



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



## PŁYTA INDUKCYJNA MPM-30-IM-10

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

Gratulujemy zakupu nowej płyty.

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 PORĄŻENIEM ELEKTRYCZNYM**

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

## **ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA**

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

## **NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWIĄZANE Z NAGRZANIEM PŁYTY**

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

## **WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako roboczej powierzchni w kuchni.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani naczyń.
- 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.
- ▶ 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.

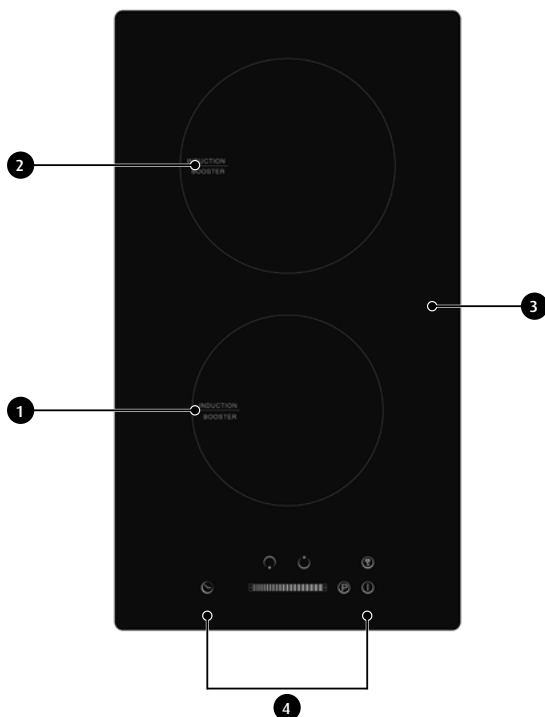
**UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.**

#### ***Materiały opakowaniowe***



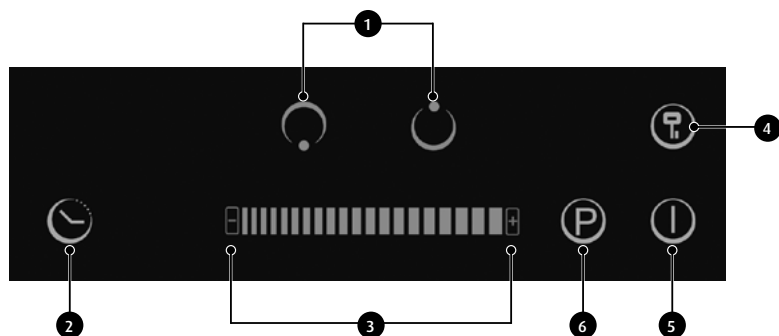
Materiały opakowaniowe nadają się do ponownego przetworzenia. W tym celu należy umieścić je w odpowiednich pojemnikach na odpady, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi usuwania odpadów..

## OPIS URZĄDZENIA



1. Pole grzejne 1200W ze wzmocnieniem do 1500W
2. Pole grzejne 2000W ze wzmocnieniem do 2300W
3. Płyta szklana
4. Panel sterowania

## PANEL STEROWANIA

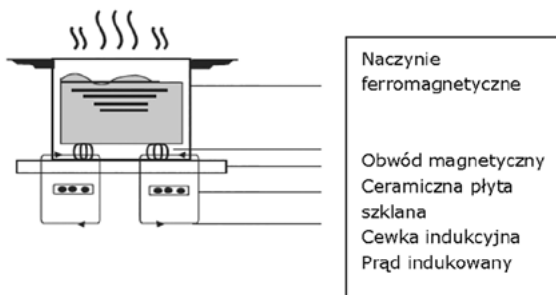


1. Przyciski wyboru pól grzewczych
2. Timer
3. Regulacja mocy/czasu
4. Przycisk blokady
5. ON/OFF
6. Przycisk wzmocnienia mocy grzewczej (Booster)

## 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.

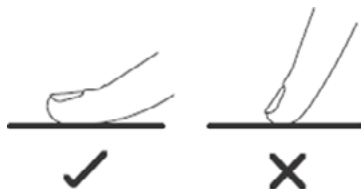


## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- ▶ 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



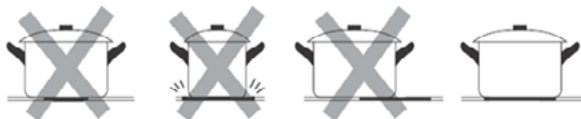
- ▶ Używaj naczyń z dnem do gotowania indukcyjnego. Symbol oznaczający, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, znajduje się na opakowaniu lub spodzie naczynia.
- ▶ Możesz sprawdzić, czy naczynie metalowe nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą magnesu. Zbliź magnes do spodu naczynia.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

