these items may climb onto the hob, risking a fall and injury!
- Do not leave children unattended and unsupervised in the kitchen area when the appliance is switched on.
- Children and persons with limited mental capacity may only use the cooktop under the supervision of able-bodied, adult and responsible carers, who should explain to them how to use the appliance in such a way that children and persons with disabilities can use the cooktop safely for themselves and their surroundings.
- The appliance must not be repaired or its parts replaced with new ones, unless expressly permitted in this manual. Maintenance of the appliance must be carried out by a qualified service technician.
- Do not clean the cooktop with a steam cleaner.
- Do not place or drop heavy objects on the cooktop.
- Do not step on the hob.
- Do not cook on the cooktop in dishes with sharp, uneven edges or slide them over the glass coating - this risks scratching it.
- Do not scrub the hob with scrapers or highly abrasive detergents. They risk scratching the glass coating.
- In the event of damage to the appliance's power supply cable, request a replacement from the appliance manufacturer, its authorised service technician or another suitably qualified specialist. Unprofessional replacement makes further use of the device unsafe!

- The appliance is intended for use in households and similar applications, including:
 - kitchenettes, back rooms in workplaces, public areas, etc,
 - allotment houses and holiday homes,
 - kitchen facilities for clients of hotels, motels and other collective accommodation establishments,
 - guest rooms and flats.

WARNING: The device and its externally accessible components heat up to a high temperature during use.

- Take care not to touch the heating elements.
- Children under the age of 8 are not allowed near the appliance, except under the supervision of responsible persons.
- The appliance may only be used by children aged 8 years and over, persons with limited sensory or mental capabilities and persons without relevant experience and knowledge under the supervision of responsible, adult and able-bodied carers, or if they are familiar with the safe use of the appliance and the risks associated with its operation.
- Children are not allowed to play with the device. Children without adult supervision are not allowed to clean or take care of the appliance.

WARNING: Leaving a hob unattended with food cooking in fat or oil is dangerous and there is a risk of fire. DO NOT put out a fire with water - in the event of a fire, disconnect the appliance from the electricity supply and then smother the fire with, for example, a pot lid or fire blanket.

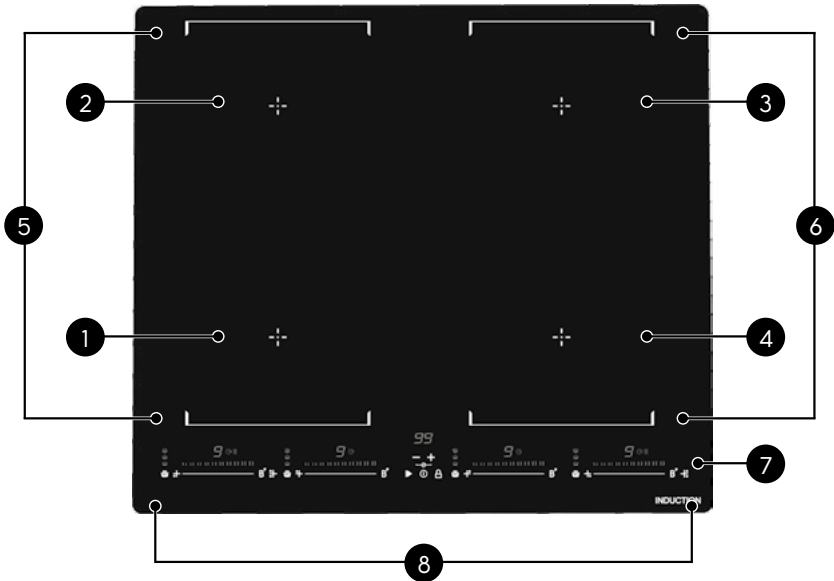
WARNING: Fire hazard: do not store any objects on the heating surfaces.

Warning: If the glass surface of the hob breaks, switch off the appliance to avoid electrocution through the gaps behind which high-voltage components are located.

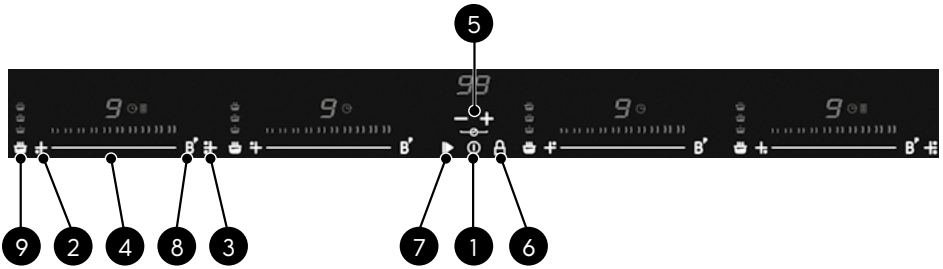
- The appliance must not be cleaned with steam cleaners.

- The unit is not suitable for operation with an external clock controller or separate remote control.

DESCRIPTION OF THE DEVICE



- | | |
|---|---|
| 1. Heating field with a maximum power of 1,500 W with reinforcement up to 2,000 W | 4. Heating field with a maximum power of 1,500 W with reinforcement up to 2,000 W |
| 2. Heating field with a maximum power of 2,000 watts with an amplification of up to 2,800 watts | 5. Heating field with a maximum power of 3,000 watts with an amplification of up to 3,600 watts |
| 3. Heating field with a maximum power of 2,000 watts with an amplification of up to 2,800 watts | 6. Heating field with a maximum power of 3,000 watts with an amplification of up to 3,600 watts |
| | 7. Glass top plate |
| | 8. Control panel |



1. Touch button to power the device
2. Touch button to select the cooking zone
3. FLEX function touch button
4. Touch button for power adjustment
5. Touch button for timer adjustment
6. Touch button to lock the control panel
7. Touch button for STOP/GO function
8. BOOSTER function touch button
9. COOKING function touch button

OPERATION OF THE DEVICE

COOKWARE SUITABLE FOR INDUCTION HOBS

Induction hobs are finished with a smooth sheet of ceramic glass on top. The cookware and its contents cooked on the hob are heated by the magnetic field from the induction coil, so that the glass coating of the hob itself remains cool. The heat generated inductively in the pot heats the products inside.

Cookware made of ferrous metals, such as cast iron or steel, is suitable for cooking on an induction hob. Cookware made of aluminium, copper or heat-resistant glass will not heat up on an induction hob unless the bottom is made of ferromagnetic metal.

If you want to check whether a metal vessel is made of ferrous metal (ferromagnetic), check whether its underside attracts a magnet.

On induction hobs, cook in metal cookware designed for induction hobs. Do not bring dishes or containers made of melamine or plastic near the hotplates.

CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



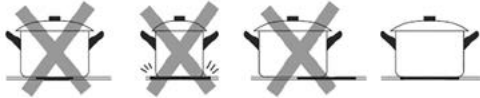
- Use cookware with a bottom for induction cooking. The symbol indicating that the cookware is suitable for induction cooking can be found on the packaging or the bottom of the cookware.
- You can check whether a metal vessel is suitable for induction cooking with a magnet. Bring the magnet close to the bottom of the vessel. If a magnet attracts a vessel, it is suitable for induction cooking.
- If you cannot check the vessel with a magnet:
 1. Pour some water into the vessel to be checked.
 2. If the display does not blink as a warning and the water in the pot starts to heat up, the pot is suitable for induction cooking.
- Cookware made of pure stainless steel, aluminium or copper without a ferromagnetic bottom, as well as glass, wooden, porcelain, ceramic and clay cookware are not suitable for cooking on an induction hob.



Do not use dishes with sharp, uneven bottom edges or a curved bottom.



Use cookware with a smooth bottom. The dish is placed evenly on the surface of the glass plate. The size of the bottom of the vessel should correspond to the diameter of the heating field. Place the dish in the centre of the heating field. A dish with a diameter of less than 140mm may not be detected by the hotplate.

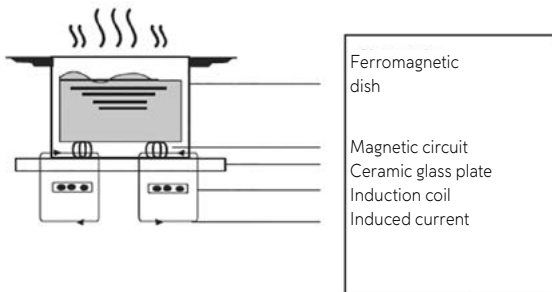


If you want to change the position of the pot on the induction hob, lift it up, do not slide it over the glass, as this risks scratching it.



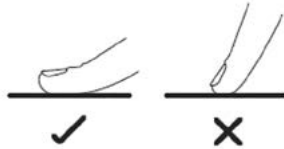
TIPS FOR INDUCTION COOKING

Induction cooking of food is safe for health, modern, energy-efficient and very efficient. Induction cooking involves heating the cookware directly by means of electromagnetic fields induced by the coil, as opposed to cooking by means of heat flowing through the glass coating on top of the hob. The glass coating of an induction hob heats up only from the heat induced in the metal vessel.



OPERATION OF TOUCH CONTROLS

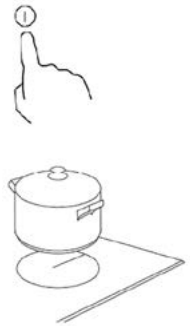
- The symbols on the control panel correspond to the controls of the appliance and are touch-responsive, so they do not require strong pressure.
- Elements are operated by touching the whole fingertip (not the tip).
- The touch element reacts when the device beeps.
- Keep the touch controls clean. They should always be dry and should not be covered with anything (e.g. a cloth or cutlery). Even small patches of moisture make it very difficult to operate the touch controls.



HOW TO USE THE COOKTOP

START OF COOKING SWITCHING THE DEVICE ON AND OFF

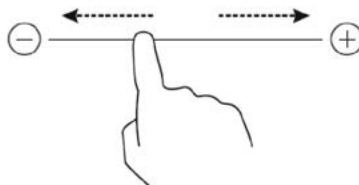
1. To switch the device on or off, touch and hold the power touch switch (3) with your finger until you hear a beep. When the “-” sign appears on the displays, it means that the induction hob has entered standby mode.
2. Place a pot of the appropriate type on the heating field on which you wish to cook. The surface of the cooking area and the underside of the pot should be dry and clean.
3. Touch the corresponding touch button for the selection of the heating field or the power control button - the indicator next to it will start flashing.



- If you do not select a heating power within 1 minute, the cooktop will automatically switch off. You will then need to start the process from step 1.
- You can change the heating power of the fields at any time during cooking.
- Using the touch slider, you can select the power level from 0 to 9.



4. Select the heating power using the touch slider (by touching the relevant part of the slider).



By moving the slider to the left you successively reduce the heating power until it reaches 0. By moving the slider to the right you successively increase the heating power up to 9.

When the display flashes alternately with the set heating power

What does this mean?

- the cookware is not on an operable (switched on) hotplate or
- the cookware is not suitable for induction cooking or
- the pot is too small in relation to the cooking area or does not stand exactly in the centre of the cooking area.

The cooktop will only start cooking when you place the induction cookware on the correct cooking field.

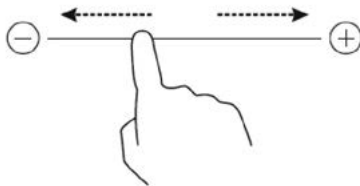
The display will automatically turn off after 1 minute if you do not place the correct cookware on the hob correctly.

WHEN COOKING IS COMPLETE

1. Touch the button to select the heating field you wish to switch off.



2. Switch off the heating field by sliding your finger along the touch slider until “-” You can also touch the left side of the touch slider and then drag your finger towards “0”.



A ‘0’ should appear on the heating power indicator, followed by an ‘H’.



whereupon



3. You can switch off the entire hob with the power touch switch.



4. The heating fields indicated by the indication “H” are hot to the touch. The warning display will only go out when the heating field has cooled down to a safe temperature. If you want to heat the contents of the pot a little, you can set it on a heating field that is still hot after use.

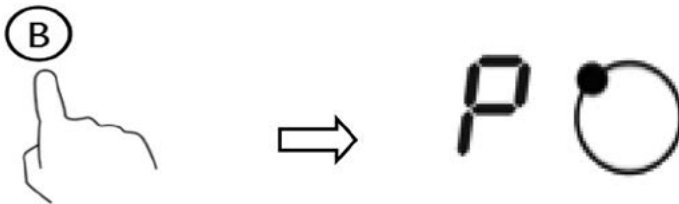


POWER AMPLIFICATION WITH “BOOSTER” FUNCTION

1. Select the zone on which you want to use the Booster function.



2. Press button B, the display will show the letter P. This means that the Booster function has been activated and the power reaches the first gain level: zone 2 and 3 - 2400W, zone 1 and 4 - 1800W.



