



INSTRUKCJA OBSŁUGI



PŁYTA INDUKCYJNA

MPM-30-IM-06

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ
Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.
Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.
W celu instalacji przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj tę instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

INSTALACJA

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

RYZYKO SKALECZENIA

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

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

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

OBSŁUGA I KONSERWACJA. ZAGROŻENIE PORAŻENIEM ELEKTRYCZNYM

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

ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWIĄZANE Z NAGRZANIEM PŁYTY

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

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako roboczej powierzchni w kuchni.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani naczyń.
- Nie umieszczaj ani nie zostawiaj żadnych przedmiotów namagnesowalnych (np. Kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. Komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą na nie oddziaływać jego pola elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.

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

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

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

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

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

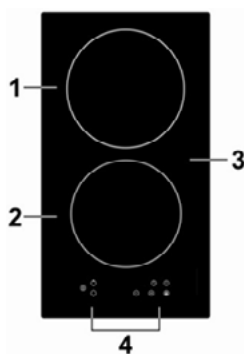
Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

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

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

OPIS URZĄDZENIA

MPM-30-IM-06



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

PANEL STEROWANIA

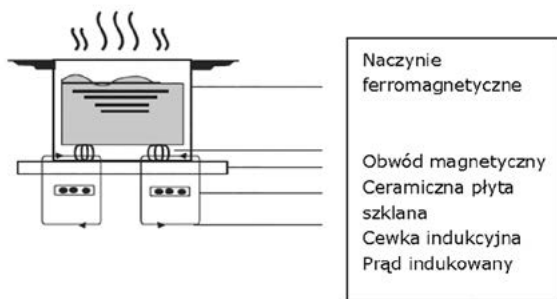


1. Przyciski wyboru pól grzejnych.
2. Timer.
3. Przyciski regulacji mocy/czasu.
4. Przycisk blokady.
5. ON/OFF.
6. Przycisk wzmocnienia mocy grzejnej (Booster).

GOTOWANIE NA PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

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

Powłoka szklana płyty indukcyjnej nagrzewa się wyłącznie od ciepła indukowanego.

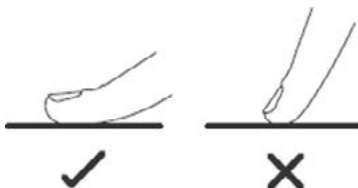


PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

UŻYWANIE PRZYCISKÓW DOTYKOWYCH

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



DOBÓR ODPOWIEDNIH NACZYŃ DO GOTOWANIA



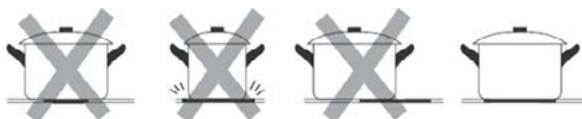
- Używaj naczyń z dnem do gotowania indukcyjnego. Symbol oznaczający, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, znajduje się na opakowaniu lub spodzie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy naczynie metalowe nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą magnesu. Zbliż magnes do spodu naczynia. Jeżeli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



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



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



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



WYMIARY GARNKÓW

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

Optymalne wymiary garnków

ŚREDNICA STREFY GOTOWANIA (MM)
180

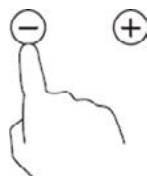
MINIMALNA ŚREDNICA GARNKA (MM)
120

JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENNEJ

ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

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

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



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

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

WZMOCNIENIE MOCY FUNKCJĄ „BOOSTER”

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

PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Dotknij wskaźnika pola, które chcesz wyłączyć.



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



3. Wyłącz urządzenie przyciskiem “ON/OFF”.



4. Uwaga na ciepłą powierzchnię pola grzejnego.



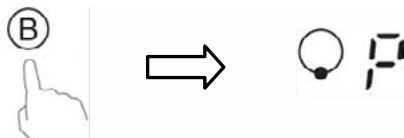
Pola grzejne sygnalizowane wskazaniem „H” są gorące w dotyku. Wskazanie ostrzegawcze zgaśnie dopiero, gdy pole grzejne ostygnie do bezpiecznej temperatury. Jeśli chcesz podgrzać nieco zawartość naczynia, możesz ustawić je na polu grzejnym, które jest nadal gorące po użyciu.