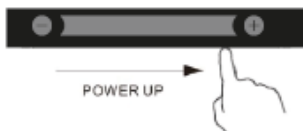
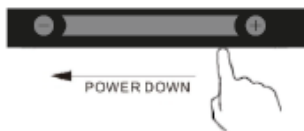
## JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENEJ

### ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

1. Dotknij przycisku ON/OFF.  
Po włączeniu usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, wszystkie wyświetlacze pokazują „ - ”, wskazując, że płyta indukcyjna weszła w stan gotowości
2. Umieść odpowiednie naczynie w strefie gotowania, której chcesz użyć.  
Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche
3. W zależności od strefy grzewczej, na której znajduje się naczynie, wybierz odpowiednie pole, naciskając (1).  
Symbol wybranego pola pozostanie podświetlony 
4. Dostosuj ustawienie mocy, dotykając suwaka regulującego moc pola (3).







5. Możesz ustawić poziom mocy przyciskiem “-” lub “+”.

Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Cały proces musisz zacząć od kroku 1.

Ustawienie mocy płyty można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

#### JEŚLI WYŚWIETLACZ NA PRZEMIAN Z USTAWIENIEM MOCY WSKAZUJE



Oznacza to, że:

- Nie umieściłeś naczynia we właściwej strefie gotowania
- naczynie którego używasz, nie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej jest zbyt małe
- naczynie nie zostało umieszczone centralnie na polu grzejnym.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczone odpowiednie naczynie.

Po włączeniu zasilania usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się.

#### PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Dotknij wskaźnik pola, które chcesz wyłączyć.



2. Wyłącz pole naciskając “-” i obniżając temperaturę do pozycji “0”.



3. Wyłącz urządzenie przyciskiem “ON/OFF”.




4. **Uwaga na ciepłą powierzchnię pola grzejnego.**



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.

#### AKTYWACJA FUNKCJI BOSTER

1. Wybierz strefę ogrzewania, dotykając klawisza wyboru strefy (1).
2. Dotykając przycisk (6)  aktywujesz funkcję BOOSTER, wówczas wskaźnik pokaże P, a wzmocniona strefa będzie pracowała z maksymalną mocą przez 5 minut.

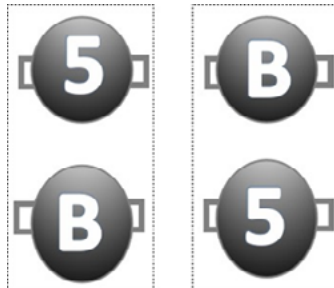
#### ANULOWANIE FUNKCJI BOSTER

1. Wybierz strefę ogrzewania, używając przycisku wyboru strefy (1), który chcesz anulować.
2. Dotknij suwaka regulacji mocy (3), aby anulować funkcję BOSTER, wówczas strefa gotowania powróci do poziomu 9.
  - Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
  - Strefa gotowania zawsze powraca do poziomu 9 po 5 minutach.

#### OGRANICZENIA PODCZAS UŻYTKOWANIA

W tej płytce każda strefa może działać z włączoną funkcją Booster.

Używając funkcji Booster – należy najpierw zmniejszyć moc drugiego pola do poziomu 5 lub niższego.



#### BLOKADA PANELU STEROWANIA ( BLOKADA RODZICIELSKA)

- Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy blokada jest włączona, wszystkie wskazania z wyjątkiem OFF będą wyłączone.

#### WŁĄCZENIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

Dotknij klawisz blokady przez 3 sekundy. Wskaźnik timera pokaże „Lo „

## WYŁĄCZANIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

1. Płyta powinna być włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj klawisz blokady.
3. Przyciski sterowania dotykowego odblokują się.



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

## ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

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

## OSTRZEŻENIE O GORĄCYCH POLACH GRZEJNYCH

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

## 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:

Stopień mocy grzejnej	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas grzania (w min.)	240	240	240	180	180	180	120	120	90

## 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 KONKRETNÝCH PÓL GRZEJNYCH

1. Płyta powinna być włączona.  
Uwaga: minutnik działa nawet jeśli nie wybierzesz konkretnego pola grzejnego.
2. Ustaw czas do odliczenia za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+”. Wskaźnik zegara zacznie migać i wyświetli odliczany czas.





