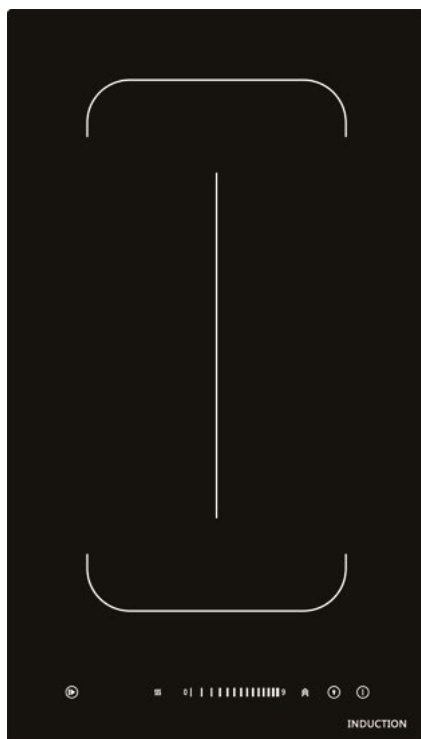




## INSTRUKCJA OBSŁUGI



## PŁYTA INDUKCYJNA MPM-30-IM-09 INDUCTION HOB

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



*Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.*

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

*W celu instalacji przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.*

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

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

### INSTALACJA

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

### RYZYKO SKALECZENIA

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

### WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

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

## **OBSŁUGA I KONSERWACJA. ZAGROŻENIE PORAŻENIEM ELEKTRYCZNYM**

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

## **ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA**

- ▶ To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

## **NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWIĄZANE Z NAGRZANIEM PŁYTY**

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

## **WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

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

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

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

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

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

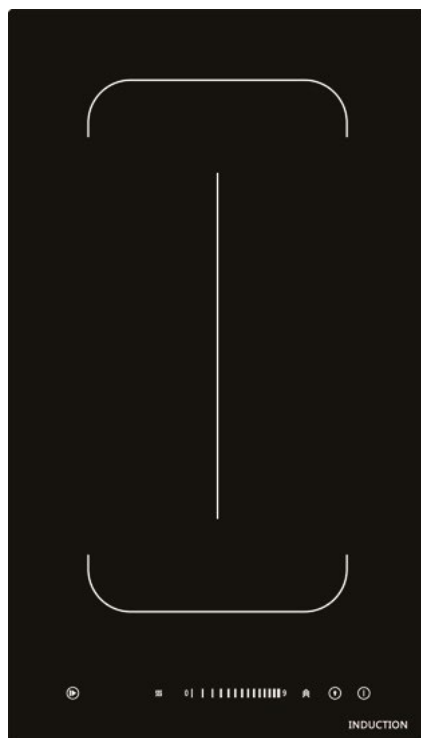
**OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

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

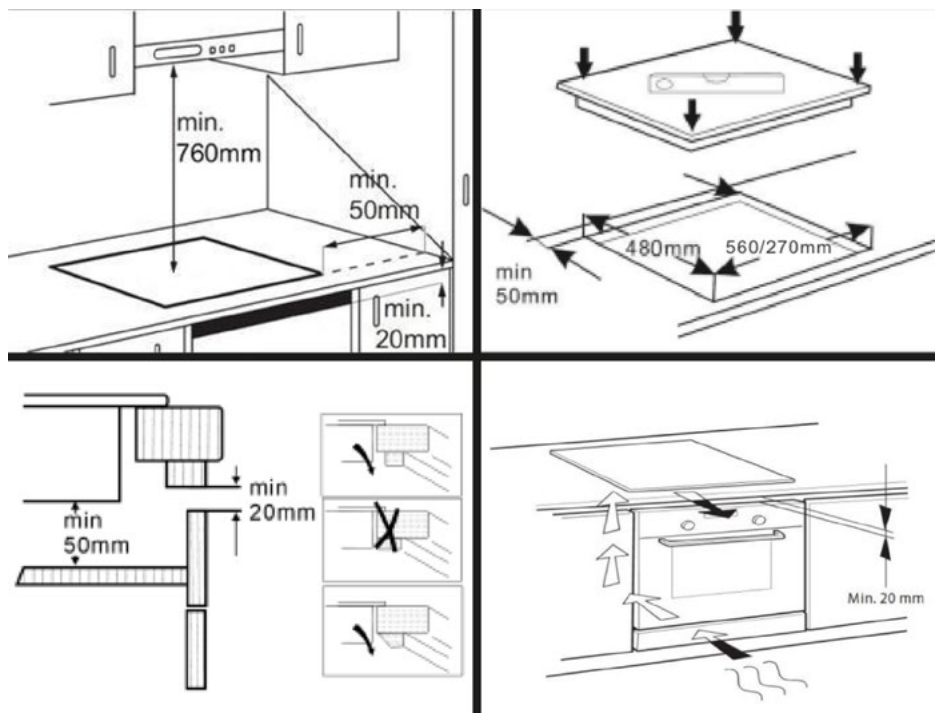
- ▶ Nie należy używać myjki parowej.
- ▶ Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

