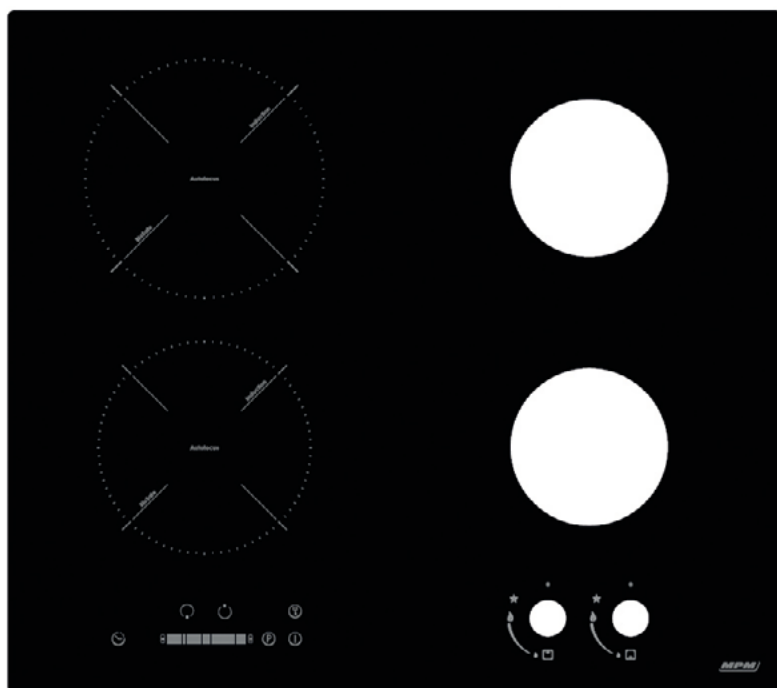




## INSTRUKCJA OBSŁUGI



## PŁYTA INDUKCYJNO-GAZOWA MPM-60-IMG-21

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

Gratulujemy zakupu nowej płyty.

Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu instalacji przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj tę instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

### INSTALACJA

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

### RYZIKO SKALECZENIA

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

### WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- ▶ Przeczytaj uważnie instrukcję przed instalacją lub korzystaniem z tego urządzenia.
- ▶ W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych palnych materiałów ani produktów.
- ▶ Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- ▶ To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- ▶ To urządzenie powinno być podłączone do zasilania gazem posiadającego zawór umożliwiający natychmiastowe odcięcie dopływu gazu oraz obwodu, który zawiera przełącznik izolujący zapewniający pełne odłączenie od zasilania.

- ▶ Niewłaściwe zainstalowanie urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności.

#### **OBSŁUGA I KONSERWACJA. ZAGROŻENIE PORAZENIEM ELEKTRYCZNYM**

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

#### **ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA**

- ▶ To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWIĄZANE Z NAGRZANIEM PŁYTY**

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

#### **WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

- ▶ Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia jako roboczej powierzchni w kuchni.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani naczyń.
- ▶ Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzewczą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. Za pomocą przycisków dotykowych).
- ▶ Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem lub siedzieć, stać lub wspinać się na nie.
- ▶ Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą zostać poważnie zranione.
- ▶ Nie pozostawiaj dzieci bez opieki w miejscu, w którym urządzenie jest używane.

- ▶ Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny dysponować odpowiedzialną i kompetentną osobą, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Użytkownik powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
- ▶ Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie zalecono to w instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- ▶ Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- ▶ Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- ▶ Nie stawaj na płycie kuchennej.
- ▶ Nie należy używać naczyń z postrzępionymi krawędziami – istnieje ryzyko porysowania powierzchni.
- ▶ Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj zmywaków ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło.
- ▶ Jeśli którykolwiek z przewodów zasilających jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- ▶ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:
  - kuchnie w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, przez klientów w hotelach.

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

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

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

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

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

- ▶ Nie należy używać myjki parowej.

- ▶ Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ W przypadku, gdy w pomieszczeniu wyczuwalny będzie zapach gazu, należy zamknąć główny zawór na przewodzie doprowadzającym gaz z butli gazowej lub instalacji gazowej, zgasić wszelkiego rodzaju ogień (również papierosa), a pomieszczenie natychmiast wywietrzyć, nie włączając żadnych urządzeń elektrycznych oraz wezwać wyspecjalizowany personel techniczny.
- ▶ Płyta nie jest odporna na uderzenia – szkło.

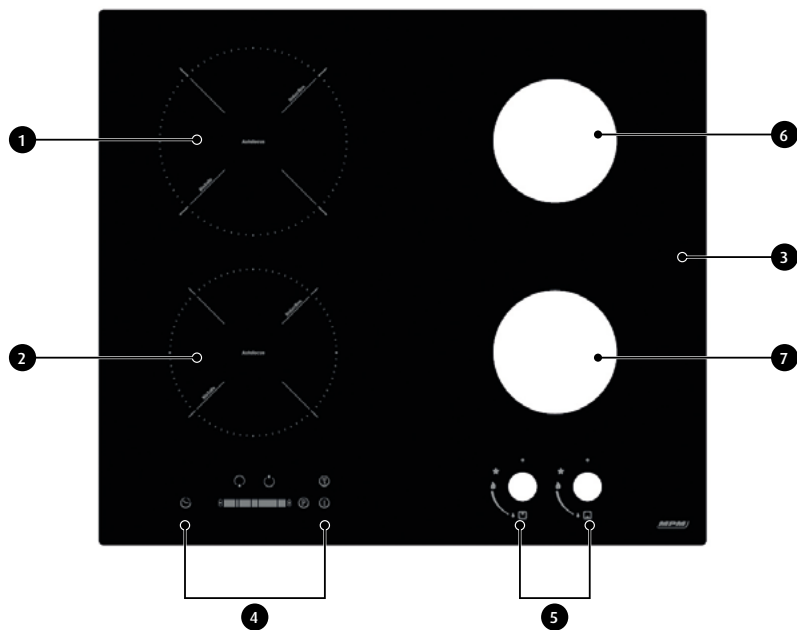
**UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.**

### ***Materiały opakowaniowe***



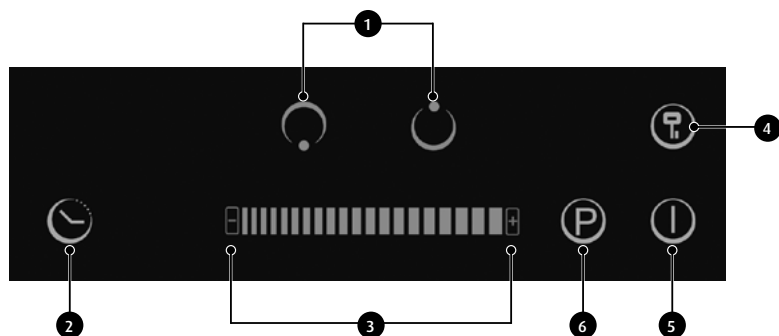
Materiały opakowaniowe nadają się do ponownego przetworzenia. W tym celu należy umieścić je w odpowiednich pojemnikach na odpady, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi usuwania odpadów.