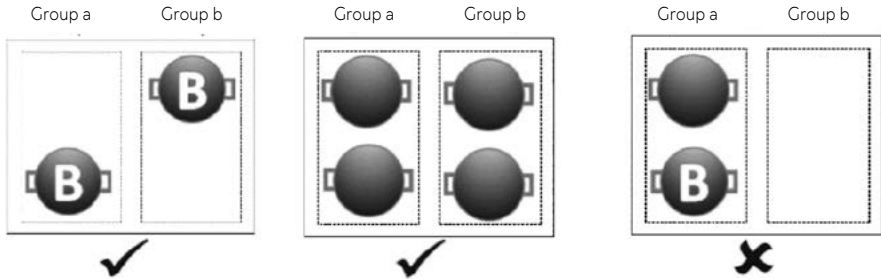
3. A long press on the B button causes the heating power to reach the second amplification level: zone 2 and 3 - 2800W, zone 1 and 4 - 2000W.
4. Booster function starts for 5 minutes, after which the power of the cooking field automatically returns to level 9 and continues to operate.



5. If you wish to cancel the Booster function before 5 minutes have elapsed, press the setting button for the selected zone, then press the B button. The heating zone will switch to the initial setting.

LIMITATIONS ON THE OPERATION OF THE HEATING POWER AMPLIFICATION FUNCTION

If you are cooking on the hotplates in group "a", then to boost their heating power, switch off the hotplates in group "b". Otherwise, the display will start flashing the corresponding heating field selected and the hob will automatically select the power.



If you are cooking on the cooking zones in group "b", turn off the heating zones in group "a" if you wish to increase their heating power.

- If you do not select a heating power within 1 minute, the cooktop will automatically switch off. You will then need to start the process from step 1.
- You can change the heating power of the fields at any time during cooking.
- Using the touch slider, you can select the power level from 0 to 9.

COOKING FUNCTION

By pressing the COOKING function button (9), you can select one of the 5 useful cooking functions.



- melt or thaw (approx. 50°C)



- heating or keeping warm (approx. 70°C)



- simmering (approx. 90°C)



"d" - deep-frying (maintains oil temperature at 180°C)



"A" - automatic boiling (heats water to boiling point and keeps it there for 20 min, then automatically switches off the heating field).

STOP AND GO FUNCTION

The pause function can be used at any time during cooking. Allows you to stop the induction hob and return to it, retaining all settings.

1. Once you are sure that the cooking zone is working, touch the STOP and GO button (7). A symbol will appear on all cooking zone displays. The operation of the induction hob will be disabled, except for the STOP and GO function (7), ON/OFF (1), and child lock (6).
2. To resume operation of the induction hob, touch the STOP and GO button (7) and then touch any other button except STOP and GO and ON/OFF and the fields will return to the previously set power level.

FLEX FUNCTION

To activate the FLEX function:

- Press the FLEX function button for 3 seconds to activate the FLEX zone.
- Press the power control button of the upper or lower heating field in the FLEX zone and manually adjust the power and the FLEX zone will operate at the same power for the entire zone area.

SMART FLEX FUNCTION

To activate the FLEX function:

1. When the hob is on, press the FLEX function button (3) to activate the zone.
2. When the FLEX function is activated, the hob switches to SMART FLEX mode without any additional action required
3. If the FLEX function has been accidentally deactivated, follow the steps in section 1 to reactivate it.
 - a. Only one vessel is placed in the FLEX zone:
 - When a dish has been placed at the front of the FLEX zone, this cooking field will automatically switch on and set the power to level 9, ensuring rapid heating.
 - When a dish has been placed in the back of the FLEX zone, the heating field will automatically turn on and set the power to level 2, ensuring that the heat is maintained.
 - b. Two dishes are placed in the FLEX zone:
 - if two dishes are placed in the FLEX zone within 5 seconds, the cooking fields automatically switch on and set the power to level 6.
 - if one pot is placed first in the front or back of the FLEX zone and a second pot is placed in the FLEX zone seconds after the first has been placed, the heating field will automatically switch on and set the power to level 9 for the front and level 2 for the back.

To deactivate the SMART FLEX function:

- When the SMART FLEX function is on, press the upper or lower burner zone power control button and manually adjust the power, then the SMART FLEX function will be deactivated and the hob will operate in the basic mode for the FLEX zone, with the same power level for the entire FLEX zone area.
- You can also press the FLEX zone function button to deactivate the SMART FLEX function. The hob will operate on individual burners and the FLEX function will be deactivated.

WATCH OUT FOR HOT FIELDS


When the cooking zone is hot, the letter H appears in the display. When it has cooled down to a safe temperature, the letter H goes out. While H is glowing, the field can be used to keep the heat in the dishes.




COOKTOP PANEL SAFETY LOCK

- You can lock the touch buttons on the hob control panel (e.g. to prevent children from accidentally switching on the cooking fields).
- When you activate the safety interlock, only the power touch switch will operate.

ACTIVATION OF SECURITY LOCK

Touch the lock button.  The time indicator will start to indicate "Lo".

DEACTIVATION OF THE SAFETY INTERLOCK

- The induction hob should be switched on.
- Touch and hold the lock button for a moment. 
- The touch control buttons will unlock.



When the induction hob control panel lock is on, only the power switch responds to touch. Therefore, you can always switch off the hob in case of an emergency, but in order to use its controls, you must first switch off the lock.

DETECTION OF SMALL OBJECTS

If an inappropriately sized, non-magnetic dish or other small object (knife, fork, key) is left on the hotplate, the hotplate automatically goes into standby after one minute. The fan will continue to cool the induction hob for another minute.

CLOCK OPERATION

The clock can perform two functions:

- You can use it like a regular timer. Then the timer, having counted down the set time, will not switch off any of the switched-on heating fields.
- You can also use the timer to switch off the heating field(s) after the set time has elapsed.
- The timer can be set for up to 99 minutes in both modes.

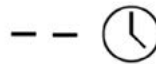
TIMER FUNCTION

No selection of specific cooking zones

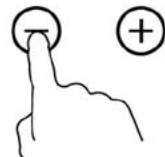
1. The induction hob should be switched on.

Note: the timer works even if you do not select a specific heating field.

2. Touch the clock control - the clock indicator will show "30".

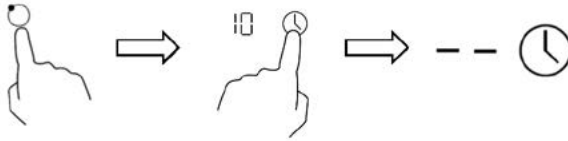


3. Set the time to count down using the "-" and "+" touch buttons. The clock indicator will start flashing and display the countdown time.

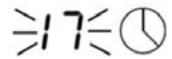


Tip: Using the “-” and “+” touch buttons, you can respectively decrease or increase the countdown time by 1 minute with each touch.
To decrease or increase the set time in 10-minute increments, press and hold “-” or “+” respectively.

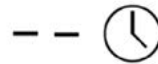
4. Touch the button to select the cooking fields and then the timer control button - this disables the timer function, which is indicated by the value “--” on the timer indicator.



5. The timer immediately starts counting down the set time. The clock indicator will show the remaining time, flashing for the first 5 seconds.

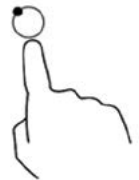


6. Once the timer has counted down the set time, a 30-second beep will sound and the display will show “--”



SWITCHING OFF ONE HEATING FIELD AFTER THE TIME HAS ELAPSED

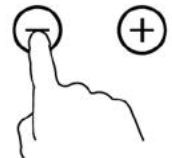
1. Touch the button to select the heating field.



2. Touch the clock control - the clock indicator will show “30”.

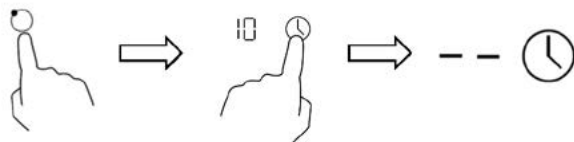


3. Set the time using the clock buttons.

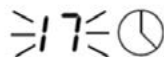


Tip: Using the “-” and “+” touch buttons, you can respectively decrease or increase the countdown time by 1 minute with each touch.
To decrease or increase the set time in 10-minute increments, press and hold “-” or “+” respectively. If, when setting the timer, you exceed 99 minutes, the timer automatically returns to zero.

4. Touch the button to select the cooking fields and then the timer control button - this disables the timer function, which is indicated by the value "--" on the timer indicator.



5. The timer immediately starts counting down the set time. The clock indicator will show the remaining time, flashing for the first 5 seconds.



NOTES: Red dot at the heating power level indicator indicates the selected cooking field.



SETTING THE TIMER TO SWITCH OFF MORE THAN ONE COOKING ZONE

1. If the switch-off function is activated on both fields, the timer indicator will show the shortest set time.
(e.g.: zone 1# will be set to 3 minutes, zone 2# to 6 minutes, the indicator will show "3").

NOTES: A flashing red dot next to the power level indicator means that the timer indicator shows the heating zone time.

If you want to check the set time of another heating zone, touch the heating zone selection button. The clock will indicate the set time.
(setting for 6 minutes)



(3-minute setting)

2. When the cooking time has elapsed, the corresponding cooking zone will automatically be switched off and "H" will appear.



NOTES: If you want to change the time after setting the timer, you need to start from step 1.

MEMORY FUNCTION

If you accidentally touch the ON/OFF button while cooking, you can touch the button again within 10 seconds and the hob will switch on and automatically return to the previous settings.

If you switch the hob on 10 seconds after accidentally switching it off, the memory function will be disabled and the previous settings cannot be restored.

ENERGY MANAGEMENT FUNCTION

You can limit the maximum power of the hob to save energy or use it in special electrical conditions.

1. Switch on the disc by touching the ON/OFF button. Without further operation, the disc will go into standby mode for 1 minute.
2. When the hob is in standby mode, press the zone B cooking function button and the child lock button simultaneously for 3 seconds. The hob will enter setting mode and the timer indicator will display "55".
3. Then press the STOP & GO button and the timer indicator will display "SE".
4. Repeat step 2. The indicator will show the current maximum power setting: 28/45/60/74. The default setting is 74 (7400 W).
5. Using the timer control button, the maximum power limit setting can be changed, choosing between 28 (2800 W), 45 (4500 W), 60 (6000 W) and 74 (7400 W).
6. Once the maximum power limit has been set, press the STOP & GO button to confirm the setting and the hob will automatically return to standby mode.

NOTE! If the hotplate is switched off during the setting process, the change will not be saved and step 1 will have to be performed again.

PROTECTION AGAINST OVERHEATING

The temperature sensor in the induction hob can monitor the temperature inside the hob. If it detects that it is too large, the cooktop will automatically switch off.

AUTOMATIC SWITCH-OFF OF THE DEVICE

The cooktop has a safe, automatic switch-off function. The hob switches off automatically if you forget to switch off the heating fields. The default automatic switch-off time is given in the table below:

Degree of heating power	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default heating time (in hours)	6	6	6	3	3	3	2	2	1,5

ATTENTION! When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and automatically switch off after 2 minutes.

USEFUL TIPS

COOKING TIPS

- Once the food is boiling, reduce the power setting.
- Using a lid reduces cooking time and saves energy by keeping the heat in.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking time.
- Start cooking at a high setting and reduce the setting as the food heats up.

COOKING, COOKING RICE

- Boiling occurs below the boiling point, at around 85°C, when bubbles only occasionally rise to the surface of the liquid. This is the key to delicious soups and delicate stews, as the flavours

develop without overcooking the food. Egg and flour-based sauces are best prepared at temperatures below boiling.

- Some tasks, including absorption cooking of rice, may require a setting higher than the lowest setting to ensure food is cooked properly within the recommended time.

JUICY STEAKS

To prepare juicy flavoured steaks:

1. Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before preparing.
2. Preheat a grill pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle the pan with a small amount of oil and then place the meat.
4. Turn the steak only once during frying. The exact preparation time will depend on the thickness of the steaks and the power setting. Times can vary from about 2 to 8 minutes per page.
5. Allow the steak to rest on a warm plate for a few minutes to loosen and become tender before serving.

FOR WOK FRYING

1. Choose a ceramic wok with a flat surface or a large frying pan.
2. Prepare all ingredients and equipment. Frying should be quick. If you are preparing large quantities, prepare the dishes in several smaller batches.
3. Heat a frying pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Prepare the meat first, set it aside and keep it warm.
5. Fry the vegetables. When they are hot but still hot, set the heating field to a lower level, put the meat in the pan and add the sauce.
6. Stir the ingredients gently to ensure they are heated through.
7. Serve immediately after preparation.