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

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

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

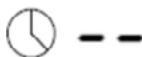
3. Dotknij przycisku „Timer”, minutnik zostanie wyzerowany, i symbol „--” pojawi się na wyświetlaczu.



4. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.



5. Po upływie ustawionego czasu pojawi się sygnał dźwiękowy, a wskaźnik czasu pokaże „--”.



#### USTAWIENIA ZEGARA ABY WYŁĄCZYĆ JEDNĄ STREFĘ

1. Uaktywnij strefę, dla której chcesz dokonać ustawień czasu (np. strefa 2#).
2. Dotknij przycisku sterowania timerem, wskaźnik zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się „30”.



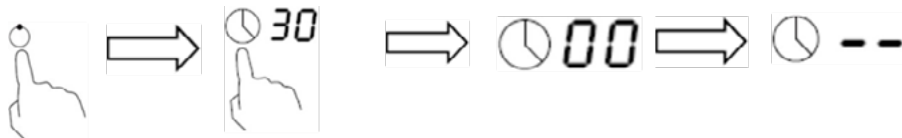
3. Ustaw żądany czas przyciskami „-” lub „+”.



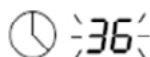
Wskazówka: każdorazowe naciśnięcie „-” lub „+” zmienia ustawienia o 1 minutę.

Przyciśnij i potrzymaj “-” lub “+” ustawienie czasu zmieni się o 10 minut.

4. Dotknij kontrolki wyboru strefy ogrzewania, a następnie dotknij „Timer”, timer zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minut pojawi się „-”.



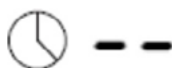
5. Po ustawieniu czasu rozpocznie się natychmiastowe odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas i wskaźnik timera miga przez 5 sekund.



UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że strefa została wybrana.



6. Gdy upłynie czas gotowania, zaprogramowana strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona i pojawi się “H”.



#### 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 przycisku 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.**

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

### USTAWIENIE POZIOMU MOCY

Poniższe wskazówki mają wyłącznie charakter orientacyjny. Dobór prawidłowego stopnia mocy grzejnej zależy od szeregu czynników, w tym od rodzaju naczyń używanych do goto-

wania i ilości znajdujących się w nich produktów. Należy samodzielnie ustalić najlepsze ustawienia stopnia mocy grzejnej dla danego sposobu gotowania i potrawy.

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

## PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania (odciski palców, niewielkie ślady, plamy od jedzenia lub plamy od kipienia produktów bez cukru)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej.</li> <li>2. Nanieś preparat do mycia płyt ceramicznych, gdy płyta jest nadal ciepła (nie 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 i szorstkiego nylonu oraz mlecza i preparaty do szorowania grożą zarysowaniem powłoki szklanej płyty kuchennej. Sprawdź, czy detergent i drapak nadaje się do mycia płyt indukcyjnych.</li> <li>• Dokładnie usuń resztki po preparacie do mycia płyty indukcyjnej, może on odbarwić powłokę szklaną.</li> </ul>
Przypalona przelana zawartość naczyń, stopione plamy oraz plamy po wykipiałych potrawach z dużą zawartością cukru na powłoce szklanej	<p>Należy usuwać je dokładnie ostrym nożem, żyletką lub specjalistycznym drapakiem do indukcyjnych płyt kuchennych, zachowując ostrożność podczas czyszczenia gorących pól grzejnych.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej.</li> <li>2. Zdrap przypalone zabrudzenia i plamy po wykipieniu potraw, przykładając ostrze narzędzia (drapaka) pod kątem 30° do powłoki szklanej, odczekawszy, aż ta ostygnie do w miarę bezpiecznej temperatury.</li> <li>3. Wytrzyj do czysta resztki brudu i plamy po wykipieniu za pomocą ściereki do naczyń lub ręcznika papierowego.</li> <li>4. Czyść według instrukcji w krokach od 2 do 4 w pkt. „Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania”.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plamy od żywności stopionej ciepłem od produktów słodkich lub wykipienia należy usuwać natychmiast. Jeżeli ostygną i przywrą do szkła, będzie je trudno usunąć, a w skrajnych przypadkach mogą uszkodzić powłokę szklaną.</li> <li>• Niebezpieczeństwo 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 ścierkę na płomie, aby ją wchłonąć.</li> <li>3. Wytrzyj do czysta powierzchnię panelu z elementami dotykowymi za pomocą czystej, wilgotnej gąbki lub ściěrki.</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>
--	---	---

## 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 szklana 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 opuszką palca.
Powłoka szklana jest porysowana.	Gotowano w naczyniach o nierównych, ostrych krawędziach. Płytę kuchenną czyszczono szorstkim drapakim 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 ustętki.
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.
Naczynia nie nagrzewają się i nie włączają się wskaźniki świetlne na panelu.	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.	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.