## OPIS URZĄDZENIA



- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Indukcyjne pole grzejne 2000 W ze wzmocnieniem do 2300 W</li> <li>2. Indukcyjne pole grzejne 1200 W ze wzmocnieniem do 1500 W</li> <li>3. Płyta szklana</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Panel sterowania polami indukcyjnymi</li> <li>5. Pokrętki sterowania palników gazowych</li> <li>6. Palnik gazowy <math>\varnothing</math> 75 mm / 1,75 kW</li> <li>7. Palnik gazowy <math>\varnothing</math> 55 mm / 1,00 kW</li> </ol> |
|--|---|

## PANEL STEROWANIA PÓLMI INDUKCYJNYMI

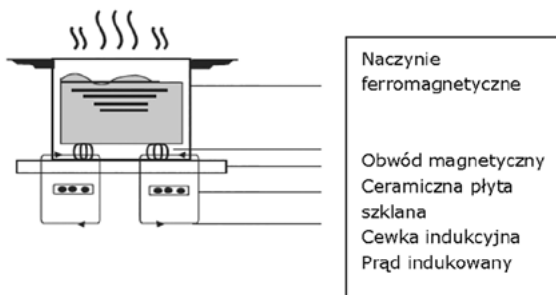


1. Przyciski wyboru pól grzewczych
2. Timer
3. Regulacja mocy/czasu
4. Przycisk blokady
5. ON/OFF
6. Przycisk wzmożenia mocy grzewczej (Booster)

## GOTOWANIE NA PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

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

Powłoka szklana płyty indukcyjnej nagrzewa się wyłącznie od ciepła indukowanego.

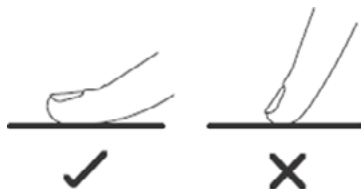


## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

## UŻYWANIE PRZYCISKÓW DOTYKOWYCH

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



## DOBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ DO GOTOWANIA



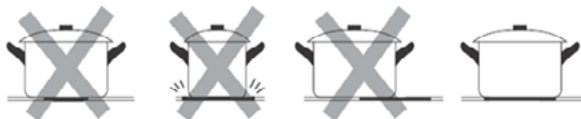
- ▶ Używaj naczyń z dnem do gotowania indukcyjnego. Symbol oznaczający, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, znajduje się na opakowaniu lub spodzie naczynia.
- ▶ Możesz sprawdzić, czy naczynie metalowe nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą magnesu. Zbliź magnes do spodu naczynia.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



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



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



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



### WYMIARY GARNKÓW

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

#### Optymalne wymiary garnków

**Średnica strefy gotowania mm**


180/160

**Minimalna średnica garnka (mm)**

120/110

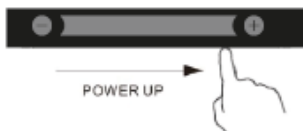
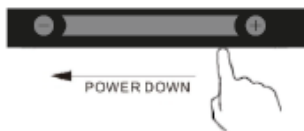
## JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENEJ

### ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

1. Dotknij przycisku ON/OFF.  
Po włączeniu usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, wszystkie wyświetlacze pokazują „ - ”, wskazując, że płyta indukcyjna weszła w stan gotowości
2. Umieść odpowiednie naczynie w strefie gotowania, której chcesz użyć.  
Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche
3. W zależności od strefy grzewczej, na której znajduje się naczynie, wybierz odpowiednie pole, naciskając (1).  
Symbol wybranego pola pozostanie podświetlony 
4. Dostosuj ustawienie mocy, dotykając suwaka regulującego moc pola (3).







5. Możesz ustawić poziom mocy przyciskiem “-” lub “+”.

Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Cały proces musisz zacząć od kroku 1.

Ustawienie mocy płyty można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

#### JEŚLI WYŚWIETLACZ NA PRZEMIAN Z USTAWIENIEM MOCY WSKAZUJE



Oznacza to, że:

- Nie umieściłeś naczynia we właściwej strefie gotowania
- naczynie którego używasz, nie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej jest zbyt małe
- naczynie nie zostało umieszczone centralnie na polu grzejnym.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczone odpowiednie naczynie.

Po włączeniu zasilania usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się.

#### PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Dotknij wskaźnik pola, które chcesz wyłączyć.



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



3. Wyłącz urządzenie przyciskiem “ON/OFF”.




4. **Uwaga na ciepłą powierzchnię pola grzejnego.**



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

#### AKTYWACJA FUNKCJI BOSTER

1. Wybierz strefę ogrzewania, dotykając klawisza wyboru strefy (1).
2. Dotykając przycisk (6)  aktywujesz funkcję BOOSTER, wówczas wskaźnik pokaże P, a wzmocniona strefa będzie pracowała z maksymalną mocą przez 5 minut.

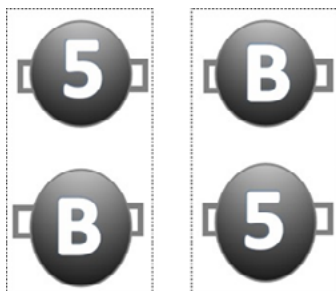
#### ANULOWANIE FUNKCJI BOSTER

1. Wybierz strefę ogrzewania, używając przycisku wyboru strefy (1), który chcesz anulować.
2. Dotknij suwaka regulacji mocy (3), aby anulować funkcję BOSTER, wówczas strefa gotowania powróci do poziomu 9.
  - Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
  - Strefa gotowania zawsze powraca do poziomu 9 po 5 minutach.

#### OGRANICZENIA PODCZAS UŻYTKOWANIA

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

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



#### BLOKADA PANELU STEROWANIA ( BLOKADA RODZICIELSKA)

- Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy blokada jest włączona, wszystkie wskazania z wyjątkiem OFF będą wyłączone.

#### WŁĄCZENIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

Dotknij klawisz blokady przez 3 sekundy. Wskaźnik timera pokaże „Lo „

## WYŁĄCZANIE BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA

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



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

## ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

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

## OSTRZEŻENIE O GORĄCYCH POLACH GRZEJNYCH

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

## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

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

| Stopień mocy grzejnej          | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9  |
|--------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| Domyślny czas grzania (w min.) | 240 | 240 | 240 | 180 | 180 | 180 | 120 | 120 | 90 |

## OBSŁUGA ZEGARA

Zegar może pełnić dwie funkcje:

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

### ZEGAR W FUNKCJI MINUTNIKA

#### BEZ WYBORU KONKRETNÝCH PÓL GRZEJNYCH

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





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

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

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

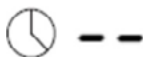
3. Dotknij przycisku „Timer”, minutnik zostanie wyzerowany, i symbol „--” pojawi się na wyświetlaczu.



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



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



#### USTAWIENIA ZEGARA ABY WYŁĄCZYĆ JEDNĄ STREFĘ

1. Uaktywnij strefę, dla której chcesz dokonać ustawień czasu (np. strefa 2#).
2. Dotknij przycisku sterowania timerem, wskaźnik zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się „30”.



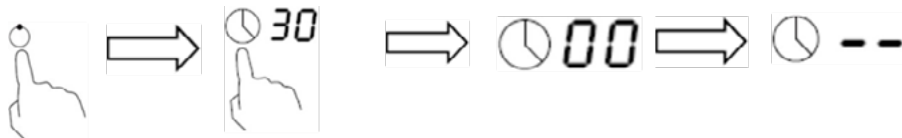
3. Ustaw żądany czas przyciskami „-” lub „+”.



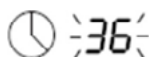
Wskazówka: każdorazowe naciśnięcie „-” lub „+” zmienia ustawienia o 1 minutę.

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

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



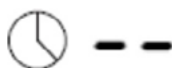
5. Po ustawieniu czasu rozpocznie się natychmiastowe odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas i wskaźnik timera miga przez 5 sekund.



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



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



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

1. Jeśli funkcję wyłączenia aktywujemy na obu polach, wskaźnik timera pokaże najkrótszy ustawiony czas.  
(np.: strefa 1# ustawiona zostanie na 3 minuty, strefa 2# na 6 minut, wskaźnik pokaże „3”.)

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

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

(ustawienie na 6 minut)



(ustawienie na 3 minuty)

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



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

## PRZYDATNE WSKAZÓWKI

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

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

### GOTOWANIE, GOTOWANIE RYŻU

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

### SOCZYSTE STEKI

Aby przygotować soczyste steki smakowe:

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

### DO SMAŻENIA PRZY UŻYCIU WOKA

1. Wybierz 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, wrzuc mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Mieszaj składniki delikatnie, aby upewnić się, że są podgrzewane.
7. Podawaj natychmiast po przygotowaniu.

