



INSTRUKCJA OBSŁUGI



KUCHENKA INDUKCYJNA DWUPOŁOWA MKE-11

Double induction cooker/Электрическая индукционная
плитка/Induktionskochfeld mit 2 Kochzonen

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	3
EN	USER MANUAL	11
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	19
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	28

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Przed rozpoczęciem użytkowania zapoznaj się z instrukcją obsługi.
- ▶ Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- ▶ Z powodu szybkiej reakcji płyty indukcyjnej na ciepło, po ustawieniu jej na wysoki poziom grzania, nie należy pozostawiać płyty indukcyjnej bez nadzoru.
- ▶ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na wolnym powietrzu.
- ▶ Podczas gotowania należy zwrócić uwagę na dużą prędkość nagrzewania się strefy grzejnej.
- ▶ Do kuchenki indukcyjnej należy używać specjalnie przystosowanych naczyń z grubym dnem.
- ▶ Nie należy umieszczać na włączonej strefie grzejnej pustych naczyń aby zapobiec ich przegrzaniu.
- ▶ Należy zachować ostrożność podczas gotowania mleka w specjalnych garnkach, gdyż woda może się niepostrzeżenie wygotować co może doprowadzić do uszkodzenia garnka lub urządzenia.
- ▶ Po zakończeniu gotowania wyłączyć strefę grzejną za pomocą przycisku.
- ▶ Oleje oraz tłuszcze, ze względu na swoją wysoką temperaturę, mogą się bardzo łatwo zapalić. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przygotowywania potraw zawierających w/w składniki. Palących się tłuszczów nie należy nigdy gasić wodą. Naczynie należy przykryć pokrywką i wyłączyć strefę grzejną.

- ▶ Należy unikać upuszczania twardych przedmiotów na powierzchnię płyty kuchennej. Zbyt duże obciążenie udarowe może spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni szklanej.
- ▶ W razie stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń (np. pęknięcia, rysy, odpryski) urządzenia, należy bezzwłocznie je wyłączyć, gdyż istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.
- ▶ Jeżeli z jakiegoś powodu niemożliwe jest wyłączenie strefy grzejnej (np. zepsucie się modułu sterującego), należy odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego, bądź wyłączyć bezpieczniki w skrzynce bezpieczników i powiadomić serwis o zaistniałej awarii.
- ▶ Przewód zasilający kuchenkę nie może mieć styczności ze strefami grzejnymi.
- ▶ Kuchenka grzejna nie służy do przechowywania na niej jakichkolwiek przedmiotów.
- ▶ Przed przystąpieniem do używania płyty należy postawić ją na twardej, płaskiej i suchej powierzchni.
- ▶ Płyta grzejna posiada system zabezpieczający, który odłączy zasilanie strefy grzejnej w momencie przestawienia naczynia lub usunięcia go całkowicie ze strefy grzejnej.
- ▶ Pod płytę grzejną nie należy wkładać żadnych łatwopalnych przedmiotów, które mogą doprowadzić do pożaru.
- ▶ Należy zwrócić uwagę na wszelkie metalowe przedmioty noszone przy sobie (np. klucze, ozdoby). Mogą się one nagrzać powodując poparzenia. Nie dotyczy to jedynie przedmiotów, które nie wykazują cech magnetycznych (np. srebro, złoto).

- ▶ Nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek lub innych tego typu opakowań, gdyż wzrost energii cieplnej w ich wnętrzu może doprowadzić do gwałtownego pęknięcia.
- ▶ Należy przyciski sensorowe utrzymywać w czystości. Nie wolno stawiać na nich żadnych przedmiotów.
- ▶ Jeżeli zawartość garnka wykipi i zaleje przyciski sensorowe, należy odłączyć płytę od zasilania, odczekać aż ostygnie i wyczyścić.
- ▶ Powierzchnia grzejna jest gorąca. Należy zachować ostrożność jeśli w pobliżu urządzenia znajdują się małe dzieci.
- ▶ Po długotrwałym działaniu, powierzchnie robocze płyty mogą wciąż pozostawać gorące. Nie wolno dotykać powierzchni, gdyż grozi to poparzeniem.
- ▶ Zalecane jest regularne sprawdzanie czy wokół wlotów powietrza do płyty nie znajdują się żadne przedmioty które mogłyby utrudnić dopływ powietrza.
- ▶ Przewód zasilający powinien być regularnie sprawdzany czy nie ma śladów uszkodzenia. Jeśli przewód uległ uszkodzeniu, nie wolno korzystać z urządzenia. W takim wypadku konieczne jest zgłoszenie się do autoryzowanego serwisu w celu naprawy usterki.
- ▶ Nie wolno używać urządzenia w miejscach, w których panuje wysoka temperatura, np. w pobliżu kuchenek gazowych.
- ▶ Regularnie należy czyścić płytę grzejną.
- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
 - ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
 - ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód
 - ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
 - ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
 - ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
 - ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
 - ▶ Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
 - ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- Uwaga! Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć sprzęt, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.**

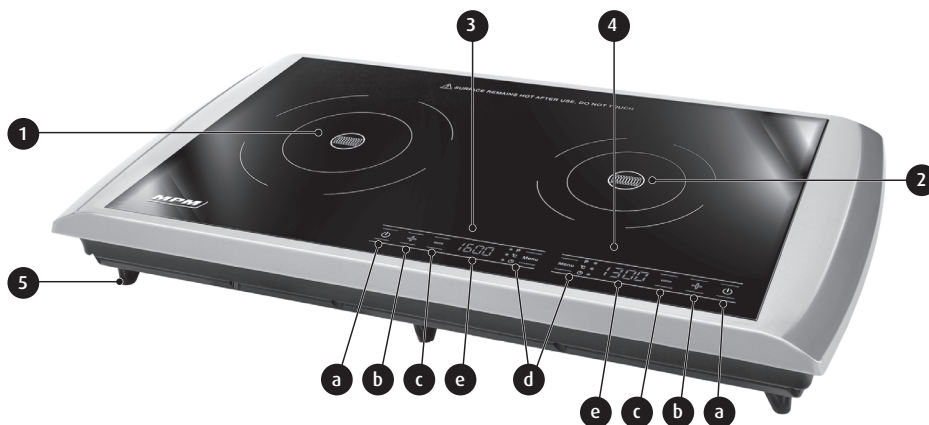
Uwaga! Nie należy kłaść na kuchence przedmiotów metalowych takich jak: noże, widelce, łyżki i pokrywki, gdyż mogą się one stać gorące.



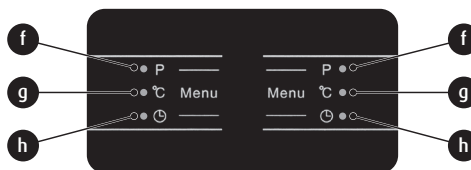
UWAGA! Gorąca powierzchnia. Po zakończeniu gotowania płyta grzejna może być gorąca. Uważaj aby się nie oparzyć. Nie dotykaj.