AKTYWACJA FUNKCJI BOOSTER

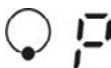
1. Dotknij wskaźnika pola, na którym chcesz uruchomić funkcję Booster, obok wskaźnika pojawi się migająca kropka.



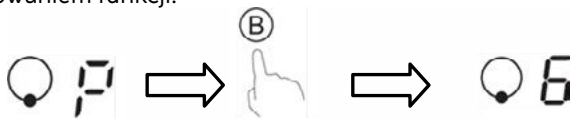
2. Dotknij przycisku Booster, pole zacznie pracować ze zwiększoną mocą. Na wyświetlaczu pojawi się „P” wskazując że funkcja została aktywowana.



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



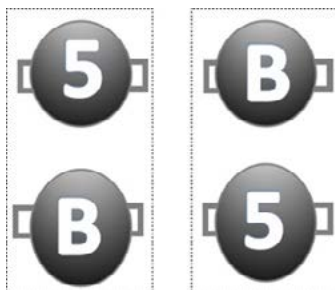
4. Jeśli chcesz anulować funkcję Booster podczas tych 5 minut, dotknij przycisku wyboru strefy ogrzewania, wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie dotknij przycisku Wzmocnienie. Strefa ogrzewania powróci do stopnia mocy ustawionego przed aktywowaniem funkcji.



OGRANICZENIA PODCZAS UŻYTKOWANIA

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

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



BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA W PANELU PŁYTY

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

WŁĄCZENIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

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

WYŁĄCZANIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

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



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

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

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

OSTRZEŻENIE O GORĄCYCH POLACH GRZEJNYCH

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

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

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

Stopień mocy grzejnej	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas grzania (w godz.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

OBSŁUGA ZEGARA

Zegar może pełnić dwie funkcje:

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

ZEGAR W FUNKCJI MINUTNIKA BEZ WYBORU KONKRETNÝCH PÓŁ GRZEJNYCH

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



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

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

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

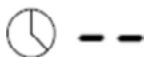
3. Dotknij przycisku „Timer”, minutnik zostanie wyzerowany, i symbol „--” pojawi się na wyświetlaczu.



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



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



USTAWIENIA ZEGARA ABY WYŁĄCZYĆ JEDNĄ STREFĘ

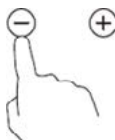
1. Uaktywnij strefę, dla której chcesz dokonać ustawień czasu (np. strefa 2#).



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



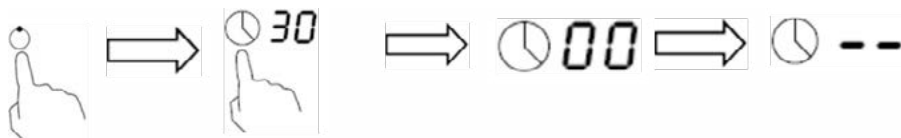
3. Ustaw żądany czas przyciskami “-” lub “+”.



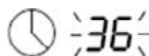
Wskazówka: każdorazowe naciśnięcie “-” lub “+” zmienia ustawienia o 1 minutę.

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

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



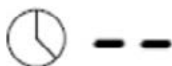
5. Po ustawieniu czasu rozpocznie się natychmiastowe odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas i wskaźnik timera miga przez 5 sekund.



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



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



USTAWIANIE ZEGARA, ABY WYŁĄCZYĆ WIĘCEJ NIŻ JEDNĄ STREFĘ GOTOWANIA

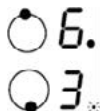
1. Jeśli funkcję wyłączenia aktywujemy na obu polach, wskaźnik timera pokaże najkrótszy ustawiony czas.

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

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

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

(ustawienie na 6 minut)



(ustawienie na 3 minuty)

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



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

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

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

GOTOWANIE, GOTOWANIE RYŻU

- Gotowanie występuje poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy pęcherzyki tylko od czasu do czasu wznoszą się na powierzchnię cieczy. To klucz do pysznych

zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania jedzenia. Sosy na bazie jaj i mąki najlepiej przygotowywać w temperaturze poniżej wrzenia.

- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe ustawienie, aby zapewnić prawidłowe gotowanie żywności w zalecanym czasie.

SOCZYSTE STEKI

Aby przygotować soczyste steki smakowe:

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

DO SMAŻENIA PRZY UŻYCIU WOKA

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

USTAWIENIE POZIOMU MOCY

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

Poziom mocy	Rodzaj przyrządzanej potrawy
1 – 2	• Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • Topienie czekolady, masła i żywności, które palą się szybko • Delikatne gotowanie • Powolne podgrzewanie
3 – 4	• Dogrzewanie • Szybkie gotowanie • Gotowanie ryżu
5 – 6	• Naleśniki

7 – 8	• Smażenie • Gotowanie makaronu
9	• Smażenie na Woku • Zagotowywanie zup • Gotowanie wody

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania (odciski palców, niewielkie ślady, plamy od jedzenia lub plamy od kipienia produktów bez cukru)	1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Nanieś preparat do mycia płyt ceramicznych, gdy płyta jest nadal ciepła (nie nanosć na zbyt gorącą powierzchnię). 3. Przetrzyj całą płytę, po czym wytrzyj ją do sucha czystą ścierką lub papierowym ręcznikiem. 4. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.	• Gdy odłączysz płytę kuchenną od źródła zasilania elektrycznego, nie będzie ona sygnalizowała wskaźnikiem świetlnym, czy jej powierzchnia jest gorąca! Zachowaj ostrożność! • Skrobaki do naczyń metalowych, niektóre drapak z szorstkiego nylonu oraz mlecza i preparaty do szorowania grożą zarysowaniem powłoki szklanej płyty kuchennej. Sprawdź, czy detergent i drapak nadaje się do mycia płyt indukcyjnych. • Dokładnie usuń resztki po preparacie do mycia płyty indukcyjnej, może on odbarwić powłokę szklaną.
Przypalona przelana zawartość naczyń, stopione plamy oraz plamy po wykipiałych potrawach z dużą zawartością cukru na powłoce szklanej	Należy usuwać je dokładnie ostrym nożem, żyłką lub specjalistycznym drapakiem do indukcyjnych płyt kuchennych, zachowując ostrożność podczas czyszczenia gorących pól grzejnych. 1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Zdrap przypalone zabrudzenia i plamy po wykipieniu potraw, przykładając ostrze narzędzia (drapaka) pod kątem 30° do powłoki szklanej, odczekawszy, aż ta ostygnie do w miarę bezpiecznej temperatury. 3. Wytrzyj do czysta resztki brudu i plamy po wykipieniu za pomocą ściěrki do naczyń lub ręcznika papierowego. 4. Czyść według instrukcji w krokach od 2 do 4 w pkt. „Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania”.	• Plamy od żywności stopionej ciepłem od produktów słodkich lub wykipienia należy usuwać natychmiast. Jeżeli ostygną i przywra do szkła, będzie je trudno usunąć, a w skrajnych przypadkach mogą uszkodzić powłokę szklaną. • Niebezpieczeństwo skałeczenia: ostrze drapaka do czyszczenia powłoki szklanej płyty kuchennej jest bardzo ostre i odsłonięte po odciągnięciu osłonki ochronnej. Używaj drapaka z wielką ostrożnością i przechowuj go poza zasięgiem dzieci.

Plamy od wykipienia na elementach sterowania dotykowego	1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Połóż ścierkę na płomie, aby ją wchłonać. 3. Wytrzyj do czysta powierzchnię panelu z elementami dotykowymi za pomocą czystej, wilgotnej gąbki lub ściěrki. 4. Wytrzyj powierzchnię zupełnie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.	• 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.
--	---	--

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Z płyty indukcyjnej słychać szum wentylatora.	Włączył się wentylator układu chłodzenia wbudowanego w płytę indukcyjną, aby nie doszło do przegrzania się elektroniki. Wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne zjawisko i nie wymaga interwencji. Nie odłączaj dopływu zasilania elektrycznego od płyty indukcyjnej, dopóki wentylator pracuje.
Naczynia nie nagrzewają się i nie włączają się wskaźniki świetlne na panelu.	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń na polu grzejnym, bo nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń na polu grzejnym, bo jest ono albo za małe dla danego pola grzejnego, lub nie stoi na jego środku.	Używaj naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Ustaw naczynie na środku pola grzejnego. Średnica jego spodu powinna odpowiadać wielkości pola.
Płyta indukcyjna lub pole grzejne wyłączyło się, słychać sygnał dźwiękowy, a na wskaźniku wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wskaźniku zegara).	Usterka techniczna urządzenia.	Zapisz sygnalizowany kod błędu (literowo-cyfrowy), odłącz płytę indukcyjną od zasilania elektrycznego i wezwij wykwalifikowanego serwisanta.

