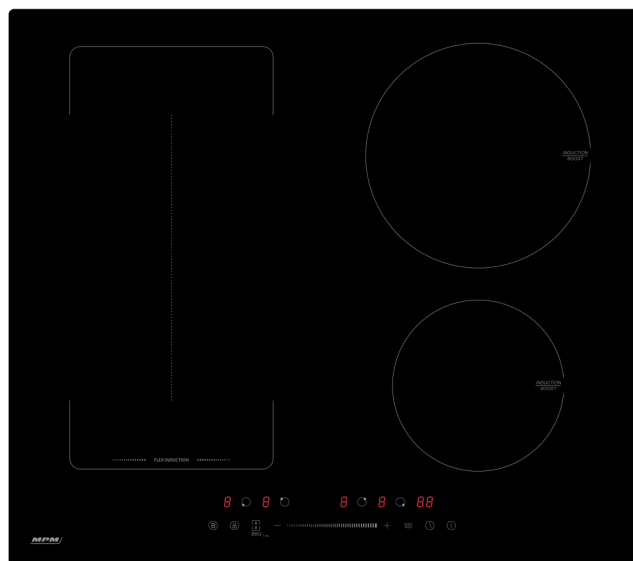




## INSTRUKCJA OBSŁUGI



## PŁYTA INDUKCYJNA MPM-60-IM-08 INDUKTSIOONPLAAT

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

**PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 3

**EE** KASUTUSJUHEND ..... 28

## 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 umożliwiających 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!

## UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

PL

### 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.
- ▶ Chroń 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 naczyni 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 sztućców 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 wchodź 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.

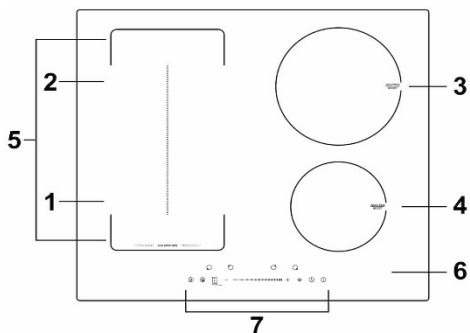
**OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru płyty kuchennej z posiłkami gotującymi się na tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i grozi pożarem. NIE WOLNO gasić pożaru wodą – w razie pożaru należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, a następnie zdławić ogień np. pokrywą naczyń lub kocem gaśniczym.**

**OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzejnych.**

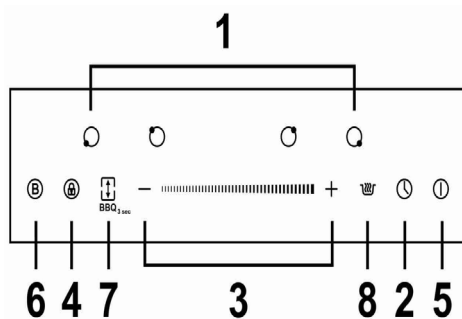
**OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia szklana płyty kuchennej pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym przez szczeliny za którymi znajdują się podzespoły pod wysokim napięciem.**

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

## OPIS URZĄDZENIA



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 1800 W
5. Pole grzejne flex o mocy maks. 2500 W ze wzmocnieniem do 2800 W
6. Płyta szklana wierzchnia
7. Panel sterowania



1. Przyciski dotykowe wyboru pól grzejnych
2. Przycisk dotykowy sterowania zegarem
3. Przycisk dotykowy regulacji mocy grzejnej oraz zegara
4. Przycisk dotykowy blokady panelu
5. Przełącznik dotykowy zasilania urządzenia ON / OFF
6. Przełącznik dotykowy funkcji BOOSTER
7. Przycisk dotykowy sterowania strefą flex
8. Przycisk dotykowy funkcji STOP / GO

## OBSŁUGA URZĄDZENIA

### 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. 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.

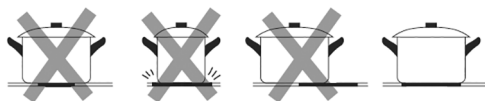


**Nie używaj naczyń o ostrych, nierównych krawędziach spodu lub zakrzywionym spodzie.**

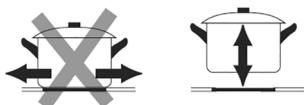




Należy używać naczyń o gładkim spodzie. Naczynie stawia się równo na powierzchni płyty szklanej. Wielkość dna naczynia powinna odpowiadać średnicy pola grzejnego. Stawiaj naczynie na środku pola grzejnego.

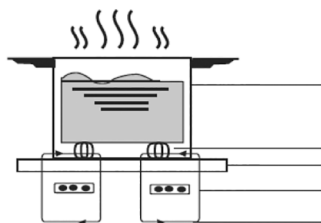


Chcąc przesunąć naczynie na inną część płyty kuchennej, podnoś je, nie przesuwaj po powłoce szklanej, bo grozi to jej zarysowaniem.



**PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA INDUKCYJNEGO**

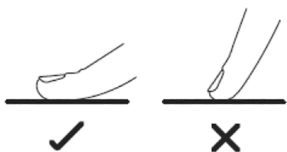
Gotowanie indukcyjne potraw jest bezpieczne dla zdrowia, nowoczesne, energooszczędne i bardzo wydajne. Gotowanie indukcyjne polega na podgrzewaniu naczyń bezpośrednio za pomocą pól elektromagnetycznych indukowanych przez cewkę, w przeciwieństwie do gotowania za pomocą ciepła przepływającego przez powłokę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



- Naczynie ferromagnetyczne
- Obwód magnetyczny
- Ceramiczna płyta szklana
- Cewka indukcyjna
- Prąd indukowany

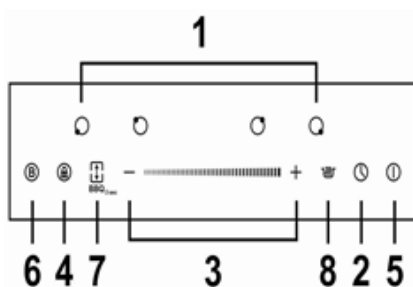
**OBSŁUGA ELEMENTÓW STEROWANIA DOTYKOWEGO**

- 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.



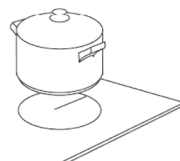
## JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENNEJ

PL

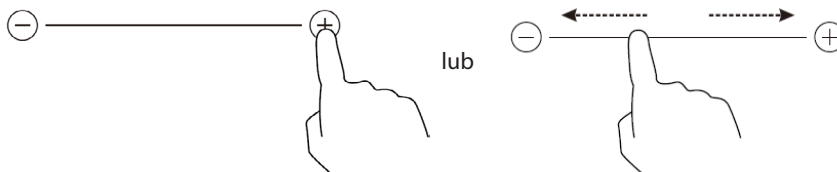


### ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

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.
4. Wybierz moc grzejną za pomocą przycisków dotykowych „-” i „+” lub używając suwaka dotykowego (lub dotykając odpowiednią część suwaka regulacji mocy grzejnej).



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



Używając suwaka możesz kolejno zmniejszać lub zwiększać moc grzewczą aż od 0 aż do 9.

### ŚREDNICA PODSTAWY NACZYŃ INDUKCYJNYCH NA ODPOWIEDNICH POLACH GRZEJNYCH

Strefy grzewcze automatycznie dostosują się do średnicy naczyń. Jednakże dno naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiadającą wybranej strefie gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty grzewczej, umieść naczynie w środku strefy gotowania.

Strefa grzewcza 1,2,3, 4      naczynie o średnicy minimum 120 mm  
Strefa FLEX 5              naczynie o średnicy minimum 200 mm

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

Co to oznacza?

- ▶ naczynie nie stoi na obsługiwany (włączany) polu grzewczym lub
- ▶ naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- ▶ naczynie jest za małe względem pola grzewczego lub nie stoi dokładnie na jego środku.



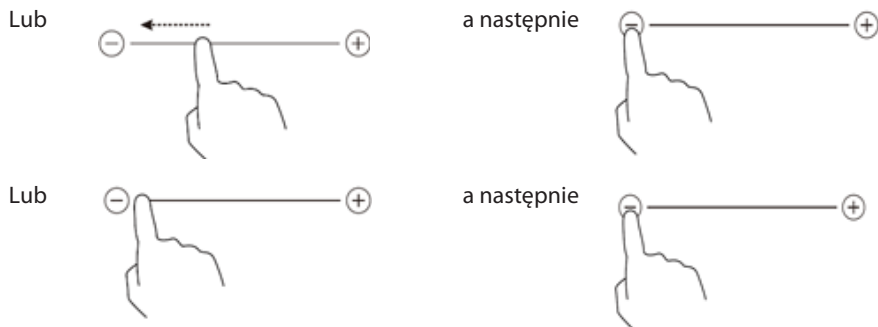
Płyta kuchenna zacznie gotować dopiero, gdy ustawisz naczynie do gotowania indukcyjnego na właściwym polu grzewczym.

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

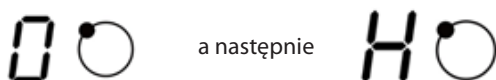
### PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Dotknij przycisk wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.
2. Wyłącz strefę gotowania, dotykając przycisku „-” zmniejsz moc strefy do „0”.  
Możesz też przesunąć się wzdłuż „-” do lewego punktu, a następnie dotknij przycisku „-”.  
Możesz też dotknąć lewego punktu „-”, a następnie dotknij przycisku „-”.





Upewnij się, że na wyświetlaczu zasilania jest wyświetlany „0”, a następnie pokazuje „H”.



- Wyłącz całą płytę kuchenną, dotykając sterowanie wł./wyl.
- Uważaj na gorące powierzchnie.

Wskazanie „H” pokaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również stosowany jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz ogrzewać kolejne naczynia, użyj pola grzewczego które jest nadal gorące po wcześniejszym jej używaniu.



#### WZMOCNIENIE MOCY FUNKCJĄ „BOOSTER”

Booster to funkcja, która w ciągu jednej sekundy zwiększa do maximum moc pola grzewczego i trwa 5 minut. W ten sposób można uzyskać maksymalnie szybkie gotowanie.

- Dotknij przycisk wyboru strefy grzewczej, który chcesz zwiększyć, wskaźnik obok przycisku będzie migać.
- Dotknij przycisk (6) Booster, wówczas strefa ogrzewania zacznie działać w trybie Boost.

Na wyświetlaczu zasilania obok wybranego pola grzewczego pojawi się litera „P” sygnalizująca że dane pole pracuje w trybie Boost.