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

## MONTAŻ



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



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

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



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

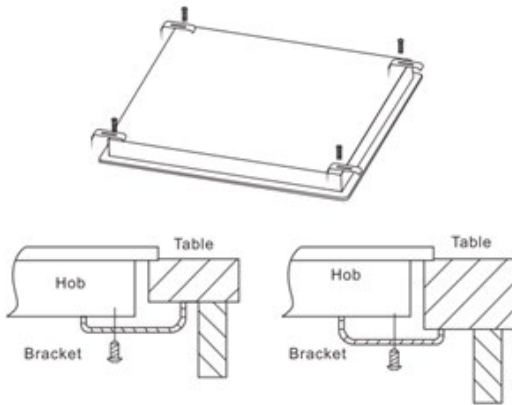
#### PRZED PRZYTWIERDZENIEM WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH

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

Chroń elementy sterowania i regulacji, wystające ponad powierzchnię płyty, przed uderzeniami i obciążeniem.

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

Należy dopasować położenie wsporników montażowych do grubości blatu



## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

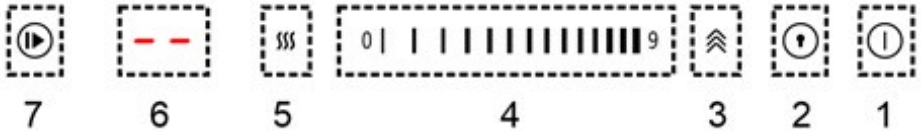


Aby uniknąć zniszczenia powierzchni płyty, nie używać:

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

## PANEL STEROWANIA

8



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

## WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

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



## WŁĄCZENIE I USTAWIENIE POZIOMU MOCY



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



## BLOKADA STEROWANIA



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

## TIMER



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

## FUNKCJA BOOST

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

## FUNKCJA PODTRZYMANIA TEMPERATURY

- Wciśnij przycisk wyboru pola grzejnego a następnie przycisk podtrzymania temperatury, na wyświetlaczu pojawi się symbol "c", co oznacza aktywację funkcji podgrzewania/podtrzymania temperatury (ok  $55 \pm 15^{\circ}\text{C}$ ) dla 2L wody

## FUNKCJA PAUZY

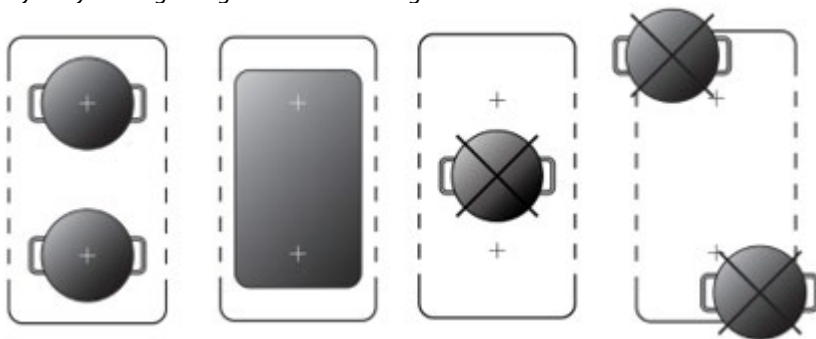
- W trakcie pracy pól grzejnych wciśnij przycisk Pauza, na wyświetlaczu pojawi się symbol „P” i pola przestaną grzać.
- Dotknij przycisku Pauza ponownie, przywrócone zostaną dotychczasowe nastawienia i płyta ponownie zacznie grzać.