### USTAWIENIE POZIOMU MOCY

Poniższe wskazówki mają wyłącznie charakter orientacyjny. Dobór prawidłowego stopnia mocy grzejnej zależy od szeregu czynników, w tym od rodzaju naczyń używanych do goto-

wania i ilości znajdujących się w nich produktów. Należy samodzielnie ustalić najlepsze ustawienia stopnia mocy grzejnej dla danego sposobu gotowania i potrawy.

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

## PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

| Co?  | Jak?  | Ważne!  |
|--|---|---|
| Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania (odciski palców, niewielkie ślady, plamy od jedzenia lub plamy od kipienia produktów bez cukru) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej.</li> <li>2. Nanieś preparat do mycia płyt ceramicznych, gdy płyta jest nadal ciepła (nie nanos na zbyt gorącą powierzchnię).</li> <li>3. Przetrzyj całą płytę, po czym wytrzyj ją do sucha czystą ściereką lub papierowym ręcznikiem.</li> <li>4. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy odłączysz płytę kuchenną od źródła zasilania elektrycznego, nie będzie ona sygnalizowała wskaźnikiem świetlnym, czy jej powierzchnia jest gorąca! Zachowaj ostrożność!</li> <li>• Skrobaki do naczyń metalowych, niektóre drapak i szorstkiego nylonu oraz mlecza i preparaty do szorowania grożą zarysowaniem powłoki szklanej płyty kuchennej. Sprawdź, czy detergent i drapak nadaje się do mycia płyt indukcyjnych.</li> <li>• Dokładnie usuń resztki po preparacie do mycia płyty indukcyjnej, może on odbarwić powłokę szklaną.</li> </ul> |
| Przypalona przelana zawartość naczyń, stopione plamy oraz plamy po wykipiałych potrawach z dużą zawartością cukru na powłoce szklanej                              | <p>Należy usuwać je dokładnie ostrym nożem, żyletką lub specjalistycznym drapakiem do indukcyjnych płyt kuchennych, zachowując ostrożność podczas czyszczenia gorących pól grzejnych.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej.</li> <li>2. Zdrap przypalone zabrudzenia i plamy po wykipieniu potraw, przykładając ostrze narzędzia (drapaka) pod kątem 30° do powłoki szklanej, odczekawszy, aż ta ostygnie do w miarę bezpiecznej temperatury.</li> <li>3. Wytrzyj do czysta resztki brudu i plamy po wykipieniu za pomocą ściereki do naczyń lub ręcznika papierowego.</li> <li>4. Czyść według instrukcji w krokach od 2 do 4 w pkt. „Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania”.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plamy od żywności stopionej ciepłem od produktów słodkich lub wykipienia należy usuwać natychmiast. Jeżeli ostygną i przywrą do szkła, będzie je trudno usunąć, a w skrajnych przypadkach mogą uszkodzić powłokę szklaną.</li> <li>• Niebezpieczeństwo skaleczenia: ostrze drapaka do czyszczenia powłoki szklanej płyty kuchennej jest bardzo ostre i odsłonięte po odciągnięciu osłonki ochronnej. Używaj drapaka z wielką ostrożnością i przechowuj go poza zasięgiem dzieci.</li> </ul>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>Plamy od wykipienia na elementach sterowania dotykowego</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej.</li> <li>2. Połóż ścierkę na płomień, aby ją wchłonąć.</li> <li>3. Wytrzyj do czysta powierzchnię panelu z elementami dotykowymi za pomocą czystej, wilgotnej gąbki lub ściěrki.</li> <li>4. Wytrzyj powierzchnię zupełnie do sucha ręcznikiem papierowym.</li> <li>5. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta kuchenna może uruchomić dźwięk i wyłączyć się, zaś elementy sterowania dotykowego nie będą działały prawidłowo, gdy panel sterowania jest mokry. Wytrzyj panel sterowania i elementy dotykowe do sucha, zanim ponownie włączysz płytę kuchenną.</li> </ul> |
|--|--|---|

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem  | Możliwe przyczyny   | Rozwiązania   |
|--|---|---|
| Płyta indukcyjna nie włącza się.   | Brak zasilania.   | Sprawdź, czy płyta indukcyjna została podłączona do źródła zasilania i czy włączono jego dopływ. Sprawdź, czy w instalacji domowej jest prąd. Jeżeli nie można rozwiązać problemu, wezwij wykwalifikowanego serwisanta. |
| Przyciski nie reagują na dotyk.  | Włączono blokadę bezpieczeństwa.  | Wyłącz blokadę bezpieczeństwa. Patrz pkt „Jak używać płyty kuchennej”.  |
| Przyciski dotykowe nie działają zbyt dobrze.                                 | Powierzchnia szkła nad elementami dotykowymi jest nieco wilgotna lub dotykasz ich tylko czubkiem palca, przez co nie reagują należycie.   | Powierzchnia przycisków dotykowych powinna być idealnie sucha. Dotykaj przycisków całym opuszką palca.  |
| Powłoka szklana jest porysowana.   | Gotowano w naczyniach o nierównych, ostrych krawędziach. Płytę kuchenną czyszczono szorstkim drapakim lub mleczkiem do szorowania (ze środkiem ściernym).   | Używaj naczyń o gładkim spodzie i krawędziach dolnych. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Patrz pkt „Pielęgnacja i czyszczenie”.   |
| Niektóre naczynia stukają lub strzelają.                                     | Może to wynikać z konstrukcji używanych naczyń (tj. różnic w drganiach indukowanych w materiałach dna indukcyjnego).  | Jest to normalne zjawisko i nie oznacza usterek.  |
| Płyta indukcyjna brzęczy cicho podczas gotowania z dużą mocą grzejną.        | Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.   | Jest to zjawisko normalne. Brzęczenie powinno przycichnąć lub zupełnie ustąpić, gdy wybierzesz niższy stopień mocy grzejnej.  |
| Z płyty indukcyjnej słychać szum wentylatora.                                | Włączył się wentylator układu chłodzenia wbudowanego w płytę indukcyjną, aby nie doszło do przegrzania się elektroniki. Wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.   | Jest to normalne zjawisko i nie wymaga interwencji. Nie odłączaj dopływu zasilania elektrycznego od płyty indukcyjnej, dopóki wentylator pracuje.   |
| Naczynia nie nagrzewają się i nie włączają się wskaźniki świetlne na panelu. | Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń na polu grzejnym, bo nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń na polu grzejnym, bo jest ono albo za małe dla danego pola grzejnego, lub nie stoi na jego środku. | Używaj naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Ustaw naczynie na środku pola grzejnego. Średnica jego spodu powinna odpowiadać wielkości pola.             |



|  |                                |  |
|--|--------------------------------|--|
| Płyta indukcyjna lub pole grzejne wyłączyło się, słychać sygnał dźwiękowy, a na wskaźniku wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wskaźniku zegara). | Usterka techniczna urządzenia. | Zapisz sygnalizowany kod błędu (literowo-cyfrowy), odłącz płytę indukcyjną od zasilania elektrycznego i wezwij wykwalifikowanego serwisanta. |
|--|--------------------------------|--|

## DANE TECHNICZNE

|  |               |
|--|---------------|
| PŁYTA INDUKCYJNA                             | MPM-60-IMG-21 |
| Liczba pól grzejnych                         | 2             |
| Napięcie zasilania                           | 220-240V~     |
| Moc  | 800 W         |
| Wymiary produktu<br>dł. x szer. x wys., (mm) | 590x520x110   |
| Wymiary w zabudowie<br>AxB (mm)              | 560x490       |

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

### Ostrzeżenie dla osób z rozrusznikiem serca!

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

## KONSERWACJA

Przed konserwacją lub pielęgnacją urządzenia, ODŁĄCZ je od źródła ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO ORAZ GAZOWEGO 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 lub czyszczenia elementów wykonanych z żeliwa. 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 oraz gaz.