- Moc boost będzie trwać 5 minut, a następnie strefa powróci do mocy zasilania, który został ustawiony przed jej uruchomieniem.
- Jeśli chcesz anulować funkcję Booster przed upływem 5 minut, dotknij przycisku ustawień wyboru strefy grzewczej, wskaźnik obok

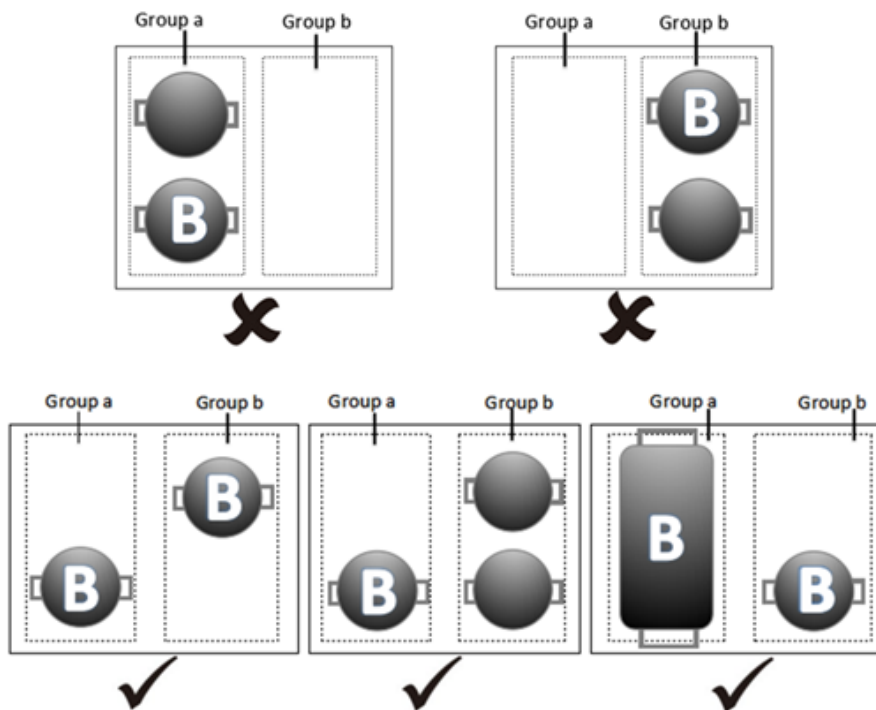


przycisku będzie migać. A następnie dotknij przycisku (6) Booster. Strefa grzewcza powróci do pierwotnych ustawień.



#### OGRANICZENIA DZIAŁANIA FUNKCJI WZMOCNIENIA MOCY GRZEJNEJ

W tej płycie każda strefa może pracować z funkcją Booster. Jeśli chcesz użyć funkcji Booster, najpierw wyłącz strefę w tej samej grupie. W przeciwnym razie symbole **P** **9** będą migać na wyświetlaczu wybranej strefy, a poziom mocy jest automatycznie ustawiany na wartość maksymalną.



Uwaga: Jeśli nie używasz funkcji Booster, możesz używać wszystkich czterech stref w tym samym czasie.

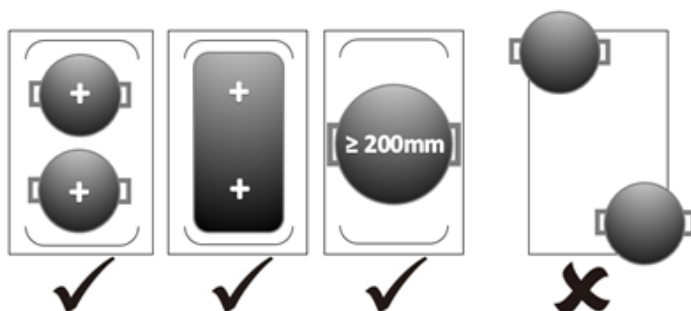
#### STREFA FLEX

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, odpowiednio do potrzeb gotowania w każdej chwili.

- ▶ Elastyczny obszar składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które można sterować oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, naczynia kuchenne mogą być przenoszone z jednej strefy do drugiej w obszarze elastycznym, zachowując ten sam poziom mocy w strefie, w której pierwotnie znajdowały się naczynia kuchenne, a część obszaru płyty która nie jest objęta naczyniem, nie będzie się nagrzewać.

**Ważne! Upewnij się, że naczynia są wyśrodkowane w jednej strefie grzewczej. W przypadku dużego naczynia, owalnego, prostokątnego czy patelni Wok upewnij się, aby umieścić naczynie wyśrodkowane na strefie gotowania obejmujące miejsca jak na rysunku poniżej.**

Przykłady dobrych i złych miejsc w puli:



#### DUŻA STREFA

1. Aby włączyć elastyczny obszar jako dużą strefę, najpierw naciśnij jedną z pojedynczych stref, a następnie naciśnij dedykowany przycisk.
2. Ustawienie zasilania działa jak każdy inny normalny obszar.





#### DWIE NIEZALEŻNE STREFY

Aby użyć elastycznego obszaru jako dwóch różnych stref o różnych ustawieniach zasilania, ponownie naciśnij dedykowany przycisk, a strefy powrócą do wcześniejszych ustawień.

#### FUNKCJA PAUZY STOP & GO


Funkcja pauzy może być używana w dowolnym momencie podczas gotowania. Pozwala zatrzymać pracę płyty indukcyjnej i wrócić do niej z wcześniej ustawionymi poziomami mocy

- ▶ Aby korzystać z tej funkcji płyta indukcyjna musi pracować. Naciśnij przycisk dotykowy funkcji STOP / GO (8)  w miejscach wskazujących poziomy mocy pół grzejnych zapalą się znaki „//” i działanie płyty zostanie zatrzymane w zakresie wszystkich stref gotowania
- ▶ Wyłączenie funkcji pauzy nastąpi po naciśnięciu przycisku dotykowego funkcji STOP / GO klawisz (8)  działanie płyty zostanie przywrócone do poprzednich ustawień.

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

### ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Płyta posiada czujnik temperatury który monitoruje temperaturę wewnątrz urządzenia. Jeżeli wykryje, że jest ona za duża, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się.

### WYKRYWANIE MAŁYCH PRZEDMIOTÓW

Gdy na płycie grzejnej zastosujemy nieodpowiedni rozmiar naczynia lub niemagnetyczne naczynie (np. aluminium), lub pozostawimy inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie wyłączy pola grzejne a wentylator będzie pracował przez kolejną 1 minutę.

### 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	9
Domyślny czas grzania (w godz.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po usunięciu z pola grzejnego naczynia płyta natychmiast zatrzyma pracę pola grzejnego, a całe urządzenie automatycznie wyłączy się po 2 minutach.

**Osoby rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tej jednostki.**

### 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.**

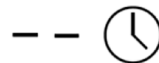
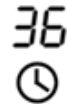
Aby zmniejszać lub zwiększać zadany czas skokowo co 10 minut, naciśnij i przytrzymaj odpowiednio „-” lub „+”.

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

4. Dotknij przycisk „-”, czas zmniejszy się, a na wyświetlaczu pojawi się wartość „00”.



5. Przez pierwszych 5 sekund od nastawienia, wyświetlacz wskazuje wartość pulsacyjnie. Zegar rozpoczyna odliczanie nastawionego czasu od momentu gdy wyświetlacz zegara rozpocznie płynne wskazanie wartości i od tej chwili będzie wskazywał pozostały czas do wyłączenia.
6. Gdy zegar odliczy zadany czas, rozlegnie się trwający 30 sekund sygnał dźwiękowy, zaś na wskaźniku pojawi się „-”



## USTAWIENIE WYŁĄCZNIKA CZASOWEGO JEDNEJ STREFY GRZEJNEJ

1. Dokonaj wyboru strefy grzewczej dla którego chcesz ustawić czasomierz. (np. strefa 2#).
2. Dotknij przycisku 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.**

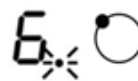


Aby zmniejszać lub zwiększać zadany czas skokowo co 10 minut, naciśnij i przytrzymaj odpowiednio „-” lub „+”.

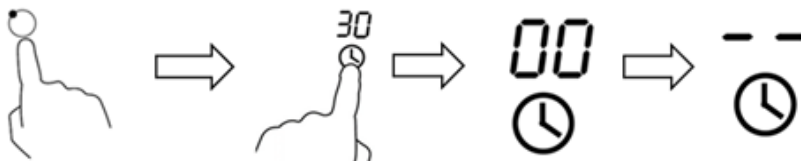
Jeżeli ustawiając zegar przekroczysz 99 minut, zegar automatycznie wróci do zera.


4. Przez pierwszych 5 sekund od nastawienia, wyświetlacz wskazuje wartość pulsacyjnie. Zegar rozpoczyna odliczanie nastawionego czasu od momentu gdy wyświetlacz zegara rozpocznie płynne wskazanie. Wartość na wyświetlaczu od tej chwili będzie wskazywała pozostały czas do wyłączenia. 

**UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu zasilania zaświeci się, wskazując, że strefa jest wybrana.**



5. Aby anulować wyłącznik czasowy, dotknij przycisk wyboru strefy, a następnie dotknij „Timer” zegar zostanie anulowany, na wyświetlaczu minut pojawi się „00”, a następnie „-”.



6. Po wygaśnięciu czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona, a wyświetlacz będzie wskazywał „H”. 




Pozostałe strefy gotowania będą działać, jeśli zostały włączone wcześniej.

**USTAWIENIE WYŁĄCZNIKA CZASOWEGO WIĘCEJ NIŻ JEDNEJ STREFY GRZEWCZEJ**

1. Jeśli ta funkcja jest używana w więcej niż jednej strefie grzewczej, wskaźnik czasu pokaże najkrótszy czas.  
(np. czas ustawiania strefy 2# 3 minuty, czas ustawiania strefy 3# 6 minut, wskaźnik czasomierza pokazuje „3”.)

**UWAGA! Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik czasu pokazuje czas strefy grzewczej.**

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

 	(ustawiona na 6 minut)	
	(ustawiona na 3 minuty)	

2. Po upłygnięciu czasu gotowania odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona, a na wyświetlaczu pojawi się „H”.

**UWAGA! Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz zacząć od kroku 1**

#### UWAGA NA GORĄCE POLA

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



#### 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.

## PRZYDATNE WSKAZÓWKI

#### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

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

#### GOTOWANIE, GOTOWANIE RYŻU

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

#### SOCZYSTE STEKI

Aby przygotować soczyste steki smakowe:

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

## DO SMAŻENIA PRZY UŻYCIU WOKA

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

## 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 przypalą</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

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenie szkła (odciski palców, plamy pozostawione przez żywność)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie na płytę kuchenną.</li> <li>2. Zastosuj środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!)</li> <li>3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Włącz zasilanie na płytę kuchenną.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy zasilanie płyty kuchennej jest wyłączone, nie będzie żadnych oznaczeń „gorącej powierzchni”, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność.</li> <li>• Niektóre ostre narzędzia oraz ścierny środek czyszczący mogą zarysować szklaną powierzchnię. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy środek którego używasz jest odpowiedni do czyszczenia płyt.</li> <li>• Nigdy nie pozostawiaj pozostałości po czyszczeniu na płycie kuchennej: szkło może zostać wybarwione.</li> </ul>

Produkty spożywcze oraz płyny na szkle	<p>Usuń je natychmiast za pomocą noża paletowego lub skrobaka który nadaje się do czyszczenia płyt szklanych indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty.</li> <li>2. Należy przytrzymać ostrze skrobaka pod kątem 30° i wyczyść zabrudzenia</li> <li>3. Oczyszczyć zabrudzenie ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Wykonaj kroki 2 do 4 dla „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Należy natychmiast usunąć powstałe plamy pozostawione przez topienie się żywności. Ponieważ po pozostawieniu ich do momentu ostygnięcia, mogą być trudne do usunięcia lub a nawet spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni szkła.</li> <li>• Niebezpieczeństwo skaleczenia: 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.</li> </ul>
Zabrudzenia panelu sterowania dotykowego	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie na płytę kuchenną.</li> <li>2. Usuń płyny</li> <li>3. Wytrzyj obszar sterowania czystą wilgotną gąbką lub szmatką.</li> <li>4. Wytrzyj obszar całej płyty suchym papierowym ręcznikiem.</li> <li>5. Włącz zasilanie na płytę kuchenną.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta kuchenna może wydawać sygnał dźwiękowy i się wyłączyć, a sterowanie dotykowe może nie działać, gdy na obszarze sterowania znajdują się płyny. Przed włączeniem płyty kuchennej upewnij się, że obszar kontroli dotyku został wytarty do sucha.</li> </ul>