HEAT OUTPUT SETTINGS

The following guidelines are for guidance only. Choosing the correct degree of heating power depends on a number of factors, including the type of cookware used and the amount of food in it. Determine for yourself the best heat stage setting for your particular cooking method and food.

Heating power	Applications
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> - Gentle heating of small quantities - Melting chocolate and butter, and cooking foods that are easy to burn - Gentle boiling - Slow heating
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> - Reheating - Intense boiling - Cooking rice
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> - Frying pancakes
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> - Frying - Cooking pasta

- Flash frying
- Intensive frying
- Boiling soups
- Boiling water

PROBLEM SOLVING

Problem	Possible causes	Solutions
The induction hob does not switch on.	No power supply.	Check that the induction hob is connected to a power source and that the power supply is switched on. Check that there is electricity in the home system. If the problem cannot be solved, call a qualified service technician.
Buttons do not respond to touch.	The safety interlock has been activated.	Switch off the safety interlock. See point "How to use the cooktop".
The touch buttons do not work very well.	The surface of the glass over the touch elements is slightly damp or you only touch them with your fingertip, so they do not respond properly.	The surface of the touch buttons should be perfectly dry. Touch the buttons with your whole fingertip.
The glass coating is scratched.	They were cooked in vessels with uneven, sharp edges. The hob was cleaned with a scouring pad or scouring milk (with abrasive agent).	Use dishes with smooth bottoms and bottom edges. See "Choosing the right cooking utensils". See section "Care and cleaning".
Some dishes clatter or shoot.	This may be due to the design of the vessels used (i.e. differences in induced vibrations in the induction bottom materials).	This is a normal occurrence and does not indicate a fault.
The induction hob buzzes quietly when cooking with high heating power.	This is due to induction cooking technology.	This is a normal phenomenon. The buzzing should quieten down or stop altogether when you select a lower heating power level.
A fan noise can be heard from the induction hob.	The fan of the cooling system built into the induction hob turned on, so that the electronics would not overheat. The fan can run even when the induction hob is switched off.	This is a normal occurrence and does not require intervention. Do not disconnect the electricity supply from the induction hob while the fan is running.

<p>The cookware does not heat up and the light indicators on the panel do not turn on.</p>	<p>The induction hob does not detect the cookware on the heating field because it is not suitable for induction cooking. The induction hob does not detect the cookware on the heating field because it is either too small for the heating field or does not stand in the middle of it.</p>	<p>Use cookware designed for induction cooking. See "Choosing the right cooking utensils". Place the dish in the centre of the heating field. The diameter of its underside should correspond to the size of the field.</p>
<p>The induction hob or heating field has switched off, an acoustic signal is heard and an error code is displayed on the indicator (usually alternating with one or two digits on the clock indicator).</p>	<p>Technical fault in the equipment.</p>	<p>Write down the error code signalled (letter/number), disconnect the induction hob from the electricity supply and call a qualified service technician.</p>

CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
<p>Normal soiling of the glass surface from daily use (fingerprints, small marks, food stains or stains from boiling sugar-free products)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power supply from the cooktop. 2. Apply induction hob cleaner while the hob is still warm (do not apply to a surface that is too hot). 3. Wipe the entire plate, then wipe it dry with a clean cloth or paper towel. 4. Connect the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> - When you disconnect the cooktop from the electricity supply, it will not indicate by a light indicator whether its surface is hot! Be careful! - Metal scrapers, some scrapers made of rough nylon and scouring lotions and preparations risk scratching the coating of the glass cooktop. Check that the detergent and scraper are suitable for washing ceramic hobs. - Thoroughly remove residue from ceramic hob cleaner, it can discolour the glass coating.

<p>Burnt-on, overflowing contents of dishes, melted stains and stains from cooked food with a high sugar content on the glass surface.</p>	<p>They should be removed thoroughly with a sharp knife, razor blade or specialised scraper for induction cooktops, taking care when cleaning hot cooking fields.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power supply from the cooktop. 2. Scratch off burnt-on dirt and food stains by applying the blade of the tool (scraper) at a 30° angle to the glass coating, after waiting for the glass coating to cool to a reasonably safe temperature. 3. Wipe clean any leftover dirt and spill stains with a dishcloth or paper towel. 4. Clean according to the instructions in steps 2 to 4 in pt. "Normal soiling of the glass surface from daily use". 	<ul style="list-style-type: none"> - Stains from food melted by heat from sweet products or from spillages should be removed immediately. If they cool and stick to the glass, they will be difficult to remove and, in extreme cases, can damage the glass coating. - Danger of injury: scraper blade for cleaning the glass surface of the cooktop is very sharp and exposed when the protective cover is pulled back. Use the scratching post with great care and keep it out of the reach of children.
<p>Stains from spillage on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power supply from the cooktop. 2. Place a cloth over the stain to absorb it. 3. Wipe the surface of the touch panel clean with a clean, damp sponge or cloth. 4. Wipe the surface completely dry with a paper towel. 5. Connect the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> - The hob may make a sound and switch off, and the touch controls will not work properly when the control panel is wet. Wipe the control panel and touch elements dry before switching the hob back on.

TECHNICAL DATA

Cooktop	MPM-60-IM-17
Number of cooking zones	4 expandable fields
Supply voltage	220-240 V AC
Installed electrical power	6800-7400 W
Product dimensions (W × L × H, mm)	590x520x58
Built-in dimensions AxB [mm]	565x495

Dimensional values are approximate. Due to continuous product improvement, the design and technical data of the device are subject to change without notice.

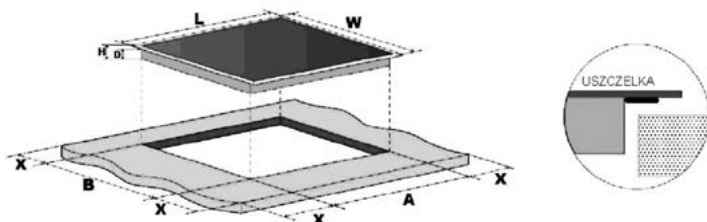
ASSEMBLY

SITE SELECTION

A hole must be cut in the worktop for mounting the hob to the dimensions shown in the illustration below.

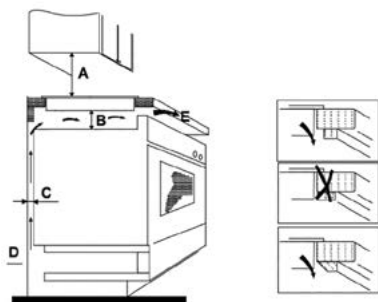
For reasons of installation and use, a free space of min. 5 cm.

The minimum thickness of the worktop for built-in appliances must be 30 mm. The worktop should be made of heat-resistant plastic so that it is not deformed by the action of the hob. The installation dimensions are shown below:



MODEL	L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
MPM-60-IM-17	590	520	58	54	565	495	50 min.

DISTANCE FROM REAR OR SIDE WALL



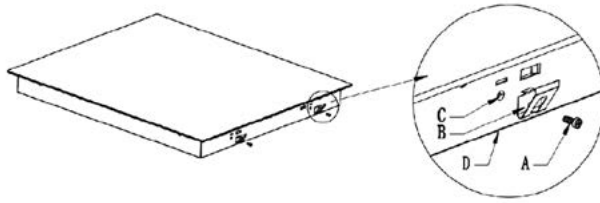
A = 760 mm B = 50 mm (min.) C = 30/20 mm (min.)

D = Air gap E = Air outlet (10/5 mm)

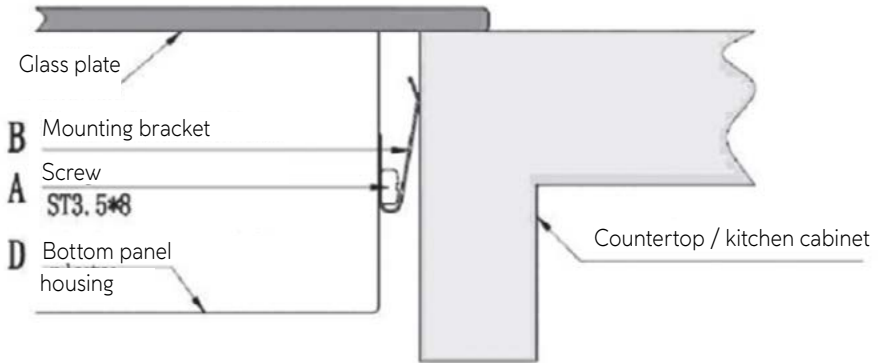
MOUNTING BRACKETS BEFORE FIXING THE MOUNTING BRACKETS

Place the unit on a smooth and load-bearing surface (with the original packaging underneath). Protect the control and adjustment elements, which protrude above the surface of the plate, from impacts and stress.

Fix the hob to the worktop by screwing the four mounting brackets from the bottom (see illustration) after the unit has been recessed into the mounting hole.



Adjust the position of the mounting brackets to the thickness of the worktop.

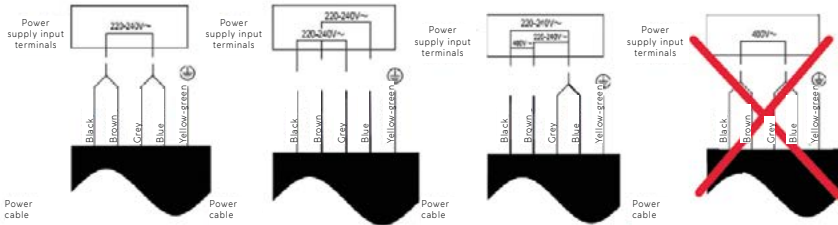


- a) Screw
- b) Bracket
- c) Screw hole
- (d) Bottom of cooktop

CONNECTION TO THE ELECTRICAL SUPPLY SYSTEM

The unit has a significant power consumption and requires an electrical supply via a terminal block with automatic fuse, with sufficient current capacity, located as close as possible to the unit. The unit must only be installed by a qualified electrician.

The automatic fuse on the power supply connection leading to the cooktop should be located in an accessible position outside the cooktop installation to disconnect the appliance from the power supply.

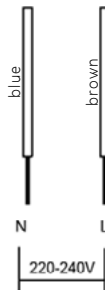


WARNINGS

1. The induction cooktop must be installed by a qualified service. Never carry out the assembly yourself.
2. The board should be installed in such a way as to provide better thermal radiation to increase its reliability.
3. The wall and the induction heating zone above the work surface should be able to withstand the heat.
4. To avoid damage, the interlayer and adhesive must be heat-resistant.
5. Do not use a steam cleaner.
6. This board can only be connected to a power supply with a system impedance of no more than 0.427 ohms. If necessary, consult an authorised supplier for system impedance information.
7. The cooktop must be installed by qualified personnel. Never carry out the operation yourself.
8. The hob must not be installed directly next to cooling appliances, dishwashers and rotary dryers.

CONNECTING THE BOARD TO A POWER SOURCE

The connection of the plate must be carried out by a qualified person. Perform according to the diagram below :



1. If the cable is damaged or needs to be replaced, this should be done by the installer using the appropriate tools to avoid accidents.
2. If the unit is connected directly to the mains supply, a multi-pole switch with a minimum gap of 3 mm between contacts must be installed.
3. The installer must ensure correct electrical connection and compliance with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must only be regularly checked and replaced by a suitably qualified person.

SECURITY

- Read these instructions before installing and commissioning the unit. The manufacturer of the appliance accepts no responsibility for errors in the installation and use of the appliance.
- The device is intended for domestic use only.
- This appliance may be used by children aged 8 years or older, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and persons without experience or knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the risks involved. Children are not allowed to play with the device. Children without adult supervision are not allowed to clean or take care of the appliance.
- The appliance is used exclusively for heating and cooking food liquids. Use for any other purpose is strictly prohibited.
- Only cook on induction hobs in metal cookware designed for induction cooking. Do not bring dishes or containers made of melamine or plastic near the hotplates.
- If the appliance has to be powered by a mains transformer, it must be connected and used in accordance with the manufacturer's instructions, protecting the power supply circuit from excessive current loads that could risk overheating the installation and the appliance.
- Electrical cables must not be twisted or kinked. They must not be brought close to hot surfaces. Once the installation is complete, check that the power cable has not been cut between the building and the appliance.
- Keep the surfaces of the appliance clean. Dirt risks malfunctions and equipment failure.
- The surface of the unit heats up to a high temperature during use.

