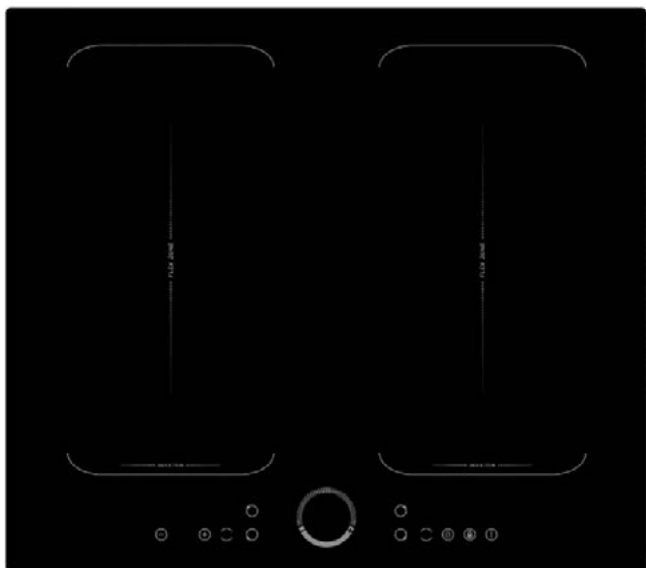


# MPM

## INSTRUKCJA OBSŁUGI



### PŁYTA INDUKCYJNA

MPM-45-IM-07, MPM-60-IM-04, MPM-60-IM-05

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

**PL**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

3

**EN**

OPERATING MANUAL

30

## WSTĘP

*Dziękujemy za wybór naszego produktu.*

*Zaprojektowano go z myślą o wieloletnim, bezawaryjnym użytkowaniu — pod warunkiem prawidłowego montażu i właściwej pielęgnacji.*

**PRZED MONTAŻEM I UŻYCIEM URZĄDZENIA STARANNIE PRZECZYTAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. NALEŻY ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ W BEZPIECZNYM MIEJSCU WRAZ Z DOWODEM ZAKUPU URZĄDZENIA, CHRONIĄC JE PRZED ZNISZCZENIEM. INSTRUKCJA ZAWIERA, W UZUPEŁNIENIU DO PORAD I ZALECEŃ UMOŻLIWIĄCYCH KORZYSTANIE Z PEŁNYCH MOŻLIWOŚCI URZĄDZENIA, ISTOTNE UWAGI NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA MONTAŻU I OBSŁUGI.**

**URZĄDZENIE WYKONANO STARANNIE I Z WYSOKĄ JAKOŚCIĄ ORAZ PRZEBADANO I ATESTOWANO NA ZGODNOŚĆ Z WŁAŚCIWYMI NORMAMI ELEKTROTECHNICZNYMI I BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWEGO.**

**URZĄDZENIE WYMAGA MONTAŻU I PODŁĄCZENIA DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO W SPOSÓB PRZEWIDZIANY OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI PRAWA WŁAŚCIWEGO.**

**WYJMIJ URZĄDZENIE Z FABRYCZNEGO OPAKOWANIA I SPRAWDŹ, CZY NIE JEST USZKODZONE. JEŻELI URZĄDZENIE ULEGŁO USZKODZENIU PODCZAS PRZEWOZU, NIE UŻYWAJ GO. NATYCHMIAST SKONTAKTUJ SIĘ ZE SPRZEDAWCĄ.**

## ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo użytkownika jest dla nas bardzo ważne. Dlatego przeczytaj poniższe informacje zanim zaczniesz używać płyty kuchennej.

## MONTAŻ

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

- Przed obsługą techniczną lub konserwacją urządzenia, odłącz je od źródła zasilania elektrycznego.
- Urządzenie wymaga obowiązkowo podłączenia do sprawnej instalacji i uziemienia elektrycznego.
- Wykonanie domowej instalacji elektrycznej wolno powierzyć wyłącznie elektrykowi z odpowiednimi uprawnieniami zawodowymi.
- Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji grozi porażeniem prądem ze skutkiem śmiertelnym włącznie!

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Nie używaj płyty kuchennej, jeżeli jej powłoka jest pęknięta lub połamana. W razie pęknięcia lub złamania powłoki płyty kuchennej, natychmiast wyłącz ją i odłącz źródło zasilania elektrycznego od płyty, po czym skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisem.
- Odłącz płytę kuchenną od źródła zasilania elektrycznego przed czyszczeniem i pielęgnacją.
- Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji grozi porażeniem prądem ze skutkiem śmiertelnym włącznie!

### Niebezpieczeństwo dla zdrowia

- Urządzenie spełnia wszystkie normy bezpieczeństwa emisji elektromagnetycznych.

### Niebezpiecznie gorące powierzchnie

- Część powierzchni urządzenia dostępnych z wierzchu rozgrzewa się do wysokiej temperatury, grożąc oparzeniem podczas użytkowania.
- Nie zbliżaj rąk, innych części ciała, odzieży, tkanin ani przedmiotów innych niż naczynia do gotowania do powłoki szklanej płyty indukcyjnej, zanim ta ostygnie.
- Nie kładź metalowych przedmiotów takich jak noże, sztucce czy pokrywki naczyń na powierzchni płyty kuchennej — mogą rozgrzać się do niebezpiecznej temperatury.
- Chronić urządzenie przed dziećmi.
- Uchwyty naczyń mogą rozgrzać się do wysokiej temperatury podczas gotowania. Uchwyty i rączki naczyń nie powinny znajdować się nad polami grzejnymi płyty kuchennej. Dzieciom nie wolno zbliżać się do uchwytów i rączek naczyń podgrzewanych na płycie kuchennej.
- Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji grozi poparzeniami!

### Niebezpieczeństwo ran ciętych

- Ostrze drapak do czyszczenia powłoki szklanej płyty kuchennej jest bardzo ostre i odsłonięte po odciągnięciu osłonki ochronnej.

Używaj drapak z wielką ostrożnością i przechowuj go poza zasięgiem dzieci.

- Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji grozi zranieniem!

## **WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Wykipienie zawartości naczyń lub jej wygotowanie grozi zadymieniem kuchni i zapaleniem się tłuszczu zalewającego kuchenkę.
- Powłoka szklana płyty kuchennej nie nadaje się jako blat roboczy. Nie wolno przechowywać na niej żadnych przedmiotów.
- Nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani sztuców na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Zakończywszy gotowanie na płycie kuchennej, wyłącz wszystkie jej pola grzejne i całą kuchenkę wedle instrukcji obsługi (tj. za pomocą elementów sterowania dotykowego).
- Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem, wchodzić na nie ani siadać na nim.
- Nie przechowuj przedmiotów, którymi dzieci mogłyby się zainteresować, w szafkach nad urządzeniem. Dzieci chcąc sięgnąć tych przedmiotów mogą wspiąć się na płytę kuchenną, co grozi upadkiem z wysokości i urazem!
- Nie pozostawiaj dzieci bez opieki i nadzoru w pomieszczeniu kuchennym, gdy urządzenie jest włączone.
- Dzieci i osoby ograniczone psychofizycznie mogą używać płyty kuchennej wyłącznie pod nadzorem pełnosprawnych, dorosłych i odpowiedzialnych opiekunów, które powinny wyjaśnić im zasadę obsługi urządzenia w taki sposób, aby dzieci i osoby niepełnosprawne mogły używać płyty kuchennej w sposób bezpieczny dla siebie i otoczenia.
- Nie wolno naprawiać urządzenia ani wymieniać jego części na nowe, chyba że jest to wyraźnie dozwolone w niniejszej instrukcji. Czynności obsługi technicznej urządzenia wolno powierzać wykwalifikowanemu serwisantowi.
- Nie wolno czyścić płyty kuchennej za pomocą myjek parowych.
- Nie stawiaj ani nie zrzucaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie wchodzić na płytę kuchenną.

- Nie gotuj na płycie kuchennej w naczyniach o ostrych, nierównych krawędziach ani nie przesuwaj ich po powłoce szklanej — grozi to jej zarysowaniem.
- Nie wolno szorować płyty kuchennej drapakami ani silnie ściernymi detergentami. Grożą one porysowaniem powłoki szklanej.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilania urządzenia, należy zwrócić się o jego wymianę do producenta urządzenia, jego autoryzowanego serwisanta lub innego, odpowiednio wykwalifikowanego specjalisty. Nieprofesjonalna wymiana czyni dalsze użytkowanie urządzenia niebezpiecznym!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, m.in.: - aneksach kuchennych, zapleczach socjalnych w zakładach pracy, miejscach publicznych, itp.,
  - domkach działkowych i wczasowych,
  - zapleczach kuchennych dla klientów hoteli, moteli i innych ośrodków zakwaterowania zbiorowego,
  - pokojach i apartamentach gościnnych.

**OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego elementy dostępne z zewnątrz rozgrzewają się podczas użytku do wysokiej temperatury.**

- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Nie wolno zbliżać się do urządzenia dzieciom poniżej 8-go roku życia, chyba że pod nadzorem osób odpowiedzialnych.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach zmysłowych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem odpowiedzialnych, dorosłych i pełnosprawnych opiekunów, lub gdy znają zasady bezpiecznego użytkowania urządzenia i zagrożenia związane z jego działaniem.
- Dzieciom nie wolno się bawić urządzeniem. Dzieci pozbawione nadzoru osób dorosłych nie mogą czyścić ani zajmować się pielęgnacją urządzenia.