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilacza i że jest włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania w domu lub okolicy. Jeśli sprawdziłeś wszystko i problem nadal występuje, zadzwoń do wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Włączona blokada bezpieczeństwa.	Odblokuj elementy sterujące. Zobacz sekcję "Jak używać płyty kuchennej"
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na panelu sterowania może znajdować się niewielka ilość wody, lub dotykasz sensorów tylko czubkiem palca, przez co sensor nie reaguje.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykiem jest suchy i użyj we właściwy sposób palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkle jest porysowane.	Używasz naczyń kuchennych o ostrych krawędziach. Używasz nieodpowiednie narzędzia lub środki czyszczące.	Używaj naczyń kuchennych z płaskimi i gładkimi podstawami przeznaczonych do płyt indukcyjnych Patrz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia wydają, odgłosy, trzaski lub stukają.	Może to być spowodowane budową naczyń kuchennych (warstwy różnych metali wibrują inaczej podczas nagrzewania).	Jest to normalne w przypadku naczyń i nie wskazuje to na usterkę.
Płyta indukcyjna generuje szum podczas wysokich ustawień mocy grzejnych	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien przycichnąć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia ciepła.
Hałas wentylatora dobiegający z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytach indukcyjnych ma zapobiegać przegrzaniu elektroniki Może nadal pracować nawet po wyłączeniu płyty.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Podczas pracy wentylatora nie należy wyłączać zasilania płyty indukcyjnej.

Naczynia nie nagrzewają się i nie włączają się wskaźniki świetlne na panelu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest zbyt małe dla strefy gotowania lub nie jest odpowiednio na niej wyśrodkowana.	Użyj naczyń kuchennych nadających się do gotowania indukcyjnego. Wyśrodkuj naczynie i upewnij się, że jego podstawa pasuje do wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzewcza wyłączyła się nieoczekiwanie, wydała dźwięk i został wyświetlony kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu wskaźnika zegara).	Usterka techniczna.	Zapisz sygnalizowany kod błędu (literowo-cyfrowy), odłącz płytę indukcyjną od zasilania elektrycznego i wezwij wykwalifikowanego serwisanta.

PL

## DANE TECHNICZNE

Płyta kuchenna	MPM-60-IM-08
Liczba stref grzewczych	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240 V AC
Moc elektryczna zainstalowana	6600-7400 W
Wymiary produktu (dł. × szer. × wys., mm)	590×520×55
Wymiary w zabudowie A×B [mm]	560×490

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

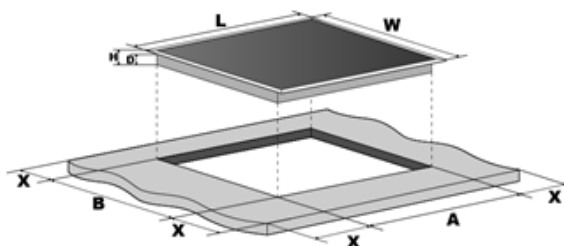
## MONTAŻ

### 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:



L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
590	520	55	51	560	490	50 mini

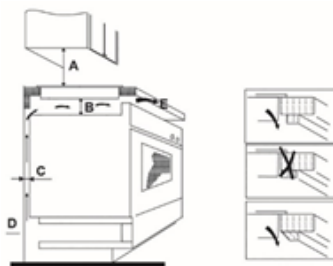
Koniecznle upewnij si, e ptyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie s zablokwane.



**Uwaga! Odlegość bezpieczeŃstwa mi dzy ptyt grzejn i szafk nad ptyt grzejn powinna wynosić co najmniej 760 mm.**

PL

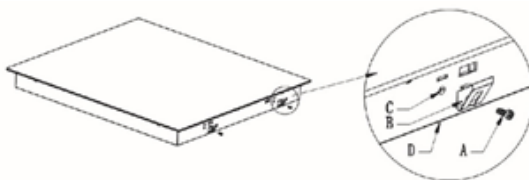
#### ODST P OD ŚCIANY TYLNEJ LUB BOCZNEJ



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

#### WSPORNIKI MONTAŻOWE

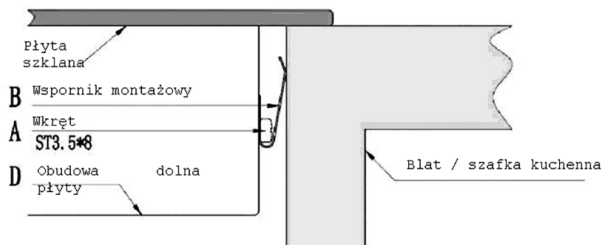
Ustawić urządzenie na gładkiej i nośnej powierzchni (podkładając pod nie oryginalną uszczelkę). Chroń elementy sterowania i regulacji, wystające ponad powierzchnię płyty, przed uderzeniami i obciążeniem.



Przymocuj ptyt kuchenn i do blatu, przykr c i cztery wsporniki monta e od dołu (patrz ilustracja) po wpuszczeniu urz dzenia w otwór monta eowy.

- a) Wkr t
- b) Wspornik
- c) Otw r pod wkr t
- d) Sp d ptyty kuchennej

Należy dopasować położenie wsporników montażowych do grubości blatu.



PL

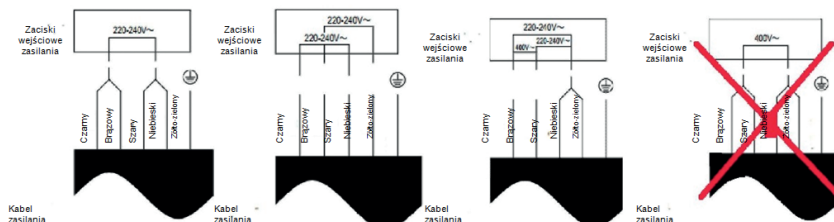
## OSTRZEŻENIA

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. Płyta kuchenna nie może być montowana bezpośrednio obok urządzeń chłodzących, zmywarek i suszarek obrotowych.

## 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 powinien wykonać wyłącznie elektryk z uprawnieniami.

Bezpiecznik automatyczny na przyłączy zasilania doprowadzonego do płyty kuchennej, powinien znajdować się w miejscu dostępnym umożliwiającym szybkie odłączenie urządzenia od zasilania.



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

### PRZED ZAINSTALOWANIEM PŁYTY UPEWNIJ SIĘ, ŻE:

- ▶ powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi
- ▶ powierzchnia robocza wykonana jest z materiału żaroodpornego
- ▶ jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący
- ▶ instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi odstępów oraz obowiązującymi normami i przepisami



- ▶ Możliwość pełnego odłączenia od zasilania sieciowego jest wbudowana w stałe okablowanie, zamontowane zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi okablowania. Wtyczka przewodu musi być odpowiedniego typu i zapewniać separację styków w szczelinie powietrznej 3 mm na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych]), jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania pozwalają na taką zmianę wymagań)
- ▶ Wylącznik będzie łatwo dostępny dla klienta z zainstalowaną płytą grzejną
- ▶ W przypadku wątpliwości dotyczących instalacji konsultujesz się z wykwalifikowanym technikiem lub serwisantem;
- ▶ Stosujesz wykończenia odporne na wysoką temperaturę i łatwe do czyszczenia (takie jak płytki ceramiczne) do powierzchni ścian otaczających płytę grzejną.

#### PO ZAINSTALOWANIU PŁYTY UPEWNIJ SIĘ, ŻE:

- ▶ Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady
- ▶ Zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty kuchennej
- ▶ Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty montowana jest bariera termiczna
- ▶ Wtyczka jest łatwo dostępna dla klienta
- ▶ Materiały opakowaniowe nadają się do ponownego przetworzenia. W tym celu należy umieścić je w odpowiednich pojemnikach na odpady, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi usuwania odpadów.
- ▶ Urządzenie po okresie użytkowania należy przekazać do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego – w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej.
- ▶ Nie należy pozostawiać starego urządzenia bez nadzoru, w szczególności uniemożliwić dzieciom bawienie się urządzeniem.
- ▶ 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.

#### **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 zbliżyć się do płyt indukcyjnych. Skonsultuj się z jęgo producentem lub lekarzem prowadzącym.**

## KONSERWACJA

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

### CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

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

Czyść powierzchnię miękką ścierką lub papierowym ręcznikiem kuchennym. Jeżeli plama przyschła do powłoki wierzchniej płyty kuchennej, jej usunięcie może wymagać specjalistycznego środka do czyszczenia ceramiki szklanej. Środki te są dostępne w dobrych sklepach. Nie czyść powłoki wierzchniej mleczkami do szorowania, drapakami drucianymi i podobnymi produktami — grożą one porysowaniem powierzchni szkła.

### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

Urządzenie jest wyłączone:

Sprawdź, czy podłączono urządzenie do źródła zasilania.

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

Na wskaźniku widać literę „H”:

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

### POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII PŁYTY INDUKCYJNEJ

Płyta kuchenna została wyłączona przełącznikiem zasilania, ale 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 błędny:

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.

Urządzenie po okresie użytkowania należy przekazać do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego – w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej.

Nie należy pozostawiać starego urządzenia bez nadzoru, w szczególności uniemożliwić dzieciom bawienie się urządzeniem.

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

##### Polska



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

## SISSEJUHATUS

Täname meie toote valimise eest.

See on mõeldud probleemideta kasutamiseks paljudeks aastateks, tingimusel, et see nõuetekohaselt paigaldatakse ja seda nõuetekohaselt hooldatakse.

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege käesolev juhend läbi. Hoidke seda koos ostutšekiga edaspidiseks kasutamiseks kindlas kohas kahjustuste eest kaitstes. Lisaks nõuandetele ja soovitudele, mis võimaldavad teil kasutada seadme kõiki võimalusi, sisaldab juhend ka olulisi märkusi ohutu paigaldamise ja kasutamise kohta.

Seade on valmistatud hoolikalt ja kvaliteetselt ning katsetatud ja sertifitseeritud vastavuse tagamiseks asjakohastele elektrotehnilistele ja ohutusstandarditele.

Seade tuleb paigaldada ja ühendada elektritoiteallikaga kehtivate õigusaktidega ettenähtud viisil.

Võtke seade tehasepakendist välja ja kontrollige, ega see ei ole kahjustatud. Kui seade on veo käigus kahjustada saanud, ÄRGE KASUTAGE SEDA. Võtke kohe ühendust müüjaga.

## OHUTUSMEETMED

Kasutaja ohutus on meie jaoks väga oluline. Seetõttu lugege alltoodud teave enne pliidiplaadi kasutamise hakkamist läbi.

## PAIGALDUS

### Elektrilöögi oht!

- Enne seadme tehnilist hooldust lülitage see elektritoite küljest lahti.
- Seade tuleb tingimata ühendada maandusega, töökorras elektripaigaldise külge.
- Koduse elektripaigaldise peab tegema üksnes asjakohaste kustealaste volitustega elektrik.
- Käesolevate juhiste eiramine võib põhjustada elektrilöögi, sealhulgas surma!