## FUNKCJA FLEXI ZONE

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

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

Przykłady dobrego/złego rozmieszczenia garnków



## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

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

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

## OSTRZEŻENIA NA PANELU KONTROLNYM

### WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

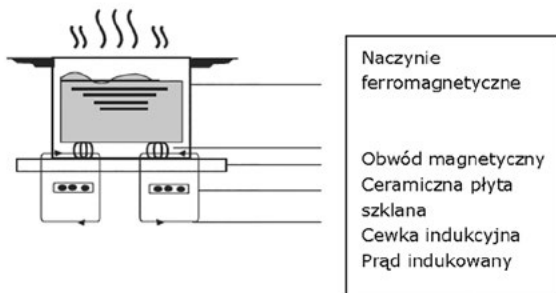


- Płyta wyposażona jest we wskaźniki ciepła resztkowego oddzielnie dla każdego pola .
- Wskaźniki pojawiają się na wyświetlaczu, gdy pole grzejne jest wciąż gorące.
- Jeśli pojawia się symbol , pole grzejne jest ciągle gorące.
- Jeśli pole grzejne wystygnie – wskaźnik zgaśnie.

## GOTOWANIE NA PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

Gotowanie indukcyjne potraw jest bezpieczne dla zdrowia, nowoczesne, energooszczędne i bardzo wydajne. Gotowanie indukcyjne polega na podgrzewaniu naczyń bezpośrednio za pomocą pól elektromagnetycznych indukowanych przez cewkę, w przeciwieństwie do gotowania za pomocą ciepła przepływającego przez powłokę szklaną na wierzchu płyty kuchennej.

Powłoka szklana płyty indukcyjnej nagrzewa się wyłącznie od ciepła indukowanego.

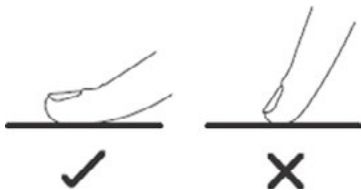


### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

### UŻYWANIE PRZYCISKÓW DOTYKOWYCH

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



## DOBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ DO GOTOWANIA



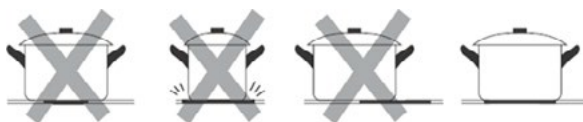
- ▶ Używaj naczyń z dnem do gotowania indukcyjnego. Symbol oznaczający, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, znajduje się na opakowaniu lub spodzie naczynia.
- ▶ Możesz sprawdzić, czy naczynie metalowe nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą magnesu. Zbliź magnes do spodu naczynia.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



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



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



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



## WYMIARY GARNKÓW

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

### *Optymalne wymiary garnków*

**Średnica strefy gotowania mm**

**180**

**Minimalna średnica garnka (mm)**

**120**

## PRZYDATNE WSKAZÓWKI

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

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

### GOTOWANIE, GOTOWANIE RYŻU

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

### SOCZYSTE STEKI

Aby przygotować soczyste steki smakowe:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed przygotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię grillową.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop patelnię niewielką ilością oleju a następnie połóż mięso.

- 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.
- Pozostaw stek, aby odpoczął na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby się rozluźnił i stał się delikatny przed podaniem.

### DO SMAŻENIA PRZY UŻYCIU WOKA

- Wybierz ceramiczny wok o płaskiej powierzchni lub dużą patelnię.
- Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli przygotujesz duże ilości, przygotuj potrawę w kilku mniejszych partiach.
- Rozgrzej na krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
- Najpierw przygotuj mięso, odłóż je i trzymaj w ciepłe.
- Podsmaż warzywa. Kiedy są gorące, ale wciąż ostre, ustaw pole grzejne na niższym poziomie, wrzuć mięso na patelnię i dodaj sos.
- Mieszaj składniki delikatnie, aby upewnić się, że są podgrzewane.
- Podawaj natychmiast po przygotowaniu.

