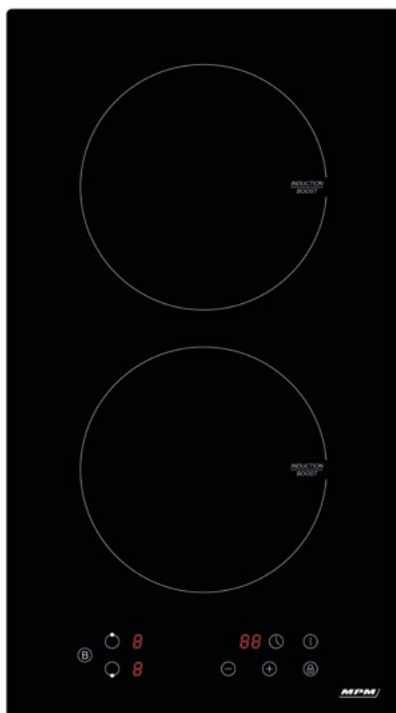




## INSTRUKCJA OBSŁUGI



## PŁYTA INDUKCYJNA MPM-30-IM-06

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 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.
- 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.

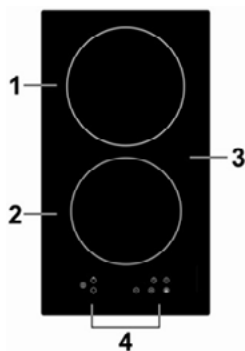
**Ostrzeżenie:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

- ▶ 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.

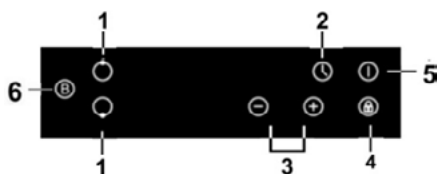
## OPIS URZĄDZENIA

**MPM-30-IM-06**



1. Pole grzejne 1500W ze wzmocnieniem do 1800W.
2. Pole grzejne 2000W ze wzmocnieniem do 2300W.
3. Płyta szklana.
4. Panel sterowania.

## PANEL STEROWANIA

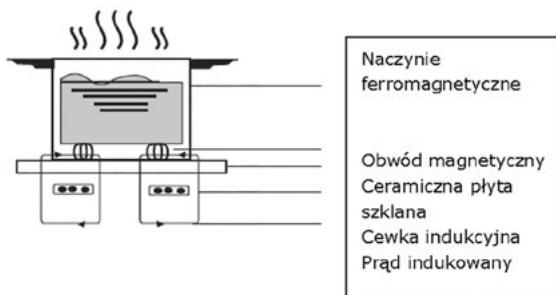


1. Przyciski wyboru pól grzejnych.
2. Timer.
3. Przyciski regulacji mocy/czasu.
4. Przycisk blokady.
5. ON/OFF.
6. Przycisk wzmocnienia mocy grzewczej (Booster).

## 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.



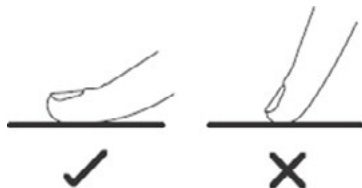
## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- ▶ 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 ODPOWIEDNIH NACZYŃ DO GOTOWANIA



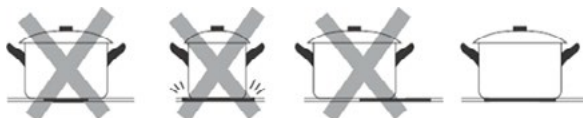
- ▶ Używaj naczyń z dnem do gotowania indukcyjnego. Symbol oznaczający, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, znajduje się na opakowaniu lub spodzie naczynia.
- ▶ Możesz sprawdzić, czy naczynie metalowe nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą magnesu. Zbliź magnes do spodu naczynia.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



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



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



Chcąc przesunąć naczynie na inną część płyty kuchennej, podnoś je, nie przesuвай 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

## JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENNEJ

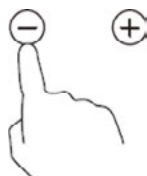
### ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

Po włączeniu zasilania usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, wskazując, że płyta weszła w stan gotowości.