▶ 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

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

▶ Pracuje wentylator chłodzenia podzespołów płyty, który wyłączy się dopiero, gdy ta zupełnie wystygnie.

▶ Oznacza, że płyta rozgrzała się do wysokiej temperatury. Zaczekaj, aż płyta kuchenna ostygnie zupełnie, zanim włączysz ją ponownie.

Płyta stuka lub strzela:

▶ Jest to normalny dźwięk pracy cewek indukcyjnych podczas gotowania.

W razie usterki płyty kuchennej, ta wyłączy się dzięki zabezpieczeniom i wyświetli na panelu sterowania odpowiedni kod błędu:

| Komunikat o błędzie | Możliwa przyczyna   | Rozwiązania  |
|---------------------|---|--|
| ER03                | Zablokowany panel sterowania ( na panelu mogą znajdować się płyny, inne zanieczyszczenia lub blokuje go znajdujące się nad nim naczynie | Czyszczenie panelu sterowania.   |
| F1                  | Panel sterowania nie działa   | Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i że jest włączona.<br>Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania w domu lub okolicy. Jeśli sprawdziłeś wszystko i problem nadal występuje, zadzwoń do wykwalifikowanego technika. |
| F3E                 | Awaria czujnika temperatury cewki (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje "E")  | Skontaktuj się z serwisem.   |
| F4E                 | Awaria czujnika temperatury płyty głównej (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje "E")  | Skontaktuj się z serwisem.   |
| E1E                 | Przegrzanie czujnika temperatury cewki indukcyjnej.   | Zaczekaj, aż płyta kuchenna ostygnie, zanim włączysz ją ponownie.  |
| E2 E                | Przegrzanie czujnika temperatury IGBT   | Zaczekaj, aż płyta kuchenna ostygnie, zanim włączysz ją ponownie.  |
| E3 E/E4 E           | Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt wysokie lub zbyt niskie)   | Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i że jest włączona.<br>Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania w domu lub okolicy   |
| E5 E                | Awaria czujnika temperatury (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje "E")  | Przewód zasilający nie jest prawidłowo podłączony lub uszkodzony;  |

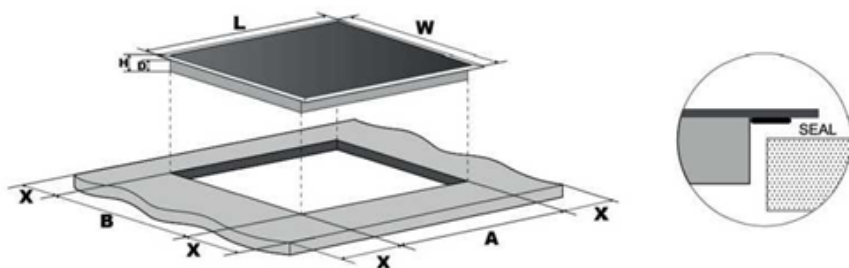
W przypadku innych kodów błędów, odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego i wezwij serwisanta.

## MONTAŻ

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

Ze względów montażu i użytkowania, wokół zamontowanej płyty należy zachować wolny odstęp na powierzchni blatu o szerokości min. 10 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:

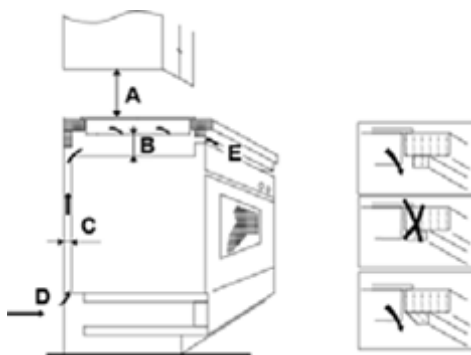


| L [mm] | W [mm] | H [mm] | D [mm] | A [mm] | B [mm] | X [mm]   |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|
| 590    | 520    | 115    | 110    | 560    | 490    | 100 min. |

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



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



| A [mm] | B [mm]   | C [mm]   | D              | E                    |
|--------|----------|----------|----------------|----------------------|
| 760    | 85 minim | 20 minim | Włot powietrza | Wylot powietrza 5 mm |

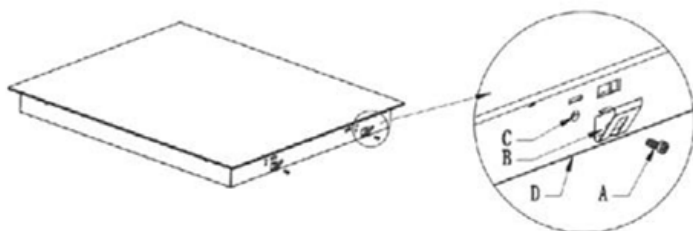
### PRZED PRZYTWIERDZENIEM WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH

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

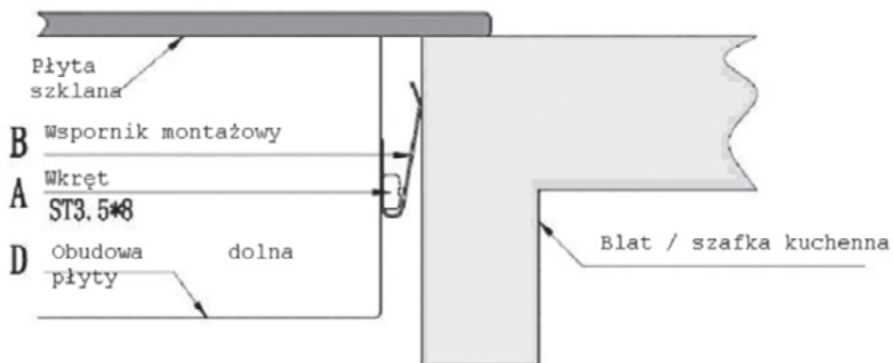
Chroń elementy sterowania i regulacji, wystające ponad powierzchnię płyty, przed uderzeniami i obciążeniem.

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

Należy dopasować położenie wsporników montażowych do grubości blatu.



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



### OSTRZEŻENIA

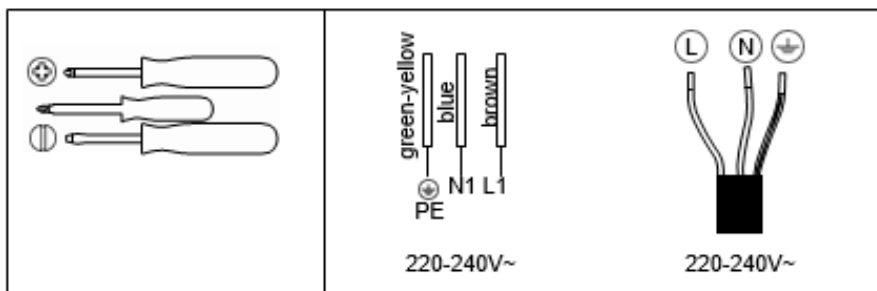
1. Płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany serwis. Nigdy nie przeprowadzaj montażu samodzielnie.
2. Płytę należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
3. Ściana oraz wszystkie elementy w bezpośrednim sąsiedztwie płyty być odporne na ciepło.

4. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa przekładkowa i klej muszą być odporne na ciepło.
5. Do czyszczenia płyty nie należy używać odkurzacza parowego.
6. Ta płyta może być podłączona tylko do zasilania o impedancji systemowej nie większej niż 0,427 omów. W razie potrzeby należy skonsultować się z autoryzowanym dostawcą w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.
7. Płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel. Nigdy nie montuj płyty samodzielnie.
8. Płyta kuchenna nie może być montowana bezpośrednio obok urządzeń chłodzących, zmywarek i suszarek obrotowych.