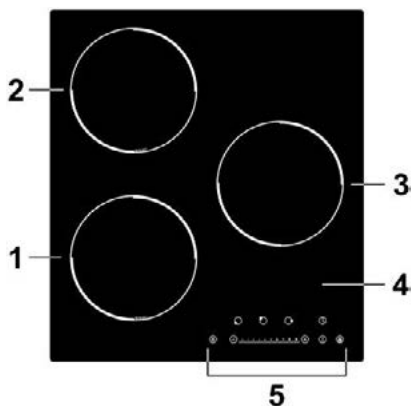
**OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru płyty kuchennej z posiłkami gotującymi się na tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne**

i grozi pożarem. **NIE WOLNO** gasić pożaru wodą – wraz z pożarem należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, a następnie zdławić ogień np. pokrywą naczyń lub kocem gaśniczym. **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzejnych. **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia szklana płyty kuchennej pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym przez szczeliny za którymi znajdują się podzespoły pod wysokim napięciem.

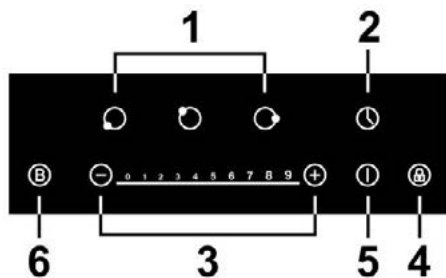
- Nie wolno czyścić urządzenia myjkami parowymi.
- Urządzenie nie nadaje się do obsługi za pomocą zewnętrznego sterownika zegarowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.

## OPIS URZĄDZENIA

### Model MPM-45-IM-07

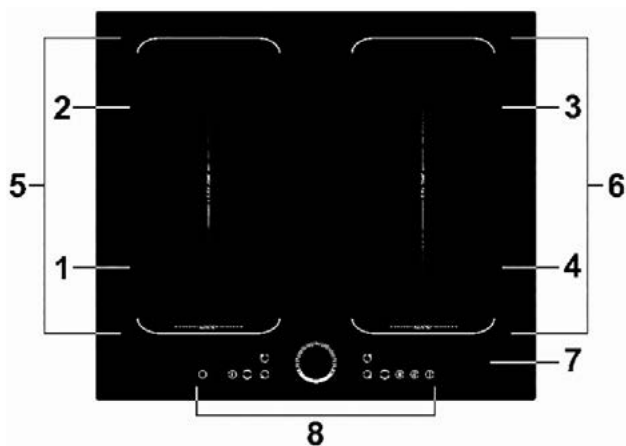


1. Pole grzejne o mocy maks. 2000 W ze wzmocnieniem do 2600 W
2. Pole grzejne o mocy maks. 1500 W ze wzmocnieniem do 2000 W
3. Pole grzejne o mocy maks. 1500 W ze wzmocnieniem do 2000 W
4. Płyta szklana wierzchnia
5. Panel sterowania



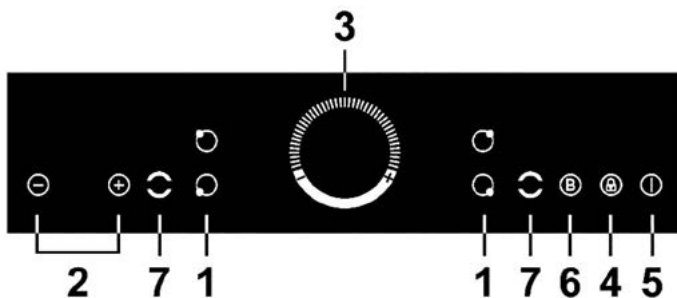
1. Przyciski dotykowe wyboru pól grzejnych
2. Przyciski dotykowe sterowania zegarem
3. Przycisk dotykowy regulacji mocy grzewczej
4. Przycisk dotykowy blokady panelu
5. Przełącznik dotykowy zasilania urządzenia
6. Przełącznik dotykowy wzmocnienia mocy grzewczej

### Model MPM-60-IM-04



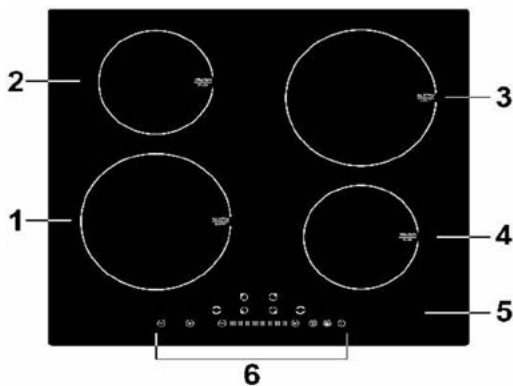
1. Pole grzejne o mocy maks. 2000 W ze wzmocnieniem do 2600 W
2. Pole grzejne o mocy maks. 1500 W ze wzmocnieniem do 2000 W
3. Pole grzejne o mocy maks. 2000 W ze wzmocnieniem do 2600 W
4. Pole grzejne o mocy maks. 1500 W ze wzmocnieniem do 2000 W
5. Pole grzejne o mocy maks. 2600 W ze wzmocnieniem do 3000 W
6. Pole grzejne o mocy maks. 2600 W ze wzmocnieniem do 3000 W
7. Płyta szklana wierzchnia
8. Panel sterowania



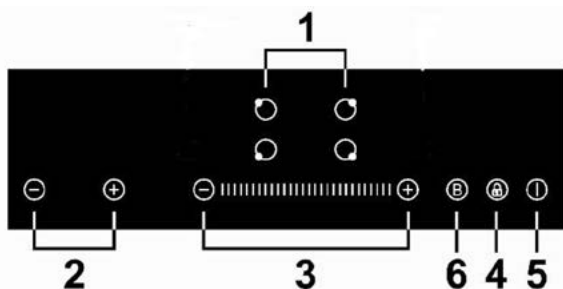


1. Przyciski dotykowe wyboru pól grzejnych
2. Przyciski dotykowe sterowania zegarem
3. Przycisk dotykowy regulacji mocy grzewczej
4. Przycisk dotykowy blokady panelu
5. Przełącznik dotykowy zasilania urządzenia
6. Przełącznik dotykowy wzmocnienia mocy grzewczej
7. Przełącznik dotykowy wolnego pola grzewczego

### Model MPM-60-IM-05



1. Pole grzejne o mocy maks. 2000 W ze wzmocnieniem do 2600 W
2. Pole grzejne o mocy maks. 1500 W ze wzmocnieniem do 1800 W
3. Pole grzejne o mocy maks. 2000 W ze wzmocnieniem do 2600 W
4. Pole grzejne o mocy maks. 1500 W ze wzmocnieniem do 1800 W
5. Płyta szklana wierzchnia
6. Panel sterowania



1. Przyciski dotykowe wyboru pól grzejnych
2. Przyciski dotykowe sterowania zegarem
3. Przycisk dotykowy regulacji mocy grzejnej
4. Przycisk dotykowy blokady panelu
5. Przełącznik dotykowy zasilania urządzenia
6. Przełącznik dotykowy wzmocnienia mocy grzejnej

## OBSŁUGA URZĄDZENIA

### 4.1. NACZYNIA NADAJĄCE SIĘ DO GOTOWANIA NA PŁYTACH Z POWŁOKĄ CERAMICZNĄ

Ceramiczne płyty są uniwersalne, umożliwiając gotowanie w naczyniach metalowych dowolnego rodzaju.

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

### 4.2. NACZYNIA NADAJĄCE SIĘ DO GOTOWANIA NA PŁYTACH INDUKCYJNYCH

Płyty indukcyjne są z wierzchu wykończone gładką taflą szkła ceramicznego. Naczynia i ich zawartość gotowana na płycie ogrzewają się pod wpływem pola magnetycznego z cewki indukcyjnej, dzięki czemu sama powłoka szklana płyty kuchennej pozostaje chłodna. Ciepło wytworzone indukcyjnie w naczyniu ogrzewa znajdujące się w nim produkty.


Do gotowania na płycie indukcyjnej nadają się naczynia wykonane z metali żelaznych, np. żeliwa lub stali. Naczynia wykonane z aluminium, miedzi lub szkła żaroodpornego nie nagrzewają się na płycie indukcyjnej, chyba że ich dno wykonano z metalu ferromagnetycznego.

Jeśli chcesz sprawdzić, czy metalowe naczynie jest wykonane z metalu żelaznego (ferromagnetyku), sprawdź, czy jego spód przyciąga magnes.

Na płytach indukcyjnych należy gotować w naczyniach metalowych przeznaczonych do gotowania na kuchniach indukcyjnych. Nie zbliżaj do płyt grzejnych naczyń lub pojemników wykonanych z melaminy lub tworzywa sztucznego.

## DOBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ DO GOTOWANIA



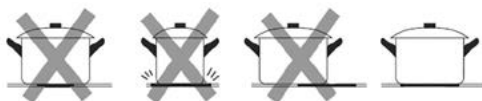
- Używaj naczyń z dnem do gotowania indukcyjnego. Symbol oznaczający, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, znajduje się na opakowaniu lub spodzie naczynia.
  - Możesz sprawdzić, czy naczynie metalowe nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą magnesu. Zbliź magnes do spodu naczynia.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



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



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

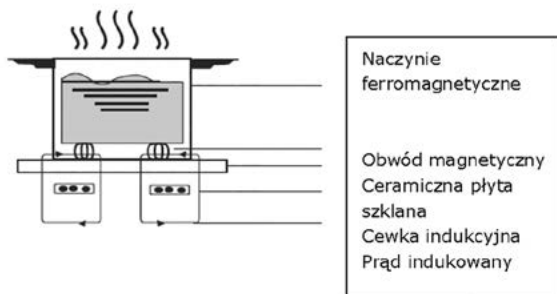


Chcąc przesunąć naczynie na inną część płyty kuchennej, podnoś je, nie przesuwaj po powłoce szklanej, bo grozi to jej zarysowaniem.



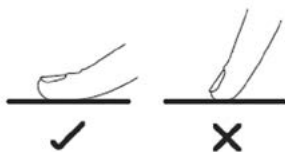
## PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

Gotowanie indukcyjne potraw jest bezpieczne dla zdrowia, nowoczesne, energooszczędne i bardzo wydajne. Gotowanie indukcyjne polega na podgrzewaniu naczyń bezpośrednio za pomocą pól elektromagnetycznych indukowanych przez cewkę, w przeciwieństwie do gotowania za pomocą ciepła przepływającego przez powłokę szklaną na wierzchu płyty kuchennej. Powłoka szklana płyty indukcyjnej nagrzewa się wyłącznie od ciepła indukowanego w metalowym naczyniu.



### 4.3. OBSŁUGA ELEMENTÓW STEROWANIA DOTYKOWEGO

- Symbole na panelu sterowania odpowiadają elementom sterowania urządzeniem i reagują na dotyk, więc nie wymagają silnego nacisku.
- Elementy obsługuje się dotykiem całego opuszka palca (nie zaś jego czubka).
- Element dotykowy reaguje, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy urządzenia.
- Utrzymuj elementy sterowania dotykowego w czystości. Powinny być zawsze suche i nie należy ich niczym zakrywać (np. ścierką lub sztućcami). Nawet niewielkie plamy wilgoci znacznie utrudniają obsługę elementów sterowania dotykowego.

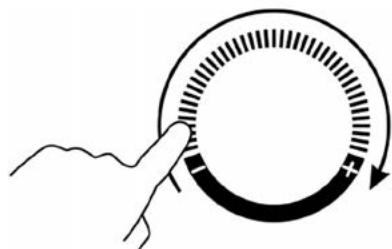
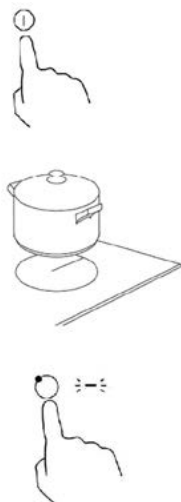


# JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENNEJ

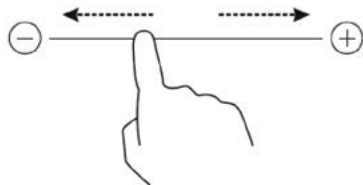
## ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie, dotknij i przytrzymaj palcem przełącznik dotykowy zasilania (5), aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Gdy włączy się zasilanie elektryczne urządzenia, wskaźniki pól grzejnych zaczną świecić.
2. Ustaw naczynie odpowiedniego typu na polu grzejnym, na którym chcesz gotować. Powierzchnia pola grzejnego i spód naczynia powinny być suche i czyste.
3. Dotknij odpowiedniego przycisku dotykowego wyboru pola grzejnego – obok niego zacznie migać wskaźnik.
  - 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 suwaka dotykowego możesz wybrać stopień mocy od 0 do 9.
4. Wybierz moc grzejną za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+”, lub za pomocą suwaka dotykowego (dotykając odpowiednią jego część).



lub



Dotykając przycisku „-” kolejno zmniejszasz moc grzejną aż do 0.

Dotykając przycisku „+” kolejno zwiększasz moc grzejną aż do 9.

### Gdy na wyświetlaczu miga $\geq \leq$ na przemian z ustawioną mocą grzejną

Co to oznacza?

- naczynie nie stoi na obsługiwanej (włączanej) polu grzejnym lub
- naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest za małe względem pola grzejnego lub nie stoi dokładnie na jego środku.

Płyta kuchenna zacznie gotować dopiero, gdy ustawisz naczynie do gotowania indukcyjnego na właściwym polu grzejnym.

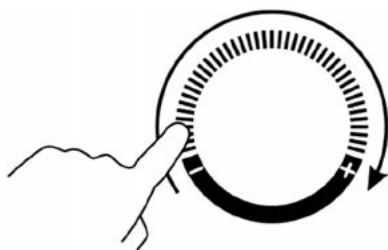
Wyświetlacz zgaśnie automatycznie po 1 minucie, jeżeli nie postawisz poprawnie właściwego naczynia na płycie kuchennej.

## PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

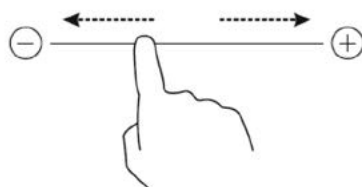
1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, które chcesz wyłączyć.



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



lub



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



po czym



3. Możesz wyłączyć całą płytę kuchenną przełącznikiem dotykowym zasilania.



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

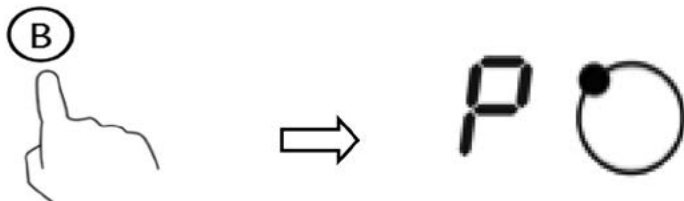


## WZMOCNIENIE MOCY FUNKCJĄ „BOOSTER”

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



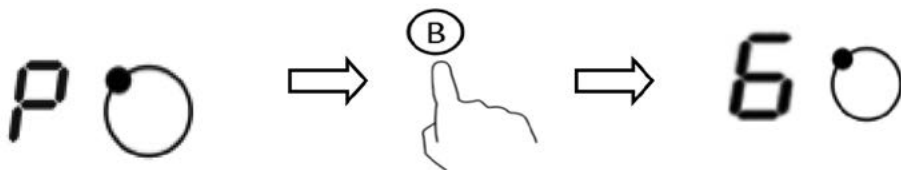
2. Wciśnij przycisk B, na wyświetlaczu pojawi się litera P. Oznacza to, że funkcja Booster została uruchomiona.



3. Funkcja Booster uruchamia się na 5 minut, po tym czasie moc pola grzewczego powraca do początkowego ustawienia.

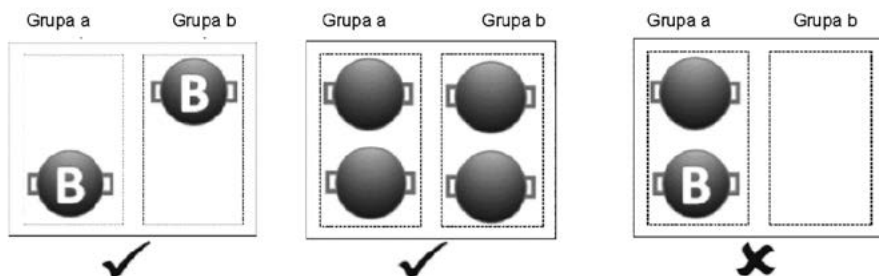


4. Jeżeli chcesz skasować funkcję Booster przed upływem 5 minut, wciśnij przycisk ustawień wybranego pola, następnie wciśnij przycisk B. Strefa grzewcza przełączy się do początkowego ustawienia.



## OGRANICZENIA DZIAŁANIA FUNKCJI WZMOCNIENIA MOCY GRZEJNEJ

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



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

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

## UWAGA NA GORĄCE POLA


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




## BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA PANELU PŁYTY KUCHENNEJ

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

## WŁĄCZANIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

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

## WYŁĄCZANIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

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



Gdy włączona jest blokada panelu sterowania płytą indukcyjną, na dotyk reaguje wyłącznie przełącznik zasilania. Dlatego w razie niebezpieczeństwa możesz zawsze wyłą-



czyć płytę kuchenną, lecz aby używać jej elementów sterowania, trzeba najpierw wyłączyć blokadę.

## OBSŁUGA ZEGARA

Zegar może pełnić dwie funkcje:

- Możesz używać go jak zwykły minutnik. Wówczas zegar, odliczywszy nastawiony czas, nie wyłączy żadnego z włączonych pól grzejnych.
- Możesz również za pomocą zegara wyłączyć pole lub pola grzejne po upływie zadanego czasu.
- Zegar ustawić można w obu trybach na maksymalnie 99 minut.