PL

OPIS URZĄDZENIA



1. Lewa strefa grzejna (max. 1600W, \varnothing 173mm)
2. Prawa strefa grzejna (max. 1300W, \varnothing 135mm)
3. Panel sterowania lewej strefy grzejnej
4. Panel sterowania prawej strefy grzejnej
5. Antypoślizgowe nóżki



OPIS PANELU STEROWANIA

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| a. włącznik/wyłącznik | e. wyświetlacz LED |
| b. przycisk zmiany zakresu (+) | f. lampka kontrolna mocy grzania |
| c. przycisk zmiany zakresu (-) | g. lampka kontrolna temperatury grzania |
| d. przycisk wyboru funkcji "Menu" | h. lampka kontrolna minutnika - timera |

INFORMACJE OGÓLNE

1. Kuchenka indukcyjna wytwarza silne pole magnetyczne które to indukuje w denku naczynia prądy wirowe odpowiedzialne za wytwarzanie ciepła. W związku z tym nagrzewane jest tylko naczynie a nie elementy kuchni indukcyjnej. Prowadzi to do znacznych oszczędności w zużyciu energii elektrycznej oraz znacząco skraca czas gotowania.
2. Zwracaj uwagę czy naczynie którego używasz jest przystosowane do ogrzewania na płycie indukcyjnej. Nie używaj naczyń bez płaskiego dna, z nóżkami oraz takich których średnica jest mniejsza niż 9cm dla prawej płyty i 11cm dla lewej płyty. Maksymalna średnica wynosi 24 cm dla lewej płyty i 18 cm dla prawej płyty. Nie używaj naczyń szklanych, glinianych oraz aluminiowych.
4. Kuchnia wyposażona jest w dwie strefy grzejne o mocy 1600W i 1300W. Sposób obsługi i programowania zawarty w rozdziale „SPOSÓB UŻYTKOWANIA” jest identyczny dla obu stref grzejnych. Obie strefy mogą pracować niezależnie od siebie.
5. Utrzymuj zawsze w czystości kuchenkę oraz panel sterujący. Obsługuj klawiaturę zawsze suchymi palcami i zdecydowanym ruchem.
6. Kuchenka wyposażona jest w system zabezpieczający przed przegrzaniem. W przypadku zbyt dużej temperatury procesu gotowania lub opróżnienia naczynia kuchnia zgłosi błąd „E5”. Po ochłodzeniu się urządzenie będzie kontynuować proces gotowania.
7. Kuchenka wyposażona jest w system chroniący przed nadmiernym wzrostem lub spadkiem napięcia. Przy bardzo dużych zmianach napięcia kuchnia zgłosi stosowny błąd (patrz tabela).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

1. Wyjmij urządzenie z kartonu, usuń wszelkie torby, naklejki oraz blokady transportowe.
2. Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń mogących powstać w czasie transportu. Jeżeli masz podejrzenia co do sprawności sprzętu to nie uruchamiaj go - powiadom bezzwłocznie sprzedawcę.
3. Wyczyść urządzenie kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”
4. Upewnij się, że parametry sieci zasilającej w miejscu instalacji urządzenia są zgodne z parametrami na tabliczce znamionowej produktu.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA:

1. Urządzenie ustaw na twardej, płaskiej i suchej powierzchni.
2. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do sieci - kuchnia wyda jeden krótki sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu (e) na obu panelach pojawi się komunikat „OFF” Sygnał dźwiękowy towarzyszy zawsze podczas korzystania z klawiatury kuchenki.
3. Ustaw odpowiednie naczynie do gotowania na strefie grzejnej kuchenki (1) lub/i (2). Próba uruchomienia procesu grzania bez naczynia ustawionego na danej płycie bądź nieodpowiednim naczyniem sygnalizowana będzie komunikatem „EO” na wyświetlaczu (e).
4. Włącz urządzenie włącznikiem (a) po czym przyciskiem wyboru funkcji „Menu” (d) przejdź do wyboru parametrów grzania. Jeżeli po włączeniu nie podejmiesz żadnych czynności to kuchnia wyłączy się po 5 sekundach.

MOC GRZANIA - przyciskiem wyboru funkcji (d) wybierz moc grzania - zaświeci się lampka kontrolna (f) co oznacza, że proces grzania rozpoczął się. Następnie przyciskami zmiany zakresu (b) i (c) ustaw odpowiednią wartość mocy. Dla lewej strefy grzewczej możesz wybrać moc 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1100, 1200, 1400, 1600W, a dla prawej 200, 350, 500, 650, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300W. Im większa moc, tym kuchenka szybciej będzie się nagrzewać, co znacznie skróci czas przygotowania potraw. W każdej chwili podczas gotowania możesz dokonać korekty ustawień mocy.

TEMPERATURA GRZANIA - jeżeli priorytetem podczas grzania jest temperatura to przyciskiem wyboru funkcji (d) wybierz temperaturę - zaświeci się lampka kontrolna (g) co oznacza, że proces grzania rozpoczął się. Następnie przyciskami zmiany zakresów (b) i (c) ustaw odpowiednią temperaturę. Możesz wybrać pomiędzy 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C. W każdej chwili podczas gotowania możesz dokonać korekty ustawień temperatury.

UWAGA! Jeżeli nie zadeklarujesz czasu pracy kuchenki to urządzenie automatycznie wyłączy się po 120 minutach pracy.

CZAS GRZANIA - możesz ustawić pomiędzy 0 a 180 minut. Przyciskiem wyboru funkcji (d) wybierz minutnik - zaświeci się lampka kontrolna (h) oraz (f). Przyciskami (b) i (c) zadeklaruj w minutach czas grzania i odczekaj chwilę - ustawiona wartość zaświeci się światłem ciągłym co oznacza, że czas zaczął się odliczać. Następnie kuchnia na przemian będzie wyświetlała upływający czas oraz moc - dokonaj ewentualnie jej korekty gdyż domyślną mocą jest moc maksymalna dla danej strefy. Analogicznie postępuj przy wyborze czasu i temperatury. Po upływie nastawionego czasu dana płyta grzejna wyłączy się co zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym.

- Podczas podnoszenia lub po odstawieniu garnka/patelni z płaszczyzny do gotowania dojdzie do automatycznego przerwania procesu grzania (komunikat „EO”). Po ponownym umiejscowieniu garnka/patelni na strefę grzejną w czasie 40 sekund po odstawieniu kuchenka wznowi pracę na ustawionych uprzednio wartościach. Jeśli czas odstawienia naczynia będzie dłuższy kuchenka automatycznie wyłączy się.
- Proces grzania można przerwać w dowolnym momencie przyciskiem „a” odnoszącym się dla danej strefy grzejnej.

UWAGA! Płyty grzejne po zakończeniu gotowania mogą być gorące. Nie dotykaj.