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).	Usterka techniczna urządzenia.	Zapisz sygnalizowany kod błędu (literowo-cyfrowy), odłącz płytę indukcyjną od zasilania elektrycznego i wezwij wykwalifikowanego serwisanta.
--	--------------------------------	--

## DANE TECHNICZNE

PŁYTA INDUKCYJNA	MPM-30-IM-10
Liczba pól grzejnych	2
Napięcie zasilania	220-240V~
Moc	3500W
Wymiary produktu dł. x szer. x wys., (mm)	265X520X60
Wymiary w zabudowie AxB (mm)	265X495

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

### 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 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**.

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

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

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

Urządzenie jest wyłączone:

Sprawdź, czy podłączono urządzenie do źródła zasilania.

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

Na wskaźniku widać literę „H”:

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

## POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII PŁYTY

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

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

Płyta stuka lub strzela:

- ▶ Jest to normalny dźwięk pracy cewek indukcyjnych podczas gotowania.

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

Komunikat o błędzie	Możliwa przyczyna	Rozwiązania
ER03	Zablokowany panel sterowania ( na panelu mogą znajdować się płyny, inne zanieczyszczenia lub blokuje go znajdujące się nad nim naczynie	Zczyszczenie panelu sterowania.
F1	Panel sterowania nie działa	Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania w domu lub okolicy. Jeśli sprawdziłeś wszystko i problem nadal występuje, zadzwoń do wykwalifikowanego technika.
F3E	Awaria czujnika temperatury cewki (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje "E")	Skontaktuj się z serwisem.
F4E	Awaria czujnika temperatury płyty głównej (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje "E")	Skontaktuj się z serwisem.
E1E	Przegrzanie czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Zaczekaj, aż płyta kuchenna ostygnie, zanim włączysz ją ponownie.
E2 E	Przegrzanie czujnika temperatury IGBT	Zaczekaj, aż płyta kuchenna ostygnie, zanim włączysz ją ponownie.
E3 E/E4 E	Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt wysokie lub zbyt niskie)	Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania w domu lub okolicy
E5 E	Awaria czujnika temperatury (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje "E")	połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub uszkodzony;

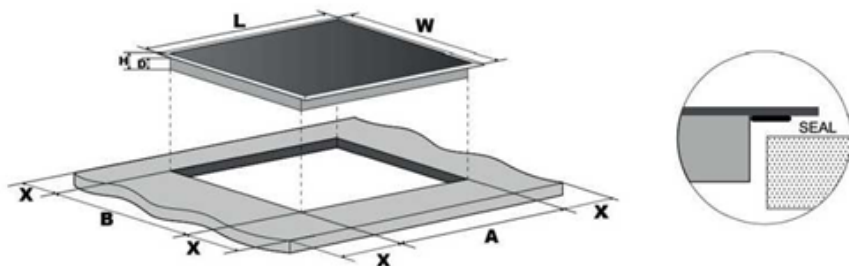
W przypadku innych kodów błędów, odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego i wezwij serwisanta.

## MONTAŻ

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

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

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

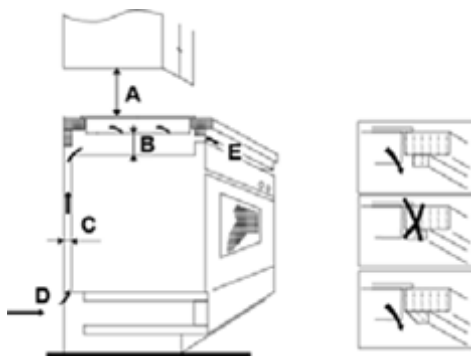


L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
290	520	60	55	265	495	50 min.

W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta kuchenna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta nie jest uszkodzona.