## PODŁĄCZENIE PŁYTY DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

Ta płyta grzewcza musi być podłączona do zasilania sieciowego tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty grzejnej do zasilania sieciowego sprawdź, czy:

- ▶ domowy system okablowania jest odpowiedni dla mocy pobieranej przez płytę grzejną.
- ▶ napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
- ▶ sekcje zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę grzejną do zasilania sieciowego, nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęzionych urządzeń, ponieważ mogą one powodować przegrzanie i pożar.
- ▶ zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekraczała 75°C w żadnym punkcie.



Sprawdź u elektryka, czy domowy system okablowania jest odpowiedni. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

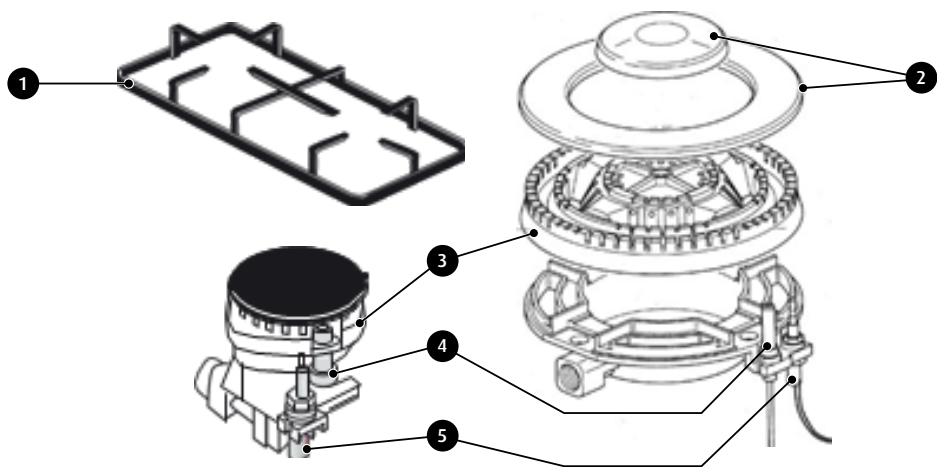
- ▶ Jeśli jest uszkodzony lub ma zostać wymieniony, operacja musi zostać przeprowadzona przez agenta posprzedażnego za pomocą dedykowanych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- ▶ Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik dookólny z minimalnym otworem 3 mm między stykami.
- ▶ Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- ▶ Kabel zasilający nie może być zgięty ani ściśnięty.
- ▶ Podłączenie płyty musi być wykonane przez osobę z uprawnieniami. Należy wykonać zgodnie z poniższym schematem :

- ▶ Kabel zasilający musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

# INSTRUKCJA OBSŁUGI PALNIKÓW GAZOWYCH

## OPIS URZĄDZENIA

### CZUJNIK ZABEZPIECZENIA PRZECIWWYPŁYWOWEGO GAZU



1. *Ruszt żeliwny*
2. *Pokrywa palnika*
3. *Korona palnika*
4. *Świeca zapłonowa (iskrownik)*
5. *Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu*

## OBSŁUGA PŁYTY GAZOWEJ

Położenie odpowiedniego palnika gazowego jest zaznaczone na każdym pokrętle.

### PALNIKI GAZOWE

Palniki różnią się rozmiarem i mocą. Wybrać najbardziej odpowiedni do średnicy stosowanego naczynia kuchennego.

Palnik można regulować odpowiednim pokrętkiem za pomocą jednego z poniższych ustawień:

- WYŁ.
- ★ Płomień wysoki
- ♯ Płomień niski



## ZABEZPIECZENIE PRZECIWWYPŁYWOWE

Pokrętko należy wcisnąć na ok. 6 s do momentu zapłonu gazu i podgrzania zabezpieczenia.

**Zapalanie palnika:** Wystarczy nacisnąć odpowiednie pokrętko i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na ustawienie „Płomień wysoki” i przytrzymać do momentu zapłonu palnika.

**UWAGA:** Jeśli płomień przypadkowo zgaśnie, wyłączyć gaz pokrętłem i spróbować zapalić palnik przynajmniej 1 minutę później.

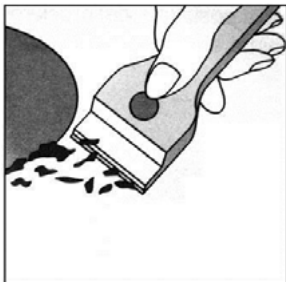
**Wyłączanie palnika:** Przekręcić pokrętko zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, do pozycji „.”.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem lub przeprowadzeniem konserwacji płyty gazowej należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.

Aby przedłużyć okres użytkowania płyty, należy ją dokładnie i regularnie czyścić, pamiętając o poniższych:

- Części emaliowane, żeliwne i szklany blat należy myć ciepłą wodą bez użycia proszków ściernych lub substancji żrących, które mogą spowodować ich uszkodzenie;
- Zdejmowane części palników należy umyć ciepłą wodą z mydłem i usunąć wszelkie przywarłe substancje;
- Końcówkę świecy iskrownika należy wyczyścić starannie i dokładnie, aby zapłon działał normalnie.
- Płyta ze stali nierdzewnej i inne części stalowe mogą zostać zabrudzone, jeśli mają kontakt z wodą o wysokim stężeniu wapnia lub środkami korozyjnymi (zawierającymi fosfor). Aby przedłużyć okres użytkowania, zaleca się dokładne mycie tych części wodą i wysuszenie ich. Zaleca się również czyszczenie ze wszelkich plam.
- Po użyciu płyty należy umyć jej powierzchnię mokrą szmatką, aby usunąć kurz i resztki jedzenia. Należy regularnie czyścić powierzchnię szklaną za pomocą ciepłej wody i niezrącego detergentu.
- Należy najpierw usunąć wszelkie resztki i tłuste plamy za pomocą skrobaka (Rys. 1), (skrobak nie jest elementem wyposażenia).
- Gdy powierzchnia robocza jest ciepła, wyczyścić ją odpowiednim środkiem czyszczącym i ręcznikami papierowymi, a następnie mokrą szmatką i osuszyć powierzchnię. W przypadku gdy folia aluminiowa, przedmioty plastikowe, przedmioty wykonane z materiałów syntetycznych, cukry lub potrawy o wysokiej zawartości cukru przywarły do powierzchni roboczej, należy je natychmiast usunąć.
- Gdy powierzchnia robocza jest nadal gorąca, wyczyścić ją skrobakiem i użyć przezroczystej powłoki ochronnej, która zapobiega rozprzestrzenianiu się zabrudzeń. Chroni to również powierzchnię przed uszkodzeniem spowodowanym przez produkty o wysokiej zawartości cukru.
- Nie używać gąbek ściernych ani środków czyszczących, dotyczy to również agresywnych środków czyszczących, takich jak płyny do pieców i odplamiacze (Rys. 2);



Rys. 1



Rys. 2

- ▶ Zaleca się czyścić ruszt, gdy jest nadal gorący. Zdjąć ruszt z płyty i zanurzyć go w zlewie. Usunąć najpierw resztki jedzenia i tłuste plamy, a gdy ruszt wystygnie, opłukać go wodą.

#### SMAROWANIE ZAWORÓW GAZU

Z upływem czasu zawory gazu mogą się zablokować, przez co trudno je odkręcić/zakręcić. W takich wypadkach należy wyczyścić wnętrze zaworu i nasmarować go.

