INSTRUKCJA OBSŁUGI



Płyta ceramiczna

MPM-30-VCB-22/Y

Przed montażem i użyciem urządzenia starannie przeczytaj niniejszą instrukcję.
Należy zachować ją na przyszłość w bezpiecznym miejscu,
chroniąc przed zniszczeniem.

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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

INSTALACJA

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

RYZYKO SKALECZENIA

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

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

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

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

OBSŁUGA I KONSERWACJA. ZAGROŻENIE PORAŻENIEM ELEKTRYCZNYM

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

ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWIĄZANE Z NAGRZANIEM PŁYTY

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

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako roboczej powierzchni w kuchni.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani naczyń.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzewczą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. Za pomocą przycisków dotykowych).

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

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć ele-

mentów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.

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

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

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

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

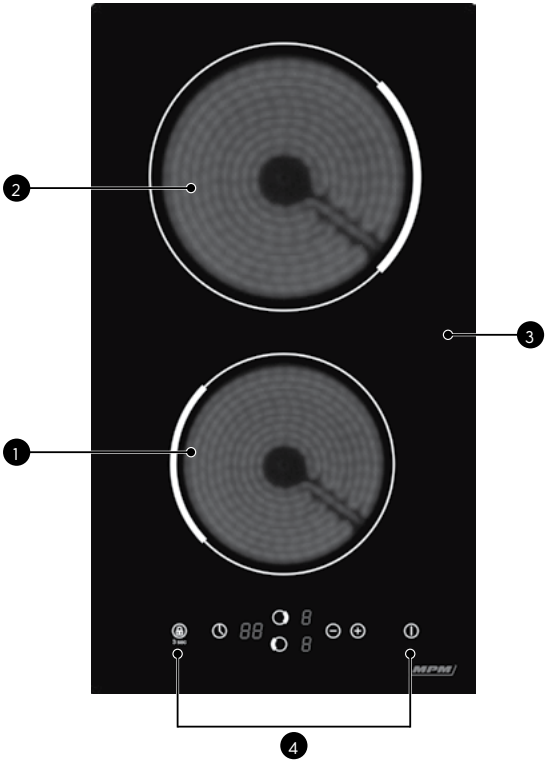
- Nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

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

Materiały opakowaniowe

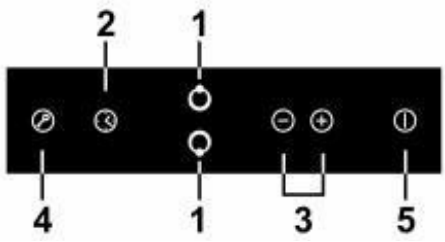
Materiały opakowaniowe nadają się do ponownego przetworzenia. W tym celu należy umieścić je w odpowiednich pojemnikach na odpady, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi usuwania odpadów.

OPIS URZĄDZENIA



1. Pole grzejne 1800W
2. Pole grzejne 1200W
3. Płyta szklana.
4. Panel sterowania.

PANEL STEROWANIA



1 	Przyciski wyboru pól grzejnych
3 	Regulacja poziomu mocy w dół
3 	Regulacja poziomu mocy w górę
5 	ON / OFF
4 	Blokada panelu sterowania (blokada rodzicielska)
2 	Timer

Pole grzejne	Max. moc (230V~)
	1800 W
	1200 W

GOTOWANIE NA PŁYCIE CERAMICZNEJ

Gotowanie na płytach ceramicznych polega na podgrzewaniu naczyń przez promieniujący element grzejny umieszczony pod szkłem płyty kuchennej. **Podczas użytkowania urządzenia płyta nagrzewa się co przy bezpośrednim kontakcie może spowodować oparzenia.**

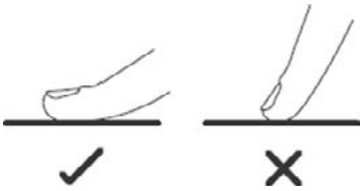
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 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

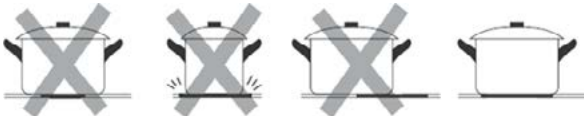
⚠

- Używaj naczyń z płaskim dnem.