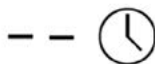
## ZEGAR W FUNKCJI MINUTNIKA

Bez wyboru konkretnych pól grzejnych

1. Płyta indukcyjna powinna być włączona.

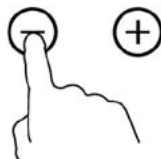
Uwaga: minutnik działa nawet jeśli nie wybierzesz konkretnego pola grzejnego.

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



3. Ustaw czas do odliczenia za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+”.

Wskaźnik zegara zacznie migać i wyświetli odliczany czas.

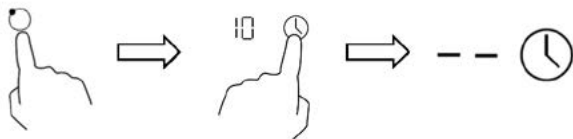


Wskazówka: Za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+” możesz odpowiednio zmniejszyć lub zwiększyć ilość odliczanego czasu o 1 minutę za każdym dotknięciem.

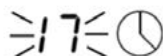
Aby zmniejszać lub zwiększać zadany czas skokowo co 10 minut, naciśnij i przytrzymaj odpowiednio „-” lub „+”.

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

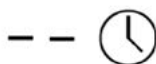
4. Dotknij przycisk wyboru pól grzejnych, a następnie przycisk sterowania zegarem — wyłączy to funkcję zegara, co sygnalizowane jest wartością „--” na wskaźniku zegara.



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



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



### WYŁĄCZENIE JEDNEGO POLA GRZEJNEGO PO ODLICZENIU CZASU

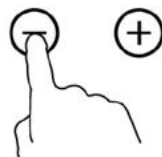
1. Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego.



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



3. Ustaw czas za pomocą przycisków zegara.

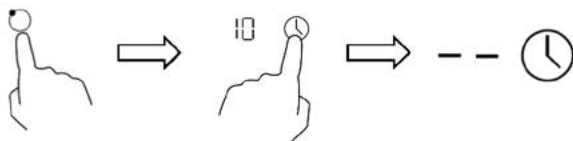


Wskazówka: Za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+” możesz odpowiednio zmniejszyć lub zwiększyć ilość odliczanego czasu o 1 minutę za każdym dotknięciem.

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

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

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



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



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



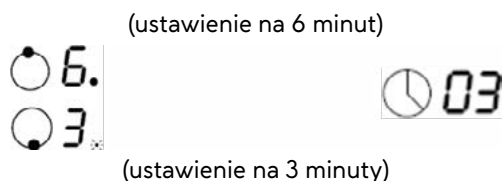
## USTAWIANIE ZEGARA, ABY WYŁĄCZYĆ WIĘCEJ NIŻ JEDNĄ STREFĘ GOTOWANIA

1. Jeśli funkcję wyłączenia aktywujemy na obu polach, wskaźnik timera pokaże najkrótszy ustawiony czas.

(np.: strefa 1# ustawiona zostanie na 3 minuty, strefa 2# na 6 minut, wskaźnik pokaże „3”.)

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

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



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.

## ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Czujnik temperatury w płycie ceramicznej 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 wyłączania się. Płyta wyłącza się automatycznie, jeżeli zapomnisz wyłączyć pola grzejne. Domyślny czas automatycznego wyłączenia podano w tabeli poniżej:

Stopień mocy grzejnej	1	2	3	4	5	6	7	8	8
Domyślny czas grzania (w godz.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 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

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

## USTAWIENIA MOCY GRZEJNEJ

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

Moc grzejna	Zastosowania
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Łagodne podgrzewanie niewielkiej ilości produktów</li> <li>· Topienie czekolady i masła, oraz gotowanie potraw, które łatwo przypalić</li> <li>· Łagodne wrzenie</li> <li>· Wolne podgrzewanie</li> </ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Odgrzewanie</li> <li>· Intensywne wrzenie</li> <li>· Gotowanie ryżu</li> </ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Smażenie naleśników</li> </ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Podsmażanie</li> <li>· Gotowanie makaronu</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Smażenie błyskawiczne</li> <li>· Smażenie intensywne</li> <li>· Zagotowywanie zup</li> <li>· Gotowanie wody</li> </ul>

## PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta indukcyjna została podłączona do źródła zasilania i czy włączono jego doływ. Sprawdź, czy w instalacji domowej jest prąd. Jeżeli nie można rozwiązać problemu, wezwij wykwalifikowanego serwisanta.
Przyciski nie reagują na dotyk.	Włączono blokadę bezpieczeństwa.	Wyłącz blokadę bezpieczeństwa. Patrz pkt „Jak używać płyty kuchennej”.
Przyciski dotykowe nie działają zbyt dobrze.	Powierzchnia szkła nad elementami dotykowymi jest nieco wilgotna lub dotykasz ich tylko czubkiem palca, przez co nie reagują należycie.	Powierzchnia przycisków dotykowych powinna być idealnie sucha. Dotykaj przycisków całym opuszkiem palca.
Powłoka szklana jest porysowana.	Gotowano w naczyniach o nierównych, ostrych krawędziach. 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 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.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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 ścierką 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 ceramicznych.</li> <li>• Dokładnie usuń resztki po preparacie do mycia płyty ceramicznej, może on odbarwić powłokę szklaną.</li> </ul>

<p>Przypalona przelana zawartość naczyń, stopione plamy oraz plamy po wykipiających potrawach z dużą zawartością cukru na powłoce szklanej</p>	<p>Należy usuwać je dokładnie ostrym nożem, żyłką lub specjalistycznym drapakiem do indukcyjnych płyt kuchennych, zachowując ostrożność podczas czyszczenia gorących pól grzejnych.</p> <ol style="list-style-type: none"> <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 ścierki do naczyń lub ręcznika papierowego.</li> <li>4. Czyść według instrukcji w krokach od 2 do 4 w pkt. „Zwykle zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania”.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plamy od żywności stopionej ciepłem od produktów stódkich lub wykipienia należy usuwać natychmiast. Jeżeli ostygła i przywra 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 plamie, aby ją wchłoniąć.</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 kuchenna	MPM-45-IM-07	MPM-60-IM-04	MPM-60-IM-05
Liczba pól grzejnych	3 pola	4 pola poszerzane	4 pola
Napięcie zasilania	220-240 V AC	220-240 V AC	220-240 V AC
Moc elektryczna zainstalowana	5000-6100 W	6600-7400 W	6600-7400 W
Wymiary produktu (szer. × dł. × wys., mm)	450x510x62	590x520x62	590x520x62
Wymiary w zabudowie AxB [mm]	425x495	565x495	565x495

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

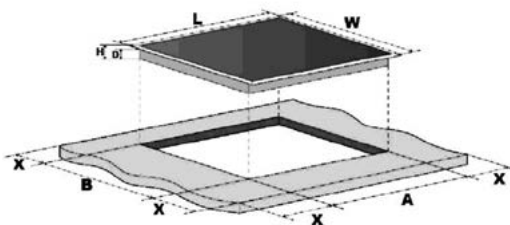
## MONTAŻ

### DOBÓR MIEJSCA MONTAŻU

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

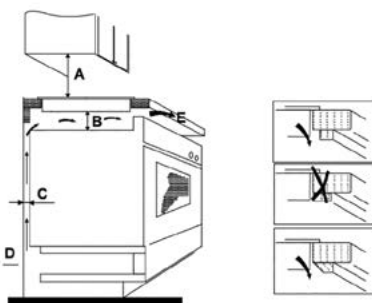
Ze względów montażu i użytkowania, wokół zamontowanej płyty należy zachować wolny odstęp na powierzchni blatu o szerokości min. 5 cm.

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



MODEL	L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
MPM-45-IM-07	450	510	62	58	425	495	50 min.
MPM-60-IM-04	590	520	62	58	560	490	50 min.
MPM-60-IM-05	590	520	62	58	560	490	50 min.

### ODSTĘP OD ŚCIANY TYLNEJ LUB BOCZNEJ



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

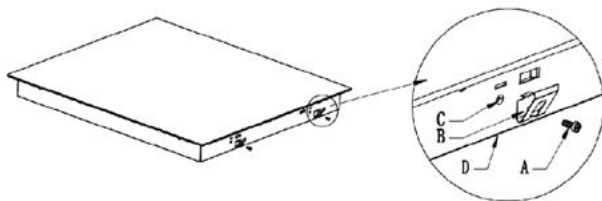


## WSPORNIKI MONTAŻOWE

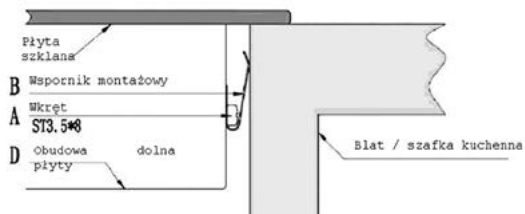
### PRZED PRZYTWIERDZENIEM WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH

Ustawić urządzenie na gładkiej i nośnej powierzchni (podkładając pod nie oryginalne opakowanie). Chronić elementy sterowania i regulacji, wystające ponad powierzchnię płyty, przed uderzeniami i obciążeniem.

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



Należy dopasować położenie wsporników montażowych do grubości blatu.