- Surfaces remain hot for some time after handling. Do not touch or clean the hotplates before they have cooled down completely!
- In the event of damage to the appliance's power supply cable, request a replacement from the appliance manufacturer, its authorised service technician or another suitably qualified specialist. Unprofessional replacement makes further use of the device unsafe!

Warning for people with pacemaker implants!

THE INDUCTION HOB GENERATES MAGNETIC FIELDS IN ITS IMMEDIATE SURROUNDINGS. The implanted pacemaker should comply with regulations requiring immunity to electromagnetic interference caused by induction cooktops. Make sure your starter meets these requirements and that you are allowed to get close to induction hobs. Consult its manufacturer or your general practitioner.

MAINTENANCE

Before maintaining or caring for the appliance, DISCONNECT it from the ELECTRIC POWER source and wait until the appliance has cooled down completely.

CLEANING THE COOKTOP SURFACE

Clean the hob immediately of any stains spilled on its coating. Make sure it has cooled down before cleaning the plate.

Clean the surface with a soft cloth or paper kitchen towel. If the stain has adhered to the top coating of the hob, its removal may require a specialist glass ceramic cleaner. These measures are available in good shops.

Do not clean the top coat with scouring lotions, wire scrapers or similar products - they risk scratching the surface of the glass.

PROBLEM SOLVING:

The device is switched off:

Check that the unit is connected to a power source.

- Check that current is flowing to the appliance or its socket/connection.
- Has the set operating time elapsed?

The letter 'H' can be seen on the indicator:

- It indicates that the hob is hot and will only extinguish when the hob has cooled down completely.

HANDLING FAULTS ON INDUCTION HOBS


The cooktop has been switched off with the power switch, but a sound can be heard from it:

- The cooling fan for the board's components is running and will only switch off when the board has cooled down completely.
- Indicates that the board has warmed up to a high temperature. Wait until the hob has cooled down completely before switching it on again.

THE DISC RATTLES OR FIRES:

- This is the normal operating sound of induction coils during cooking.

If the hob malfunctions, the hob will switch off thanks to its safety features and display the corresponding error code on the control panel:

Error message	Possible cause	What to do
	Missing vessel or inadequate vessel;	Replace the vessel;
ER03	Water or vessel on glass above the control element	Clean the user interface
F1	The connection between the display board and the left main board is faulty.	1. The connection cable is not connected correctly or is damaged; 2. Replace the motherboard.
F3	Heater temperature sensor failure.	Replace the coil sensor
F4	Motherboard temperature sensor failure.	Replace the motherboard
E1	The temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Once the induction hob has cooled down, restart it.
E2	The IGBT temperature sensor is high	Once the induction hob has cooled down, restart it.
E3	Incorrect supply voltage (too high)	Please check that the power supply is correct. Once you have ensured that the power supply is correct, switch on the unit.
E4	Incorrect supply voltage (too low)	Please check that the power supply is correct. Once you have ensured that the power supply is correct, switch on the unit.
E5	Temperature sensor failure	The connection cable is not connected correctly or is faulty;

In the event of other error codes, disconnect the unit from the electricity supply and call a service technician.

Information in accordance with Commission Regulation (EU) 2023/826

Model	MPM-60-IM-17
Off or standby mode available	Available
Power consumption in off-mode	0,3 W
Power consumption in standby mode	-
Standby power consumption when plugged in	-
Automatically goes into shutdown mode after	1 min.
Automatically enters standby mode after	-
Network standby mode if the device has an application connection function	-

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)

Poland



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health.

Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

ВСТУП

Дякуємо за придбання нашого продукту!

Він розрахований на довгі роки безвідмовної роботи - за умови правильного встановлення та належного догляду.

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ ТА ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ. ЗБЕРІГАЙТЕ ЇЇ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ В БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ РАЗОМ ІЗ КВИТАНЦІЄЮ ПРО ПОКУПКУ ПРИЛАДУ, ЗАХИЩАЮЧИ ЇЇ ВІД ПОШКОДЖЕНЬ. ОКРІМ ПОРАД І РЕКОМЕНДАЦІЙ, ЯКІ ДОПОМОЖУТЬ ВАМ ВИКОРИСТОВУВАТИ ВСІ МОЖЛИВОСТІ ПРИЛАДУ, ПОСІБНИК МІСТИТЬ ВАЖЛИВІ МІРКУВАННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПРИ ВСТАНОВЛЕННІ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

ПРИСТРІЙ ВИГОТОВЛЕНО РЕТЕЛЬНО ТА ЯКІСНО, ПРОТЕСТОВАНО ТА СЕРТИФІКОВАНО НА ВІДПОВІДНІСТЬ УСІМ СТАНДАРТАМ ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНОЇ ТА КОМУНАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ.

ПРИЛАД ПОВИНЕН БУТИ ЗІБРАНИЙ І ПІДКЛЮЧЕНИЙ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ В ПОРЯДКУ, ПЕРЕДБАЧЕНОМУ ЧИННИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ.

ВИЙМІТЬ ПРИСТРІЙ ІЗ ЗАВОДСЬКОЇ УПАКОВКИ ТА ПЕРЕВІРТЕ ЙОГО НА НАЯВНІСТЬ ПОШКОДЖЕНЬ. ЯКЩО ПРИСТРІЙ БУЛО ПОШКОДЖЕНО ПІД ЧАС ТРАНСПОРТУВАННЯ, НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЙОГО. НЕГАЙНО ЗВЕРНІТЬСЯ ДО СВОГО ДИЛЕРА.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Безпека користувачів дуже важлива для нас. Тому перед використанням варильної поверхні прочитайте наступну інформацію.

ЗБІРКА

Небезпека ураження електричним струмом.

- Перед проведенням технічного обслуговування або ремонту відключіть пристрій від електромережі.
- Прилад обов'язково повинен бути підключений до працюючої установки та електричного заземлення.
- Тільки електрику з відповідною професійною кваліфікацією може бути доручено будівництво побутової електроустановки.
- Недотримання цих інструкцій може призвести до смертельного ураження електричним струмом!

Небезпека ураження електричним струмом.

- Не використовуйте варильну поверхню, якщо її покриття тріскане або зламане. Якщо покриття варильної поверхні тріснуло або зламалося, негайно вимкніть варильну поверхню та від'єднайте джерело електроживлення від варильної поверхні, а потім зверніться до кваліфікованого сервісного центру.
- Перед чищенням і доглядом від'єднайте варильну поверхню від електромережі.
- Недотримання цих інструкцій може призвести до смертельного ураження електричним струмом!

Небезпека для здоров'я

- Пристрій відповідає всім стандартам безпеки щодо електромагнітних випромінювань.

Небезпечно гарячі поверхні

- Деякі поверхні приладу, доступні зверху, нагріваються, що створює ризик опіків під час використання.
- Не наближайте руки, інші частини тіла, одяг, тканини або інші предмети, окрім кухонного приладдя, до скляної поверхні індукційної варильної панелі до того, як вона охолоне.
- Не кладіть на поверхню варильної панелі металеві предмети, такі як ножі, столові прилади або кришки від каструль - вони можуть нагрітися до небезпечної температури.
- Захищайте прилад від дітей.
- Ручки посуду можуть нагріватися під час приготування їжі. Ручки та ручки посуду не повинні знаходитися над варильними поверхнями варильної панелі. Дітей не можна підпускати до ручок та ручок посуду, що нагрівається на варильній поверхні.
- Недотримання цих інструкцій може призвести до опіків!

Небезпека порізів

- Лезо скребка для очищення скляного покриття варильної поверхні дуже гостре і оголюється, коли знімається захисна

кришка. Використовуйте когтеточку з великою обережністю і тримайте її в недоступному для дітей місці.

- Недотримання цих інструкцій може призвести до травм!

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Ніколи не залишайте увімкнений пристрій без нагляду! Якщо вміст посуду викидається або виварюється, існує ризик задимлення кухні та загоряння жиру, що заливає плиту.
- Скляне покриття варильної поверхні не підходить для використання в якості стільниці. На ньому не можна зберігати будь-які предмети.
- Не залишайте на приладі сторонні предмети або столові прилади.
- Не використовуйте пристрій для обігріву приміщень.
- Після завершення готування на варильній поверхні вимкніть усі конфорки та всю варильну поверхню відповідно до інструкцій (тобто за допомогою сенсорних елементів керування).
- Дітям не дозволяється гратися з приладом, залазити на нього або сидіти на ньому.
- Не зберігайте предмети, які можуть зацікавити дітей, у шафах над приладом. Діти, які хочуть дотягнутися до цих предметів, можуть залізти на варильну поверхню, ризикуючи впасти і отримати травму!
- Не залишайте дітей без нагляду на кухні, коли прилад увімкнений.
- Діти та особи з обмеженими розумовими здібностями можуть користуватися варильною поверхнею тільки під наглядом дієздатних, дорослих і відповідальних осіб, які повинні пояснити їм, як користуватися приладом таким чином, щоб діти та особи з обмеженими розумовими здібностями могли користуватися варильною поверхнею безпечно для себе і свого оточення.
- Забороняється ремонтувати прилад або замінювати його деталі новими, якщо це прямо не дозволено в цьому посібнику. Технічне обслуговування приладу повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.
- Не чистіть варильну поверхню пароочисником.

- Не ставте і не кидайте важкі предмети на варильну поверхню.
- Не наступайте на варильну поверхню.
- Не готуйте на варильній поверхні в посуді з гострими, нерівними краями і не ковзайте ним по скляному покриттю - так ви ризикуєте подряпати його.
- Не чистіть варильну поверхню скребками або високоабразивними миючими засобами. Вони ризикують подряпати скляне покриття.
- У разі пошкодження кабелю живлення приладу зверніться за його заміною до виробника приладу, його авторизованого сервісного центру або іншого фахівця з відповідною кваліфікацією. Непрофесійна заміна робить подальше використання пристрою небезпечним!
- Прилад призначений для використання в домогосподарствах і подібних сферах, в т.ч: - міні-кухні, підсобні приміщення на робочих місцях, громадські приміщення тощо,
 - присадибні ділянки та дачні будинки,
 - кухонне обладнання для клієнтів готелів, мотелів та інших закладів колективного розміщення,
 - гостьові кімнати та квартири.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання пристрій та його зовнішні компоненти нагріваються до високої температури.

- Не торкайтеся нагрівальних елементів.
- Дітям віком до 8 років заборонено наближатися до приладу, за винятком випадків, коли вони перебувають під наглядом відповідальних осіб.
- Прилад дозволяється використовувати дітям віком від 8 років і старше, особам з обмеженими сенсорними або розумовими здібностями та особам без відповідного досвіду і знань тільки під наглядом відповідальних, дорослих і дієздатних осіб, які здійснюють догляд за ними, або якщо вони ознайомлені з правилами безпечного використання приладу і ризиками, пов'язаними з його експлуатацією.

- Дітям не дозволяється грати з пристроєм. Дітям без нагляду дорослих не дозволяється чистити прилад або доглядати за ним.

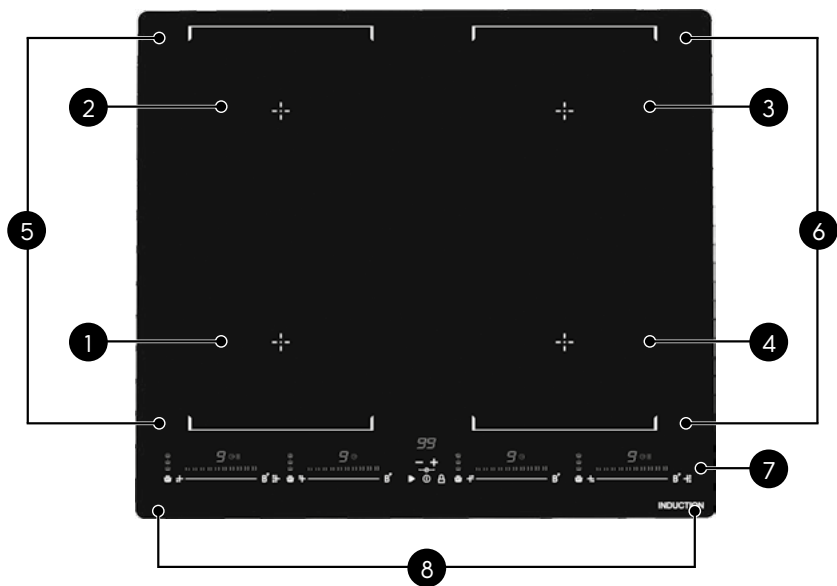
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Залишати варильну поверхню без нагляду з їжею, що готується на жирі або олії, небезпечно, існує ризик виникнення пожежі. НЕ гасить вогонь водою - у разі пожежі відключіть прилад від електромережі, а потім загасить вогонь, наприклад, кришкою від каструлі або протипожежною ковдрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Пожежна небезпека: не зберігайте жодних предметів на нагрівальних поверхнях.