## KASUTAMINE JA HOOLDUS

### Elektrilöögi oht

- Ärge kasutage pliidiplaati, kui selle kate on pragunenud või katki. Kui pliidiplaadi kate pragunemise või katkimineku korral lülitage see kohe välja ja ühendage pliidiplaat vooluvõrgust lahti, seejärel võtke ühendust kvalifitseeritud teenindusega.
- Enne puhastamist ja hooldamist lülitage pliidiplaat vooluvõrgust lahti.
- Käesolevate juhiste eiramine võib põhjustada elektrilöögi, sealhulgas surma!

## Oht tervisele

- Seade vastab kõigile elektromagnetilise kiirguse ohutusstandarditele.

## Ohtlikult kuum pind

- Mõned ülaltpoolt ligipääsetavad seadme pinnad muutuvad väga kuumaks ja võivad kasutamise ajal põletada.
- Ärge asetage käsi, muid kehaosi, rõivaid, kangaid ega muid esemeid peale toidunõude induktsioonpliidi klaaskatte lähedale enne, kui see on jahtunud.
- Ärge asetage pliidiplaadi pinnale metallesemeid, nagu noad, söögiriistad või kööginõude kaaned, sest need võivad väga kuumaks minna.
- Hoidke seade lastest eemal.
- Kööginõude käepidemed võivad toiduvalmistamise ajal kuumaks minna. Kööginõude käepidemed ja nupud ei tohi paikneda pliidiplaadi keedualade kohal. Lapsed tuleb hoida eemal pliidiplaadil kuumutatavate toidunõude käepidemetest ja nuppudest.
- Nende juhiste eiramine võib põhjustada põletusi!

## Lõikehaavade oht

- Pliidiplaadi klaaskatte puhastamiseks mõeldud kaabitsa tera on väga terav ja on pärast kaitsekatte eemaldamist katmata. Kasutage kaabitsat väga ettevaatlikult ja hoidke seda lastele kättesaamatus kohas.
- Nende juhiste eiramine võib põhjustada kehavigastusi!

## OLULISED OHUTUSJUHISED

- Ärge jätke sisselülitatud seadet järelevalveta. Nõude sisu ärakeemisel muutub köök uduseks ja võib süttida pliidi üle ujutanud rasv.
- Pliidiplaadi klaaskatte ei sobi tööpinnaks. Ärge hoidke sellel mingeid esemeid.
- Ärge jätke seadmele mingeid esemeid ega söögiriistu.
- Ärge kasutage seadet ruumi kütmiseks.
- Kui olete toiduvalmistamise pliidiplaadil lõpetanud, lülitage kõik keedualad ja kogu pliidiplaat vastavalt kasutusjuhendile (st puuetundlike juhtnuppude abil) välja.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida, sellele ronida ega sellel istuda.
- Ärge hoidke seadme kohal asuvates kappides esemeid, mis võivad lastele huvi pakkuda. Lapsed, kes soovivad neid esemeid kätte saada, võivad pliidiplaadile ronida, mis võib põhjustada kukkumise ja vigastusi!
- Ärge jätke lapsi järelevalveta ja hoolitsuseta köögiruumi, kui seade on sisse lülitatud.

- ▶ Lapsed ning füüsilise ja vaimse puudega inimesed võivad pliidiplaati kasutada üksnes teovõimeliste, täiskasvanute ja vastutavate eestkostjate järelevalve all, kes peavad neile selgitama seadme kasutamise põhimõtet nii, et lapsed ja puudega inimesed saaksid pliidiplaati kasutada nii neile endale kui ka ümbritsevatele ohutul viisil.
- ▶ Ärge parandage seadet ega asendage selle osi uutega, kui see ei ole käesolevas kasutusjuhendis selgesõnaliselt lubatud. Seadme tehnilise hoolduse võib usaldada kvalifitseeritud hooldustehnikule.
- ▶ Pliidiplaati ei tohi puhastada aurupesuritega.
- ▶ Ärge asetage ega visake pliidiplaadile raskeid esemeid.
- ▶ Pliidiplaadile ei tohi astuda.
- ▶ Ärge valmistage pliidiplaadil toitu teravate, ebaühtlaste servadega nõudes ega liigutage neid mööda klaaskatet, kuna see võib katet kriimustada.
- ▶ Ärge hõõruge pliidiplaati kraabitsate või tugevalt abrasiivsete puhastusvahenditega. Need võivad klaaskatet kriimustada.
- ▶ Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, peab selle välja vahetama seadme tootja, tema volitatud teenindustevõtte või mõni muu vastava kvalifikatsiooniga spetsialist. Ebaprofessionaalne vahetus muudab seadme edasise kasutamise ohtlikuks!
- ▶ Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes jms rakendustes, sealhulgas:
  - kööginurkades, töökohtade puhkeruumides, avalikes kohtades jne,
  - maa- ja puhkemajades,
  - kööginurkades hotelli-, motelli- ja teiste ühismajutuskeskuste klientidele.
  - külalistetubades ja apartementides.

**HOIATUS: Seade ja selle väliselt ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks.**

- ▶ Olge ettevaatlik ja ärge puudutage kütteelemente.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud vastutavate isikute järelevalve all.
- ▶ Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, piiratud sensorsete või vaimsete võimetega inimesed ning piisava kogemuse ja teadmisteta inimesed ainult vastutustundlike täiskasvanute ja teovõimeliste hooldajate järelevalve all või kui nad tunnevad seadme ohutu kasutamise reegleid ja selle kasutamisega seotud ohte.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed, kes ei ole täiskasvanute järelevalve all, ei tohi seadet puhastada ega hooldada.

**HOIATUS:** Pliidiplaadi järelevalveta jätmine rasvas või õlis valmistatava toiduga on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. Tulekahju EI TOHI veega kustutada – tulekahju korral ühendage seade vooluvõrgust lahti ja kustutage tulekahju näiteks potikaane või tuletõkkekategiga.

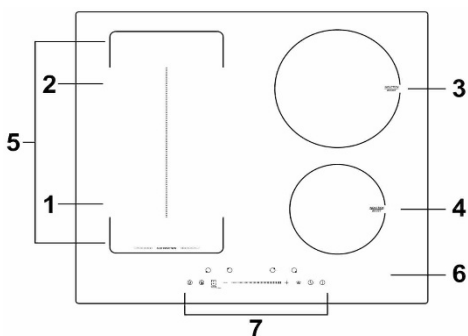
**HOIATUS:** Tulekahjuoht: keedualadel ei tohi hoida mingeid esemeid.

**HOIATUS:** kui pliidiplaadi klaaspind praguneb, lülitage seade välja, et vältida elektrilööki avade kaudu, mille taga asetsevad kõrgepinge all olevad koostud.

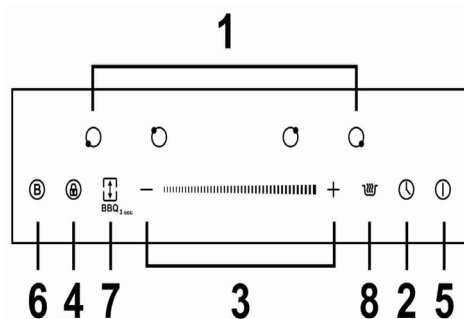
- ▶ Seadet ei tohi puhastada aurupesuriga.
- ▶ Seade ei sobi kasutamiseks välise taimeriga ega eraldi kaugjuhtimispuldiga.

EE

## SEADME KIRJELDUS



1. Keeduala võimsusega max 2000 W kuni 2600 W
2. Keeduala võimsusega max 1500 W kuni 2000 W
3. Keeduala võimsusega max 2000 W kuni 2600 W
4. Keeduala võimsusega max 1500 W kuni 1800 W
5. Keeduala Flex maksimumvõimsusega 2500 W kuni 2800 W
6. Peamine klaasplaat
7. Juhtpaneel



1. Keedualade valimise puutenupud
2. Kella juhtimise puutenupp
3. Küttevõimsuse ja kella reguleerimise puutenupp
4. Paneeli lukustamise puutenupp
5. Seadme toite puutelüliti ON / OFF
6. Funktsiooni BOOSTER puutelüliti
7. Keeduala Flex juhtimise puutenupp
8. Funktsiooni STOP/GO puutenupp

## SEADME KASUTAMINE

### KEEDUNÕUD, MIS SOBIVAD TOIDUVALMISTAMISEKS INDUKTSIOONPLAATIDEL

Induktsioonpliidiplaatide pealispind on viimistletud sileda keraamilise klaaspinnaga. Nõud ja nende sisu kuumenevad pliidiplaadil induktiivpooli magnetvälja mõjul, tänu millele püsis pliidiplaadi klaaskate ise jahe. Kööginõudes induktiivselt tekkiv soojus soojendab nõudes olevat toitu.

Induktsioonplaadil toiduvalmistamiseks sobivad mustast metallist, näiteks malmist või terasest kööginõud. Alumiiniumist, vasest või kuumakindlast klaasist nõud ei kuumene induktsioonpliidiplaadil, välja arvatud juhul, kui nende põhi on valmistatud ferromagnetilisest metallist.

Kui soovite kontrollida, kas metallnõu on valmistatud mustast (ferromagnetilisest) metallist, kontrollige, kas selle põhi tõmbab magnetit ligi.


Induktsioonplaatidel valmistage toitu induktsioonpliididel kasutamiseks mõeldud metallnõudes. Hoidke melamiinist või plastist nõud või mahutid pliidiplaadist eemal.

### SOBIVATE TOIDUNÕUDE VALIMINE



- ▶ Kasutage induktsioonmeetodil toiduvalmistamiseks sobiva põhjaga nõusid. Sümbol, mis näitab, et nõu sobib toiduvalmistamiseks induktsioonmeetodil, paikneb pakendil või nõu põhja all.
- ▶ Magneti abil saate kontrollida, kas metallnõu sobib toiduvalmistamiseks induktsioonmeetodil. Asetage magnet nõu põhja lähedale. Kui magnet tõmbab nõud endapoole, siis sobib see induktsioonmeetodil toiduvalmistamiseks.
- ▶ Kui nõud ei ole võimalik magnetiga kontrollida:



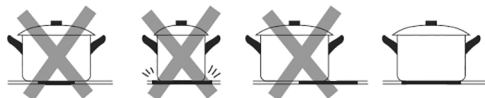
1. valage kontrollitavasse nõusse pisut vett.
  2. Kui ekraan  ei vilgu hoiatavalt ja nõus olev vesi hakkab soojenema, sobib see nõu induktsoonmeetodil toiduvalmistamiseks.
- ▶ Induksioonplaadil toiduvalmistamiseks ei sobi puhtast roostevasest terasest, alumiiniumist või vasest valmistatud keedunõud ilma ferromagnetilise põhjata, samuti klaasist, puidust, portselanist, keraamilisest ja savist nõud.



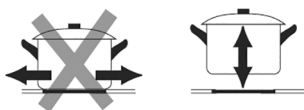
## Ärge kasutage ebauhtlase ja terava serva või kõvera põhjaga kööginõusid.



Kasutage sileda põhjaga nõusid. Asetage nõu ühtlaselt klaasplaadi pinnale. Nõu põhja suurus peab vastama keeduala läbimõõdule. Asetage nõu keeduala keskele.