**Uwaga: procedurę tę może wykonać wyłącznie technik upoważniony przez producenta.**

#### PRAKTYCZNE PORADY

##### PRAKTYCZNE PORADY DOTYCZĄCE OBSŁUGI PALNIKÓW

Aby uzyskać jak najlepszą wydajność, należy przestrzegać następujących zasad:

- ▶ Używać odpowiednich naczyń do każdego palnika (poniżej Tabela), aby uniknąć przedostawania się płomieni do wnętrza garnka lub patelni.
- ▶ Zawsze używać naczyń o płaskim dnie i zakryć je przykrywką.
- ▶ Gdy zawartość naczynia zacznie się gotować, przekręcić pokrętko na „Płomień niski”.

| Palnik            | Ø naczynia (cm) |
|-------------------|-----------------|
| Palnik pomocniczy | 10~14           |
| Palnik średni     | 16~20           |

Aby określić rodzaj palnika, należy sprawdzić rysunki w rozdziale zatytułowanym „Specyfikacje palników i dysz”.

#### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Płyta gazowa nagle przestała działać lub nie działa prawidłowo. Przed skontaktowaniem się z serwisem w celu uzyskania pomocy należy ustalić przyczynę usterki.

Przed wszystkim należy sprawdzić, czy nie ma przerwy w dostawie gazu lub prądu.



## PALNIK NIE ZAPALA SIĘ LUB PŁOMIEŃ NIE JEST JEDNOLITY WOKÓŁ PALNIKA.

Sprawdzić, czy:

- ▶ Otwory gazowe palnika nie są zatkane;
- ▶ Wszystkie części ruchome palników są przymocowane prawidłowo;
- ▶ Wokół powierzchni roboczej nie ma przepływu powietrza.
- ▶ Można całkowicie nacisnąć pokrętkę;
- ▶ Można docisnąć pokrętkę odpowiednio długo, aby aktywować zabezpieczenie przeciwy-pływowe.
- ▶ Otwory gazowe nie są zatkane w pobliżu termopary.

## PŁOMIEŃ GAŚNIE PO OBRÓCENIU DO POŁOŻENIA „NISKI”.

Sprawdzić, czy:

- ▶ Otwory gazowe nie są zatkane.
- ▶ Wokół powierzchni roboczej nie ma przepływu powietrza.
- ▶ Odpowiednio wyregulowano minimum (por. rozdział „Regulacja minimum”).

## NACZYŃNIE NIE JEST STABILNE.

Sprawdzić, czy:

- ▶ Spód naczynia jest płaski.
- ▶ Naczynie jest poprawnie wyśrodkowane na palniku.
- ▶ Ruszt nie jest prawidłowo umieszczony.

Gdy sprawdzono powyższe punkty, a płyta gazowa dalej nie działa poprawnie, należy skontaktować się z serwisem i poinformować go o:

- Rodzaju problemu.
- Numerze modelu płyty gazowej (Model ...) wskazanym na pudle kartonowym.

Nigdy nie dzwonić po techników, którzy nie są autoryzowanymi serwisantami dostawcy, ani nie stosować części zamiennych od innych producentów.

## INSTRUKCJA MONTAŻU PŁYTY DO ZABUDOWY

Poniższa instrukcja przeznaczona jest dla wykwalifikowanego technika, aby procedura montażu i konserwacji była stosowana w sposób jak najbardziej profesjonalny.

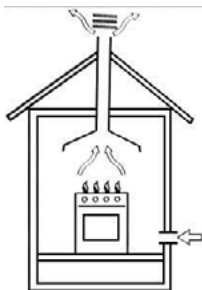
**WAŻNE: Odłączyć zasilanie elektryczne przed przeprowadzaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych.**

### POŁOŻENIE PŁYTY GAZOWEJ

**WAŻNE:** płytę należy zainstalować i użytkować wyłącznie w pomieszczeniach z wentylacją stałą. Należy również spełnić następujące wymagania:

- a) Pomieszczenie musi być wyposażone w instalację wentylacyjną, która odprowadza dym i gazy ze spalania na zewnątrz.

Wentylacja musi odbywać się za pomocą okapu lub wentylatora elektrycznego.



W kominie lub rozgałęzionym przewodzie kominowym.



Bezpośrednio na zewnątrz (wyłącznie w przypadku urządzeń do gotowania)

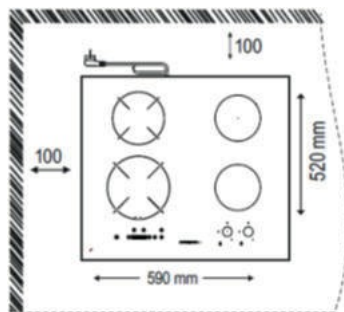
- b) Pomieszczenie musi zapewniać dopływ powietrza, które jest potrzebne do prawidłowego spalania. Przepływ powietrza musi wynosić co najmniej 2 m<sup>3</sup>/h na każdy kW mocy zainstalowanej. Należy zapewnić dopływ powietrza przez przepływ z zewnątrz poprzez kanał, którego przekrój wewnętrzny wynosi co najmniej 100 cm<sup>2</sup> i który nie jest zatkany.
- c) Intensywne i długotrwałe działanie płyty gazowej, która wymaga zwiększonej wentylacji, np. otwarcia okien lub zwiększenie mocy instalacji poboru powietrza (o ile występuje).
- d) Gaz skroplony (LPG) jest cięższy od powietrza, przez co opada ku podłodze. Pomieszczenia, w których zamontowano zbiorniki LPG, należy wyposażyć w wentylację na zewnątrz, aby uniknąć wycieków gazu. Dlatego nie należy instalować ani przechowywać zbiorników LPG, które są puste lub częściowo pełne, w pomieszczeniach lub przestrzeniach poniżej poziomu gruntu (piwnice itp.). Dobrym rozwiązaniem jest przechowywać zbiornik, który jest aktualnie używany, w pomieszczeniu i upewnić się, czy nie znajduje się zbyt blisko źródła ciepła (piece, kominki, piekarniki itp.).

#### MONTAŻ PŁYTY GAZOWEJ DO ZABUDOWY

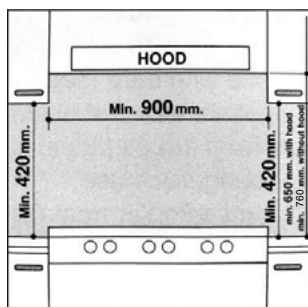
Płyty gazowe zaprojektowano z klasą ochrony przed nadmiernym ciepłem. Urządzenie można zamontować obok szafek, których wysokość nie powinna przekraczać poziomu płyty. Aby zapewnić prawidłowy montaż, należy przestrzegać poniższych zasad:

- a) Płytę można zainstalować w kuchni lub aneksie kuchennym.

- b) Meble stojące obok płyty, które są wyższe od powierzchni roboczych, należy umieścić co najmniej 100 mm od krawędzi powierzchni.



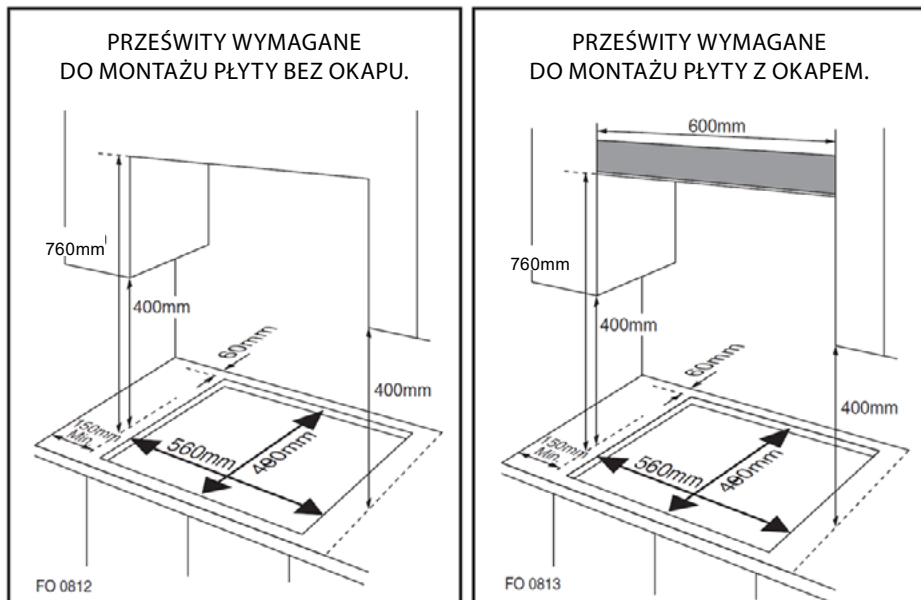
- c) Szafki należy umieścić w pobliżu okapu na wysokości co najmniej 420 mm (Rys. 3).