### USTAWIENIE POZIOMU MOCY

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

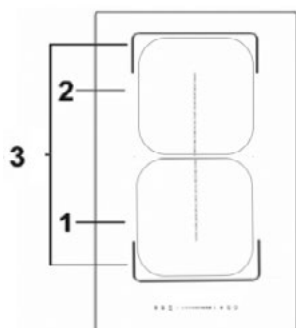
Poziom mocy	Rodzaj przyrządzanej potrawy
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia</li> <li>• Topienie czekolady, masła i żywności, które palą się szybko</li> <li>• Delikatne gotowanie</li> <li>• Powolne podgrzewanie</li> </ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: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

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

## DANE TECHNICZNE

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

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



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

### Ostrzeżenie dla osób z rozrusznikiem serca!

**PŁYTA INDUKCYJNA WYTWARZA POLA MAGNETYCZNE W BEZPOŚREDNIM OTOCZENIU. Wszczepiony rozrusznik serca powinien być wykonany zgodnie z przepisami wymagającymi odporności na zakłócenia elektromagnetyczne powodowane pracą indukcyjnych płyt kuchennych. Upewnij się, że rozrusznik spełnia te wymagania i czy wolno Ci zbliżyć się do płyt indukcyjnych. Skonsultuj się z jego producentem lub lekarzem prowadzącym.**

## KONSERWACJA

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

### CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

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

Czyść powierzchnię miękką ścierką lub papierowym ręcznikiem kuchennym. Jeżeli plama przyschła do powłoki wierzchniej płyty kuchennej, jej usunięcie może wymagać specjalistycznego środka do czyszczenia ceramiki szklanej. Środki te są dostępne w dobrych sklepach.



Nie czyść powłoki wierzchniej mleczkami do szorowania, drapakami drucianymi i podobnymi produktami — grożą one porysowaniem powierzchni szkła.

### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

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

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

### OSTRZEŻENIA

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

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

## PODŁĄCZENIE PŁYTY DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

Przed podłączeniem płyty do zasilania upewnij się czy:

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

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



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



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.

## SAFETY INSTRUCTIONS

### Your safety and that of others is very important.

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.



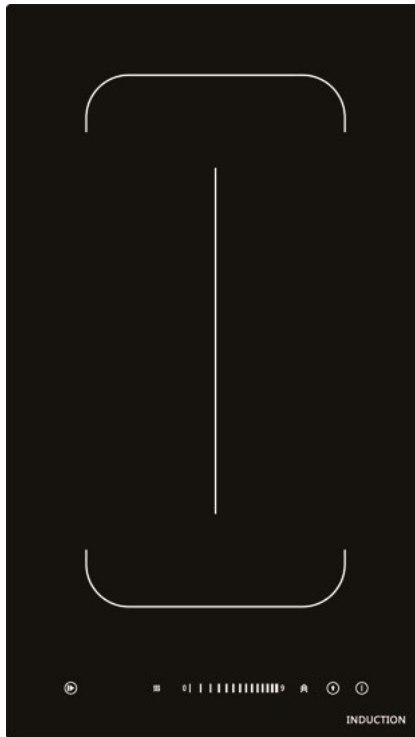
This is the warning / caution-safety symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and other

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialized technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- **WARNING! The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.**
- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do not play with it.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- An air switch or circuit breaker (not supplied) should be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