- Po zakończeniu procesu grzania zestaw garnek/patelni ze stref grzejnych lecz kuchenki nie wyłączaj z sieci do momentu kiedy przestaną pracować wentylatory chłodzące wnętrza urządzenia. Dopiero po ich wyłączeniu się można bezpiecznie odłączyć kuchenkę z sieci.
- Po ostygnięciu płyt wyczyść urządzenie (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”)

TABELA BŁĘDÓW - PRZYCZYNY I ROZWIĄZANIA

KOD BŁĘDU	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
E0	Brak garnka/patelni w strefie grzejnej. Niewłaściwe naczynie.	Umieść garnek/patelnię w strefie grzejnej. Sprawdź czy naczynie jest przystosowane do użytku na kuchenke indukcyjnej
E1	Usterka elektryczna/ zwarcie obwodu	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
E2	Uszkodzony czujnik temperatury	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem

E3	Zbyt wysokie napięcie zasilania	Upewnij się, że parametry zasilania odpowiadają danym na tabliczce znamionowej kuchenki.
E4	Zbyt niskie napięcie zasilania	Upewnij się, że parametry zasilania odpowiadają danym na tabliczce znamionowej kuchenki
E5	Zbyt wysoka temperatura płyty ceramicznej lub naczyń. Puste naczynie.	Odczekaj aż temperatura płyty/naczynia obniży się. Napelnij naczynie
E6	Uszkodzony wentylator/y chłodzący	Wyłącz urządzenie. Odczekaj aż ostygnie, oczyść kratki nawiewu powietrza i uruchom ponownie kuchenkę. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Uwaga! Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i poczekaj aż ostygnie.

Do czyszczenia płyty nie używaj benzyny, rozcieńczalników, szczoteczki i past. Urządzenie wytrzyj wilgotną ściereczką ze środkiem do mycia naczyń. Za pomocą odkurzacza usuń brud z doprowadzenia powietrza i kratki wentylatora. Powierzchnię ceramiczną i panel sterowania czyść miękką wilgotną szmatką i delikatnymi środkami do czyszczenia powierzchni ceramicznych. Zadbaj, żeby na sprzęt nie ciekła woda, (jeśli woda dostanie się do urządzenia, może dojść do jego zniszczenia).

Uwaga! Nigdy nie zanurzaj urządzenia oraz kabla zasilającego w wodzie lub innej cieczy.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu zasilającego: 1,50 m

Poziom hałas: $L_{WA} = 50$ dB



Uwaga! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

SAFETY INSTRUCTIONS

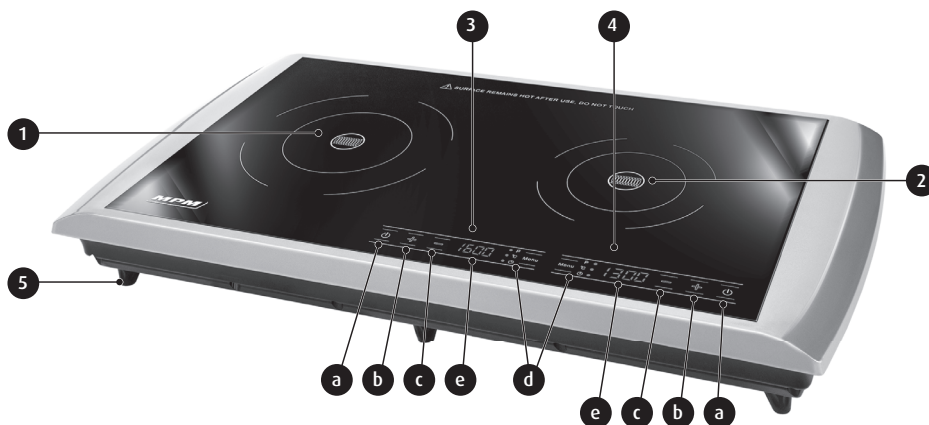
- ▶ Read the user manual before the first use.
- ▶ The device is designed for home use only.
- ▶ Due to rapid reaction of the induction plate to heat, do not use the plate unsupervised after setting it to a high heating level.
- ▶ The device is not designed to be used in open spaces.
- ▶ When cooking, a high velocity of heating the hotplate should be noticed.
- ▶ Only specially designed pots, with thick bottom, may be used with the induction cooker.
- ▶ Do not put empty pots when the heating plate is on in order to prevent overheating.
- ▶ Exercise caution when cooking milk in special pots as water may be imperceptibly boiled away, which may damage the pot or the device.
- ▶ After finishing cooking, turn off the heating plate with a button.
- ▶ Oils and fats, due to its high temperature, can catch fire very easily. Maintain the utmost care when preparing food with the above-mentioned ingredients. Do not extinguish burning oils with water. Cover the pot with a lid and turn off the heating plate.

- ▶ Avoid dropping heavy objects on the heating surface. Too heavy impact loading may cause permanent damage of a glass surface of the device.
- ▶ In case of finding any damages on the device (e.g. cracks, scratches, chips), immediately turn it off because there is the risk of electrical shock.
- ▶ If, for some reason, it is impossible to turn off the heating plate (e.g. the control module is broken), disconnect the plug or turn off the fuses and inform the service about the failure.
- ▶ The power cord cannot have contact with the heating zones.
- ▶ The cooker is not designed for storing any objects.
- ▶ Before using put the cooker on a hard, flat and dry surface.
- ▶ The heating plate is equipped in a safety system which disconnects the power of the heating zone when moving or removing the pot from the heating zone.
- ▶ Do not put any flammable objects under the heating plate, as they may cause fire.
- ▶ Note any carried metal objects (e.g. keys, decorations). They may be heated up and cause burns. This does not apply only to objects with magnetic characteristics (e.g. silver, gold).
- ▶ Do not heat up closed cans or other containers as the increase of thermal energy inside the containers may lead to sudden burst.
- ▶ Keep the sensor buttons clean. Do not put any objects on them.

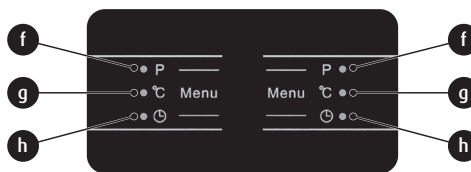
- ▶ If the content of the pot is boiled over on the sensor buttons, disconnect the plate and clean it. The heating surface is hot.
- ▶ Take particular caution if there are children near the device.
- ▶ After long operation, the heating surface of the plate may still be hot. Do not touch the surface as there is a danger of burn.
- ▶ Regular checking whether there are any objects near the air outlets, which may impede the airflow, is recommended.
- ▶ The power cord should be regularly checked whether there are any damages. Do not use the device if the power cord is damaged. In such a case necessarily contact your authorized service to repair the damage.
- ▶ Do not use the device in places where the air temperature is high, e.g. near gas cookers.
- ▶ Clean the heating plate regularly.
- ▶ The device is not designed to work with external time switches or a separate remote control system.
- ▶ This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- ▶ Pay attention to children to prevent playing with the device.

- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
 - ▶ Do not pull the plug by holding the power cord.
 - ▶ Do not connect the power plug with wet hands.
 - ▶ In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
 - ▶ **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
 - ▶ **NOTE! Turn off the device if the surface is cracked to avoid electric shock.**
 - ▶ **NOTE! Do not put metal objects on the cooker, such as: knives, forks, spoons and lids, as they may become hot.**
 - ▶ In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
 - ▶ This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - ▶ Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
 - ▶ **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
-  **Warning! Hot surface! The heating plates can be hot after use. Do not touch.**

APPLIANCE OVERVIEW



1. Left heating zone (max.1600 W,ø173 mm)
2. Right heating zone (max.1300 W,ø135 mm)
3. Left heating zone control panel
4. Right heating zone control panel
5. Anti-slip feet



CONTROL PANEL OVERVIEW

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| a. on/off switch | e. LED display |
| b. (+) range adjustment button | f. heating power control light |
| c. (-) range adjustment button | g. heating temperature control light |
| d. "Menu" function selection button | h. timer control light |

GENERAL INFORMATION

1. The induction hob generates a strong magnetic field that induces eddy currents in the bottom of the pan which produce heat. This means that only the pan is heated and not the hob, which saves a lot of electrical energy and significantly reduces the cooking time.
2. Make sure to use a pan compatible with induction hobs. Do not use pans which have uneven bottoms, support feet or a diameter smaller than 9 cm for the left plate or 11 cm for the right plate. The maximum diameter is 24 cm for the left plate and 18 cm for the right plate. Do not use glass, clay or aluminium pots.
4. The hob features two heating zones with a power of 1600 W and 1300 W, respectively. The operation and programming instructions specified in the "USAGE INSTRUCTIONS" section are the same for the two heating zones. The two zones can work independently.
5. Always keep the hob and the control panel clean. Use dry fingers and firm movements when operating the keyboard.
6. The hob features an anti-overheating system. If the cooking temperature is too high or the

pan is empty, the "E5" error will be reported. Once the appliance cools down, the cooking process will resume.

7. The hob features an undervoltage and overvoltage protection system. If the voltage changes too much, the appliance will report an error (see the error table).

BEFORE FIRST USE

1. Remove the appliance from the box. Remove all plastic sheets, bags and styrofoam inserts.
2. During unpacking check appliance if there are not damaged.
3. Clean the appliance (see CLEANING & MAINTENANCE).
4. Make sure that your mains power supply corresponds to the voltage stated on the rating plate.

EN

USAGE INSTRUCTIONS

1. Place the appliance on a firm, level and dry surface.
2. Plug the power cord to the mains. A short sound signal will be played, and the display (e) will show the "OFF" status. Keyboard operation will always produce a sound signal.
3. Place a compatible pan on the heating zone (1) and/or (2). Any attempt to start the heating process without a pan on the corresponding heating plate or with an incompatible pan will result in the "EO" error code on the display (e).
4. Turn on the appliance using the on switch (a) and press the "Menu" button (d) to go to heating parameter selection. If you take no action after turning on the hob, it will automatically turn off after 5 seconds.

HEATING POWER – use the function selection button (d) to select the heating power; the control light (f) will turn on, indicating that the heating process has started. Next, use the range adjustment buttons (b) and (c) to set the power. The left heating zone supports the following power settings: 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1100, 1200, 1400, 1600 W, and the right heating zone supports the following settings: 200, 350, 500, 650, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300 W. The higher the power, the faster the hob heats up, which reduces the cooking time. You can modify the power settings at any moment during cooking.

HEATING TEMPERATURE – if the temperature is your priority, use the function selection button (d) to select the temperature; the control light (g) will turn on, indicating that the heating process has started. Next, use the range adjustment buttons (b) and (c) to set the temperature. The following temperature settings are available: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C. You can modify the temperature at any moment during cooking.

CAUTION! If you do not declare the heating time, the appliance will automatically switch off after 120 minutes.

HEATING TIME – you can set it between 0 and 180 minutes. Use the function selection button (d) to select the timer; the control light (h) and (f) will turn on. Set the heating time using the (b) and (c) buttons, and wait for a moment; the value you selected will light up continuously, which means that the countdown has started. The hob will then alternate between displaying the time and the power. Modify the latter if necessary, as the maximum power available for the heating zone is selected by default. The same applies to the heating time and temperature.

After the heating time elapses, the hob will switch off, which will be signalled by a sound.

5. If you lift the pot/pan or move it away from the cooking zone, the heating process will stop automatically ("EO" message). The hob will resume the process using the previous settings if you put the pot/pan back on the heating zone within 40 seconds. Otherwise the hob will switch off automatically.
6. You can stop the heating process at any moment using the "a" button corresponding to the relevant heating zone.

CAUTION! The heating plates can be hot after use. Do not touch.

7. When the heating process is over, take the pot/pan away from the heating zones but do not unplug the hob from the mains while the fans cooling the inside of the appliance continue to work. You can safely unplug the hob only after the cooling fans stop.
8. When the plates cool down, clean the appliance (see: "CLEANING AND MAINTENANCE").

EN

ERROR TABLE: CAUSES AND SOLUTIONS

ERROR CODE	CAUSE	SOLUTION
E0	No pot/pan in the heating zone. Incorrect cookware.	Put a pot/pan in the heating zone. Make sure your cookware is compatible with induction hobs.
E1	Electrical failure/ short circuit.	Contact an authorised service centre.
E2	Damaged temperature sensor.	Contact an authorised service centre.
E3	Power supply voltage too high.	Make sure the power supply parameters correspond to the ones presented on the product's nameplate.
E4	Power supply voltage too low.	Make sure the power supply parameters correspond to the ones presented on the product's nameplate.
E5	Ceramic hob or cookware temperature too high. Empty cookware.	Wait until the temperature of the hob/cookware goes down. Fill the cookware.
E6	Cooling fan(s) damaged.	Turn off the appliance. Wait until it cools down, clean the airflow grills and turn on the hob again. Contact an authorised service centre.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the device after each use. Disconnect the device and wait until it gets cooler. Do not use petrol, thinners, brushes and paste to clean the device. Wipe the device with damp cloth with some dishwash. Using the vacuum cleaner remove the dirt from the air ducts and the fan grid. Clean the ceramic surface and the control panel with soft cloth and delicate means for cleaning ceramic surfaces. Take care and prevent running water on the device (water may cause the damage of the device). Never immerse the device and the power cord in water or other liquid.

TECHNICAL DATA

Technical parameters are indicated on the product nameplate.



Length of power cord: 1,50 m

Noise level: $L_{WA} = 50$ dB

NOTE! MPM agd S.A. reserves its right to modify the technical data.

EN

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- ▶ Перед началом использования познакомьтесь с инструкцией по обслуживанию.
- ▶ Устройство предназначено для домашнего употребления.
- ▶ По причине быстрой реакции на тепло индукционной плиты, после её установки на высокий уровень нагрева, нельзя употреблять индукционную плиту без надзора.
- ▶ Устройство не предназначено для употребления на открытом пространстве.
- ▶ Во время приготовления надо обратить внимание на большую скорость нагревания зоны нагрева.
- ▶ Для индукционной плиты надо употреблять специально приспособленную посуду с толстым дном.
- ▶ Не надо ставить на выключенную зону нагрева пустую посуду, для того чтобы избежать её перегрев.
- ▶ Надо соблюдать осторожность во время кипячения молока в специальных кастрюлях, так как молоко может незаметно выкипать, что может привести к повреждению кастрюли или устройства.
- ▶ После окончания приготовления выключить зону нагрева с помощью кнопки.
- ▶ Масло, а также жиры из-за своей высокой температуры, могут легко воспламениться. Надо соблюдать особенную осторожность во время приготовления блюд содержащих

RU

вышеуказанные составляющие. Воспламенившийся жир никогда нельзя тушить водой. Посуду надо прикрыть крышкой и выключить зону нагрева.