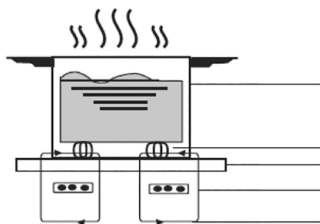


Kui soovite nõud pliidiplaadi teise ossa teisaldada, tõstke see üles, ärge libistage seda mööda klaaskatet, sest see võib katet kriimustada.



### NÕUANDED INDUKTSIOONMEETODIL TOIDUVALMISTAMISEKS

Toiduvalmistamine induktsoonmeetodil on tervisele ohutu, kaasaegne, energiasäästlik ja väga tõhus. Induksioonmeetodil toiduvalmistamine seisneb kööginõude kuumutamises otse pooli poolt tekitatud elektromagnetväljade abil, vastukaaluks toiduvalmistamisele pliidiplaadil paikneva klaaskatte kaudu voolava soojuse abil. Induksioonplaadi klaaskate soojeneb ainult metallnõudes tekkiva kuumuse tõttu.



Ferromagnetiline nõu

Magnetahel

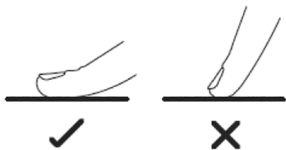
Keraamiline klaasplaat

Induktsioonmähis

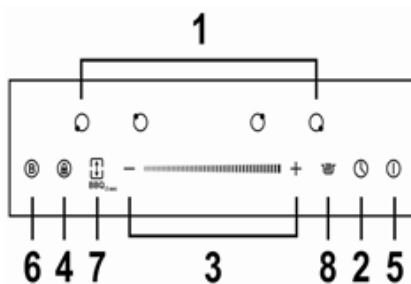
Indutseeritud vool

### PUUTETUNDLIKE ELEMENTIDE JUHTIMINE

- ▶ Juhtpaneelil olevad sümbolid vastavad seadme juhtnuppudele ja on puutetundlikud, seega ei vaja need tugevat vajutamist.
- ▶ Elemente juhitakse kogu sõrmega (mitte sõrmeotsaga) puudutades.
- ▶ Puuteelement reageerib, kui seadmest kostub piiksuv heli.
- ▶ Hoidke puutetundlikud juhtnupud puhtana. Need peavad alati olema kuivad ja neid ei tohi kinni katta (nt lapi või söögiriistadega). Isegi väikesed niiskusplekid raskendavad puutenuppude kasutamist.

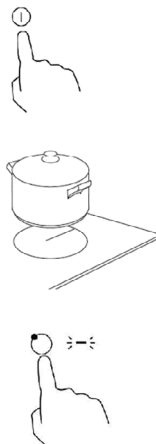


### KUIDAS PLIIDIPLAATI KASUTADA



## TOIDUVALMISTAMISE ALUSTAMINE SEADME SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

1. Seadme sisse- või väljalülitamiseks puudutage sõrmega toitelülitit (5) ja hoidke seda alla, kuni kuulete helisignaali. Kui seadme elektritoide on sisse lülitatud, siis keedualade näidikud süttivad.
2. Asetage sobivat tüüpi kööginõu keedualale, mille soovite toitu valmistada. Keeduala pind ja nõu põhi peavad olema kuivad ja puhtad.
3. Puudutage keeduala valimiseks sobivat puutenuppu – selle kõrvall hakkab vilkuma näidik.
4. Valige küttevõimsus puutenuppudega „-“ ja „+“ või puuteliuguri abil (või puudutades küttevõimsuse reguleerimise liuguri vastavat osa).
  - ▶ Kui te ei vali küttevõimsust 1 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja. Seejärel tuleb protsessi alustada esimesest sammust.
  - ▶ Keedualade küttevõimsust saate toiduvalmistamise ajal igal ajal muuta.
  - ▶ Puuteliuguriga saate valida võimsustaseme vahemikus 0–9.



Liuguri abil saate küttevõimsust järjest vähendada või suurendada 0-st kuni 9-ni.

## INDUKTSIOONNÕUDE PÕHJA LÄBIMÕÖT VASTAVATEL KEEDUALADEL

Keedualad kohanduvad automaatselt vastavalt keedunõu läbimõõdule. Anuma põhi peab aga olema küpsetusalale vastava minimaalse läbimõõduga. Pliidiplaadi tõhusaima töö tagamiseks asetage anum keeduala keskele.

Keeduala 1, 2, 3, 4                      anum läbimõõduga vähemalt 120 mm  
Keeduala FLEX 5                        anum läbimõõduga vähemalt 200 mm

### Kui ekraanil vilgub $\geq \leq$ vaheldumisi seadistatud kuumutusvõimsusega

Mida see tähendab?

- ▶ nõu ei seisa kasutataval (sisse lülitatud) keedualal või
- ▶ nõu ei sobi toiduvalmistamiseks induktsioonmeetodil või
- ▶ nõu on keeduala suurust silmas pidades liiga väike või ei seisa täpselt selle keskosas.

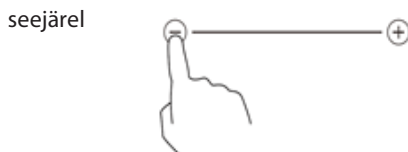


Pliidiplaat hakkab tööle alles siis, kui asetate induktsioonplaadil kasutamiseks sobivad keedunõud õigele keedualale.

Ekraan lülitub automaatselt 1 minuti pärast välja, kui te ei aseta pliidiplaadile õiget keedunõud.

## PÄRAST TOIDUVALMISTAMISE LÕPPU

1. Puudutage selle keeduala valimise nuppu, mille soovite välja lülitada.
2. Lülitage keeduala välja, nuppu „-“ puudutades vähendage ala võimsust „0-ni”.  
Võite liikuda ka piki „-“ vasakpoolsesse punkti ja puudutada seejärel nuppu „-”.  
Võite puudutada ka „-“ vasakpoolset punkti ja seejärel nuppu „-”.



Veenduge, et toitenäidikul oleks kuvatud „0”, seejärel aga „H”.



seejärel



3. Lülitage kogu pliidiplaat välja, puudutades sisse-/väljalülitusnuppu.
4. Ettevaatust kuumade pindadega.

Tähis „H” näitab, milline keeduala on puudutamisel kuum. See kaob, kui pind jahtub ohutu temperatuurini. Seda saab kasutada ka energiasäästufunktsioonina; kui soovite rohkem keedunõusid soojendada, kasutage keeduala, mis on pärast esmakordset kasutamist veel kuum.



## VÕIMSUSE SUURENDAMINE FUNKTSIOONIGA „BOOSTER”

„Booster” on funktsioon, mis suurendab ühe sekundi jooksul pliidiplaadi võimsuse maksimumini ja kestab 5 minutit. Nii saate võimalikult kiiresti toitu valmistada.

1. Puudutage nuppu, et valida keeduala, mida soovite suurendada, nupu kõrval olev näidik hakkab vilkuma.
2. Vajutage nuppu (6) „Booster”, siis hakkab keeduala tööle võimendusrežimis.

Valitud keeduala kõrvale ilmub toitenäidikule täht „P”, mis annab märku, et konkreetne keeduala töötab võimendatud režiimis.



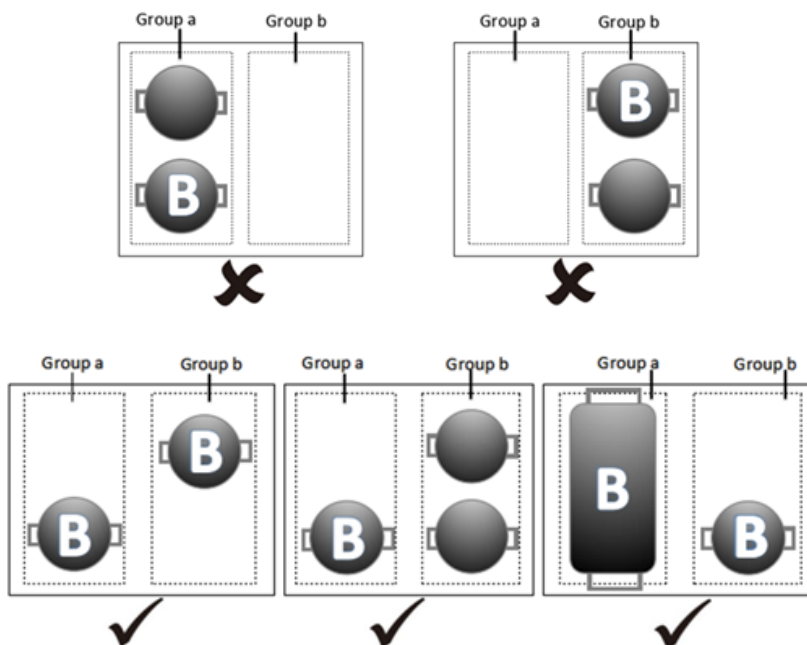
3. Võimendatud võimsus kestab 5 minutit ja seejärel lülitub tsoon tagasi toitevõimsusele, mis oli seadistatud enne selle funktsiooni käivitamist.

4. Kui soovite „Booster“-funktsiooni 5 minuti jooksul tühistada, puudutage keeduala valimise nuppu, nupu kõrval olev näidik hakkab vilkuma. Seejärel puudutage nuppu (6) „Booster”. Keeduala naaseb esialgsetele seadistustele.



#### KUMMUTUSVÕIMSUSE SUURENDAMISE FUNKTSIOONI TÖÖPIIRANGUD

Sellel plaadil saavad kõik keedualad töötada „Booster“-funktsiooniga. Kui soovite „Booster“-funktsiooni kasutada, lülitage kõigepealt välja sama rühma keeduala. Vastasel juhul hakkavad valitud keeduala näidikul vilkuma sümboolid **P** ja võimsustase seatakse automaatselt maksimaalsele väärtusele.



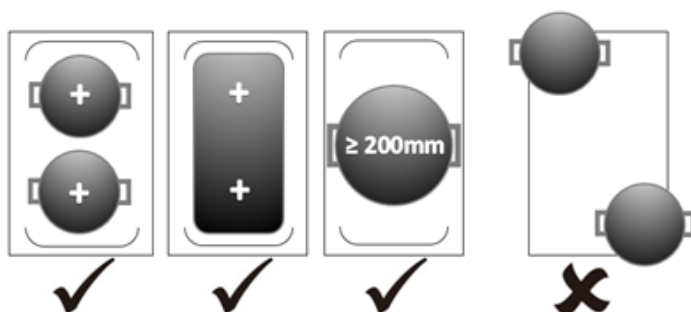
Tähelepanu! Kui te ei kasuta „Booster“-funktsiooni, saate kasutada kõiki nelja keeduala korraga.

### KEEDUALA FLEX

- ▶ Seda ala saab kasutada üheainsa keedualana või kahe erineva keedualana, et see vastaks igal ajal teie toiduvalmistamise vajadustele.
- ▶ Paindlik keeduala koosneb kahest sõltumatust induktiivpoolist, mida saab eraldi juhtida. Ühe keedualana töötades saab kööginõusid liigutada ühelt keedualalt teisele paindlikul alal, säilitades sama võimsustaseme keedualal, kus nõud algselt asus, ja pliidiplaadi see osa, mida keedunõud ei kata, ei kuumene.