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



A [mm]	B [mm]	C [mm]	D	E
760	35 minim	20 minim	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

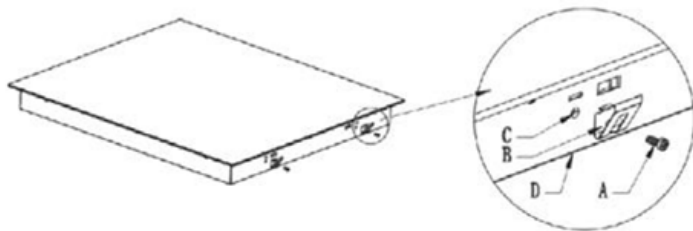
## PRZED PRZYTWIERDZENIEM WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH

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

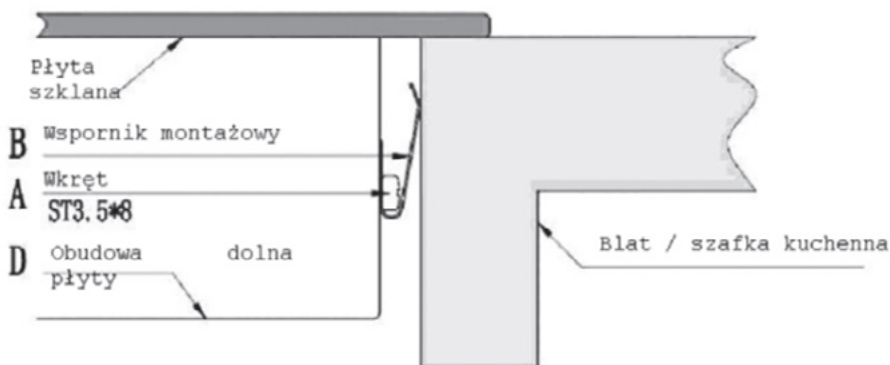
Chroń elementy sterowania i regulacji, wystające ponad powierzchnię płyty, przed uderzeniami i obciążeniem.

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.



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



## OSTRZEŻENIA

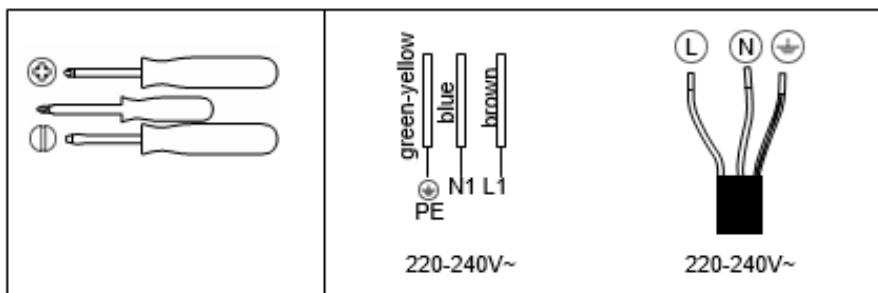
1. Płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany serwis. Nigdy nie przeprowadzaj montażu samodzielnie.
2. Płytę należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
3. Ściana oraz wszystkie elementy w bezpośrednim sąsiedztwie płyty być odporne na ciepło.
4. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa przekładkowa i klej muszą być odporne na ciepło.
5. Do czyszczenia płyty 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 montuj płyty samodzielnie.
8. Płyta kuchenna nie może być montowana bezpośrednio obok urządzeń chłodzących, zmywarek i suszarek obrotowych.

## PODŁĄCZENIE PŁYTY DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

Ta płyta grzewcza musi być podłączona do zasilania sieciowego tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty grzejnej do zasilania sieciowego sprawdź, czy:

- ▶ domowy system okablowania jest odpowiedni dla mocy pobieranej przez płytę grzejną.
- ▶ napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
- ▶ sekcje zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę grzejną do zasilania sieciowego, nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęzionych urządzeń, ponieważ mogą one powodować przegrzanie i pożar.
- ▶ zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekraczała 75° C w żadnym punkcie.



Sprawdź u elektryka, czy domowy system okablowania jest odpowiedni. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

- ▶ Jeśli jest uszkodzony lub ma zostać wymieniony, operacja musi zostać przeprowadzona przez agenta posprzedażnego za pomocą dedykowanych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- ▶ Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik dookólny z minimalnym otworem 3 mm między stykami.
- ▶ Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- ▶ Kabel zasilający nie może być zgięty ani ściśnięty.
- ▶ Podłączenie płyty musi być wykonane przez osobę z uprawnieniami. Należy wykonać zgodnie z poniższym schematem :
- ▶ Kabel zasilający musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

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

### **Polska**



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



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

**AKCESORIA**  
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA  
[mpmstrefa.pl](http://mpmstrefa.pl)



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