- ▶ Надо избегать падения твёрдых предметов на поверхность кухонной панели. Слишком большая ударная нагрузка может привести к серьёзному повреждению стеклянной поверхности.
- ▶ В случае обнаружения каких-либо повреждений (напр. трещины, царапины, осколки) устройства, надо немедленно выключить его, так как существует опасность поражения током.
- ▶ Если по какой-либо причине невозможно выключить зону нагрева (напр. авария управляющего модуля), надо вынуть вилку из розетки, или выключить предохранители в блоке предохранителей и сообщить в сервис о возникшей аварии.
- ▶ Провод питающий плиту не может соприкасаться с зонами нагрева.
- ▶ Нагревательная плита не служит для хранения каких-либо предметов.
- ▶ Перед началом использования плиты её надо установить на твёрдой, ровной и сухой поверхности.
- ▶ Нагревательная плита имеет защитную систему, которая отключит питание обогревательной зоны в момент перемещения посуды или её удаления полностью из зоны нагрева.

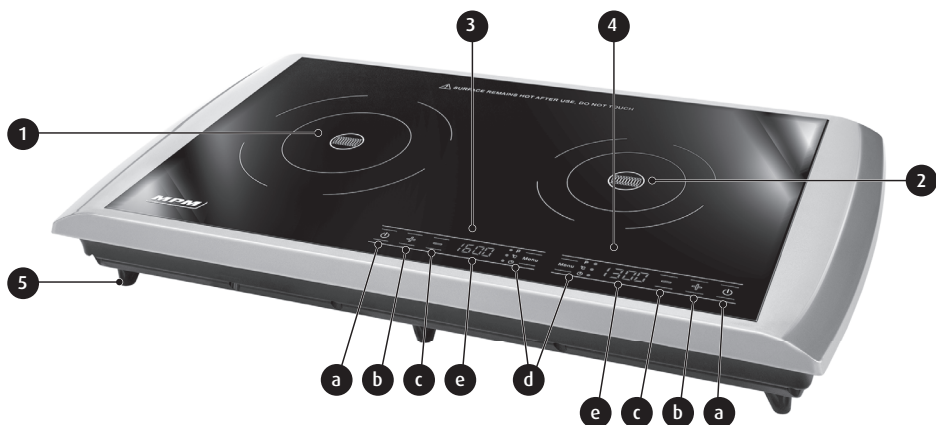
- ▶ Под нагревательной плитой нельзя устанавливать какие-либо легковоспламеняющиеся предметы, которые могут привести к пожару.
- ▶ Надо обратить внимание на различные металлические предметы, которые вы носите при себе (напр. ключи, украшения). Они могут нагреться приводя к ожогам. Это не касается предметов, которые не проявляют магнитные свойства (напр. серебро, золото).
- ▶ Нельзя подогревать закрытые банки или другие этого вида упаковки, так как повышение тепловой энергии внутри них может привести к внезапному взрыву.
- ▶ Сенсорные кнопки следует содержать в чистоте. Нельзя на них устанавливать какие-либо предметы.
- ▶ Если содержимое кастрюли выкипит и зальёт сенсорные кнопки надо отключить плиту от питания и почистить.
- ▶ Поверхность для нагрева горячая. Надо соблюдать осторожность если вблизи устройства находятся маленькие дети.
- ▶ После долговременной работы, рабочие поверхности плиты все еще могут быть горячими. Нельзя соприкасаться с поверхностью, так как это угрожает ожогом.
- ▶ Рекомендуется регулярная проверка на наличие вокруг вентиляционных отверстий плиты каких-либо предметов, которые могут помешать поступлению воздуха.
- ▶ Питающий провод надо регулярно проверять, на наличие следов повреждения. Если провод повреждён, нельзя

пользоваться устройством. В таком случае необходимо обратиться в авторизованный сервис для исправления дефекта.

- ▶ Нельзя использовать устройство в местах, в которых присутствует высокая температура, например вблизи газовых плит.
- ▶ Следует регулярно чистить нагревательную панель.
- ▶ Устройство не предназначено для работы с внешними таймерами или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.
- ▶ Следует обращать внимание на детей, чтобы они не играли с устройством.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Не вытаскивайте вилку из розетки питания за шнур.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.

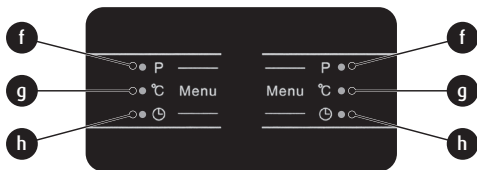
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
 - ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
 - ▶ **ВНИМАНИЕ! Если поверхность имеет трещины, следует выключить оборудование, чтобы избежать возможность поражения электрическим током.**
 - ▶ **ВНИМАНИЕ! Не надо устанавливать на плите металлические предметы, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, так как они могут нагреться.**
 - ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
 - ▶ Устройство не может быть использовано детьми. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
 - ▶ Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
 - ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
-  **Внимание! Горячая поверхность! Конфорки после завершения процесса приготовления пищи могут быть горячими. Не прикасайтесь.**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



RU

1. Левая зона нагрева (макс.1600 Вт, \varnothing 173 мм)
2. Правая зона нагрева (макс.1300 Вт, \varnothing 135 мм)
3. Панель управления левой зоны нагрева
4. Панель управления правой зоны нагрева
5. Нескользящие ножки



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| a. включатель/выключатель | e. ЖК-дисплей |
| b. кнопка изменения диапазона (+) | f. индикатор мощности нагрева |
| c. кнопка изменения диапазона (-) | g. индикатор температуры нагрева |
| d. кнопка выбора режима «Меню» | h. индикатор таймера |

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1. Индукционная плита создает сильное магнитное поле, которое индуцирует на дне посуды вихревые токи, разогревающие металлическую посуду. Таким образом, нагревается только посуда, а не элементы индукционной плиты. Это приводит к значительной экономии в потреблении электроэнергии, а также существенно сокращает время приготовления пищи.
2. Убедитесь, что посуда, который вы пользуетесь, предназначена для индукционного нагрева. Используйте посуду с плоским дном, без ножек, с диаметром дна менее 9 см для правой конфорки и 11 см для левой конфорки. Максимальный диаметр составляет 24 см для левой конфорки и 18 см для правой конфорки. Не используйте стеклянную, глиняную и алюминиевую посуду.
4. Плита оснащена двумя зонами нагрева мощностью 1600 Вт и 1300 Вт. Принцип работы

- и программирования описан в разделе «ЭКСПЛУАТАЦИЯ» и является одинаковым для обеих зон нагрева. Обе зоны могут работать независимо друг от друга.
5. Плитку и панель управления всегда поддерживайте в чистоте. Управляйте клавиатурой сухими пальцами и легким движением.
 6. Плита оснащена системой защиты от перегрева. В случае слишком высокой температуры в процессе приготовления пищи или опорожнения посуды, плита выдает ошибку «E5». После охлаждения прибор продолжит процесс приготовления.
 7. Плита оснащена системой защиты от чрезмерного роста или снижения напряжения. При очень больших изменениях напряжения плита выдает соответствующее сообщение об ошибке (см. таблицу).