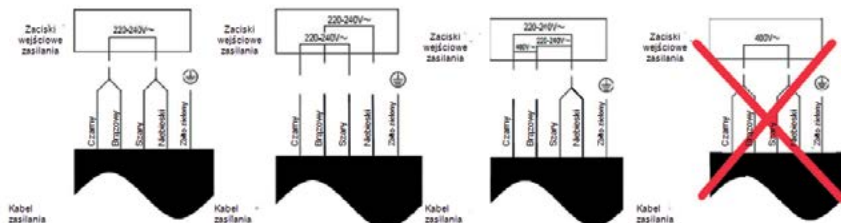


- a) Wkręt
- b) Wspornik
- c) Otwór pod wkręt
- d) Spód płyty kuchennej

## PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Urządzenie charakteryzuje się znacznym poborem mocy i wymaga doprowadzenia źródła zasilania elektrycznego poprzez listwę zaciskową z bezpiecznikiem automatycznym, o wystarczającej obciążalności prądowej, umieszczonej jak najbliżej urządzenia. Montaż urządzenia wolno powierzyć wyłącznie uprawnionemu elektrykowi.

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

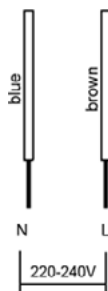


## OSTRZEŻENIA

1. Indukcyjna płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany serwis. Nigdy nie przeprowadzaj montażu samodzielnie.
2. Płytę należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
3. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią roboczą powinny wytrzymać ciepło.
4. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa przekładkowa i klej muszą być odporne na ciepło.
5. Nie należy używać odkurzacza parowego.
6. Ta płyta może być podłączona tylko do zasilania o impedancji systemowej nie większej niż 0,427 omów. W razie potrzeby należy skonsultować się z autoryzowanym dostawcą w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.
7. Płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
8. Płyta kuchenna nie może być montowana bezpośrednio obok urządzeń chłodzących, zmywarek i suszarek obrotowych.

## PODŁĄCZENIE PŁYTY DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

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



1. Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić instalator przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
2. Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
3. Instalator musi zapewnić prawidłowe połączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
4. Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
5. Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

## BEZPIECZEŃSTWO

- Przed montażem i uruchomieniem urządzenia należy przeczytać niniejszą instrukcję. Producent urządzenia nie ponosi żadnej odpowiedzialności za błędy w montażu i użytkowaniu urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku lat 8 lub starsze, osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym ryzyko. Dzieciom nie wolno się bawić urządzeniem. Dzieci pozbawione nadzoru osób dorosłych nie mogą czyścić ani zajmować się pielęgnacją urządzenia.
- Urządzenie służy wyłącznie do podgrzewania i gotowania żywności cieczy. Użytkowanie w innym celu jest ściśle zabronione.
- Na płytach indukcyjnych należy gotować wyłącznie w naczyniach metalowych, przeznaczonych do gotowania na kuchniach indukcyjnych. Nie zbliżaj do płyt grzejnych naczyń lub pojemników wykonanych z melaminy lub tworzywa sztucznego.
- Jeżeli urządzenie musi być zasilane przez transformator sieciowy, należy podłączyć i używać go zgodnie z instrukcją producenta, zabezpieczając obwód zasilania przed nadmiernym obciążeniem prądem, które może grozić przegrzaniem się instalacji i urządzenia.
- Nie wolno skręcać ani załamywać kabli elektrycznych. Nie wolno zbliżać ich do gorących powierzchni. Po zakończeniu montażu należy sprawdzić, czy kabel zasilania nie został przycięty między zabudową i urządzeniem.

- Utrzymuj powierzchnie urządzenia w czystości. Brud grozi usterkami i awarią urządzenia.
- Powierzchnia urządzenia rozgrzewa się do wysokiej temperatury w trakcie użytkowania.
- Powierzchnie pozostają gorące przez jakiś czas po zakończeniu pracy z urządzeniem. Nie wolno dotykać ani czyścić pól grzejnych płyty kuchennej, zanim całkowicie ostygną!
- W razie uszkodzenia przewodu zasilania urządzenia, należy zwrócić się o jego wymianę do producenta urządzenia, jego autoryzowanego serwisanta lub innego, odpowiednio wykwalifikowanego specjalisty. Nieprofesjonalna wymiana czyni dalsze użytkowanie urządzenia niebezpiecznym!

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

## KONSERWACJA

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

### CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

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

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

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

### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

Urządzenie jest wyłączone:

Sprawdź, czy podłączono urządzenie do źródła zasilania.

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

Na wskaźniku widać literę „H”:

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

### POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII PŁYTY INDUKCYJNEJ

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

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

## 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.

# AKCESORIA

I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA

[mpmstrefa.pl](http://mpmstrefa.pl)



## 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.

## INTRODUCTION

*Thank you for choosing this appliance.*

*It has been designed to give years of trouble-free use provided it is installed and maintained correctly.*

**PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING YOUR APPLIANCE. IT IS ADVISABLE TO KEEP YOUR PURCHASE AND INSTALLATION RECEIPTS WITH THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE. INCLUDED IS SOME IMPORTANT SAFETY INFORMATION IN ADDITION TO GUIDELINES AND RECOMMENDATIONS THAT WILL ENABLE YOU TO TAKE FULL ADVANTAGE OF ALL THE FUNCTIONS AVAILABLE.**

**THIS QUALITY APPLIANCE HAS BEEN TESTED AND CERTIFIED TO MEET ALL APPLICABLE ELECTRICAL AND SAFETY STANDARDS.**

**THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED AND CONNECTED IN ACCORDANCE WITH CURRENT REGULATIONS.**

**AFTER UNPACKING THE APPLIANCE ENSURE THAT THERE IS NO VISIBLE DAMAGE. IF THE APPLIANCE HAS BEEN DAMAGED DURING TRANSIT, DO NOT USE IT, CONTACT YOUR RETAILER IMMEDIATELY..**

## SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

## INSTALLATION

### **Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

## OPERATION AND MAINTENANCE

### **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

## Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

## Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

## Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

**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 of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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 the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



**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.**

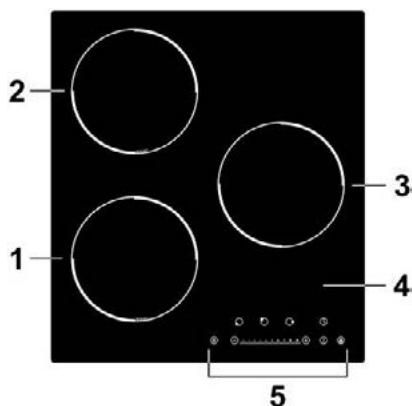
**WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**

**Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts**

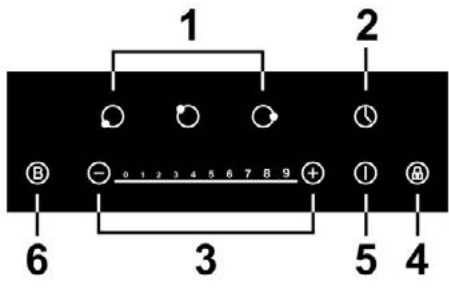
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

### Model MPM-45-IM-07

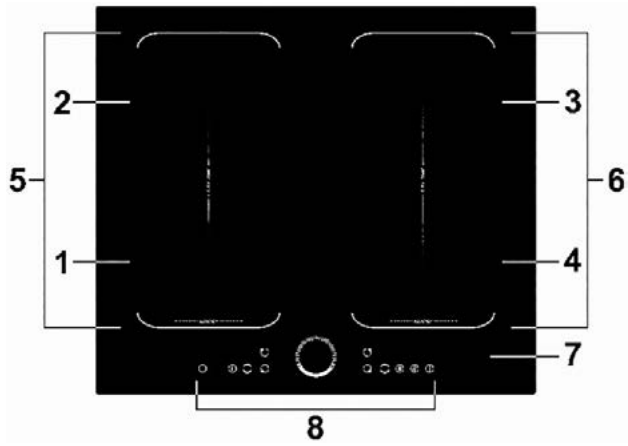


1. Max power 2000 booster 2600 W Cook Zone
2. Max power 1500 booster 2000 W Cook Zone
3. Max power 1500 booster 2000 W Cook Zone
4. Glass plate
5. Control panel

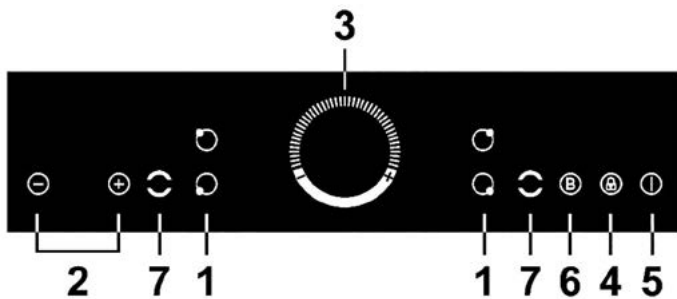


- 1. Heating zone selection control
- 2. Timer control
- 3. Power/Timer regulating controls
- 4. Keylock button
- 5. On/Off button
- 6. Booster function control