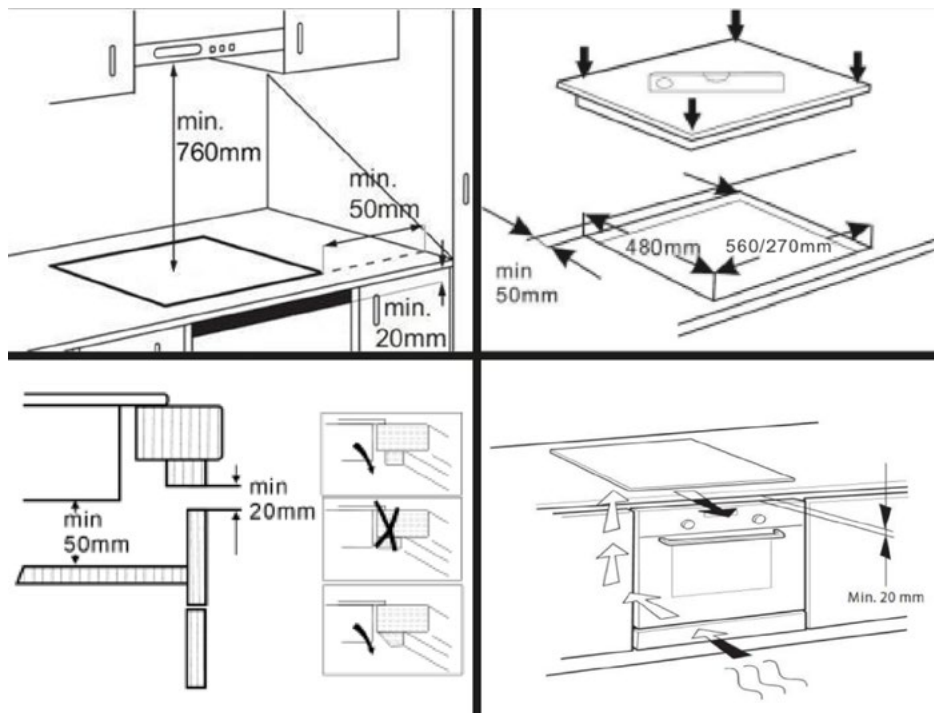
- ▶ **WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.**
- ▶ **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**
- ▶ Do not use steam cleaners.
- ▶ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- ▶ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

## INSTALLATION



After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact the dealer or the After-Sales Service.

For built-in dimensions and installation instruction, see in below figures.

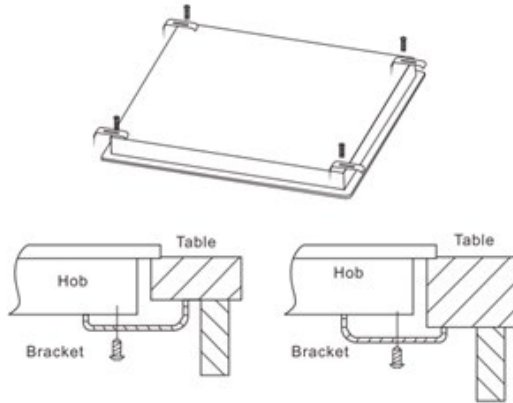


The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure (mini. 50mm).

- ▶ In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the MINIMUM REQUIRED clearance (min. 20 mm) on the worktop for air flow out.
- ▶ If an undertop oven is installed, make sure the oven is equipped with a cooling system.
- ▶ Do not install the hob above a dishwasher or washing-machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them.

#### LOCATING THE FIXING BRACKETS:

- ▶ The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- ▶ Fix the hob on the work surface by screw and four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- ▶ Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



## ELECTRICAL CONNECTION



- ▶ Disconnect the appliance from the power supply.
- ▶ Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations.
- ▶ The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.
- ▶ The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- ▶ Make sure the voltage specified on the rating label located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

## BEFORE USE

**IMPORTANT!** The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol "INDUCTION SYSTEM" (Figure below). Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.



## EXISTING POTS AND PANS

Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- ▶ Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- ▶ Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- ▶ Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.



## SWITCHING ON AND ADJUSTING COOKING LEVEL



- Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone corresponding button, and a indicator where you touch will flash.
- Each cooking zone has various power levels, adjust with




User can adjust power from 1-9

- Touching the heating zone selection control that you wish to switch off, and touching the slider to the left. Make sure the display shows "0"


## CHILD LOCK




- This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob.
- To activate the child lock function, switch on the hob and hold button  for three seconds; the timer shows Lo. Then the control panel is locked.
- To deactivate the control panel lock, repeat the activation procedure.
- The Lo goes off and the hob is active again.