1. Naciśnij ON/OFF  pojawią się symbole “-” lub “- -”, wskazując że płyta jest gotowa do użycia.
2. Ustaw naczynie odpowiedniego typu na polu grzejnym, na którym chcesz gotować. Powierzchnia pola grzejnego i spód naczynia powinny być suche i czyste.
3. Dotknij odpowiedniego przycisku dotykowego wyboru pola grzejnego – obok niego zacznie migać wskaźnik.
4. Ustaw poziom mocy przyciskiem “-” lub “+”.







Jeżeli nie wybierzesz mocy grzejnej w ciągu 1 minuty, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się. Wówczas trzeba będzie rozpocząć proces od 1-go kroku.

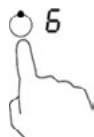
- ▶ Możesz zmieniać moc grzejną pól w dowolnej chwili podczas gotowania.
- ▶ Za pomocą przycisków możesz wybrać stopień mocy od 0 do 9.

### WZMOCNIENIE MOCY FUNKCJĄ „BOOSTER”

Funkcja Booster pozwala na zwiększenie mocy pola na 5 minut – dzięki temu uzyskujemy efekt szybszego przygotowania potrawy.

### PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Dotknij wskaźnika 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.



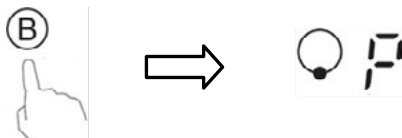
Pola grzejne sygnalizowane wskazaniem „H” są gorące w dotyku. Wskazanie ostrzegawcze zgaśnie dopiero, gdy pole grzejne ostygnie do bezpiecznej temperatury. Jeśli chcesz podgrzać nieco zawartość naczynia, możesz ustawić je na polu grzejnym, które jest nadal gorące po użyciu.

## AKTYWACJA FUNKCJI BOOSTER

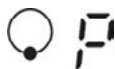
1. Dotknij wskaźnika pola, na którym chcesz uruchomić funkcję Booster, obok wskaźnika pojawi się migająca kropka.



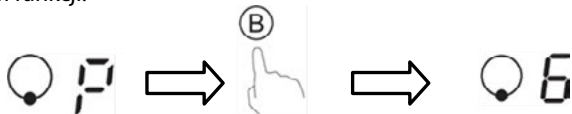
2. Dotknij przycisku Booster, pole zacznie pracować ze zwiększoną mocą. Na wyświetlaczu pojawi się "P" wskazując że funkcja została aktywowana.



3. Po ustawieniu funkcji Booster – pole będzie działało ze zwiększoną mocą przez 5 minut. Po 5 minutach strefa przełączy się z powrotem na stopień mocy, który został ustawiony przed funkcją wzmocnienia.



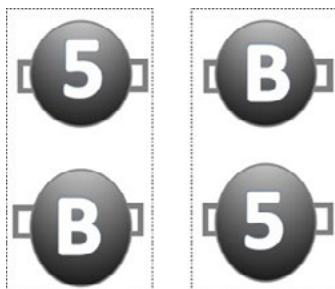
4. Jeśli chcesz anulować funkcję Booster podczas tych 5 minut, dotknij przycisku wyboru strefy ogrzewania, wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie dotknij przycisku Wzmocnienie. Strefa ogrzewania powróci do stopnia mocy ustawionego przed aktywowaniem funkcji.



## OGRANICZENIA PODCZAS UŻYTKOWANIA

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

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




## BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA W PANELU PŁYTY

- 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.

### WŁĄCZENIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

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

### WYŁĄCZANIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

- Płyta indukcyjna powinna być włączona.
- Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady .
- Przyciski sterowania dotykowego odblokują się.



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

### ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

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 wyłączy 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 godz.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 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 indukcyjna 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.

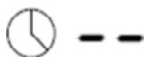
3. Dotknij przycisku „Timer”, minutnik zostanie wyzerowany, i symbol „--” pojawi się na wyświetlaczu.



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

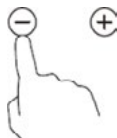
1. Uaktywnij strefę, dla której chcesz dokonać ustawień czasu (np. strefa 2#).



2. Dotknij przycisku sterowania timerem, wskaźnik zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się „30”.



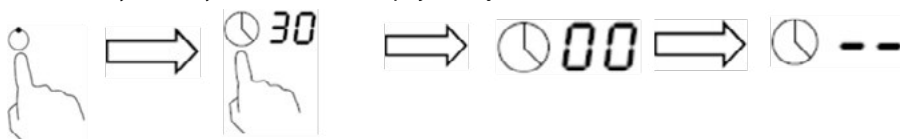
3. Ustaw żądany czas przyciskami “-” lub “+”.