**Tähtis! Veenduge, et keedunõud oleksid ühe keeduala keskel. Suure, ovaalse või nelinurkse keedunõu ja vakkpanni puhul asetage nõu kindlasti keeduala keskele, sealhulgas alloleval pildil näidatud aladele.**

Näited headest ja halbadest kohtadest:



### SUUR KEEDUALA

1. Paindliku ala suureks keedualaks muutmiseks vajutage esmalt ühte üksikutest keedualadest ja seejärel spetsiaalset selleks mõeldud nuppu.
2. Võimsusseadistus töötab nagu iga muu tavaline ala.





### KAKS ISESEISVAT KEEDUALA


Paindliku ala kasutamiseks erinevate võimsusseadetega kahe erineva keedualana vajutage uuesti spetsiaalset selleks mõeldud nuppu ning keedualad naasevad oma varasemate seadistuste juurde.

### PAUSIFUNKTSIOON STOP & GO


Pausifunktsiooni saab toiduvalmistamise ajal igal ajal kasutada. See võimaldab peatada induksioonplaadi töö ja naasta selle juurde eelnevalt seadistatud võimsustasemetega.

- ▶ Selle funktsiooni kasutamiseks peab induksioonpliidiplaat töötama. Vajutage funktsiooni STOP/GO puutenuppu (8)  kohtades, mis näitavad keedualade võimsustasemeid, süttivad märgid „//“ ja pliidiplaadi töö lakkab kõigil keedualadel.
- ▶ Pausifunktsioon deaktiveeritakse funktsiooni STOP/GO puutenupu vajutamisega (klahv 8) , pliidiplaadi töö taastatakse eelmiste seadete kohaselt.

### TURVALUKUSTUSE SISSELÜLITAMINE

Puudutage lukustusnuppu.  Ajanäidik kuvab „Lo“.

### TURVALUKU VÄLJALÜLITAMINE

- ▶ Induktsioonplaat peab olema sisse lülitatud.
- ▶ Puudutage ja lukustusnuppu ja hoidke seda hetkeks all. 
- ▶ Puutejuhtimisnuppude lukustus deaktiveeritakse.



Kui induktsioonplaadi juhtpaneeli lukustus on aktiveeritud, reageerib puudutamisele ainult toitelüliti. Seetõttu saate pliidiplaadi ohu korral alati välja lülitada, kuid selle juhtnuppude kasutamiseks peate esmalt turvaluku välja lülitama.

### ÜLEKUUMENEMISKAITSE

Pliidiplaadil on temperatuurandur, mis jälgib temperatuuri seadme sees. Kui see tuvastab, et temperatuur on liiga kõrge, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

### PISIESEMETE TUVASTAMINE

Kui kasutate pliidiplaadil sobimatu suurusega keedunõud või mittemagnetilist nõud (nt alumiiniumist) või jätate sellele mõne muu pisieseme (nt nuga, kahvel, võti), lülitab pliidiplaat keedualad automaatselt välja ja ventilaator jätkab töötamist veel järgmise 1 minuti jooksul.

### SEADME AUTOMAATNE VÄLJALÜLITUS

Pliidiplaadil on turvaline automaatne väljalülitusfunktsioon. Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui unustate keedualad välja lülitada. Vaikimisi automaatse väljalülitamise aeg on märgitud allolevas tabelis:

Kuumutusvõimsuse aste	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Kuumutusaeg vaikimisi (tundides)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Pärast keedunõu keedualalt eemaldamist peatab pliidiplaat kohe keeduala töö ja kogu seade lülitub automaatselt välja 2 minuti pärast.

**Südamestimulaatoriga inimesed peaksid enne selle seadme kasutamist konsulteerima arstiga.**

### KELLA KASUTAMINE

Kella saab kasutada kahes funktsioonis:

- ▶ tavalise köögitaimerina. Siis ei lülita kell pärast määratud aja seadmist ühtegi sisselülitatud keeduala välja.
- ▶ Kella abil saate keeduala või -alad välja lülitada ka pärast määratud aja möödumist.
- ▶ Kella saab seadistada mõlemas režiimis maksimaalselt 99 minutiks.

## KELL TAIMERI FUNKTSIOONIS

Kindlaid keedualasid valimata

1. Induktsioonplaat peab olema sisse lülitatud.  
Tähelepanu! Taimer töötab isegi siis, kui te ei vali kindlat keeduala.
2. Puudutage kella juhtnuppu — kellanäidikul kuvatakse „30“.
3. Seadke loendusaaeg puutenuppudega „-“ ja „+“.  
Kellanäidik hakkab vilkuma ja kuvab loendatavat aega.



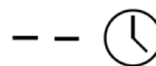
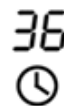
**Näpunäide! Puutenuppude „-“ ja „+“ abil saate loendusaaega iga puudutusega 1 minuti võrra vastavalt kas vähendada või suurendada.**

Seadistatud aja vähendamiseks või suurendamiseks 10-minutiliste sammudega vajutage ja hoidke all vastavalt nuppu „-“ või „+“.  
Kui ületate kella seadistamisel 99 minutit, naaseb kell automaatselt nulli.

4. Puudutage nuppu „-“, aeg väheneb ja ekraanil kuvatakse väärtus „00“.



5. Esimesed 5 sekundit pärast seadistamist kuvatakse ekraanil vilkuv väärtus. Kell hakkab seadistatud aega loendama hetkest, kui kellanäidik hakkab väärtust pidevalt kuvama, ja sellest ajast alates näitab see jäljalülitamiseni jäänud aega.
6. Kui taimer on seadistatud aja tagasi loendanud, kostab 30 sekundi jooksul piiks ja näidikul kuvatakse „-“.



## ÜHE KEEDUALA TAIMERI SEADISTAMINE

1. Valige keeduala, mille jaoks soovite taimerit seada (nt keeduala nr 2).
2. Puudutage kella juhtnuppu — kella näidik kuvab „30“.
3. Seadke loendusaaeg puutenuppudega „-“ ja „+“.  
Kellanäidik hakkab vilkuma ja kuvab loendatavat aega.

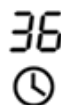


**Näpunäide! Puutenuppude „-“ ja „+“ abil saate loendusaaega iga puudutusega 1 minuti võrra vastavalt kas vähendada või suurendada.**

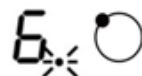
Seadistatud aja vähendamiseks või suurendamiseks 10-minutiliste sammudega vajutage ja hoidke all vastavalt nuppu „-“ või „+“.  
Kui ületate kella seadistamisel 99 minutit, naaseb kell automaatselt nulli.



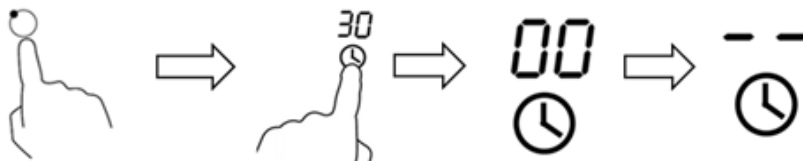
4. Esimesed 5 sekundit pärast seadistamist kuvatakse ekraanil vilkuv väärtus. Kell hakkab seadistatud aega loendama hetkest, kui kellanäidik hakkab väärtust pidevalt kuvama. Ekraanil olev väärtus näitab nüüd väljalülitamiseni jäänud aega.



**TÄHELEPANU!** Süttib punane täpp võimsustaseme näidiku kõrval, mis näitab, et keeduala on valitud.



5. Taimeri tühistamiseks puudutage keeduala valimise nuppu, seejärel puudutage nuppu „Timer“, kell tühistatakse, minutinäidikule ilmub „00“, seejärel aga „--“.



6. Pärast aja möödumist lülitub vastav keeduala automaatselt välja ja ekraanil kuvatakse „H“.



Ülejäänud keedualad töötavad edasi, kui need on varem sisse lülitatud.

#### TAIMERI SEADISTAMINE ENAM KUI ÜHELE KEEDUALALE

1. Kui seda funktsiooni kasutatakse rohkem kui ühe keeduala puhul, näitab ajandikaator lühimat aega (nt keedualale nr 2 seadistatud aeg 3 minutit, keedualale nr 3 seadistatud aeg 6 minutit, taimerinäidik kuvab „3“.)

**TÄHELEPANU!** Vilkuv punane täpp võimsustaseme näidiku kõrval tähendab, et taimerinäidik näitab keeduala aega.

Kui soovite kontrollida teise keeduala seadistatud aega, puudutage keeduala valimise nuppu. Kell näitab määratud aega.

 	(seatud 6 minutile)	
	(seatud 3 minutile)	

2. Pärast toiduvalmistamisaja lõppu lülitub vastav keeduala automaatselt välja ja ekraanile ilmub „H“.

**TÄHELEPANU!** Kui soovite pärast taimeri seadistamist aega muuta, peate alustama 1. sammust.

## ETTEVAATUST KUUMADE KEEDUALADEGA

Kui keeduala on kuum, ilmub ekraanile „H”. Pärast jahtumist ohutu temperatuurini „H” kustub. Kui H-tähe süttimisel saab keeduala kasutada nõude soojas hoidmiseks.



## HOIATUS KUUMADE KEEDUALADE EEST

Kui valmistate toitu pikemat aega, kuumeneb pliidiplaat teatud temperatuurini. Näidikul kuvatakse „H”-täht, mis näitab, et plaadipind on ohtlikult kuum.

EE

## KASULIKUD NÄPUNÄITED

### NÄPUNÄITEID TOIDUVALMISTAMISEKS

- Kui toit keeb üle, vähendage võimsust.
- Kaane kasutamine vähendab toiduvalmistusaega ja säästab soojust hoides energiat.
- Toiduvalmistusaja lühendamiseks vähendage vedeliku või rasva kogust.
- Alustage toiduvalmistamist kõrge temperatuuri seadistusel ja vähendage seda, kui toit kuumeneb.

### KEETMINE, RIISI KEETMINE

- Keetmine toimub keemistemperatuurist madalamal, umbes 85 °C juures, kui mullid tõusevad vaid aeg-ajalt vedeliku pinnale. See on maitsvate supptide ja õrnade hautiste valmistamise võti, kuna maitseed arenevad välja ilma toitu üle keetmata. Muna- ja jahupõhised kastmed on kõige parem valmistada keemistemperatuurist madalamal.
- Teatud ülesanded, sealhulgas riisi keetmine absorptsioonmeetodil, võivad nõuda madalaimast seadistusest kõrgemat seadistust, et tagada toidu nõuetekohane valmistamine soovitud ajal.

### MAHLASED STEIGID

Mahlaste steikide valmistamiseks:

1. Hoidke liha enne praadimist umbes 20 minutit toatemperatuuril.
2. Kuumutage grillpann.
3. Määrige lihalõik mõlemalt poolt õliga. Piserdage pannile natuke õli ja seejärel asetage pannile liha.
4. Keerake liha praadimise ajal ainult üks kord. Täpne valmistusaeg sõltub steikide paksusest ja seadistatud võimsusest. Ajad võivad varieeruda umbes 2–8 minutit ühe poole kohta.
5. Laske lihal mõni minut soojal taldrikul seista, et see enne serveerimist pehmeks ja õrnaks muutuks.