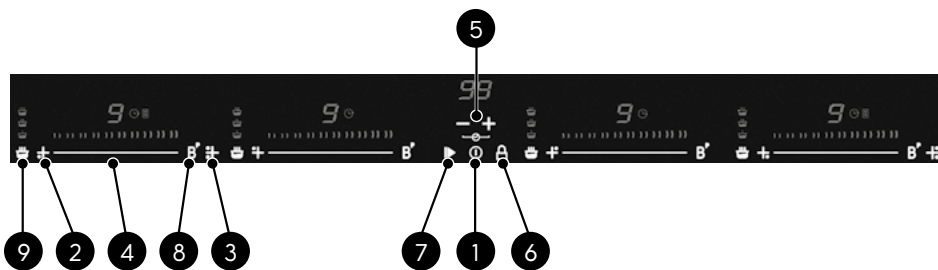
ПОПЕРЕДЖЕННЯ Якщо скляна поверхня варильної панелі розбилася, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом через щілини, за якими розташовані високовольтні компоненти.

- Прилад не можна чистити за допомогою пароочисників.
- Пристрій не підходить для керування зовнішнім годинниковим контролером або окремим пультом дистанційного керування.

ОПИС ПРИСТРОЮ



1. Нагрівальне поле з максимальною потужністю 1 500 Вт з посиленням до 2 000 Вт
2. Нагрівальне поле з максимальною потужністю 2,000 Вт з посиленням до 2,800 Вт
3. Нагрівальне поле з максимальною потужністю 2,000 Вт з посиленням до 2,800 Вт
4. Нагрівальне поле з максимальною потужністю 1 500 Вт з посиленням до 2 000 Вт
5. Нагрівальне поле з максимальною потужністю 3,000 Вт з посиленням до 3,600 Вт
6. Нагрівальне поле з максимальною потужністю 3,000 Вт з посиленням до 3,600 Вт
7. Скляна верхня панель
8. Панель керування



1. Сенсорна кнопка для увімкнення пристрою
2. Сенсорна кнопка для вибору конфорки
3. Сенсорна кнопка функції FLEX
4. Сенсорна кнопка для регулювання потужності
5. Сенсорна кнопка для налаштування таймера
6. Сенсорна кнопка для блокування панелі керування
7. Сенсорна кнопка для функції STOP/GO
8. Сенсорна кнопка функції BOOSTER
9. Сенсорна кнопка функції ПРИГОТУВАННЯ

РОБОТА ПРИСТРОЮ

ПОСУД, ПРИДАТНИЙ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

Індукційні варильні панелі зверху покриті гладким листом керамічного скла. Посуд та його вміст, що готується на варильній поверхні, нагрівається магнітним полем від індукційної котушки, завдяки чому скляне покриття самої варильної поверхні залишається холодним. Тепло, що індуктивно генерується в каструлі, нагріває продукти всередині.

Для приготування їжі на індукційній варильній поверхні підходить посуд з чорних металів, таких як чавун або сталь. Посуд з алюмінію, міді або термостійкого скла не нагрівається на індукційній варильній панелі, якщо дно не виготовлено з феромагнітного металу.

Якщо ви хочете перевірити, чи виготовлена металева посудина з чорного металу (феромагнітна), перевірте, чи притягує її нижня частина магніт.

На індукційних варильних поверхнях готуйте в металевому посуді, призначеному для індукційних варильних поверхонь. Не підносьте посуд або контейнери з меламіну або пластику до конфорок.

ВИБИРАЄМО ПРАВИЛЬНИЙ ПОСУД



- Для індукційного приготування використовуйте посуд з дном. Символ, що вказує на придатність посуду для індукційного приготування, можна знайти на упаковці або на дні посуду.
- Перевірити, чи підходить металевий посуд для індукційного приготування, можна за допомогою магніту. Піднесіть магніт близько до дна посудини. Якщо магніт притягує посудину, вона підходить для індукційного приготування.
- Якщо ви не можете перевірити посудину магнітом:

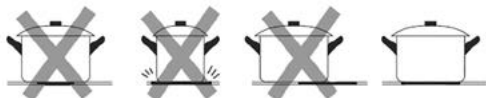
1. Налийте трохи води в посудину для перевірки.
 2. Якщо дисплей не блимає як попередження, а вода в каструлі починає нагріватися, каструля придатна для індукційного приготування.
- Посуд з чистої нержавіючої сталі, алюмінію або міді без феромагнітного дна, а також скляний, дерев'яний, порцеляновий, керамічний і глиняний посуд не придатний для приготування їжі на індукційній варильній панелі.



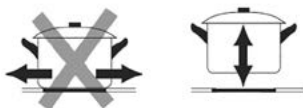
Не використовуйте посуд з гострими, нерівними краями або вигнутим дном.



Використовуйте посуд з гладким дном. Страву рівномірно розміщують на поверхні скляної тарілки. Розмір дна посудини повинен відповідати діаметру нагрівального поля. Поставте тарілку в центр нагрівального поля. Посуд діаметром менше 140 мм може не розпізнаватися конфоркою.

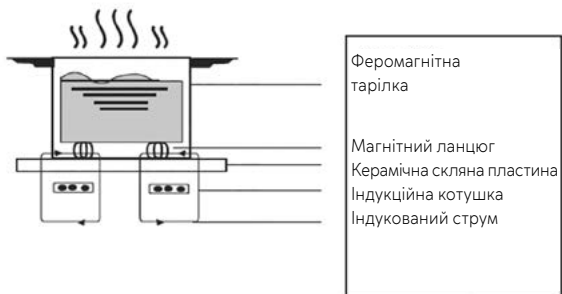


Якщо ви хочете змінити положення каструлі на індукційній варильній поверхні, підніміть її, а не ковзайте по склу, оскільки це може подряпати його.



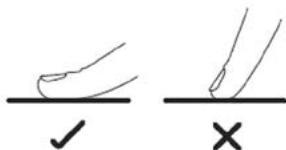
ПОРАДИ ЩОДО ІНДУКЦІЙНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Індукційне приготування їжі безпечне для здоров'я, сучасне, енергоефективне та дуже ефективне. Індукційне приготування передбачає нагрівання посуду безпосередньо за допомогою електромагнітних полів, індукованих котушкою, на відміну від приготування їжі за допомогою тепла, що протікає через скляне покриття варильної поверхні. Скляне покриття індукційної варильної поверхні нагрівається лише від тепла, що індукується в металевій посудині.



РОБОТА СЕНСОРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

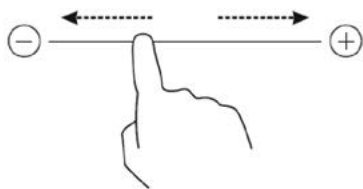
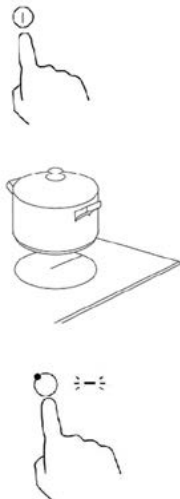
- Символи на панелі керування відповідають елементам керування приладу і реагують на дотик, тому не вимагають сильного натискання.
- Елементи управляються дотиком до кінчика пальця (не до кінчика).
- Сенсорний елемент реагує на звуковий сигнал пристрою.
- Тримайте сенсорні елементи керування чистими. Вони завжди повинні бути сухими і нічим не повинні бути накріті (наприклад, тканиною або столовими приборами). Навіть невеликі плями вологи дуже ускладнюють роботу з сенсорними елементами керування.



ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

1. Щоб увімкнути або вимкнути пристрій, натисніть і утримуйте пальцем сенсорний вимикач живлення (3), доки не почуєте звуковий сигнал. Коли на дисплеях з'являється знак «-», це означає, що індукційна варильна поверхня перейшла в режим очікування.
 2. Поставте каструлю відповідного типу на нагрівальне поле, на якому ви хочете готувати. Поверхня варильної поверхні і дно каструлі повинні бути сухими і чистими.
 3. Торкніться відповідної сенсорної кнопки для вибору поля нагріву або кнопки регулювання потужності - індикатор біля неї почне блимати.
- Якщо протягом 1 хвилини не вибрати потужність нагріву, варильна поверхня автоматично вимкнеться. Після цього вам потрібно буде почати процес з кроку 1.
 - Потужність нагрівання полів можна змінювати в будь-який момент під час приготування.
 - За допомогою сенсорного повзунка ви можете вибрати рівень потужності від 0 до 9.
4. Виберіть потужність нагріву за допомогою сенсорного повзунка (доторкнувшись до відповідної частини повзунка).



Пересуваючи повзунок вліво ви послідовно зменшуєте потужність нагріву, поки вона не досягне 0.

Пересуваючи повзунок вправо ви послідовно збільшуєте потужність нагріву до 9.

Коли дисплей блимає поперемінно з встановленою потужністю нагріву

Що це означає?

- посуд не стоїть на працюючій (увімкненій) конфорці або
- посуд не підходить для індукційного приготування або
- каструля замала по відношенню до варильної поверхні або стоїть не точно по центру варильної поверхні.

Варильна поверхня почне готувати тільки тоді, коли ви встановите індукційний посуд на відповідну конфорку.

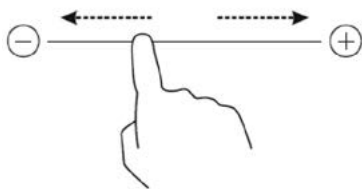
Дисплей автоматично вимкнеться через 1 хвилину, якщо ви неправильно встановите посуд на варильну поверхню.

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. Натисніть кнопку , щоб вибрати поле нагріву, яке ви хочете ви



2. Вимкніть нагрівальне поле, провівши пальцем уздовж сенсорного повзунка до позначки «-» Ви також можете торкнутися лівої частини сенсорного повзунка, а потім провести пальцем у напрямку до позначки «0».



На індикаторі потужності нагріву має з'явитися «0», а потім «H».



після чого



3. Ви можете вимкнути всю варильну поверхню за допомогою сенсорного вимикача.



4. Нагрівальні поля, позначені індикатором «Н», гарячі на дотик. Попереджувальний дисплей згасне лише тоді, коли нагрівальне поле охолоне до безпечної температури. Якщо ви хочете трохи підігріти вміст каструлі, ви можете поставити її на нагрівальне поле, яке ще гаряче після використання.

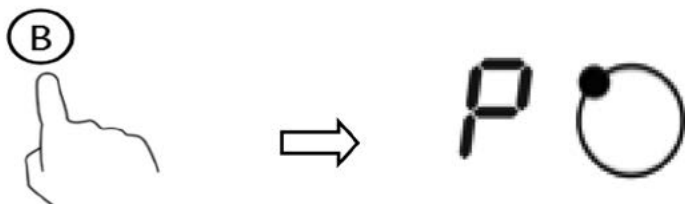


ПІДСИЛЕННЯ ПОТУЖНОСТІ З ФУНКЦІЄЮ «BOOSTER»

1. Виберіть зону, в якій ви хочете використовувати функцію Booster.



2. Натисніть кнопку В, на дисплеї з'явиться літера Р. Це означає, що функція Booster активована і потужність досягає першого рівня посилення: зона 2 і 3 - 2400 Вт, зона 1 і 4 - 1800 Вт.



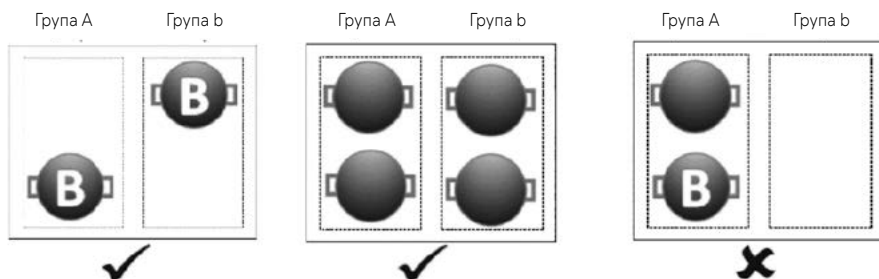
3. Тривале натискання кнопки В призводить до того, що потужність нагріву досягає другого рівня посилення: зона 2 і 3 - 2800 Вт, зона 1 і 4 - 2000 Вт.
4. Функція Booster запускається на 5 хвилин, після чого потужність варильного поля автоматично повертається до рівня 9 і продовжує працювати.