**Rys. 3**

- d) Płytę należy zainstalować bezpośrednio pod szafką, która powinna znajdować się co najmniej 760 mm od powierzchni roboczej, jak wskazano Rys. C.

- e) Dostarczone mocowania (haki, śruby) służą do przymocowania płyty na blacie o grubości od 20 do 40 mm (Rys. 4).



Rys. C



Położenie haka  
H=20mm od góry

Położenie haka  
H=30mm od góry

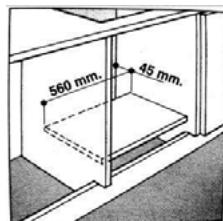
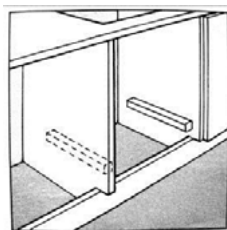
Położenie haka  
H=40mm od góry

Rys. 4

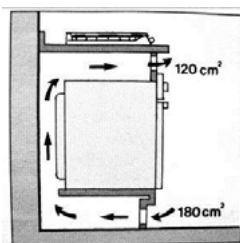
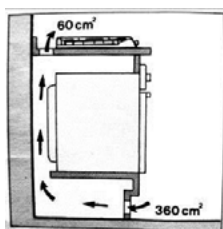
**WAŻNE:** użyć haków umieszczonych w torbie z akcesoriami.

- f) W przypadku gdy płyta gazowa nie jest montowana na zabudowanym piekarniku, należy umieścić panel drewniany do izolacji. Panel ten należy umieścić co najmniej 20 mm od spodu płyty.

**WAŻNE:** podczas montażu płyty na zabudowanym piekarniku, należy go umieścić na dwóch klockach drewnianych. W przypadku połączenia powierzchni szafki należy pamiętać, aby pozostawić z tyłu przestrzeń o wymiarach 45 x 560 mm.



Podczas montażu płyty na zabudowanym piekarniku bez wentylacji wymuszonej należy zapewnić odpowiednią wentylację wnętrza szafki przez wloty i wyloty powietrza.



### PRZYŁĄCZE GAZU DO PŁYTY GAZOWEJ

Wyłącznie uprawniony technik może podłączyć płytę gazową do źródła gazu. Podczas montażu kluczową kwestią jest zamocowanie atestowanego zaworu, aby móc odciąć dopływ gazu do płyty w celu ułatwienia późniejszego demontażu lub serwisowania. Podłączyć płytę do sieciowej instalacji gazowej lub butli zgodnie z obowiązującymi przepisami i gdy upewniono się, że jest ona odpowiednia do dostarczanego gazu. Jeśli nie, wykonać polecenia zawarte w punkcie „Przystosowanie do różnych rodzajów gazów”. W przypadku podłączenia do LPG z butli użyć regulatorów ciśnieniowych, które są zgodne z obowiązującymi przepisami. Ważne: ze względów bezpieczeństwa, prawidłowej regulacji gazu i długotrwałego użytkowania płyty należy zapewnić, że ciśnienie gazu jest zgodne ze wskazaniami podanymi w Tabeli 1 – Specyfikacje palników i dysz.

### PODŁĄCZENIE DO RURY NIEELASTYCZNEJ (MIEDŹ LUB STAL)

Podłączenie do źródła gazu należy wykonać w sposób, który nie tworzy punktów obciążenia w dowolnym miejscu płyty gazowej.

Płytę wyposażono w regulowane złącze w kształcie litery „L” oraz uszczelkę do dopływu gazu. Złącze należy zdemontować i wymienić uszczelkę.

Złącze doprowadzające gaz do płyty to gwintowane złącze 1/2” do butli gazowej.

## PODŁĄCZENIE DO ELASTYCZNEJ RURY STALOWEJ

Złącze doprowadzające gaz do płyty to gwintowane złącze 1/2" do okrągłej rury do gazu. Używać wyłącznie rur i uszczeltek, które są zgodne z aktualnie obowiązującymi normami. Maksymalna długość rur elastycznych nie może przekraczać 2000 mm. Po wykonaniu połączenia należy się upewnić, że elastyczna rurka metalowa nie dotyka żadnych części ruchomych i nie jest zgnieciona.

Sprawdzić uszczelkę

Po zainstalowaniu płyty gazowej należy się upewnić, że wszystkie połączenia są prawidłowo uszczelnione. Sprawdzić za pomocą wody z mydłem, nigdy nie używać ognia.

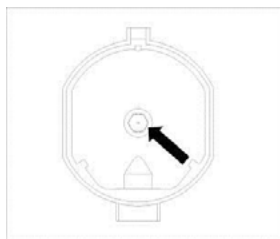
## PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE

Płyta wyposażona jest w 3-biegunowy przewód zasilania elektrycznego, które zaprojektowano do prądu przemiennego wedle oznaczeń na tabliczce umieszczonej pod płytą gazową. Przewód uziemiający można zidentyfikować przez jego żółto-zielony kolor.

W przypadku montażu nad zabudowanym piekarnikiem przyłącza elektryczne płyty i piekarnika muszą być niezależne – nie tylko ze względów bezpieczeństwa, ale też łatwego demontażu w przyszłości.

TABELA 1: SPECYFIKACJE PALNIKÓW I DYSZ

| Palnik                | G20              |                  | G30              |                  |
|-----------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|                       | Moc cieplna (kW) | Dysza 1/100 (mm) | Moc cieplna (kW) | Dysza 1/100 (mm) |
| Pomocniczy (mały) (A) | 0,95             | 0,72             | ???              | 0,5              |
| Średni                | 1,7              | 0,97             | 1,55             | 0,6              |



**Wymiana dyszy palnika wyłącznie przez autoryzowany serwis:** poluzować dyszę kluczem. Umieścić nową dyszę zgodnie z wymaganym rodzajem gazu (por. Tabela 1).

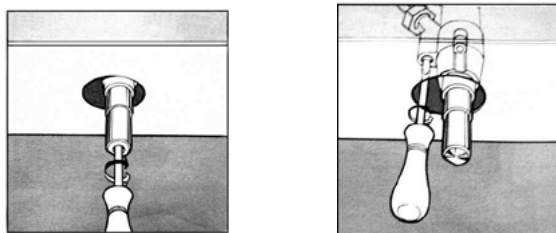
Po zmianie ustawienia płyty gazowej na inny rodzaj gazu należy umieścić na urządzeniu naklejkę z tą informacją.

**TABELA 2: ZMIANA USTAWIENIA ŹRÓDŁA GAZU**

| Palniki        | Płomień           | Zmiana płyty z LPG na gaz ziemny                                   | Zmiana płyty z gazu ziemnego na LPG                                |
|----------------|-------------------|--|--|
| Palniki zwykłe | Pełen płomień     | Wymienić palnik. Dysza zgodna z wytycznymi w Tabeli 1              | Wymienić palnik. Dysza zgodna z wytycznymi w Tabeli 1              |
|                | Oszczędny płomień | Poluzować wrzeciono regulujące (por. Rys. 5) i wyregulować płomień | Poluzować wrzeciono regulujące (por. Rys. 5) i wyregulować płomień |

**REGULACJA ZAWORU**

Zawór reguluje się pokrętkiem ustawionym do położenia włączonego palnika płomienia w pozycji MINIMUM. Zdjąć pokrętło i wyregulować płomień małym śrubokrętem (por. Rys. 5).