## TIMER




- The timer can be used to set cooking time for a maximum of 99 minutes for all cooking zones.
- Select the cooking zone to be used with the timer, Touch timer control, the "10" will show in the timer display where touched. and the "0" flashes. Set the time by touching the slider control.
- Touch timer control again, the "1" will flash. set the time by touching the slider control.
- After a few seconds, the timer begins the countdown.
- Once the set time has elapsed, three acoustic signal sounds and the hob switch off automatically.
- To deactivate the timer, press the button with the clock symbol  and set the desired cooking time to "00" by touching.

## THE BOOST FUNCTION





- Touching the heating zone selection control, and touching the boost control  the zone indicator show "b" and the power reaches Max.



### THE KEEP WARM FUNCTION

- Touching the heating zone selection control, and touching the keep warm control , the zone indicator show "C", this means choosing the heating level for warming up and keeping warm (about 55±15°C) with 2L of water.

### THE PAUSE CONTROL

- when the cooking zones are running, touch the control, all the displays will show "P" and stop heating.
- At this moment only " " and " " " " control can be operated.
- Touch " " again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

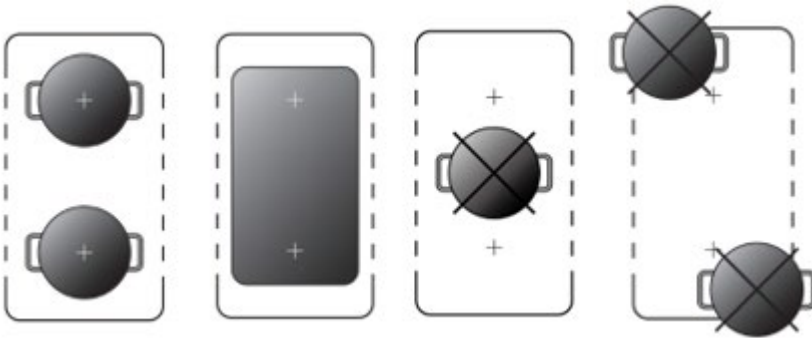
### THE FLEXIBLE AREA

This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

**Important! Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.**

Examples of good pot placement and bad pot placement.



### AUTO SWITCH OFF


The hob will automatically switch off when you did not set cooking time, forgot to switch off the hob, and did not operate the hob at all. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer ( hour )	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## CONTROL PANEL WARNINGS

### RESIDUAL HEAT INDICATOR



- The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone.
- These indicators alert the user when cooking zones are still hot.
- If the display shows , the cooking zone is still hot.
- If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.
- When the cooking zone cools down, the display goes off.

## TECHNICAL INFORMATION

Cooking Hob	MPM-30-IM-09
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V 50/60Hz
Max Power	3500W
Product Size D×W(mm)	290 x 510
Built-in Dimensions(mm)	270 x 480

## CLEANING

- Do not use steam cleaners.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator (“H”) is not displayed.

**IMPORTANT! Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.**

- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer’s instructions).

### TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section “Instructions for use”.
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.

- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor .	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4/E5	High temperature of IGBT .	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
No Auto-Recovery		
E0	The display board cannot receive the signal from the filter board.	Check the connection between the display board and the filter board if not , replace the filter board.
EA	The display board cannot receive the signal from the power board.	Check the connection between the display board and the power board if not , replace the power board.
F3	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor; if not , replace the power board.
F4	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	
F5	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid.	
F9	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit.	Replace the power board.
FA	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	

### SPECIFIC FAILURE & SOLUTION

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The filter board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The filter board is damaged.	Replace the a The filter board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	

The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly if not, replace the fan.	
	The filter board is damaged.	Replace the filter board.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	The coil and the power board connection failed	Check the connection.	
	Cooker has overheated.	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

## NOISES MADE BY THE HOB

- ▶ Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms).
- ▶ These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.
- ▶ In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible.
- ▶ This is perfectly normal and indeed essential for proper functioning of the appliance.

## CONNECTING THE HOB TO THE MAIN POWER SUPPLY

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard.

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a qualified person.

#### 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.





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

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



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

**WWW.MPM.PL**