4. Якщо ви хочете скасувати функцію Booster до закінчення 5 хвилин, натисніть кнопку налаштування для обраної зони, а потім натисніть кнопку В. Зона нагріву повернеться до початкових налаштувань.

ОБМЕЖЕННЯ НА РОБОТУ ФУНКЦІЇ ПОСИЛЕННЯ ПОТУЖНОСТІ НАГРІВУ

Якщо ви готуєте на конфорках групи «а», то для збільшення потужності нагріву вимкніть конфорки групи «b». В іншому випадку на дисплеї почне блимати відповідне вибране поле нагрівання, і варильна поверхня автоматично вибере потужність.



Якщо ви готуєте на конфорках групи «b», вимкніть конфорки групи «а», якщо хочете збільшити їхню потужність нагрівання.

- Якщо протягом 1 хвилини не вибрати потужність нагріву, варильна поверхня автоматично вимкнеться. Після цього вам потрібно буде почати процес з кроку 1.
- Потужність нагрівання полів можна змінювати в будь-який момент під час приготування.
- За допомогою сенсорного повзунка ви можете вибрати рівень потужності від 0 до 9.

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

Натисканням кнопки функції «ПРИГОТУВАННЯ» (9) можна вибрати одну з 5 корисних функцій приготування.



- розплавитися або розморозитися (приблизно 50°C)



- нагрівання або підтримання тепла (приблизно 70°C)



- на повільному вогні (приблизно 90°C)



“d” - фритюр (підтримує температуру олії на рівні 180°C)



“A” - автоматичне кип'ятіння (нагріває воду до температури кипіння і підтримує її протягом 20 хвилин, після чого автоматично вимикає нагрівальне поле).

ФУНКЦІЯ STOP AND GO

Функцію паузи можна використовувати в будь-який момент під час приготування. Дозволяє зупинити індукційну варильну поверхню і повернутися до неї, зберігши всі налаштування.

1. Переконавшись, що конфорка працює, торкніться кнопки STOP and GO (7). На всіх дисплеях конфорок з'явиться відповідний символ. Робота індукційної варильної панелі буде вимкнена, за винятком функцій STOP and GO (7), ON/OFF (1) та блокування від дітей (6).
2. Щоб відновити роботу індукційної варильної панелі, натисніть кнопку STOP and GO (7), а потім будь-яку іншу кнопку, крім кнопки STOP and GO та ON/OFF, і поля повернуться до попередньо встановленого рівня потужності.

ФУНКЦІЯ FLEX

Щоб активувати функцію FLEX:

- Натисніть і утримуйте функціональну кнопку FLEX протягом 3 секунд, щоб активувати зону FLEX.
- Натисніть кнопку регулювання потужності верхнього або нижнього нагрівального поля в зоні FLEX і вручну відрегулюйте потужність, і зона FLEX буде працювати з однаковою потужністю для всієї площі зони.

ФУНКЦІЯ SMART FLEX

Щоб активувати функцію FLEX:

1. Коли варильна поверхня ввімкнена, натисніть функціональну кнопку FLEX (3), щоб активувати зону.
2. При активації функції FLEX варильна поверхня переходить у режим SMART FLEX без будь-яких додаткових дій
3. Якщо функцію FLEX було випадково вимкнено, виконайте кроки, описані в розділі 1, щоб активувати її.
 - a. У зоні FLEX розміщується тільки одне судно:
 - Коли на передню частину зони FLEX ставлять страву, ця конфорка автоматично вмикається і встановлює потужність на рівень 9, забезпечуючи швидке нагрівання.
 - Коли посуд розміщено в задній частині зони FLEX, нагрівальне поле автоматично вмикається і встановлює потужність на рівень 2, забезпечуючи підтримання тепла.
 - b. У зоні FLEX розміщуються два блюда:
 - якщо протягом 5 секунд у зону FLEX помістити два блюда, конфорки автоматично вмикаються і встановлюють потужність на рівень 6.
 - якщо спочатку поставити одну каструлю спереду або ззаду зони FLEX, а через кілька секунд після цього поставити другу каструлю, нагрівальне поле автоматично увімкнеться і встановить потужність на рівні 9 спереду та 2 ззаду зони FLEX.

Щоб вимкнути функцію SMART FLEX:

- Коли функція SMART FLEX увімкнена, натисніть кнопку керування потужністю верхньої або нижньої конфорки та відрегулюйте потужність вручну, після чого функція SMART FLEX буде вимкнена, а варильна поверхня працюватиме в базовому режимі для зони FLEX з однаковим рівнем потужності для всієї площі зони FLEX.
- Ви також можете натиснути кнопку функції зони FLEX, щоб деактивувати функцію SMART FLEX. Варильна поверхня працюватиме на окремих конфорках, а функція FLEX буде вимкнена.

ОБЕРЕЖНО, ГАРЯЧІ ПОЛЯ


Коли конфорка гаряча, на дисплеї з'являється літера H. Коли вона охолоне до безпечної температури, літера H зникає. Поки H світиться, поле можна використовувати для збереження тепла в посуді.




ЗАПОБІЖНИК ПАНЕЛІ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

- Сенсорні кнопки на панелі керування варильної поверхні можна заблокувати (наприклад, щоб діти не могли випадково увімкнути конфорки).
- Коли ви активуєте захисне блокування, спрацьовує лише сенсорний вимикач живлення.

АКТИВАЦІЯ ЗАХИСНОГО ЗАМКА

Торкніться кнопки блокування.  Індикатор часу почне показувати «Lo».

ДЕАКТИВАЦІЯ ЗАХИСНОГО БЛОКУВАННЯ

- Індукційна варильна поверхня повинна бути увімкнена.
- Натисніть і утримуйте кнопку блокування протягом хвилини. 
- Кнопки сенсорного керування розблоковуються.



Коли блокування панелі керування індукційної варильної панелі увімкнено, на дотик реагує лише вимикач живлення. Таким чином, ви завжди можете вимкнути варильну поверхню в разі надзвичайної ситуації, але для того, щоб скористатися її елементами керування, спочатку потрібно вимкнути блокування.

ВИЯВЛЕННЯ ДРІБНИХ ОБ'ЄКТІВ

Якщо на варильній поверхні залишити немагнітний посуд невідповідного розміру або інший невеликий предмет (ніж, виделку, ключ), варильна поверхня автоматично перейде в режим очікування через одну хвилину. Вентилятор продовжуватиме охолоджувати індукційну варильну поверхню ще одну хвилину.

РОБОТА ГОДИННИКА

Годинник може виконувати дві функції:

- Ви можете використовувати його як звичайний таймер. Тоді таймер, відрахувавши встановлений час, не вимкне жодне з увімкнених нагрівальних полів.
- Ви також можете використовувати таймер для вимкнення нагрівального поля (полів) після закінчення встановленого часу.
- Таймер можна встановити на 99 хвилин в обох режимах.

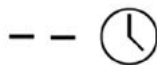
ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

Немає вибору конкретних конфорок

1. Індукційна варильна поверхня повинна бути увімкнена.

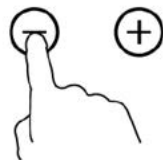
Примітка: таймер працює, навіть якщо ви не вибрали певне поле нагріву.

2. Торкніться регулятора годинника - індикатор годинника покаже «30».



3. За допомогою сенсорних кнопок «-» і «+» встановіть час для зворотного відліку.

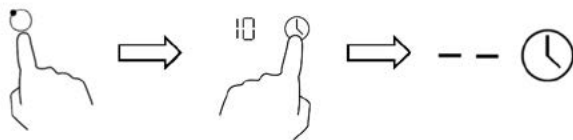
Індикатор годинника почне блимати і показувати час зворотн



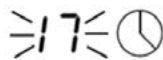
Порада: За допомогою сенсорних кнопок «-» і «+» ви можете відповідно зменшити або збільшити час зворотного відліку на 1 хвилину з кожним дотиком.

Щоб зменшити або збільшити встановлений час з кроком у 10 хвилин, натисніть і утримуйте «-» або «+» відповідно.

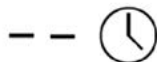
4. Торкніться кнопки вибору конфорок, а потім кнопки керування таймером - це вимкне функцію таймера, про що свідчитиме значення «--» на індикаторі таймера.



5. Таймер одразу ж починає відлік встановленого часу. Індикатор годинника покаже час, що залишився, блимаючи протягом перших 5 секунд.



6. Після того, як таймер відрахує встановлений час, пролунає 30-секундний звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться «--»



ВИМКНЕННЯ ОДНОГО НАГРІВАЛЬНОГО ПОЛЯ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ

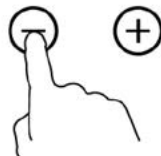
1. Натисніть кнопку, щоб вибрати поле нагріву.



2. Торкніться регулятора годинника - індикатор годинника покаже «30».



3. Встановіть час за допомогою кнопок з годинником.

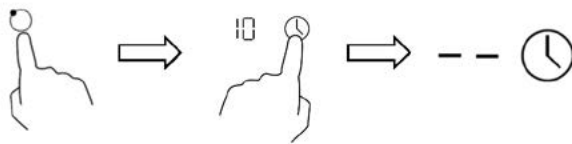


Порада: За допомогою сенсорних кнопок «-» і «+» ви можете відповідно зменшити або збільшити час зворотного відліку на 1 хвилину з кожним дотиком.

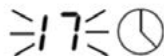
Щоб зменшити або збільшити встановлений час з кроком у 10 хвилин, натисніть і утримуйте «-» або «+» відповідно.

Якщо при налаштуванні таймера ви перевищете 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до нуля.

4. Торкніться кнопки вибору конфорок, а потім кнопки керування таймером - це вимкне функцію таймера, про що свідчатиме значення «-» на індикаторі таймера.



5. Таймер одразу ж починає відлік встановленого часу. Індикатор годинника покаже час, що залишився, блимаючи протягом перших 5 секунд.



ПРИМІТКА: Червона крапка на індикаторі рівня потужності нагріву вказує на вибрану конфорку.



НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ДЛЯ ВИМКНЕННЯ КІЛЬКОХ КОНФРОК

1. Якщо функція вимкнення активована на обох полях, індикатор таймера показуватиме найкоротший встановлений час.
(наприклад: зона 1# буде налаштована на 3 хвилини, зона 2# - на 6 хвилин, індикатор показуватиме «3»).

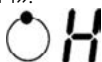
ПРИМІТКА: Миготлива червона крапка поруч з індикатором рівня потужності означає, що індикатор таймера показує час роботи зони нагріву.

Якщо ви хочете перевірити встановлений час іншої зони нагрівання, натисніть кнопку вибору зони нагрівання. Годинник покаже встановлений час.
(налаштування на 6 хвилин)



(налаштування на 3 хвилини)

2. Після закінчення часу приготування відповідна конфорка автоматично вимикається і на дисплеї з'являється «H».



ПРИМІТКА: Якщо ви хочете змінити час після встановлення таймера, вам потрібно почати з кроку 1.

ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ

Якщо ви випадково торкнулися кнопки ON/OFF під час готування, ви можете торкнутися кнопки повторно протягом 10 секунд, і варильна поверхня увімкнеться та автоматично повернеться до попередніх налаштувань.

Якщо увімкнути варильну поверхню через 10 секунд після випадкового вимкнення, функцію пам'яті буде вимкнено, і попередні налаштування неможливо буде відновити.

ФУНКЦІЯ ЕНЕРГОМЕНЕДЖМЕНТУ

Ви можете обмежити максимальну потужність варильної поверхні для економії електроенергії або використовувати її в особливих електричних умовах.

1. Увімкніть диск, натиснувши кнопку ON/OFF. Без подальших дій диск перейде в режим очікування на 1 хвилину.
2. Коли варильна поверхня перебуває в режимі очікування, одночасно натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку конфорки В і кнопку блокування від дітей. Варильна поверхня перейде в режим налаштування, а на індикаторі таймера відобразиться «55».
3. Потім натисніть кнопку STOP & GO, і на індикаторі таймера відобразиться «SE».
4. Повторіть крок 2. Індикатор покаже поточне значення максимальної потужності: 4. За замовчуванням встановлено значення 74 (7400 Вт).
5. За допомогою кнопки керування таймером можна змінювати значення максимальної потужності, вибираючи між 28 (2800 Вт), 45 (4500 Вт), 60 (6000 Вт) і 74 (7400 Вт).

6. Після встановлення максимальної потужності натисніть кнопку STOP & GO, щоб підтвердити налаштування, і варильна поверхня автоматично повернеться в режим очікування.