**Rys. 5**

Sprawdzanie regulacji płomienia: nagrzać palnik przy pełnym otwarciu przez 10 minut. Następnie przekręcić pokrętło do ustawienia MINIMUM. Płomień nie powinien zgasnąć ani nie przesunąć się do dyszy. Jeśli zgaśnie lub przesunie się do dyszy, wyregulować zawory ponownie.

**WYBÓR PŁOMIENIA**

Jeśli palniki są wyregulowane prawidłowo, płomień powinien mieć jasnyniebieski kolor, a płomień wewnętrzny powinien być przezroczysty. Rozmiar płomienia zależy od położenia stosownego pokrętła.

**Rys. 6**

Por. Rys. 6 dla różnych opcji roboczych (wybór rozmiaru płomienia); palnik należy ustawić na płomień duży podczas początkowego etapu gotowania, aby szybko zagotować potrawę.

Następnie przekręcić pokrętło do położenia trybu oszczędnego, aby podtrzymywać gotowanie. Rozmiar płomienia można regulować bezstopniowo.

Prawidłowe korzystanie z płyty, ustawienie parametrów oraz zastosowanie odpowiednich naczyń pozwalają zaoszczędzić duże ilości energii. Oszczędność energii wygląda następująco:

- do 60% energii zostaje zaoszczędzone przy zastosowaniu odpowiednich garnków,
- do 60% energii zostaje zaoszczędzone, gdy urządzenie jest stosowane w sposób prawidłowy i wybiera się odpowiedni rozmiar płomienia.

Warunkiem wydajnego i oszczędnego użytkowania płyty jest zachowanie czystości palników (zwłaszcza otworów i dysz). Dostosowanie do różnych rodzajów gazu.

**TABELA 3: DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU**

KATEGORIA URZĄDZENIA: I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3B/P I3P I2H3+ I12E3B/P I12HS3B/P I12ELWLS3B/P I12ELL3B/P

| Palnik     | Rodzaj gazu   | Ciśnienie | Średnica dyszy | Wartości nominalne |     |      |        | Wartości zredukowane |        |
|------------|---------------|-----------|----------------|--------------------|-----|------|--------|----------------------|--------|
|            |               | mbar      | 1/100mm        | g/h                | l/h | kW   | kcal/h | kW                   | kcal/h |
| Pomocniczy | Naturalny G20 | 20        | 0,72           | —                  | 91  | 0,95 | 816    | 0,40                 | 343    |
|            | Butan G30     | 30        | 0,5            | 65                 | —   | 0,9  | 773    | 0,3                  | 257    |
|            |               | 37        | 0,5            | 69                 | —   | 0,95 | 816    | 0,35                 | 300    |
|            |               | 50        | 0,45           | 65                 | —   | 0,9  | 773    | 0,40                 | 343    |
| Średni     | Naturalny G20 | 20        | 0,97           | —                  | 166 | 1,7  | 1461   | 0,60                 | 515    |
|            | Butan G30     | 30        | 0,65           | 120                | —   | 1,65 | 1418   | 0,40                 | 343    |
|            |               | 37        | 0,60           | 112                | —   | 1,55 | 1332   | 0,45                 | 386    |
|            |               | 50        | 0,60           | 123                | —   | 1,7  | 1461   | 0,50                 | 429    |

**TABELA 4: PORÓWNANIE ŹRÓDEŁ GAZU I KRAJÓW**

| Kraj  | Ciśnienie zasilające | Kategoria gazu |
|---|----------------------|----------------|
| AT-CH   | 20; 50               | I12H3B/P       |
| I2E   | G20 20mbar           | DE, LU         |
| AL-BA-BG-BY-CZ-DK-EE-FI-GR-LV-LT-HR-MD-MK-NO-RO-SE-SI-SK-TR         | 20; 30               | I12H3B/P       |
| RS*-ME*-IR*-AZ*-GE*-RU*-UA*-DZ*-SA*-NG*-ZA*-MA*-UZ*-LY*-LB*-SY*-JO* | 20; 30               | I12H3B/P       |
| LU-DE   | 20; 50               | I12E3B/P       |
| PL  | 20; 37               | I12E3B/P       |
| HU  | 25; 30               | I12E3B/P       |
| CY-MT-IS  | 30                   | I3B/P          |
| ES-IE-IT-GB-PT  | 20; 28-30/37         | I12H3+         |



|       |                  |          |
|-------|------------------|----------|
| NL    | 25 ; 30          | I12L3B/P |
| FR-BE | 20/25 ; 28-30/37 | I12E+3+  |

### WAŻNE:

- A. Przed montażem urządzenia należy zadbać o to, aby lokalny system dystrybucji (ciśnienie gazu) i regulacja urządzenia były ze sobą kompatybilne.
- B. Warunki regulacji urządzenia znajdują się na tabliczce znamionowej.
- C. Płyta gazowa nie jest podłączona do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Należy ją podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. Należy zwrócić szczególną uwagę na stosowne wymagania dotyczące wentylacji.
- D. UWAGA: stosowanie płyty gazowej powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ona zainstalowana. Pomieszczenie powinno być odpowiednio wentylowane, zwłaszcza gdy korzysta się z płyty gazowej: otwory wentylacji naturalnej muszą być otwarte lub należy zamontować urządzenie wentylacyjne.

### 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.

**Karta produktu. Informacje dotyczące domowej płyty grzejnej elektryczne.  
Zgodnie z dyrektywą UE 2009/125/WE i rozporządzenia komisji (UE) numer 66 / 2014**

| Marka: MPM  |  | Oznaczenie                                 | Wartość                    | Jednostka |
|---|--|--|----------------------------|-----------|
| Identyfikator modelu  |  | <b>MPM-60-IMG-21</b>                       |                            |           |
| Typ płyty grzejnej  |  | <b>MIESZANA</b><br>2 x indukcja<br>2 x gaz |                            |           |
| Liczba pól lub obszarów grzejnych   |  | 2  |                            |           |
| <b>Tylny obszar grzejny</b>   |  |  |                            |           |
| Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)   |  | indukcyjne pole                            |                            |           |
| W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego elektrycznego pola grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm                         |  | Ø  | 18                         | cm        |
| W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego w zaokrągleniu do 5 mm |  | L<br>W                                     | NIE DOTYCZY<br>NIE DOTYCZY | cm        |
| Zużycie energii dla każdego pola lub obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg   |  | EC electric cooking                        | 188                        | Wh/kg     |
| <b>Przedni obszar grzejny</b>   |  |  |                            |           |
| Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)   |  | indukcyjne pole                            |                            |           |
| W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego elektrycznego pola grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm                         |  | Ø  | 16                         | cm        |
| W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego w zaokrągleniu do 5 mm |  | L<br>W                                     | NIE DOTYCZY                | cm        |
| Zużycie energii dla każdego pola lub obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg   |  | EC electric cooking                        | 174                        | Wh/kg     |
| Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg  |  |  | 181                        | Wh/kg     |
| <b>Liczba palników gazowych</b>   |  |  |                            |           |
| Efektywność energetyczna ( EE gas burner ) dla <b>Przedni palnik gazowy pomocniczy</b>  |  |  | -                          |           |
| Efektywność energetyczna ( EE gas burner ) dla <b>Tylny palnik gazowy średni</b>  |  |  | 60 %                       |           |
| Efektywność energetyczna płyty ( EE gas hob ).  |  |  | 60 %                       |           |



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

**AKCESORIA**  
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA  
[mpmstrefa.pl](http://mpmstrefa.pl)



MPM agd S.A.  
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Poland  
tel.: (22) 380 52 42, fax: (22) 380 52 72  
[www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)  
BDO: 000027599