**Model MPM-60-IM-04**

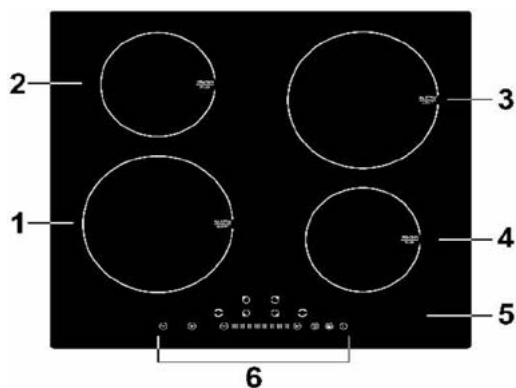


- 1. Max power 2000 booster 2600 W Cook Zone
- 2. Max power 1500 booster 2000 W Cook Zone
- 3. Max power 2000 booster 2600 W Cook Zone
- 4. Max power 1500 booster 2000 W Cook Zone
- 5. Max power 2600 booster 3000 W Cook Zone
- 6. Max power 2600 booster 2000 W Cook Zone
- 7. Glass plate
- 8. Control panel

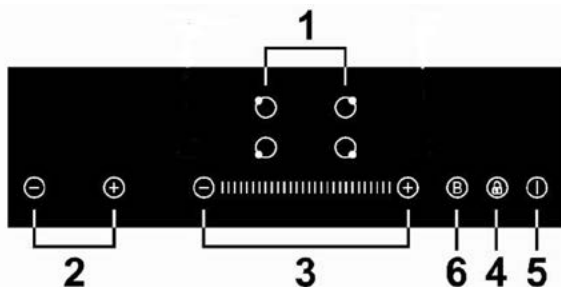


1. Heating zone selection controls
2. Timer regulating controls
3. Power regulating key
4. Key/Lock control
5. ON/OFF control
6. Booster function control
7. Free zone control

### Model MPM-60-IM-05



1. Max power 2000 booster 2600 W Cook Zone
2. Max power 1500 booster 1800 W Cook Zone
3. Max power 2000 booster 2600 W Cook Zone
4. Max power 1500 booster 1800 W Cook Zone
5. Glass plate
6. Control panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer regulating controls
3. Power regulating key
4. Key/Lock control
5. ON/OFF control
6. Booster function control

## SECTION 4. OPERATING THE APPLIANCE

### 4.1. COOKWARE SUITABLE FOR CERAMIC HOB

Ceramic hobs do not pick pot. You can use any kind of pot or pan. Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone.

### 4.2. COOKWARE SUITABLE FOR INDUCTION HOB

Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.

Pans suitable for induction hob use must be made from magnetizable metal such as cast iron or steel. Pure aluminum, copper or glass pans will not work with this type of hob unless the base is bonded with a magnetic metal.


Check that pans are attracted to a magnet - this ensures that they are suitable for use with an induction hob.

It is important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on Induction Hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.

### CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
  - You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
  - If you do not have a magnet:
1. Put some water in the pan you want to check.

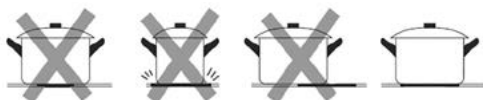
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



## Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.

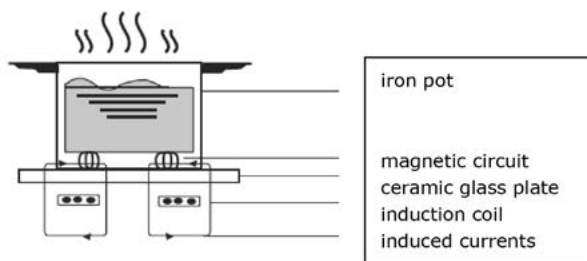


Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass..



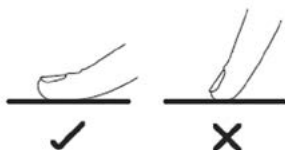
## A WORD ON INDUCTION COOKING

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



### 4.3. USING THE TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



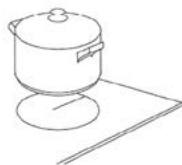
## USING YOUR HOB

### TO START COOKING ON-OFF

1. To turn the appliance on or off, press and hold the Power On/Off control (5) until you hear a 'beep'.  
When the appliance powers up, the heat zone indicators will display.



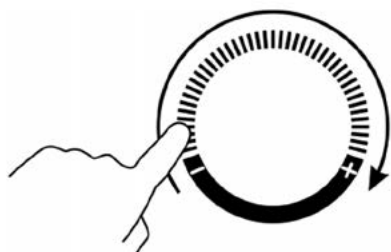
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.  
Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



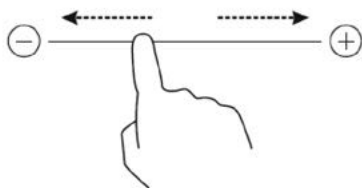
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
  - You can modify the heat setting at any time during cooking.
  - You can modify the power level from 0 to 9 By the slide control.
4. Set a power level by touching the “-”, “+”, or slide along the slider control, or just touch any point of the slider.



or



- a. If you don't select a heat zone within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
- c. If slide along the “-”, power will vary from stage 2 to stage 8. Press “-”, power will decrease by one stage each time till stage 0. Press “+”, power will increase by one stage each time till stage 9.

### If the display flashes $\geq \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

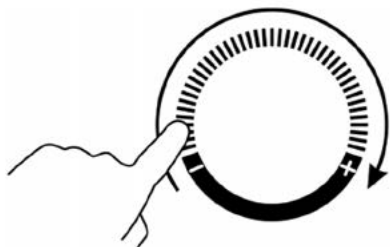
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

### WHEN YOU HAVE FINISHED COOKING

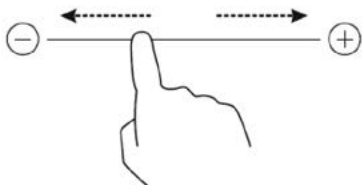
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”.  
Or slide along to the left point, and then touch the “-”.  
Or touch the left point of slider, and then touching the “-”.



or



Make sure the power display shows “0”, then shows “H”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.



4. Beware of hot surfaces “H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

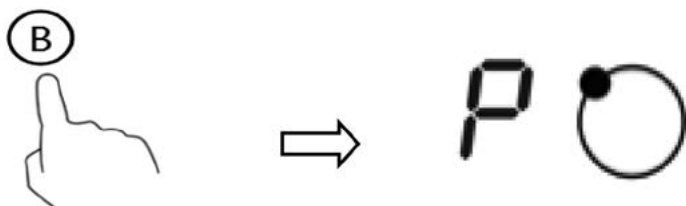


#### USING THE BOOST TO GET LARGER POWER

1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.



2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show “P” to indicate that the zone is boosting.

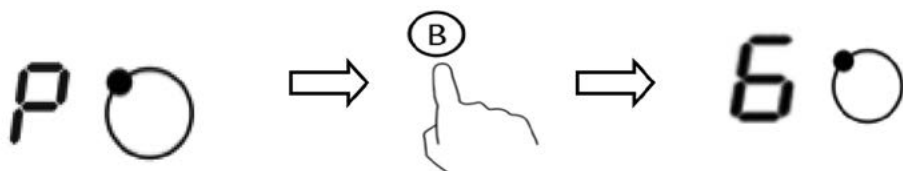




- The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage which was set before boost.

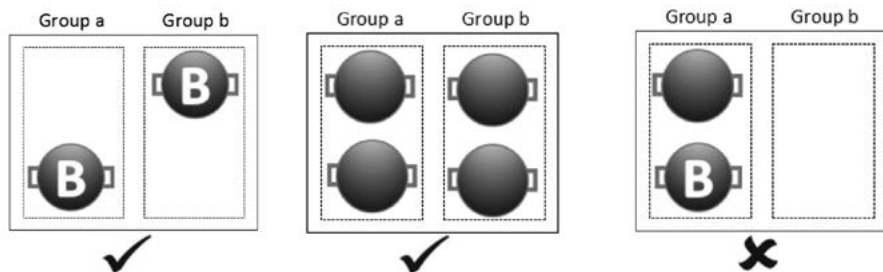


- If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button. The heating zone will go back to the



### RESTRICTIONS WHEN USING BOOST FUNCTION

In this hob every zone can work with Boost function, if you need to use boost please switch off the other zone in the same group first. Otherwise the **P9** and **P9** symbols will flash on the display of the selected zone and power level **P9** is automatically set.



- If you don't choose a heat setting within 1minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- You can modify the power level from 0 to 9 By the slide control.

### BEWARE OF HOT SURFACES


"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.




## CHILD LOCK CONTROL

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

## TO LOCK THE CONTROLS

Touch the keylock  control. The timer indicator will show 'Lo'.

## TO UNLOCK THE CONTROLS

- Make sure the Induction hob is turned on.
- Touch and hold the keylock control  for a while.
- You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## USING THE TIMER

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

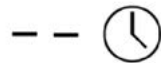
## USING THE TIMER AS A MINUTE MINDER

If you are not selecting any cooking zone

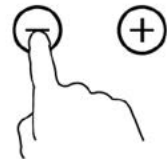
### 1. Make sure the cooktop is turned on.