УВАГА! Якщо конфорку вимкнути під час процесу налаштування, зміни не будуть збережені, і потрібно буде виконати крок 1 знову.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

Датчик температури в індукційній варильній панелі може контролювати температуру всередині варильної панелі. Якщо вона виявить, що він занадто великий, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

Варильна поверхня має функцію безпечного автоматичного вимкнення. Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо ви забули вимкнути нагрівальні елементи. Час автоматичного вимкнення за замовчуванням наведено в таблиці нижче:

Ступінь потужності нагріву	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час нагрівання за замовчуванням (у годинах)	6	6	6	3	3	3	2	2	1,5.

УВАГА! Коли каструлю знімають, індукційна варильна поверхня може негайно припинити нагрівання і автоматично вимкнутись через 2 хвилини.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

- Коли їжа закипить, зменшіть рівень потужності.
- Використання кришки скорочує час приготування та економить енергію, зберігаючи тепло.
- Мінімізуйте кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати на високому рівні і зменшуйте його в міру нагрівання страви.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ, ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

- Кипіння відбувається нижче точки кипіння, приблизно при 85°C, коли бульбашки лише зрідка піднімаються на поверхню рідини. Це ключ до смачних супів і ніжного рагу, оскільки смаки розвиваються без пересмажування продуктів. Соуси на основі яєць і борошна краще готувати при температурі нижче температури кипіння.
- Для виконання деяких завдань, зокрема приготування рису в режимі абсорбції, може знадобитися вищий рівень, ніж найнижчий, щоб забезпечити належне приготування їжі впродовж рекомендованого часу.

СОКОВИТІ СТЕЙКИ

Для приготування соковитих ароматних стейків:

1. Перед приготуванням залиште м'ясо при кімнатній температурі приблизно на 20 хвилин.
2. Розігріти сковороду-гриль.
3. Змащуємо стейк з обох боків олією. Збризніть сковороду невеликою кількістю олії і викладіть м'ясо.

4. Перевертаємо стейк лише один раз під час смаження. Точний час приготування залежить від товщини стейків і рівня потужності. Час може варіюватися від 2 до 8 хвилин на сторінку.
5. Перед подачею дайте стейку відпочити на теплій тарілці кілька хвилин, щоб він став м'яким і ніжним.

ДЛЯ СМАЖЕННЯ НА СКОВОРОДІ ВОК

1. Виберіть керамічний вок з плоскою поверхнею або велику сковороду.
2. Підготуйте всі інгредієнти та обладнання. Смаження має бути швидким. Якщо ви готуєте велику кількість страв, готуйте їх кількома меншими партіями.
3. Коротко розігріваємо сковорідку і додаємо дві столові ложки олії.
4. Спочатку підготуйте м'ясо, відкладіть його вбік і тримайте в теплі.
5. Обсмажуємо овочі. Коли вони розжарилися, але ще гарячі, зменшити рівень нагрівання, покласти м'ясо в сковороду і додати соус.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, щоб переконатися, що вони прогрілися.
7. Подавати відразу після приготування.

НАЛАШТУВАННЯ ТЕПЛОЇ ПОТУЖНОСТІ

Наведені нижче вказівки надаються лише для ознайомлення. Вибір правильного ступеня потужності нагріву залежить від ряду факторів, включаючи тип використовуваного посуду і кількість їжі в ньому. Визначте для себе оптимальний рівень нагрівання для конкретного способу приготування та продукту.

Потужність нагріву	Додатки
1 (2)	- Дбайливе нагрівання невеликих кількостей - Розтоплення шоколаду та вершкового масла, а також приготування їжі, яка легко обпікається - Легке кипіння - Повільне нагрівання
3 – 4	- Нагрівання - Інтенсивне кипіння - Приготування рису
5 – 6	- Смаження млинців
7 – 8	- Смаження - Приготування макаронних виробів
9	- Смаження у фритюрі - Інтенсивне обсмажування - Варіння супів - Кипляча вода

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Можливі причини:	Рішення
Індукційна варильна поверхня не вмикається.	Немає живлення.	Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня підключена до джерела живлення і що джерело живлення ввімкнено. Перевірте, чи є електрика в домашній електромережі. Якщо проблему не вдається вирішити, викличте кваліфікованого спеціаліста з обслуговування.
Кнопки не реагують на дотик.	Увімкнено захисне блокування.	Вимкніть захисне блокування. Див. пункт "Як користуватися варильною поверхнею".
Сенсорні кнопки працюють не дуже добре.	Поверхня скла над сенсорними елементами злегка волога або ви торкаєтеся їх лише кінчиком пальця, тому вони не реагують належним чином.	Поверхня сенсорних кнопок повинна бути абсолютно сухою. Торкайтеся кнопок усім кінчиком пальця.
Скляне покриття подряпане.	Їх готували в посудинах з нерівними, гострими краями. Варильна поверхня була очищена скребком або молочком для чищення (з абразивним засобом).	Використовуйте посуд з гладким дном і нижніми краями. Див. розділ "Як правильно вибрати посуд для приготування їжі". Див. розділ "Догляд та чистка".
Деякий посуд брязкає або стріляє.	Це може бути пов'язано з конструкцією використовуваних посудин (тобто різницею в індуктованих коливаннях в матеріалах індукційного дна).	Це нормальне явище і не вказує на несправність.
Індукційна варильна поверхня тихо дзижить під час приготування їжі з високою потужністю нагріву.	Це відбувається завдяки індукційній технології приготування.	Це нормальне явище. Дзижчання повинно стихнути або зовсім припинитися, коли ви оберете нижчий рівень потужності нагріву.
З індукційної варильної панелі чути шум вентилятора.	Увімкнувся вентилятор вбудованої в індукційну варильну поверхню системи охолодження, щоб запобігти перегріванню електроніки. Вентилятор може працювати, навіть коли індукційна варильна поверхня вимкнена.	Це нормальне явище і не потребує втручання. Не відключайте електроживлення від індукційної варильної панелі під час роботи вентилятора.

<p>Посуд не нагрівається, а світлові індикатори на панелі не вмикаються.</p>	<p>Індукційна варильна поверхня не виявляє посуд на нагрівальному полі, оскільки він не придатний для індукційного приготування. Індукційна варильна поверхня не виявляє посуд на нагрівальному полі, оскільки він або занадто малий для нагрівального поля, або не стоїть посередині нього.</p>	<p>Використовуйте посуд, призначений для індукційного приготування. Див. розділ "Як правильно вибрати посуд для приготування їжі". Поставте тарілку в центр нагрівального поля. Діаметр його нижньої частини повинен відповідати розміру поля.</p>
<p>Індукційна варильна поверхня або нагрівальне поле вимкнулися, лунає звуковий сигнал, а на індикаторі з'являється код помилки (зазвичай чергується з однією або двома цифрами на індикаторі годинника).</p>	<p>Технічна несправність обладнання.</p>	<p>Запишіть код помилки, що з'явився (літера/цифра), відключіть індукційну варильну поверхню від електромережі та викличте кваліфікованого фахівця з сервісного обслуговування.</p>

ДОГЛЯД ТА ПРИБИРАННЯ

Що?	Як?	Важливо!
<p>Нормальне забруднення скляної поверхні від щоденного використання (відбитки пальців, дрібні сліди, плями від їжі або від кип'ятіння продуктів без цукру)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Відключіть електроживлення від варильної поверхні. 2. Нанесіть засіб для чищення індукційних варильних панелей, поки варильна поверхня ще тепла (не наносьте на надто гарячу поверхню). 3. Протріть всю тарілку, а потім витріть її насухо чистою тканиною або паперовим рушником. 4. Підключіть блок живлення до варильної поверхні. 	<p>- Коли ви від'єднаєте варильну поверхню від електромережі, вона не буде показувати світловим індикатором, чи гаряча її поверхня! Обережно! - Металеві скребки, деякі скребки з грубого нейлону, а також лосьйони та препарати для чищення ризикують подряпати покриття скляної варильної поверхні. Переконайтеся, що миючий засіб і скребок підходять для миття керамічних варильних поверхонь. - Ретельно видаліть залишки засобу для чищення керамічних варильних поверхонь, оскільки він може знебарвити скляне покриття.</p>

<p>Пригорілий, перелитий вміст посуду, розплавлені плями і плями від приготованої їжі з високим вмістом цукру на скляній поверхні.</p>	<p>Їх слід ретельно видалити гострим ножом, лезом бритви або спеціальним скребком для індукційних варильних поверхонь, дотримуючись обережності під час чищення гарячих варильних поверхонь.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Відключіть електроживлення від варильної поверхні. 2. Зішкребти пригорілий бруд і плями від їжі, приклавши лезо інструменту (скребка) під кутом 30° до скляного покриття, зачекавши, поки скляне покриття охолоне до безпечної температури. 3. Витріть залишки бруду та плями від пролітої рідини серветкою для посуду або паперовим рушником. 4. Очистіть відповідно до інструкції на кроках 2-4 в пт. "Нормальне забруднення скляної поверхні від щоденного використання". 	<p>- Плями від їжі, що розплавилася від нагрівання, від солодких продуктів або від пролітої рідини слід видалити негайно. Якщо вони охолонуть і прилипнуть до скла, їх буде важко видалити і, в крайньому випадку, вони можуть пошкодити покриття скла.</p> <p>- Небезпека травмування: скребок для чищення скляної поверхні варильної поверхні дуже гострий і оголюється, коли захисну кришку відсунуто назад. Використовуйте когтеточку з великою обережністю і тримайте її в недоступному для дітей місці.</p>
<p>Плями від пролітої рідини на сенсорних елементах керування</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Відключіть електроживлення від варильної поверхні. 2. Покладіть ганчірку на пляму, щоб вона вбралася. 3. Протріть поверхню сенсорної панелі чистою вологою губкою або тканиною. 4. Витріть поверхню насухо паперовим рушником. 5. Підключіть блок живлення до варильної поверхні. 	<p>- Варильна поверхня може видавати звуковий сигнал і вимикатися, а сенсорні елементи керування не працюватимуть належним чином, якщо панель керування мокра. Перед повторним увімкненням варильної поверхні витріть насухо панель керування та сенсорні елементи.</p>

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Варильна поверхня	MPM-60-IM-17
Кількість конфорок	4 поля, що розширюються
Напруга живлення	220-240 В ЗМІННОГО СТРУМУ
Встановлена електрична потужність	6800-7400 Вт
Розміри виробу (Ш × Д × В, мм)	590x520x58
Вбудовані розміри АxВ [мм]	565x495

Розмірні значення є приблизними. У зв'язку з постійним вдосконаленням продукції, конструкція і технічні дані пристрою можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

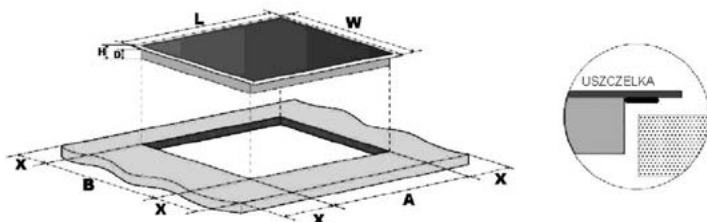
ЗБІРКА

ВИБІР ДІЛЯНКИ

У стільниці необхідно вирізати отвір для встановлення варильної поверхні відповідно до розмірів, показаних на малюнку нижче.

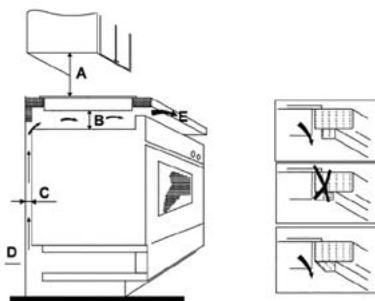
З міркувань монтажу та використання, вільний простір повинен становити мін. 5 см.

Мінімальна товщина стільниці для вбудованої техніки повинна становити 30 мм. Стільниця повинна бути виготовлена з термостійкого пластику, щоб вона не деформувалася під дією варильної поверхні. Установчі розміри показані нижче:



МОДЕЛЬ	L [мм]	W [мм]	H [мм]	D [мм]	A [мм]	B [мм]	X [мм]
MPM-60-IM-17	590	520	58	54	565	495	50 хв

ВІДСТАНЬ ВІД ЗАДНЬОЇ АБО БІЧНОЇ СТІНИ



A = 760 мм B = 50 мм (мін.) C = 30/20 мм (мін.)