### VOKKANNIL PRAADIMISEKS

1. Valige tasase pinnaga keraamiline vokkpann või muu suur pann.
2. Valmistage kõik koostisosad ja seadmed ette. Praadimine peab toimuma kiiresti. Kui valmistate suuri koguseid, valmistage toitu mitme väiksema portsjoni kaupa.
3. Kuumutage pann lühikest aega ja lisage kaks lusikatäit õli.
4. Kõigepealt valmistage liha, pange see kõrvale ja hoidke soojas.
5. Seejärel praadige köögiviljad. Kui need on kuumad, seadke keeduala madalamale temperatuurile, pange pannile liha ja lisage kaste.

6. Segage koostisosi õrnalt, veendumaks, et need on kuumenenud.

7. Serveerige kohe pärast valmistamist.

## KUUMUTUSVÕIMSUSE SEADISTUSED

Alltoodud näpunäited on üksnes suunavad. Õige kuumutusvõimsuse astme valik sõltub paljudest teguritest, sealhulgas kasutatud kööginõude liigist ja neis valmistatava toidu kogusest. Määrake kuumutusvõimsuse taseme parimad sätted ise vastavalt konkreetsele toiduvalmistamise viisile ja toidule.

Kuumutusvõimsus	Kasutamine
1–2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Väikeste toidukoguste kerge soojendamine</li><li>• Sokolaadi ja või sulatamine ning kergesti põhjakõrbevate toitude valmistamine</li><li>• Nõrgal tulel keetmine</li><li>• Aeglane soojendamine</li></ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kuumutamine</li><li>• Intensiivne keetmine</li><li>• Riisi keetmine</li></ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pannkookide praadimine</li></ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pruunistamine</li><li>• Pastatoodete keetmine</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kiire praadimine</li><li>• Intensiivne praadimine</li><li>• Suppide valmistamine</li><li>• Vee keetmine</li></ul>

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Mis?	Kuidas?	Tähtis!
Klaasi igapäevane määrdumine (sõrmejäljed, toiduplekid)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Lülitage pliidiplaadi toide välja.</li><li>2. Kasutage pliidiplaadi puhastusvahendit, kui klaas on veel soe (kuid mitte kuum!)</li><li>3. Loputage ja kuivatage puhta lapi või paberkäterätiga.</li><li>4. Lülitage pliidiplaadi toide sisse.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kui pliidiplaadi toide on välja lülitatud, pole mingeid „kuuma pinna“ märguandeid, kuid keeduala võib endiselt kuum olla! Olge eriti ettevaatlik.</li><li>• Mõned teravad tööriistad ja abrasiivsed puhastusvahendid võivad klaasi pinda kriimustada. Lugege alati etiketti, et kontrollida, kas kasutatav vahend sobib pliidiplaatide puhastamiseks.</li><li>• Ärge kunagi jätke pliidiplaadile puhastusjääke: klaas võib värvi muuta.</li></ul>



Toiduained ja vedelikud klaasil	Eemaldage need kohe induksioonpliidiplaatide klaasi puhastamiseks sobiva palettnoa või kaabitsaga, kuid olge ettevaatlik keeduala kuumade pindade suhtes: <ol style="list-style-type: none"> <li>Lülitage pliidiplaadi toide välja.</li> <li>Hoidke kaabitsa tera 30-kraadise nurga all ja puhastage mustus</li> <li>Puhastage mustus nõudelapi või paberkäterätiga.</li> <li>Tehke ülaltoodud jaotise „Klaasi igapäevane määrdumine“ toimingud 2–4.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toidu sulamisel tekkinud plekid tuleb kohe eemaldada. Kuna nende tahkumise korral võib neid olla raske eemaldada või need võivad koguni klaasipinda jäädavalt kahjustada.</li> <li>Vigastamise oht: pliidiplaadi klaaskatte puhastamiseks mõeldud kaabitsa tera on väga terav ning pärast kaitsekatte eemaldamist see paljastub. Kasutage kaabitsat väga ettevaatlikult ja hoidke seda lastele kättesaamatus kohas.</li> </ul>
Puuetundlikul juhtpaneeli määrdumine	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lülitage pliidiplaadi toide välja.</li> <li>Eemaldage vedelikud</li> <li>Pühkige juhtimisala puhta niiske käsna või lapiga puhtaks.</li> <li>Pühkige kogu pliidiplaat kuiva paberkäterätikuga puhtaks.</li> <li>Lülitage pliidiplaadi toide sisse.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pliidiplaat võib anda helisignaali ja välja lülitada ning puuetundlikud juhtnupud ei pruugi toimida, kui juhtimisalal leidub vedelikke. Enne pliidiplaadi sisselülitamist veenduge, et puuetundlik juhtimisala on kuivaks pühitud.</li> </ul>

## PROBLEEMIDE LAHENDAMINE

Probleem	Võimalikud põhjused	Lahendused
Induksioonplaati ei saa sisse lülitada.	Puudub toide.	Veenduge, et induksioonplaat on vooluvõrku ühendatud ja sisse lülitatud. Kontrollige, ega majas või ümbruskonnas pole elektrikatkkestust. Kui olete kõike kontrollinud ja probleem püsib, helistage kvalifitseeritud tehnikule.
Puutenupud ei reageeri.	Turvalukustus on sisse lülitatud.	Avage juhtnupud. Vt jaotist „Kuidas pliidiplaati kasutada“
Puuetundlike juhtnuppe on raske kasutada.	Juhtpaneelil võib olla väike kogus vett või puudutate andureid ainult sõrmeotsaga, mistõttu andur ei reageeri.	Veenduge, et puuetundliku juhtpaneeli ala on kuiv, ja kasutage juhtnuppe puudutades korralikult sõrmega puudutades.
Klaas on kriimustatud.	Kasutate teravate servadega kööginõusid. Kasutate valesid töö- või puhastusvahendeid.	Kasutage induksioonplaatidele mõeldud lameda ja sileda põhjaga kööginõusid. Vt „Puhastamine ja hooldus“.
Mõned kööginõud teevad häält, praksumad või „koputavad“.	Selle põhjuseks võib olla keedunõu ehitus (erinevate metallide kihid vibreerivad kuumutamisel erinevalt).	See on kööginõude puhul normaalne ega viita rikkele.
Induksioonplaat tekitab suurel kuumutusvõimsusel müra	Selle põhjuseks on induksioonmeetodil toiduvalmistamise tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks kuumuse vähendamisel vaibuma või täielikult kaduma.
Induksioonpliidiplaadilt kostub ventilaatori müra.	Induksioonpliidiplaatidele sisseehitatud jahutusventilaatori ülesanne on elektroonika ülekuumenemise vältimine. See võib jätkata töötamist ka pärast pliidiplaadi väljalülitamist.	See on normaalne ega nõua mingeid toiminguid. Ärge lülitage ventilaatori töötamise ajal induksioonpliidiplaadi toidet välja.
Nõud ei soojene ja paneeli märgutuled ei sütti.	Induksioonplaat ei suuda nõud tuvastada, kuna see ei sobi induksioonmeetodil toiduvalmistamiseks. Induksioonpliidiplaat ei tuvasta nõud, kuna see on keeduala jaoks liiga väike või ei ole korralikult asetatud selle keskele.	Kasutage induksioonmeetodil toiduvalmistamiseks sobivaid kööginõusid. Asetage nõu keskele ja veenduge, et selle põhi vastab keeduala suurusele.

Induktsioonpliidiplaat või keeduala lülitus ootamatult välja, tegi häält ja kuvas veakoodi (tavaliselt vaheldumisi ühe või kahe numbriga kellanäidiku ekraanil).	Tehniline rike	Kirjutage kuvatav veakood (tähed ja numbrid) üles, ühendage induktsioonplaat vooluvõrgust lahti ja kutsuge kvalifitseeritud hooldustehnik.
--	----------------	--

## TEHNILISED ANDMED

Pliidiplaat	MPM-60-IM-08
Keedualade arv	4 keeduala
Toitepinge	220–240 V AC
Installeeritud elektrivõimsus	6600–7400 W
Toote mõõtmed (pikkus × laius × kõrgus, mm)	590 × 520 × 55
Sisseehitatud mõõtmed A × B [mm]	560 × 490

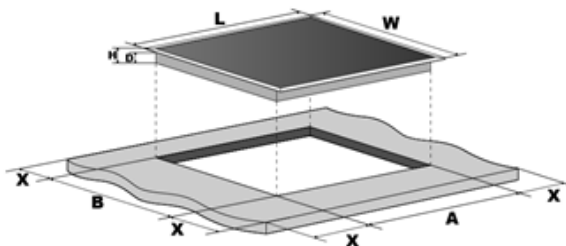
Mõõtmete väärtused on ligikaudsed. Toodete pideva täiustamise tõttu võidakse seadme ehitust ja tehnilisi andmeid tarbijat teavitamata muuta.

## PAIGALDUS

### PAIGALDUSKOHA VALIK

Lõigake köögi tööpinna sisse alloleval pildil näidatud suurusega pliidiplaadi paigaldusava. Paigaldamiseks ja kasutamiseks peab paigaldatud pliidiplaadi ümber jääma vähemalt 5 cm laiune vaba ruum.

Tööpinda vähim paksus seadme paigaldamiseks peab olema 30 mm. Tööpind peab olema valmistatud kuumuskindlast materjalist, et see pliidiplaadi töötamisel ei deformeeruks. Paigaldusmõõtmed on esitatud allpool:



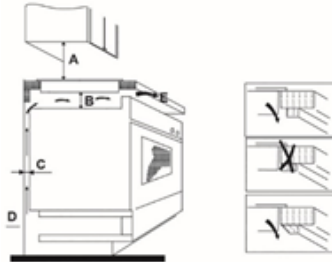
L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
590	520	55	51	560	490	50 mini

Veenduge, et pliidiplaat on hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskevavad ei ole blokeeritud.



**Tähelepanu! Ohutuskaugus pliidiplaadi ja selle kohal asuva kapi vahel peaks olema vähemalt 760 mm.**

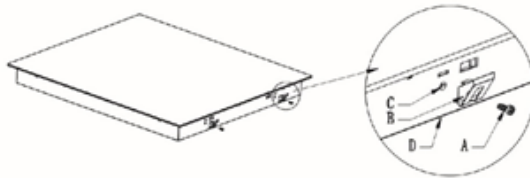
#### KAUGUS TAGA- VÕI KÜLGSEINAST



A = 760 mm B = 50 mm (min) C = 20 mm (min)  
D = Õhu sisselaskeava E = Õhu väljalaskeava (5 mm)

#### KINNITUSKRONSTEINID

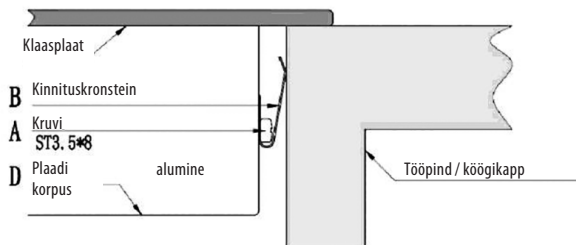
Asetage seade siledale ja koormust taluvale pinnale (asetades selle alla originaaltihendi). Kaitske pliidiplaadi pinna kohale ulatuvaid juht- ja reguleerimiselemente löökide ja koormuse eest.



Kinnitage pliidiplaat tööpinna külge, keerates pärast seadme paigaldusavasse asetamist alt-poolt kinni neli kinnituskronsteini (vt joonist).