**Note:** you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

### 2. Touch the timer control, the timer indicator shows "30".

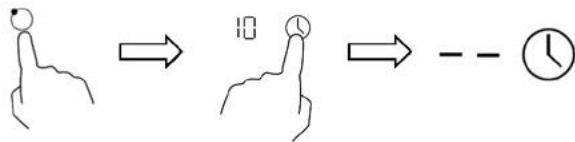


### 3. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.

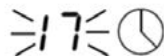


Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

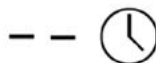
4. Touching the heating zone selection control, and then touch the 'Timer', the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the set time finished.



### SETTING THE TIMER TO TURN ONE COOKING ZONE OFF

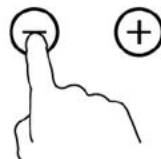
1. Touching the heating zone selection control.



2. Touch the timer control, the timer indicator show "30".

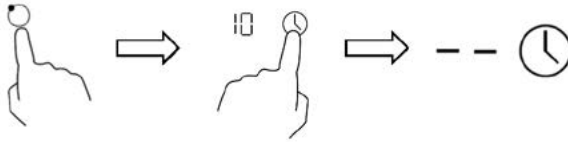


3. Set the time by touching the control of the timer.

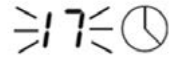


Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Touching the heating zone selection control, and then touch the 'Timer', the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



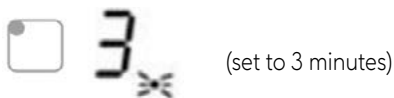
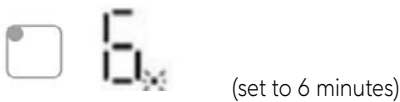
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



### SETTING THE TIMER TO TURN MORE THAN ONE COOKING ZONE OFF

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

### OVER-TEMPERATURE PROTECTION

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

### RESIDUAL HEAT WARNING

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

## AUTO SHUTDOWN

Another safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

## COOKING GUIDELINES

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

### COOKING TIPS

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

### SIMMERING, COOKING RICE

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

### SEARING STEAK

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

### FOR STIR-FRYING

5. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
6. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
7. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
8. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
9. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.

10. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.

11. Serve immediately.

## HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sautéing</li><li>• cooking pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

## CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch the power to the cooktop off.</li><li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li><li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li><li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li><li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li><li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li></ul>

<p>Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>· Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>

## HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>
<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.</p>

Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

## TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking Hob	MPM-45-IM-07	MPM-60-IM-04	MPM-60-IM-05
Cooking Zones	3 Zones	4 Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240 V AC	220-240 V AC	220-240 V AC
Installed Electric Power	5000-6100 W	6600-7400 W	6600-7400 W
Product Size L×W×H(mm)	450x510x62	590x520x62	590x520x62
Building-in Dimensions A×B (mm)	425x495	565x495	565x495

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.



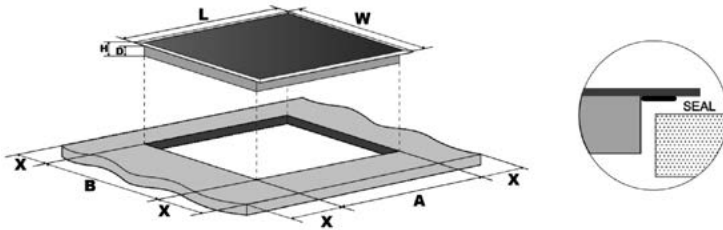
## SECTION 5. INSTALLATION

### 5.1. SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

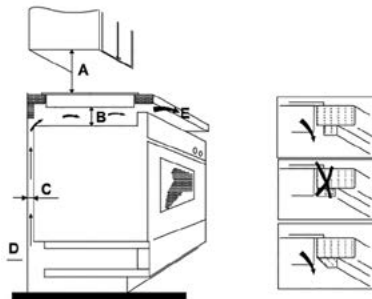
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



MODEL	L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
MPM-45-IM-07	450	510	62	58	425	495	50 min.
MPM-60-IM-04	590	520	62	58	560	490	50 min.
MPM-60-IM-05	590	520	62	58	560	490	50 min.

### 5.2. SPACE TO REAR OR SIDE WALL



A = 760 mm    B = 50 mm (min)

D = Air Gap/Intake

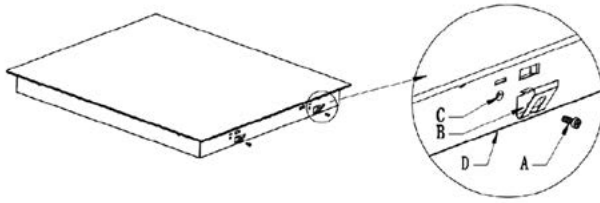
C = 30/20 mm (min)

E = Air Exit (10/5 mm)

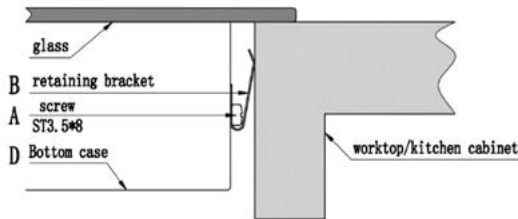
### 5.3. FIXING BRACKETS BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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 four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



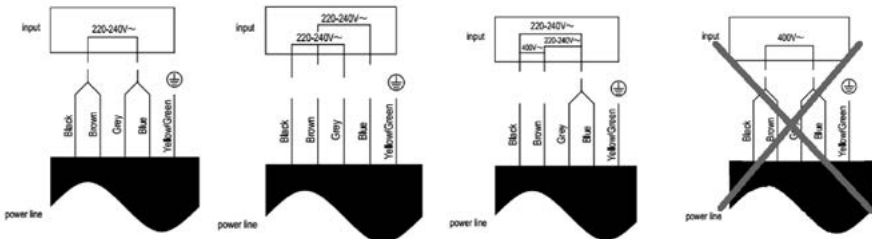
- a) Screw
- b) Bracket
- c) Screw Hole
- d) Base of hotplate

### CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The cooker will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the cooker electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

### ELECTRICAL CONNECTION

These appliances have a large Power Rating and must be 'hard wired' into a suitable fused spur adjacent to the appliance housing. The product must be installed by a Qualified Electrician. Please note that a switchable spur should be accessible above the work surface in order that the power can be turned off.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents. If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

## SAFETY ADVICE

- Please read this booklet thoroughly before installing and switching on the appliance. The manufacturer accepts no responsibility for incorrect installation and usage.
- This appliance is guaranteed for Domestic Use Only.
- This appliance shall not 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, unless they have been given supervision or instruction on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance must only be used for cooking/heating foods and liquids. Do not use it for any other purpose.
- It is important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on Induction or Ceramic Hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.
- If using an adaptor, this must be used in accordance with the manufacturer's instructions and ensure that the electrical circuit is not overloaded as this could cause overheating.
- Do not twist or bend the cables, and keep them away from hot surfaces. Following installation make sure that the power cable is not trapped underneath the appliance.
- Keep the appliance surfaces clean. Failure to do this could lead to the appliance malfunctioning.
- The surface of this appliance will get extremely hot during use.
- The surface of this appliance will remain hot after it has been turned off. Do not touch or clean the heating zone until it has completely cooled down.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## Important Message for Cardiac Pacemaker Implant Patients!

**THE INDUCTION HOB GENERATES MAGNETIC FIELDS IN ITS IMMEDIATE SURROUNDINGS. Your pacemaker must be designed in compliance with the corresponding regulations in order for no interference to be caused between it and the hot-plate. Consult the pacemaker manufacturer or your doctor to determine whether it complies with the regulations in force or whether any incompatibilities exist.**

## MAINTENANCE

Before any maintenance or cleaning work is carried out, DISCONNECT the appliance from the ELECTRICITY supply and ensure that the appliance is completely cool.

### CLEANING THE HOB SURFACE

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure that the surface has cooled down before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface you may need to use some specialist vitro- ceramic glass cleaner, available from all good supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool etc. as this may scratch the surface of the hob.

### WHAT TO DO IF SOMETHING GOES WRONG

There is no power to the appliance:

- Check there is not a power cut
- Check there is power to the electric socket/appliance
- Has the set time elapsed?

After cooking the letter ' H ' is displayed:

- This is the hot surface indicator – it will remain on until the appropriate heat zone has completely cooled down.

### WHAT TO DO IF INDUCTION HOB GOES WRONG

After switching off, the appliance sounds like it is still running:

- This is the cooling fan – it will remain on until the appliance has completely cooled down.
- This indicates high temperature. Allow the hob to cool down then start again the hob makes a 'clicking' noise during use:
- This is quite normal – it is the sound of the induction coils during operation.

If an abnormality comes up, the induction cooker will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure.	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor.	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor.	Please restart after the cooker cools down.

For all other error codes, switch off and call your service provider.

### 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.

## Szanowny Kliencie!

**Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.**

**W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.**

## Karta gwarancyjna/Warranty card

**Data sprzedaży/**

Date of sale

**Podpis sprzedawcy/**

Signature of Seller

**Pieczętka sklepu/**

Stamp shop

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 42 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

Pieczęć i podpis osoby dokonującej montażu kuchni gazowej lub elektrycznej

.....