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из коробки, обращая внимание на то, чтобы удалить все пакеты и пенопластовые наполнители.
2. Во время распаковки проверьте, ли устройство не повреждены.
3. Помойте прибор (см. разд. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ).
4. Перед тем как включить устройство убедитесь, что напряжение в сети совпадает с параметрами, указанными на заводском щитке устройства.

RU

ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

1. Поставьте прибор на твердой, ровной и сухой поверхности.
2. Подключите вилку шнура питания к сети - плита подаст один короткий сигнал, а на дисплее (e) на обеих панелях появится сообщение «OFF». Использование клавиатуры плиты всегда сопровождается звуковым сигналом.
3. Поставьте подходящую посуду для приготовления в зоне нагрева плиты (1) или/и (2). При попытке запустить процесс нагрева без посуды или с использованием несоответствующей посуды, плита выдаст сообщение «EO» на дисплее (e).
4. Включите прибор выключателем (a), после чего с помощью кнопки выбора режима «Menu» (d), перейдите к выбору параметров нагрева. Если после включения не будут предприняты какие-либо действия, плита выключится через 5 секунд.

МОЩНОСТЬ НАГРЕВА - с помощью кнопки выбора режима (d) выберите мощность нагрева - загорится индикатор (f), означающий начало процесса нагрева. Затем с помощью кнопок изменения уровня мощности (b) и (c) установите соответствующее значение мощности. Для левой зоны нагрева можно выбрать мощность 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1100, 1200, 1400, 1600 Вт, а для правой - 200, 350, 500, 650, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300 Вт. Чем больше мощность, тем быстрее будет нагреваться плита, что значительно сократит время приготовления блюд. В любой момент приготовления можно изменить уровень мощности.

ТЕМПЕРАТУРА НАГРЕВА - если во время нагрева приоритетом является температура, то с помощью кнопки выбора режима (d) выберите температуру - загорится индикатор (g), означающий начало процесса нагрева. Затем с помощью кнопок изменения уровня температуры (b) и (c) установите соответствующее значение температуры. Можно вы-

брать 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °С. В любой момент приготовления можно изменить уровень температуры.

ВНИМАНИЕ! Если вы не установите время работы плиты, прибор автоматически выключится через 120 минут работы.

ВРЕМЯ НАГРЕВА - можно установить от 0 до 180 минут. С помощью кнопки выбора функции (d) выберите таймер - загорятся индикаторы (h) и (f). С помощью кнопок (b) и (c) установите время нагрева в минутах и подождите некоторое время – выбранное значение перестанет мигать, что означает начало отсчета времени. Затем плита попеременно будет показывать прошедшее время и мощность - внесите, при необходимости, корректировки, так как мощностью по умолчанию является максимальная мощность для данной зоны. Аналогично поступайте при выборе времени и температуры. По истечении установленного времени данная конфорка выключится, что будет подтверждено звуковым сигналом.

- Во время подъема или снятия кастрюли/сковороды с зоны нагрева процесс нагрева автоматически прервется (сообщение «EO»). После повторной установки кастрюли/сковороды в зону нагрева в течение 40 секунд после ее снятия, плита возобновит работу, согласно заданным ранее значениям. В случае более длительного отсутствия посуды в зоне нагрева, плита автоматически выключится.
- Процесс нагрева можно прервать в любой момент кнопкой «а» соответствующей данной конфорке.

ВНИМАНИЕ! Конфорки после завершения процесса приготовления пищи могут быть горячими. Не прикасайтесь.

- После завершения процесса нагрева уберите кастрюлю/сковороду из зоны нагрева, не отключайте плиту от сети до момента прекращения работы вентиляторов охлаждающих внутреннее пространство прибора. Только после их отключения можно отключить плиту от сети.
- После остывания конфорок очистите прибор (см. главу «ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»)

ТАБЛИЦА ОШИБОК - ПРИЧИНЫ И РЕШЕНИЯ

КОД ОШИБКИ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
E0	Нет кастрюли/сковороды в зоне нагрева. Несоответствующая посуда.	Установите кастрюлю/сковородку в зоне нагрева. Убедитесь, что посуда подходит для индукционного нагрева.
E1	Электрическая неисправность / короткое замыкание	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E2	Неисправен датчик температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E3	Слишком высокое напряжение питания	Убедитесь, что параметры сети питания соответствуют данным на заводской табличке плиты.
E4	Слишком низкое напряжение питания	Убедитесь, что параметры сети питания соответствуют данным на заводской табличке плиты.

E5	Слишком высокая температура керамической конфорки или посуды. Пустая посуда.	Подождите, пока температура конфорки / посуды снизится. Наполните посуду
E6	Неисправен вентилятор / вентиляторы охлаждения	Выключите прибор. Подождите, пока он остынет, очистите вентиляционные решетки и повторно включите плиту. Обратитесь в авторизованный сервисный центр

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Устройство надо чистить после каждого употребления. Отключите устройство от сети и подождите пока оно остынет. Для чистки плиты не применяйте бензин, растворители, щётки и пасты. Устройство надо протереть влажной тряпкой со средством для мойки посуды. С помощью пылесоса надо удалить пыль с вентиляционного отверстия и решётки вентилятора. Керамическую поверхность и панель управления надо чистить мягкой влажной тряпкой и деликатными средствами для чистки керамических поверхностей. Надо позаботиться о том, чтобы на оснащение не попадала вода, (если вода попадёт в устройство, это может привести к его повреждению). Никогда не погружайте устройство, а также питающий кабель в воду или другую жидкость.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на маркировочном щитке изделия.

Длина сетевого провода: 1,50 м

Уровень шума: $L_{WA} = 50$ дБ



Uwaga! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА (использованное электрическое и электронное оснащение)

Польша



Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома.

Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

SICHERHEITSHINWEISE

- ▶ Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- ▶ Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Regelmäßig die Versorgungsleitung auf Beschädigungen prüfen.
- ▶ Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.
- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.
- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.

DE

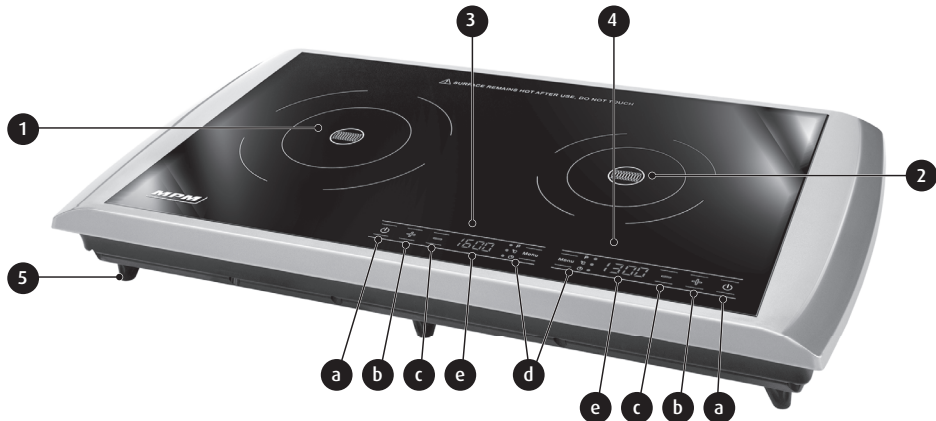
► **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickengefahr!**