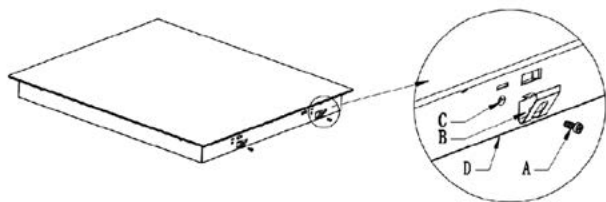
D = повітряний зазор E = вихід повітря (10/5 мм)

МОНТАЖНІ КРОНШТЕЙНИ

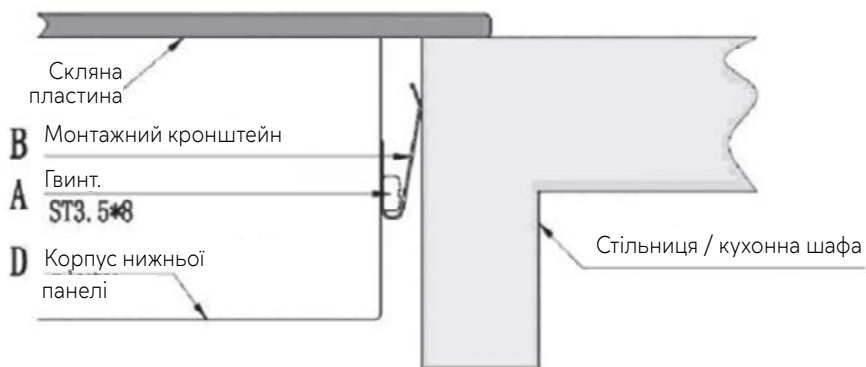
ПЕРЕД КРІПЛЕННЯМ МОНТАЖНИХ КРОНШТЕЙНІВ

Помістіть пристрій на рівну несучу поверхню (поклавши під нього оригінальну упаковку). Захистіть елементи керування та регулювання, які виступають над поверхнею плити, від ударів і навантажень.

Закріпіть варильну поверхню на стільниці, прикрутивши знизу чотири монтажні кронштейни (див. малюнок) після того, як пристрій буде заглиблено в монтажний отвір.



Відрегулюйте положення монтажних кронштейнів відповідно до товщини стільниці.

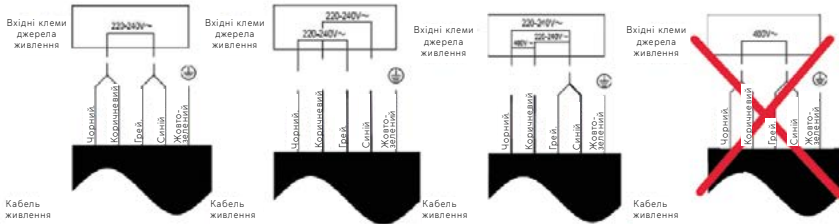


- а) Гвинт
- б) Кронштейн
- в) Отвір для гвинта
- (d) Дно варильної поверхні

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО СИСТЕМИ ЕЛЕКТРОПОСТАЧАННЯ

Пристрій має значне енергоспоживання і вимагає підключення до електромережі через клемну колодку з автоматичним запобіжником, достатньої сили струму, розташовану якомога ближче до пристрою. Пристрій повинен встановлювати тільки кваліфікований електрик.

Автоматичний запобіжник на кабелі живлення, що веде до варильної поверхні, повинен бути розташований у доступному місці за межами установки варильної поверхні, щоб відключити прилад від мережі живлення.

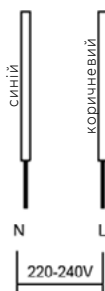


ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Індукційну варильну поверхню повинен встановлювати кваліфікований фахівець. Ніколи не виконуйте монтаж самостійно.
2. Плата повинна бути встановлена таким чином, щоб забезпечити краще теплове випромінювання для підвищення її надійності.
3. Стіна і зона індукційного нагріву над робочою поверхнею повинні витримувати високу температуру.
4. Щоб уникнути пошкоджень, прошарок і клей повинні бути термостійкими.
5. Не використовуйте пароочищувач.
6. Цю плату можна підключати лише до джерела живлення з опором системи не більше 0,427 Ом. За необхідності зверніться до авторизованого постачальника для отримання інформації про імпеданс системи.
7. Варильна поверхня повинна встановлюватися кваліфікованим персоналом. Ніколи не проводьте операцію самостійно.
8. Варильну поверхню не можна встановлювати безпосередньо біля холодильних приладів, посудомийних машин і ротаційних сушарок.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛАТИ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ

Підключення плити повинен виконувати кваліфікований фахівець. Виконати відповідно до схеми нижче :



1. Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, це повинен зробити інсталятор, використовуючи відповідні інструменти, щоб уникнути нещасних випадків.
2. Якщо пристрій підключається безпосередньо до електромережі, необхідно встановити багатополюсний вимикач з мінімальним зазором між контактами 3 мм.
3. Монтажник повинен забезпечити правильне електричне підключення та дотримання правил техніки безпеки.
4. Кабель не можна згинати або стискати.
5. Регулярну перевірку та заміну кабелю повинен здійснювати лише кваліфікований фахівець.

БЕЗПЕКА

- Прочитайте цю інструкцію перед встановленням і введенням пристрою в експлуатацію. Виробник приладу не несе відповідальності за помилки, допущені при встановленні та використанні приладу.
- Пристрій призначений виключно для домашнього користування.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи, які не мають досвіду або знань, за умови, що вони перебувають під наглядом або були проінструктовані щодо безпечного використання приладу та усвідомлюють пов'язані з цим ризики. Дітям не дозволяється грати з пристроєм. Дітям без нагляду дорослих не дозволяється чистити прилад або доглядати за ним.
- Прилад використовується виключно для нагрівання та приготування харчових рідин. Використання для будь-яких інших цілей суворо заборонено.
- Готуйте на індукційних варильних поверхнях тільки в металевому посуді, призначеному для індукційного приготування. Не підносьте посуд або контейнери з меламіну або пластику до конфорок.
- Якщо прилад живиться від мережевого трансформатора, його слід підключати та використовувати відповідно до інструкцій виробника, захищаючи ланцюг живлення від надмірних струмових навантажень, які можуть призвести до перегріву установки та приладу.

- Електричні кабелі не повинні бути скручені або перекручені. Їх не можна підносити близько до гарячих поверхонь. Після завершення монтажу переконайтеся, що кабель живлення між будівлею та приладом не перерізаний.
- Тримайте поверхні приладу чистими. Бруд може призвести до збоїв у роботі та виходу обладнання з ладу.
- Під час використання поверхня пристрою нагрівається до високої температури.
- Поверхні залишаються гарячими деякий час після обробки. Не торкайтеся і не чистіть конфорки до того, як вони повністю охолонуть!
- У разі пошкодження кабелю живлення приладу зверніться за його заміною до виробника приладу, його авторизованого сервісного центру або іншого фахівця з відповідною кваліфікацією. Непрофесійна заміна робить подальше використання пристрою небезпечним!

Попередження для людей з імплантованим кардіостимулятором!

ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ ГЕНЕРУЄ МАГНІТНІ ПОЛЯ У СВОЄМУ БЕЗПОСЕРЕДНЬОМУ ОТОЧЕННІ. Імплантований кардіостимулятор повинен відповідати нормам, що вимагають стійкості до електромагнітних перешкод, спричинених індукційними плитами. Переконайтеся, що ваш пускач відповідає цим вимогам і що вам дозволено наближатися до індукційних варильних поверхонь. Проконсультуйтеся з виробником або лікарем загальної практики.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед проведенням технічного обслуговування або догляду за приладом ВІД'ЄДНАТИ його від джерела електромережі та зачекати, поки він повністю охолоне.

ОЧИЩЕННЯ ПОВЕРХНІ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Негайно очищайте варильну поверхню від плям, що пролилися на її покриття. Перед тим, як чистити тарілку, переконайтеся, що вона охолола.

Очистіть поверхню м'якою тканиною або паперовим кухонним рушником. Якщо пляма пристала до верхнього покриття варильної поверхні, для її видалення може знадобитися спеціальний засіб для чищення склокераміки. Ці засоби доступні в хороших магазинах. Не очищайте верхній шар лосьйонами для чищення, дротяними скребками або подібними засобами - вони можуть подряпати поверхню скла.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Пристрій вимкнено:

Переконайтеся, що пристрій підключено до джерела живлення.

- Перевірте, чи надходить струм до приладу або його розетки/з'єднання.
- Чи закінчився встановлений час роботи?

На індикаторі можна побачити літеру «Н»:

- Вона вказує на те, що варильна поверхня гаряча, і згасне лише тоді, коли вона повністю охолоне.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ НА ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПАНЕЛЯХ

Варильна поверхня вимкнена вимикачем живлення, але з неї чути звук:

- Вентилятор охолодження компонентів плати працює і вимкнеться лише тоді, коли плата повністю охолоне.
- Вказує на те, що плата нагрілася до високої температури. Зачекайте, поки варильна поверхня повністю охолоне, перш ніж увімкнути її знову.

ДИСК ТОРОХТИТЬ АБО СТРІЛЯЄ:

- Це нормальний робочий звук індукційних котушок під час приготування їжі.

У разі виникнення несправностей варильна поверхня вимкнеться завдяки своїм функціям безпеки та відобразить відповідний код помилки на панелі керування:

Повідомлення про помилку	Можлива причина	Що робити
U1	Відсутнє судно або невідповідне судно;	Замініть посудину;
ER03	Вода або посудина на склі над елементом керування	Очищення інтерфейсу користувача
F1	Несправне з'єднання між платою дисплея та лівою основною платою.	1. З'єднувальний кабель підключений неправильно або пошкоджений; 2. Замініть материнську плату.
F3	Несправність датчика температури обігрівача.	Замініть датчик котушки
F4	Несправність датчика температури материнської плати.	Замініть материнську плату
E1	Датчик температури склокерамічної пластини знаходиться на високому рівні.	Коли індукційна варильна поверхня охолоне, увімкніть її знову.
E2	Датчик температури IGBT має високу температуру	Коли індукційна варильна поверхня охолоне, увімкніть її знову.
E3	Неправильна напруга живлення (занадто висока)	Будь ласка, перевірте правильність підключення до електромережі. Після того, як ви переконалися в правильності підключення до електромережі, увімкніть пристрій.
E4	Неправильна напруга живлення (занадто низька)	Будь ласка, перевірте правильність підключення до електромережі. Після того, як ви переконалися в правильності підключення до електромережі, увімкніть пристрій.
E5	Несправність датчика температури	З'єднувальний кабель підключений неправильно або несправний;

У разі появи інших кодів помилок відключіть пристрій від електромережі та викличте сервісного фахівця.

Інформація відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826

Модель	МРМ-60-ІМ-17
Доступний вимкнений або режим очікування	Доступно
Енергоспоживання у вимкненому режимі	0,3 Вт
Енергоспоживання в режимі очікування	-
Енергоспоживання в режимі очікування при підключенні	-
Автоматично переходить у режим вимкнення після	1 хв
Автоматично переходить в режим очікування після	-
Режим очікування мережі, якщо пристрій має функцію підключення до програми	-



ENERG



MPM

Інформація про модель → (*)



Ви можете отримати доступ до інформації про моделі, що зберігається в базі даних продукту, відвідавши вказані нижче веб-сайти та знайшовши ідентифікатор моделі (*), який можна знайти на етикетці енергоспоживання.

<https://eprel.ec.europa.eu/>

Правильна утилізація продукту (відходи електричного та електронного обладнання)

Польща



Маркування, розміщене на виробі, вказує на те, що виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну його експлуатації. Зношене обладнання може мати негативний вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційний вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів. Змішування електричних відходів з іншими відходами або їх непрофесійне розбирання може призвести до виділення речовин, шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища. Зношений пристрій необхідно здати на пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Щоб отримати детальну інформацію про місце повернення електричних та електронних відходів, користувачеві необхідно звернутися до пункту збору комунального обладнання або заводу з переробки відходів.

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 kupującemu 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. Gwarancji 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 widnieje 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 (przebiecia 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; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - 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 produktu, (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: serwisagdg@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 poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

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 Sw. 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	
Kietczów	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	Lutomiarska 69 lok. 3U	22/ 380-52-42
Łódź	Kasprzaka 3	22/ 380-52-42
Mierzyn	Welecka 50	91/ 482-66-63
Miedzyrzec P.	Partyzantów 4a	83/ 371-40-06

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

MIEJSCOWOŚĆ	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	Wyszyńskiego 34c	22/ 380-52-42
Żabnica	Graniczna 25	33/ 864-25-10

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

EN *We hope you will be satisfied with our product and would like to recommend other products from our extensive portfolio **MPM***

UA *Бажаємо Вам отримати задоволення від використання нашого продукту та запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **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