- Kruvi
- Kronstein
- Kruviauk
- Pliidiplaadi põhi

Kinnituskronsteinide asend tuleb kohandada tööpinna paksusega.



EE

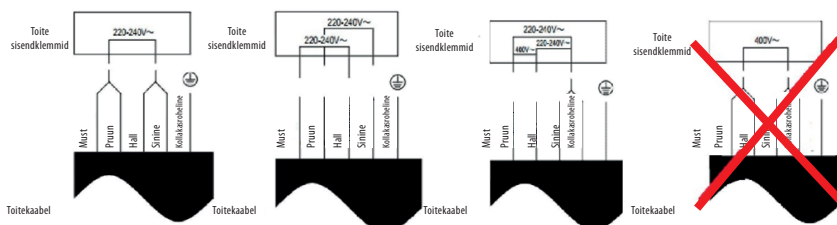
## HOIATUSED

1. Induktsioonplaadi peab paigaldama kvalifitseeritud teenindus. Ärge kunagi paigaldage seda ise.
2. Pliidiplaat tuleb paigaldada nii, et see tagaks parema soojuskiirguse, et suurendada selle töökindlust.
3. Sein ja tööpinna kohal olev keeduala peavad olema kuumusele vastupidavad.
4. Kahjustuste vältimiseks peavad paigalduskiht ja liim olema kuumakindlad.
5. Pliidiplaati ei tohi paigaldada vahetult jahutusseadmete, nõudepesumasinate ja pöördkuivatite kõrvale.

## ÜHENDAMINE ELEKTRIVÕRGUGA

Seadet iseloomustab märkimisväärne energiatarve ja see nõuab elektrienergiaallika varustamist klemmliistuga, millel on piisava voolutugevusega automaatne kaitselüliti, mis asub seadmele võimalikult lähedal. Seadet tohib paigaldada ainult volitatud elektrik.

Pliidiplaadi toite automaatne kaitselüliti peab asuma juurdepääsetavas kohas, et seadet oleks võimalik kiiresti vooluvõrgust lahti ühendada.



1. Kui kaabel on kahjustatud või see tuleb välja vahetada, peab õnnetuste vältimiseks seda tegema paigaldaja asjakohaste tööriistade abil.
2. Kui seade on ühendatud otse vooluvõrku, tuleb paigaldada omipolaarne lüliti, mille kontaktide vahe on vähemalt 3 mm.
3. Paigaldaja peab tagama nõuetekohase elektriühenduse ja ohutuseeskirjadele vastavuse.
4. Kaabel ei tohi olla painutatud ega kokku surutud.

5. Kaablit tuleb regulaarselt kontrollida ning selle tohib välja vahetada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.

## OHUTUS

- Enne seadme paigaldamist ja kasutuselevõtmist lugege käesolev juhend läbi. Seadme tootja ei vastuta seadme paigaldamisel ja kasutamisel tehtud vigade eest.
- Seade on ette nähtud eranditult koduseks kasutamiseks.
- Seda seadet võivad kasutada 8-aastased või vanemad lapsed, vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning inimesed, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui nad on järelevalve all või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed, kes ei ole täiskasvanute järelevalve all, ei tohi seadet puhastada ega hooldada.
- Seade on ette nähtud ainult vedelate toitude soojendamiseks ja valmistamiseks. Igasugune muul otstarbel kasutamine on rangelt keelatud.
- Valmistage induktsoonplaatidel toitu eranditult metallnõudes, mis on ette nähtud toiduvalmistamiseks induktsoonpliididel. Hoidke melamiinist või plastist nõud või mahutid pliidiplaadist eemal.
- Kui seade saab toidet võrgutrafost, tuleb see ühendada ja kasutada seda vastavalt tootja juhendile, kaitstes toiteahelat liigse voolukoormuse eest, mis võib põhjustada paigaldise ja seadme ülekuumenemist.
- Elektrijuhtmeid ei tohi väänata ega murda. Hoidke neid kuumadest pindadest eemal. Pärast paigalduse lõppu kontrollige, ega toitekaabel ei ole korpuse ja seadme vahele kinni jäänud.
- Hoidke seadme pinda puhtana. Mustus võib põhjustada seadme tõrkeid ja rikkeid.
- Seadme pind muutub kasutamise ajal väga kuumaks.
- Pärast seadmega töötamist jääb selle pind mõneks ajaks kuumaks. Ärge puudutage ega puhastage pliidiplaadi keedualasid enne, kui need on täielikult maha jahtunud!
- Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, peab selle välja vahetama seadme tootja, tema volitatud teenindusettevõtte või mõni muu vastava kvalifikatsiooniga spetsialist. Ebaprofessionaalne vahetus muudab seadme edasise kasutamise ohtlikuks!
- Pakendimaterjalid on taaskasutatavad. Selleks asetage need vastavatesse jäätmemahutitesse, järgides kohalikke jäätmekäitluseeskirju.

### ENNE PAIGALDAMIST VEENDUGE, ET:

- tööpind on kandiline ja tasane ning ükski konstruktsioonelement ei ole vastuolus ruuminõuetega;
- tööpind on valmistatud kuumakindlast materjalist;
- kui pliidiplaat on paigaldatud ahju kohale, on ahjul sisseehitatud jahutusventilaator;
- paigaldus vastab kõigile vahekauguse nõuetele ning kehtivatele standarditele ja eeskirjadele.
- Võimalus täielikult vooluvõrgust lahti ühendada on sisse ehitatud püsijuhtmetesse, mis on paigaldatud juhtmestikule kehtivate kohalike eeskirjade ja määruste kohaselt. Kaablipistik peab olema õiget tüüpi ja tagama kontaktide eraldamise 3 mm õhugahega kõikidel poolustel (või kõigis aktiivsetes [faasi]juhtmetes, kui juhtmestikule kehtivad kohalikud eeskirjad lubavad sellist nõuete muutmist).
- Lülitit on kliendile kergesti ligipääsetav, kui pliidiplaat on paigaldatud.
- Kahtluste korral paigaldamise osas konsulteerige kvalifitseeritud tehniku või hooldustehnikuga.
- Pliidiplaati ümbritsevatel seinapindadel kasutage kuumakindlat ja kergesti puhastatavat viimistlust (nt keraamilisi plaate).



## PÄRAST PLIIDIPLAADI PAIGALDAMIST VEENDUGE, ET:

- toitejuhtmele ei pääse ligi kapiukse või sahtli kaudu;
- kapi välisküljelt on pliidiplaadi põhjani tagatud piisav värske õhu juurdevool;
- kui pliidiplaat on paigaldatud sahtli või kapi kohale, on pliidiplaadi aluse alla paigaldatud termotõke;
- pistik on hõlpsasti ligipääsetav;
- Pakendimaterjalid on taaskasutatavad. Selleks asetage need vastavatesse jäätmehahutitesse, järgides kohalikke jäätmekäitluseeskirju.
- Pärast kasutusperioodi tuleb seade üle anda kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmeid koguvale ettevõttele, sealhulgas vastavasse kauplusesse, kohalikku kogumispunkti või kohaliku omavalitsuse asutusele.
- Ärge jätke vana seadet järelevalveta ja eelkõige ärge lubage lastel sellega mängida.
- Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohaliku omavalitsuse kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

### Hoiatus südamestimulaatoriga inimestele!

**INDUKTSIOONIPLAAT TEKIB VAHETUS ÜMBRUSES MAGNETVÄLJA. Paigaldatav südamestimulaator peab olema valmistatud vastavalt eeskirjadele, mis nõuavad vastupidavust induktsioonpliidiplaatide kasutamisest põhjustatud elektromagnetilistele häiretele. Veenduge, et stimulaator vastab nendele nõuetele ja et teil on lubatud induktsioonplaatidele läheneda. Konsulteerige stimulaatori tootja või raviarstiga.**

## HOOLDUS

Enne seadme hooldamist või selle eest hoolitsemist ÜHENDAGE see TOITEALLIKAST LAHTI ja oodake, kuni seade on täielikult maha jahtunud.

### PLIIDIPLAADI PEALISPINNA PUHASTAMINE

Puhastage pliidiplaat kohe selle pinnal olevatest plekkidest. Enne puhastamist veenduge, et pliidiplaat on jahtunud.

Puhastage pinda pehme lapi või paberkäterätiga. Kui plekk on pliidiplaadi katte külge kivanud, võib selle eemaldamiseks vaja minna spetsiaalset klaaskeraamika puhastusvahendit. Need vahendid on saadaval hästivarustatud kauplustes. Ärge puhastage kattekihti küürimispiimade, traatkraabitsate jms toodetega — see võib klaasipinda kriimustada.

### PROBLEEMIDE LAHENDAMINE

Seade on välja lülitatud:

Kontrollige, kas seade on ühendatud toiteallikaga.

- Kontrollige, kas seadmesse või selle pessa/pistikusse tuleb voolu sisse.

- ▶ Kas etteantud tööaeg on möödas?

Ekraanil kuvatakse „H“-täht:

- ▶ See annab märku, et pliidiplaat on kuum, ja kustub alles siis, kui see on täielikult maha jahtunud.

#### TOIMIMINE INDUKTSIOONPLAADI RIKKE KORRAL

Pliidiplaat on toitelülitiga välja lülitatud, kuid sellest kostab heli:

- ▶ Pliidiplaadi alamkoostude jahutamiseks mõeldud ventilaator töötab, mis lülitub välja alles siis, kui see on täielikult maha jahtunud.
- ▶ See tähendab, et pliidiplaat on kuumaks läinud. Enne uuesti sisselülitamist laske pliidiplaadil täielikult maha jahtuda.

Pliidiplaat koputab või krõbiseb

- ▶ See on induktiivpoolide normaalne tööheli toiduvalmistamise ajal.

Pliidiplaadi rikke korral lülitub see tänu kaitsmetele välja ning juhtpaneelil kuvatakse vastav veakood:

Probleem	Võimalikud põhjused	Lahendused
F3/F4	Induktiivpooli temperatuurianduri rike.	Võtke ühendust teenindusega.
F9/FA	IGBT võimsustransistori temperatuurianduri rike.	Võtke ühendust teenindusega.
E1/E2	Vale toitepinge.	Kontrollige, kas ühendatud toiteallika parameetrid on õiged. Lülitage toide sisse, kui selle parameetrid vastavad pliidiplaadi parameetritele.
E3	Induktiivpooli temperatuurianduri ülekuumenemine.	Võtke ühendust teenindusega.
E5	IGBT võimsustransistori temperatuurianduri ülekuumenemine	Enne uuesti sisselülitamist laske pliidiplaadil jahtuda.

Muude veakoodide korral ühendage seade vooluvõrgust lahti ja kutsuge hooldustehnik.

Pärast kasutusperioodi tuleb seade üle anda kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmeid koguvale ettevõttele, sealhulgas vastavasse kauplusesse, kohalikku kogumispunkti või kohaliku omavalitsuse asutusele.

Ärge jätke vana seadet järelevalveta ja eelkõige ärge lubage lastel sellega mängida.

#### TOOTE NÕUETEKOHANE KÕRVALDAMINE (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohaliku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlustevõttesse.



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

Soovime teile rahulolu meie toote kasutamisest ja kutsume kasutama ettevõtte  
laia tootevalikut **MPM**

MPM agd S.A.  
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska  
biuro tel.: (22) 380 52 00  
serwis tel.: (22) 380 52 42  
[www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)  
BDO: 000027599