- Aufgrund schneller Reaktion einer Induktionskochplatte auf Wärme darf sie nach Einstellung hoher Leistungsstufe niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Beim Kochen sollte beachtet werden, dass sich die Kochzone sehr schnell aufwärmt.
- Nur entsprechendes, für den Einsatz mit Induktionskochplatten bestimmtes Kochgeschirr mit dickem Boden verwenden.
- Damit das Kochgeschirr nicht überhitzt, sollte es niemals leer auf der Kochzone abgestellt werden.
- Beim Kochen von Milch im speziellen Kochgeschirr besonders vorsichtig vorgehen, da das Wasser schnell verdunstet und das Geschirr oder das Gerät beschädigt werden können.
- Nach Abschluss des Kochvorgangs Kochzone mit entsprechender Taste abschalten.
- Aufgrund hoher Temperatur können Öle und Fette sich sehr schnell anzünden. Beim Zubereiten von Gerichten mit diesen Zutaten besonders vorsichtig vorgehen. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen. Mit Topfdeckel abdecken und Kochzone abschalten.
- Keine harten Gegenstände auf die Kochplatte fallen lassen. Durch eine zu hohe Schlaglast kann die Glasoberfläche dauerhaft beschädigt werden.
- Bei Feststellen von Beschädigungen (z.B. Brüche, Risse, Splitter) ist Gerät wegen Stromschlaggefahr sofort abzuschalten.

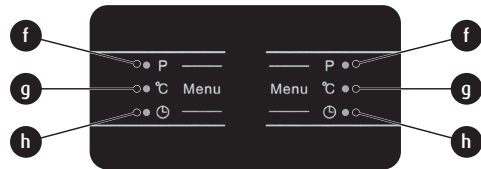
- ▶ Sollte das Abschalten einer Kochzone aus irgendeinem Grund unmöglich sein (z.B. Störung des Steuermoduls), ist der Stecker zu ziehen oder es sind die Sicherungen im Sicherungskasten zu trennen und das Service über den vorhandenen Ausfall zu benachrichtigen.
- ▶ Das Versorgungskabel darf nicht mit den Kochzonen in Berührung kommen.
- ▶ Die Kochzonen dienen nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.
- ▶ Vor Inbetriebnahme der Induktionskochplatte ist sie auf einem harten, ebenen und trockenen Untergrund aufzustellen.
- ▶ Die Kochplatte besitzt ein Schutzsystem, das die Versorgung einer Kochzone sofort abschaltet, wenn das Kochgeschirr abgestellt oder aus der Kochzone vollständig entfernt wird.
- ▶ Unter die Kochplatte dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände gelegt werden, die einen Brand verursachen könnten.
- ▶ Auf alle mit sich getragenen Metallgegenstände (z.B. Schlüssel, Schmuck) achten. Sie können sich aufwärmen und Hautverbrennungen verursachen. Dieses trifft ausschließlich auf keine Gegenstände ohne magnetische Eigenschaften (z.B. Gold, Silber) zu.
- ▶ Keine verschlossenen Dosen oder ähnliche Packungen aufwärmen, da sie durch erhöhte Wärmeenergie in ihrem Inneren plötzlich bersten können.
- ▶ Sensortasten sauber halten. Keine Gegenstände auf ihnen abstellen.

- ▶ Sollte der Topfinhalt überlaufen und die Sensortasten überschwemmen, ist die Induktionskochplatte von der Versorgung zu trennen. Abwarten bis die Platte abkühlt und anschließend reinigen.
 - ▶ Die Heizfläche ist heiß. In Anwesenheit von Kindern ist mit dem Gerät besonders vorsichtig umzugehen.
 - ▶ Nach langfristigem Einsatz können die Arbeitsflächen der Platte lange heiß bleiben. Verbrennungsgefahr: nicht anfassen!
 - ▶ Es wird empfohlen regelmäßig zu prüfen, ob an den Lufteinlassöffnungen keine Gegenstände vorhanden sind, die die Zuluft sperren könnten.
 - ▶ Die Heizplatte ist regelmäßig zu reinigen.
 - ▶ Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
 - ▶ Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, aufbewahren oder reinigen.
 - ▶ **ACHTUNG! Ist die Oberfläche geplatzt, ist das Gerät zur Stromschlagvermeidung abzuschalten.**
 - ▶ **ACHTUNG! Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf der Kochplatte liegen lassen, die heiß werden könnten.**
-  **ACHTUNG! Heiße Oberfläche! Nachdem das Kochen beendet ist, können die Kochfelder heiß sein. Nicht anfassen.**

GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Linke Kochstelle (max. 1600 W, ø 173 mm)
2. Rechte Kochstelle (max. 1300 W, ø 135 mm)
3. Steuerpult linker Kochstelle
4. Steuerpult rechter Kochstelle
5. Rutschfeste Gerätefüße



STEUERPULT BESCHREIBUNG

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| a. O/I-Schalter | e. LED-Anzeige |
| b. Auswahltaste (+) | f. Kontrollleuchte Heizleistung |
| c. Auswahltaste (-) | g. Kontrollleuchte Temperatur |
| d. Auswahltaste "Menu" | h. Kontrollleuchte Timerfunktion |

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1. Die Induktionskochplatte erzeugt ein starkes magnetisches Feld, das wiederum starke Wirbelströme im Boden des Kochgeschirrs erzeugt, die für Wärmeerzeugung verantwortlich sind. Im Zusammenhang damit wird nur das Kochgeschirr aufgewärmt und die Elemente der Induktionskochplatte bleiben kühl. Das führt zu relevanten Ersparnissen im Stromverbrauch und verkürzt die Kochzeit wesentlich.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie stets für Anwendung auf Induktionskochplatten geeignetes Kochgeschirr verwenden. Kein Kochgeschirr ohne flachen Boden, mit Abstellfüßen oder mit einem Durchmesser von weniger als 9 cm fürs rechte und weniger als 11 cm fürs linke Kochfeld verwenden. Der max. Durchmesser fürs linke Kochfeld beträgt 24 cm und fürs rechte Kochfeld 18 cm. Kein Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Aluminium verwenden.
4. Die Induktionskochplatte besitzt zwei Kochfelder mit einer Leistung von je 1600 W und 1300 W. Die im Kapitel „ANWENDUNG“ beschriebene Handhabung und Vorprogram-

mierung ist für beide Kochfelder identisch. Beide Kochfelder können unabhängig voneinander betrieben werden.

5. Die Kochplatte und den Steuerpult stets sauber halten. Die Tastatur mit trockenen Fingern und entschlossenen Bewegungen bedienen.
6. Die Induktionskochplatte ist mit Überhitzungsschutz ausgestattet. Bei zu hoher Kochtemperatur oder wenn das Kochgeschirr entleert wird, meldet die Platte den Fehler „E5“. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wird der Kochvorgang fortgesetzt.
7. Die Induktionskochplatte ist mit einem System zum Schutz vor zu hoher oder zu niedriger Spannung ausgestattet. Bei zu hohen Schwankungen zeigt das Gerät die entsprechende Fehlermeldung an (siehe Tabelle).