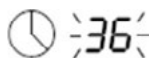
Wskazówka: każdorazowe naciśnięcie “-” lub “+” zmienia ustawienia o 1 minutę.

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 „-”.



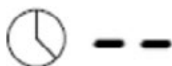
5. Po ustawieniu czasu rozpocznie się natychmiastowe odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas i wskaźnik timera miga przez 5 sekund.



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”.



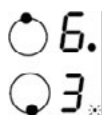
## USTAWIANIE ZEGARA, ABY WYŁĄCZYĆ WIĘCEJ NIŻ JEDNĄ STREFĘ GOTOWANIA

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 grzewczej.

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 steki smakowe:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed przygotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię grillową.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop patelnię niewielką ilością oleju a następnie połóż mięso.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas przygotowania będzie zależał od grubości steków i od nastawionej mocy. Czasy mogą się różnić od około 2 do 8 minut na stronę.
5. Pozostaw stek, aby odpoczął na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby się rozluźnił i stał się delikatny przed podaniem.

## DO SMAŻENIA PRZY UŻYCIU WOKA

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

## USTAWIENIE POZIOMU MOCY

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

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

## PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania (odciski palców, niewielkie ślady, plamy od jedzenia lub plamy od kipienia produktów bez cukru)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej.</li> <li>2. Nanieś preparat do mycia płyt ceramicznych, gdy płyta jest nadal ciepła (nie 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>
Przypalona przelana zawartość naczyń, stopione plamy oraz plamy po wykipiałych potrawach z dużą zawartością cukru na powłokę szklanej	<p>Należy usuwać je dokładnie ostrym nożem, zyletką lub specjalistycznym drapakiem do indukcyjnych płyt kuchennych, zachowując ostrożność podczas czyszczenia gorących pól grzejnych.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej.</li> <li>2. Zdrap przypalone zabrudzenia i plamy po wykipieniu potraw, przykładając ostrze narzędzia (drapaka) pod kątem 30° do powłoki szklanej, odczekawszy, aż ta ostygnie do w miarę bezpiecznej temperatury.</li> <li>3. Wytrzyj do czysta resztki brudu i plamy po wykipieniu za pomocą ściereki do naczyń lub ręcznika papierowego.</li> <li>4. Czyść według instrukcji w krokach od 2 do 4 w pkt. „Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania”.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plamy od żywności stopionej ciepłem od produktów słodkich lub wykipienia należy usuwać natychmiast. Jeżeli ostygną i przywrą do szkła, będzie je trudno usunąć, a w skrajnych przypadkach mogą uszkodzić powłokę szklaną.</li> <li>• Niebezpieczeństwo skałeczenia: 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>
Plamy od wykipienia na elementach sterowania dotykowego	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej.</li> <li>2. Połóż ścierekę na 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>



## 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 opuszką palca.
Powłoka szklana jest porysowana.	Gotowano w naczyniach o nierównych, ostrych krawędziach. Płytkę 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.
Naczynia nie nagrzewają się i nie włączają się wskaźniki świetlne na panelu.	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia na polu grzejnym, bo nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia 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 błędny (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wskaźniku zegara).	Usterka techniczna urządzenia.	Zapisz sygnalizowany kod błędny (literowo-cyfrowy), odłącz płytę indukcyjną od zasilania elektrycznego i wezwij wykwalifikowanego serwisanta.

## DANE TECHNICZNE

Płyta kuchenna	MPM-30-IM-06
Liczba pól grzejnych	2
Napięcie zasilania	220-240V~
Moc	3000-3800W
Wymiary produktu dł. x szer. x wys., (mm)	520x288x52
Wymiary w zabudowie AxB (mm)	268x500

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. Wszczępiony 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 dopływa prąd.
- ▶ Czy upłynął zadany czas pracy?