.....

miejsowość

data

.....

podpis

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,  
Korpele 71,  
+48 (22) 380 52 42

serwisdagd@mpm.pl  
www.mpm.pl

**Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.**

**Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.**

Czytelny podpis kupującego/  
Legible signature of the buyer

# OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – PPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieją obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
  - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
  - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
  - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
  - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
    - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
    - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),
    - nieprawidłowego transportu;
  - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
  - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
  - g) czynności konserwacyjne;
  - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
  - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
  - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji.
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie [www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (22) 380 52 42 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: [serwisdaqd@mpm.pl](mailto:serwisdaqd@mpm.pl), celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

**Data naprawy/**  
*Date of repair*

**Numer naprawy/**  
*Number repair*

**Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/**  
*Description of activities performed and specific parts*

**Pieczętka punktu serwisowego/**  
*Stamp service point*

<b>Data naprawy/</b> <i>Date of repair</i>	<b>Numer naprawy/</b> <i>Number repair</i>	<b>Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/</b> <i>Description of activities performed and specific parts</i>	<b>Pieczętka punktu serwisowego/</b> <i>Stamp service point</i>

**Numer seryjny/**  
*Serial number*



**WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH**

<b>MIEJSCOWOŚĆ</b>	<b>ADRES</b>	<b>TELEFON</b>
Bartoszyce	Warszawska 10	22/ 380-52-42
Bartoszyce	Bema 5	690-313-233
Białe Błota	Ziarnista 13	22/ 380-52-42
Białystok	Antoniukowska 54/9	22/ 380-52-42
Białystok	Sienkiewicza 55a	85/ 664-22-05
Bierutów	Konopnickiej 38/6	22/ 380-52-42
Biłgoraj	3go Maja 72	22/ 380-52-42
Bolesławiec	Różana 18b	75/ 735-12-24
Bydgoszcz	Pucka 7	22/ 380-52-42
Chełm	Zawadówka 74a	22/ 380-52-42
Chrzanów	Berka Joselewicza 5a	22/ 380-52-42
Ciechanów	Głowackiego 12	23/ 672-48-34
Częstochowa	Paderewskiego 2	22/ 380-52-42
Częstochowa	Sikorskiego 4/6	22/ 380-52-42
Częstochowa	Niepodległości 30	22/ 380-52-43
Ćwiklice	Orzechowa 4e	22/ 380-52-42
Elbląg	Ogólna 53	55/ 232-19-61
Gdańsk	Trakt Św. Wojciecha 223/225	22/ 380-52-42
Gdańsk	Wika-Czarnowskiego2b/16	22/380-52-42
Gdynia	Jana z Kolna 30	22/ 380-52-42
Gdynia	Wójta Radtkego 34	58/ 661-62-08
Golczewo	Zwycięstwa 20	22/ 380-52-42
Garzów Wlkp.	Maścickiego 14	22/ 380-52-42
Grajewo	os. Młodych 22	86/ 272-45-51
Grodzisk Mazowiecki	Działkowa 5	22/ 755-58-72
Grudziądz	Sudecka 16	22/ 380-52-42
Grudziądz	Al. 23-go Stycznia 56	56/ 462-07-41
Inowrocław	Wojska Polskiego 33 lok 10	22/ 380-52-42
Jelenia Góra	Forteczna 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Poznańska 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Górnośląska 44-46	62/ 753-43-02
Katowice	Ulańska 16	32/ 254-72-28
Kielce	Jana Nowaka Jezioranskiego 73	22/ 380-52-42
Kielczów	Wiosenna 29	22/ 380-52-42
Koniaków	Koniaków 1060	501-216-408
Konin	3 Maja 33	22/ 380-52-42
Koszalin	Małopolska 1C	22/ 380-52-42
Kraków	Os.Oświecenia 22a	22/ 380-52-42
Kraków	Kościuszki 56	22/ 380-52-42
Kraków	Lotnicza 4	22/ 380-52-42
Kraków	Krakusa 9	22/ 380-52-42
Kraków	Al.Pokoju 20	22/ 380-52-42
Kraków	Św.Filipa 23/4	22/ 380-52-42
Krosno	Legionów 2a	22/ 380-52-42
Kwidzyn	Staszica 22	55/ 613-10-13
Legnica	Gniewomirowice 614	22/ 380-52-42
Lubawa	Zamkowa 23	22/ 380-52-42
Lubin	Magnoliowa 9	22/ 380-52-42
Lublin	Betonowa 6	22/ 380-52-42
Łomża	Nowogrodzka 73	22/ 380-52-42
Łomża	Prusa 14 lok. 75	86/ 219-09-00
Łowicz	os. Bratkowice 24-27	46/ 830-23-27
Łódź	Marynarska 42	22/ 380-52-42
Łódź	Lutomierska 69 lok. 3U	22/ 380-52-42
Łódź	Kasprzaka 3	22/ 380-52-42
Mierzyn	Welecka 50	91/ 482-66-63
Międzyrzec P.	Partyzantów 4a	83/ 371-40-06
Mława	Plk. Franciszka Dudzińskiego 14	22/ 380-52-42
Munina	Długa 19	22/ 380-52-42

**WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH**

<b>MIEJSCOWOŚĆ</b>	<b>ADRES</b>	<b>TELEFON</b>
Nowy Sącz	Barska 2	22/ 380-52-42
Nowy Sącz	Franciszkańska 4	22/ 380-52-42
Nysa	pl. Staromiejski 7	22/ 380-52-42
Olecko	Nocznickiego 26	22/ 380-52-42
Olsztyn	Błękitna 9	22/ 380-52-42
Opole	Szarych Szeregów 11	77/ 457-80-87
Ostrowiec Świętokrzyski	Samsonowicza 18K	22/ 380-52-42
Ostrów Wlkp.	Piłsudskiego 7	22/ 380-52-42
Pila	Jana Styki 3	22/ 380-52-42
Piotrków Trybunalski	Stowackiego 70a	22/ 380-52-42
Plock	Walczyńskich 9a paw.4	22/ 380-52-42
Poznań	Goleszowska 26	22/ 380-52-42
Poznań	Grunwaldzka 330	22/ 380-52-42
Puławy	Olszewskiego 10	22/ 380-52-42
Racibórz	Wojska Polskiego 6a/3	32/ 415-26-04
Radom	Chrobrego 48	22/ 380-52-42
Reda	Wodniaków 2/8	22/ 380-52-42
Ruda Śląska	Piastowska 8	22/ 380-52-42
Ruda Śląska	1 maja 318 B	32/ 771-73-12
Rybnik	Skłodowskiej-Curie 7	32/ 422-52-97
Rzeszów	Krzyżanowskiego 12a	22/ 380-52-42
Rzeszów	Stonieczna 1	17/ 853-38-63
Siedlce	Partyzantów 27a	22/ 380-52-42
Sieradz	Al. Pokoju 7	43/ 822-71-11
Ślupsk	3-go Maja 77/5	22/ 380-52-42
Ślupsk	Al. 3 Maja 82/25	59/ 843 60 83
Stargard Szczeciński	Chopina 31/U/3	91/ 577-26-76
Sokolniki	Sokolniki 8/1	22/ 380-52-42
Suwałki	Kowalskiego 19	87/ 565 56 90
Szczecin	Chmielewskiego 18	22/ 380-52-42
Tarnobrzeg	Kościuszki 24	15/ 822-35-74
Tarnów	Graniczna 8a	22/ 380-52-42
Tczew	Czyżykowska 68	58/ 531-18-07
Toruń	Łyskowskiego 29/35	56/ 648-01-73
Toruń Grębocin	Łąkowa 5	22/ 380-52-42
Trzebiatów	Pl. Pułku Ułanów 1c	22/ 380-52-42
Wadowice	Pl. Bohaterów Getta 1	33/ 823-34-27
Wałbrzych	Długa 39	22/ 380-52-42
Wałbrzych	B. Chrobrego 51	22/ 380-52-42
Wałbrzych	Armii Krajowej 48	74/ 846-34-54
Warszawa	Płocka 15a	22/ 380-52-42
Warszawa	Uniejowska 6	22/ 380-52-42
Warszawa	Chmielna 106b/lok.57	501-162-992
Wągrowiec	Rogosińska 29e	67/ 268-53-98
Węgrów	Strażacka 2	22/ 380-52-42
Wieluń	Sieniec 80c	22/ 380-52-42
Wieluń	Kilińskiego 2	43/ 843-64-75
Włocławek	Okrzei 46	22/ 380-52-42
Włocławek	Broniewskiego 20	22/ 380-52-42
Włocławek	Okrzei 46	54/ 231-22-75
Wolsztyn	Tłoki 112	22/ 380-52-42
Wrocław	Bora Komorowskiego 18	22/ 380-52-42
Zakopane	Kamieniec 21	18/ 206-36-54
Zamość	Reja 2	22/ 380-52-42
Zbąszczyk	Plac Dworcowy 4/1	68/ 384-92-10
Zgierz	Parzęczewska 21	22/ 380-52-42
Zielona Góra	Wyszynskiego 34c	22/ 380-52-42
Złocieniec	Cieszyńska 19	22/ 380-52-42
Złotoryja	Żeromskiego 5/1	22/ 380-52-43
Ząbnica	Graniczna 25	33/ 864-25-10



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

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

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