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Gerät aus der Verpackung herausnehmen, alle Beutel und Styroporelemente entfernen.
2. Alle Teile des Gerät auf Transportbeschädigungen prüfen. In Zweifelsfällen Rückfrage mit dem Händler halten.
3. Gerät reinigen (siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).
4. Sicherstellen, dass die Parameter des Versorgungsnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Staubsaugers übereinstimmen.

ANWENDUNG

1. Gerät auf einem harten, ebenen und trockenen Untergrund abstellen.
2. Stecker an des Steckdose anschließen - es ertönt ein kurzes Signal und auf dem Display (e) beider Kochfelder wird „OFF“ angezeigt. Das Signal ertönt immer, wenn die Tastatur der Induktionskochplatte benutzt wird.
3. Entsprechendes Kochgeschirr aufs Kochfeld (1) oder/und (2) stellen. Wird versucht das Kochfeld ohne Kochgeschirr oder mit falschem Kochgeschirr zu betätigen, wird im Display (e) die Fehlermeldung „EO“ angezeigt.
4. Gerät mit Schalter (a) betätigen, mit der Auswahl taste „Menu“ (d) zur Auswahl der Heizparameter übergehen. Werden binnen 5 Sekunden keine Maßnahmen vorgenommen, schaltet das Gerät automatisch ab.

HEIZLEISTUNG - mit der Auswahl taste (d) die Leistungsstufe auswählen - die Kontrollleuchte (f) leuchtet auf, was bedeutet, dass das Heizverfahren begonnen hat. Mit den Tasten (b) und (c) die entsprechende Leistungsstufe auswählen. Leistungsstufen fürs linke Kochfeld: 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1100, 1200, 1400, 1600 W, Leistungsstufen fürs rechte Kochfeld: 200, 350, 500, 650, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300 W. Je höher die Leistung, desto schneller wärmt sich das Kochfeld auf, was die Zubereitungsdauer der Gerichte wesentlich verkürzt. Beim Kochen können Sie die Leistungsstufe jederzeit ändern.

TEMPERATUR - wenn beim Heizen die Temperatur relevanter ist, wählen Sie mit der Auswahl taste (d) die Temperatur aus - die Kontrollleuchte (g) leuchtet auf, was bedeutet, dass das Heizverfahren begonnen hat. Mit den Tasten (b) und (c) die entsprechende Temperatur auswählen. Sie können zwischen 60, 80,100,120,140,160,180,200,220,240 °C wählen. Beim Kochen können Sie die Temperatur jederzeit ändern.

ACHTUNG! Wenn Sie keine Kochdauer einstellen, schaltet das Gerät nach Ablauf von 120 Minuten automatisch ab.

HEIZDAUER - Einstellung ab 0 bis 180 Minuten möglich. Mit der Auswahl Taste (d) den Timer auswählen - die Kontrollleuchten (h) und (f) leuchten auf. Mit den Tasten (b) und (c) die Heizdauer in Minuten eingeben und einen Moment lang abwarten - der voreingestellte Wert leuchtet dauerhaft auf, was bedeutet dass die Zeit rückwärts zu laufen begonnen hat. Anschließend zeigt das Gerät wechselweise die Zeit und Leistung an - nehmen Sie ggf. notwendige Änderungen vor, da als Default-Leistung die max. Leistung des jeweiligen Kochfelds voreingestellt ist. Bei der Einstellung der Zeit und Temperatur gehen Sie identisch vor. Nach Ablauf voreingestellter Zeit schaltet das Kochfeld ab und es ertönt ein Signal.

5. Beim Heben oder Abstellen des Kochgeschirrs von der Oberfläche wird das Heizverfahren automatisch unterbrochen (Meldung „EO“). Nachdem das Kochgeschirr auf dem Kochfeld binnen 40 Sekunden platziert wird, nimmt die Induktionskochplatte den Betrieb mit den voreingestellten Parametern wieder auf. Ist die Abstellzeit länger, schaltet das Gerät automatisch ab.
6. Mit der Taste „a“ des jeweiligen Kochfelds kann das Heizverfahren jederzeit unterbrochen werden.

ACHTUNG! Nachdem das Kochen beendet ist, können die Kochfelder heiß sein. Nicht anfassen.

7. Nach Abschluss der Heizverfahren Kochgeschirr von den Kochfeldern abstellen, das Gerät jedoch erst von der Versorgung trennen, wenn die Lüfter zum Abkühlen des Gerätes zum Stillstand gekommen sind. Erst nachdem diese abgeschaltet sind, kann das Gerät von der Versorgung sicher getrennt werden.
8. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, die Induktionskochplatte reinigen (siehe Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“)

DE

FEHLER - URSACHEN UND BEHEBUNG

FEHLERCODE	URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
E0	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld. Falsches Kochgeschirr.	Kochgeschirr aufs Kochfeld stellen. Prüfen, ob Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr verwenden.
E1	Fehler im Stromkreis	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E2	defekter Temperaturfühler	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E3	Zu hohe Versorgungsspannung	Prüfen Sie, ob die Parameter Ihres Stromversorgungsnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
E4	Zu niedrige Versorgungsspannung	Prüfen Sie, ob die Parameter Ihres Stromversorgungsnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
E5	Zu hohe Temperatur der Oberfläche oder des Kochgeschirrs. Leeres Kochgeschirr.	Abwarten, bis die Temperatur der Oberfläche/des Kochgeschirrs sich abgesenkt hat. Kochgeschirr füllen.
E6	Lüfterausfall.	Gerät abschalten. Abwarten bis es abgekühlt ist, Lüftungsgitter reinigen und Gerät neu starten. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

REINIGUNG UND WARTUNG

Gerät nach jeder Verwendung reinigen. Gerät von der Versorgung trennen und abwarten bis es abkühlt. Zur Reinigung der Platte weder Benzin, noch Lösungsmittel, Bürsten oder Pasten verwenden. Gerät mit einem feuchten Tuch mit Spülmitte abwischen. Verschmutzungen der Einlassöffnung und des Lüftungsgitters mit einem Staubsauger entfernen. Keramikoberfläche und Bedienpult mit einem weichen feuchten Tuch und sanften Putzmitteln für Keramikoberflächen reinigen. Dafür sorgen, dass auf das Gerät kein Wasser abläuft (in das Innere des Gerätes darf kein Wasser gelangen, da es ansonsten das Gerät beschädigen könnte). Weder das Gerät noch das Netzkabel in Wasser oder anderer Flüssigkeit eintauchen.

TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Gerätes sind vom Typenschild zu entnehmen.

Länge des Netzkabels: 1,50 m

Lärmpegel: $L_{WA} = 50$ dB



ACHTUNG! Firma MPM agd S.A. behält sich das Recht auf technische Änderungen vor.

DE

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE)

Polen



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.

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

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range
of other **MPM** appliances*

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта
и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением
компании **MPM***

*Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir
ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen*

AKCESORA 
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl 

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
www.mpm.pl