Na wskaźniku widać literę „H”:

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

## POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII PŁYTY INDUKCYJNEJ

Płyta kuchenna została wyłączona przełącznikiem zasilania, ale słyhać 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 zabezpieczeniom i wyświetli na panelu sterowania odpowiedni kod błędu:

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
F3/F4	Usterka czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z serwisem.
F9/FA	Usterka czujnika temperatury tranzystora mocy IGBT.	Skontaktuj się z serwisem.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź, czy parametry podłączonego źródła zasilania są prawidłowe. Włącz zasilanie, gdy jego parametry będą odpowiadały znamionom płyty.
E3	Przegrzanie czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z serwisem.
E5	Przegrzanie czujnika temperatury tranzystora mocy IGBT	Zaczekaj, aż płyta kuchenna ostygnie, zanim włączysz ją ponownie.

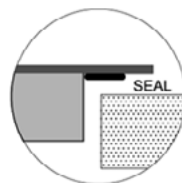
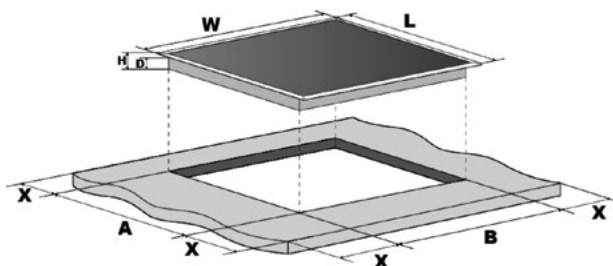
W przypadku innych kodów błędów, odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego i wezwij serwisanta.

## 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:

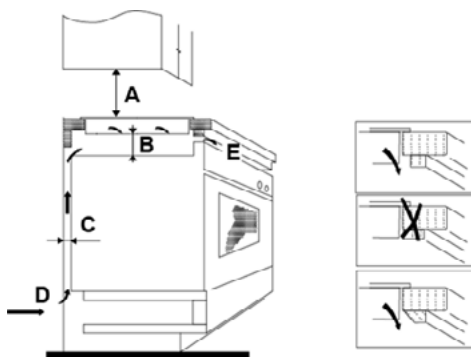


L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
520	288	52	48	500	268	50 min.

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	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

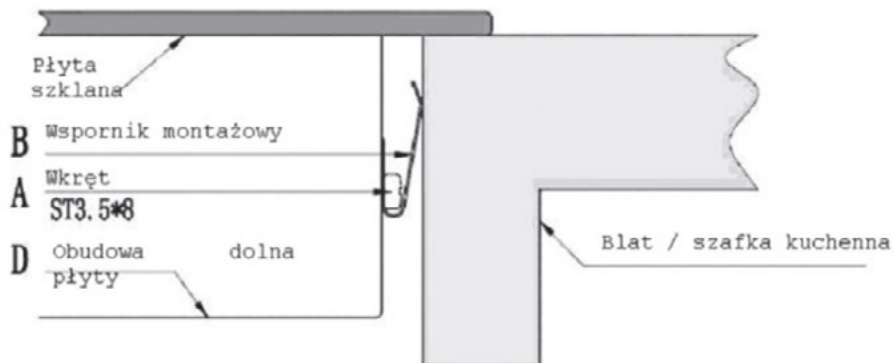
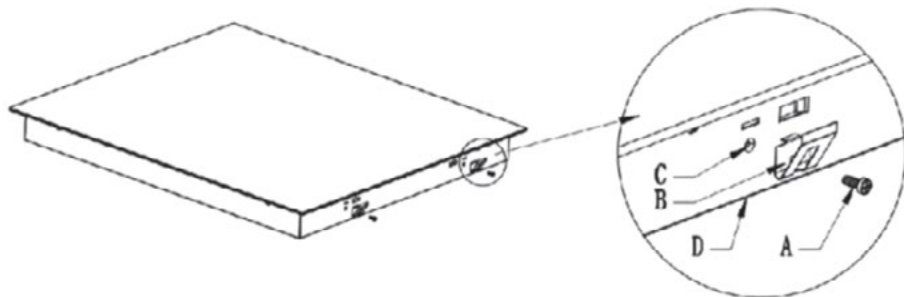
## PRZED PRZYTWIERDZENIEM WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH

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

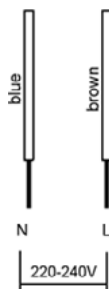
## OSTRZEŻENIA

1. 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.

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

### Polska



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

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

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



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

**WWW.MPM.PL**