DANE TECHNICZNE

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

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

Ostrzeżenie dla osób z rozrusznikiem serca!

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

płyt indukcyjnych. Skonsultuj się z jego producentem lub leka- rzem prowadzącym.

KONSERWACJA

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

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

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

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

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

Urządzenie jest wyłączone:

Sprawdź, czy podłączono urządzenie do źródła zasilania.

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

Na wskaźniku widać literę „H”:

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

POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII PŁYTY INDUKCYJNEJ

Płyta kuchenna została wyłączona przełącznikiem zasilania, ale 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.

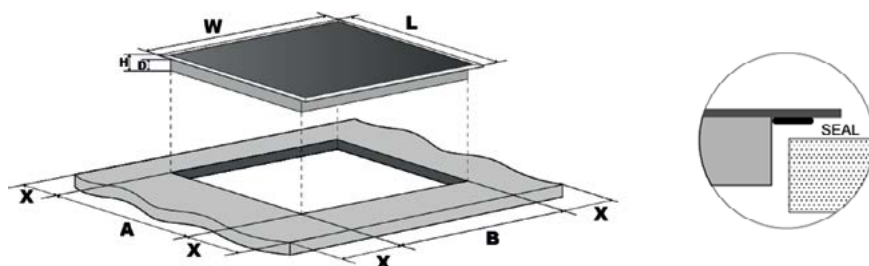
W przypadku innych kodów błędów, odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego i wezwij serwisanta.

MONTAŻ

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

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

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

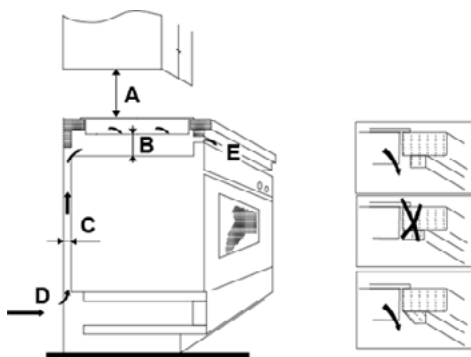


L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
520	288	52	48	500	268	50 min.

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



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



A [mm]	B [mm]	C [mm]	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

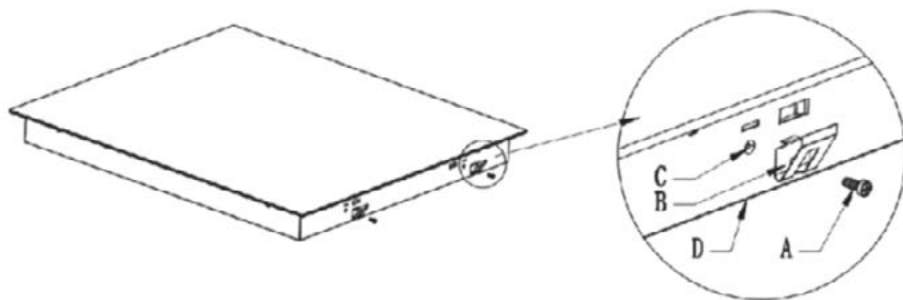
PRZED PRZYTWIERDZENIEM WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH

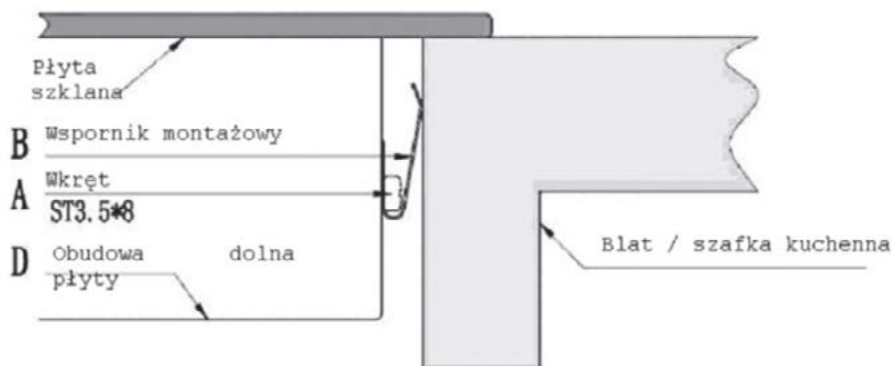
Ustawić urządzenie na gładkiej i nośnej powierzchni (podkładając pod nie oryginalne opakowanie).

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

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

Należy dopasować położenie wsporników montażowych do grubości blatu.





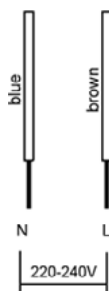
- a) Wkręt
- b) Wspornik
- c) Otwór pod wkręt
- d) Spód płyty kuchennej

OSTRZEŻENIA

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

PODŁĄCZENIE PŁYTY DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

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



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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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.

Szanowny Kliencie!

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

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

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

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

Pieczęć i podpis osoby dokonującej
montażu kuchni gazowej
lub elektrycznej

.....

miejsowość

.....

data

.....

podpis

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

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

serwisdagd@mpm.pl
www.mpm.pl

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

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

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (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; zarówno;
 - 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. Uszkodzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji.
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

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

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (22) 380 52 42 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwisdagd@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 poświadczając w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

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

Numer seryjny/
Serial number

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH

MIEJSCOWOŚĆ	ADRES	TELEFON
Bartoszyce	Warszawska 10	22/ 380-52-42
Bartoszyce	Bema 5	690-313-233
Białe Błota	Ziarnista 13	22/ 380-52-42
Białystok	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
Chelm	Zawadówka 74a	22/ 380-52-42
Chrzanów	Berka Joselewicza 5a	22/ 380-52-42
Ciechanów	Głowackiego 12	23/ 672-48-34
Częstochowa	Paderewskiego 2	22/ 380-52-42
Częstochowa	Sikorskiego 4/6	22/ 380-52-42
Częstochowa	Niepodległości 30	22/ 380-52-43
Ćwiklice	Orzechowa 4e	22/ 380-52-42
Elbląg	Ogólna 53	55/ 232-19-61
Gdańsk	Trakt Św. Wojciecha 223/225	22/ 380-52-42
Gdańsk	Wiśka-Czarnowskiego 2b/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
Gorzów Wlkp.	Mościckiego 14	22/ 380-52-42
Grajewo	os. Młodych 22	86/ 272-45-51
Grodzisk Mazowiecki	Działkowa 5	22/ 755-58-72
Grudziądz	Sudecka 16	22/ 380-52-42
Grudziądz	Al. 23-go Stycznia 56	56/ 462-07-41
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 Jeziorańskiego 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	Lutomska 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

MIJESKOWOŚĆ	ADRES	TELEFON
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
Piła	Jana Styki 3	22/ 380-52-42
Piotrków Trybunalski	Słowackiego 70a	22/ 380-52-42
Płock	Walczyńskich 9a paw.4	22/ 380-52-42
Poznań	Golezowska 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	Słoneczna 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 Grebocin	Łąkowa 5	22/ 380-52-42
Trzebiatów	II Pułku Ułanów 1c	22/ 380-52-42
Wadowice	Pl. Bohaterów Getta 1	33/ 823-34-27
Wałbrzych	Długa 39	22/ 380-52-42
Wałbrzych	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
Zbąszynek	Plac Dworcowy 4/1	68/ 384-92-10
Zgierz	Parzęczewska 21	22/ 380-52-42
Zielona Góra	Wyszyńskiego 34c	22/ 380-52-42
Złocieniec	Cieszyńska 19	22/ 380-52-42
Złotoryja	Żeromskiego 5/1	22/ 380-52-43
Zabnica	Graniczna 25	33/ 864-25-10

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines.

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