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



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



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



WYMIARY GARNKÓW

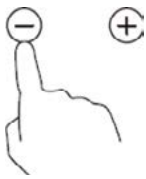
Strefy gotowania mają określoną średnicę, górna strefa 200 mm. dolna165 mm. Średnica dna naczynia musi w 100% pokrywać pole grzewcze na którym odbywa się proces gotowania.
Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty kuchennej, umieść garnek na środku strefy gotowania.

	Górna strefa gotowania. Minimalna średnica naczyń 200 milimetrów lub większe.
	Dolna strefa gotowania. Minimalna średnica naczyń 165 milimetrów lub większe.

JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENNEJ

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, której znajduje się naczynie, wybierz odpowiednie pole, naciskając (1).
   Symbol 0. wybrany pozostanie podświetlony .
4. Dostosuj ustawienie mocy dotykając przycisków regulujących moc pola .



5. Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy w ciągu 1 minuty, płyta wyłączy się automatycznie. Cały proces musisz zacząć od kroku 1.
6. Ustawienie mocy płyty można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Dotknij wskaźnika pola, które chcesz wyłączyć .



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



3. Wyłącz urządzenie przyciskiem “ON/OFF” .



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



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

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

5. Płyta powinna być włączona.
6. Dotknij i przytrzymaj klawisz blokady 
7. 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.

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.

OBSŁUGA ZEGARA

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

ZEGAR W FUNKCJI MINUTNIKA BEZ WYBORU KONKRETNYCH PÓL GRZEJNYCH

1. Płyta powinna być włączona.
   Uwaga: minutnik działa nawet jeśli nie wybierzesz konkretnego pola grzejnego.
2. Dotknij klawisza funkcji timer 

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.

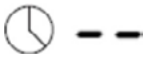
3. Dotknij przycisku „Timer” , minutnik zostanie wyzerowany, i symbol „––” pojawi się na wyświetlaczu.



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”.

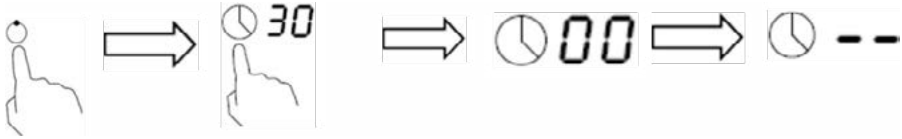


3. Ustaw żądany czas przyciskami “–” lub “+” .

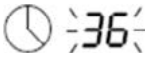


Wskazówka: każdorazowe naciśnięcie “–” lub “+” zmienia ustawienia o 1 minutę.
Przyciśnij i potrzymaj “–” lub “+” ustawienie czasu zmieni się o 10 minut.

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



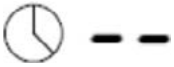
5. Po ustawieniu czasu rozpocznie się natychmiastowe odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas i wskaźnik timera miga przez 5 sekund.



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”.

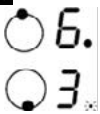


USTAWIANIE ZEGARA, ABY WYŁĄCZYĆ WIĘCEJ NIŻ JEDNĄ STREFĘ GOTOWANIA

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 ilość oleju a następnie połóż mięso.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas przygotowania będzie zależał od grubości steków i od nastawionej mocy. Czasy mogą się różnić od około 2 do 8 minut na stronę.
5. Pozostaw stek, aby odpoczął na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby się rozluźnił i stał się delikatny przed podaniem.

DO SMAŻENIA PRZY UŻYCIU WOKA

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

USTAWIENIE POZIOMU MOCY

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

Poziom mocy	Rodzaj przyrządzanej potrawy
1 – 2	· Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia · Topienie czekolady, masła i żywności, które palą się szybko · Delikatne gotowanie · Powolne podgrzewanie
3 – 4	· Dogrzewanie · Szybkie gotowanie · Gotowanie ryżu
5 – 6	· Naleśniki
7 – 8	· Smażenie · Gotowanie makaronu
9	· Smażenie na Woku · Zagotowywanie zup · Gotowanie wody

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania (odciski palców, niewielkie ślady, plamy od jedzenia lub plamy od kipienia produktów bez cukru)	1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Nanieś preparat do mycia płyt ceramicznych, gdy płyta jest nadal ciepła (nie nanoś na zbyt gorącą powierzchnię). 3. Przetrzyj całą płytę, po czym wytrzyj ją do sucha czystą ścierką lub papierowym ręcznikiem. 4. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.	· Gdy odłączysz płytę kuchenną od źródła zasilania elektrycznego, nie będzie ona sygnalizowała wskaźnikiem świetlnym, czy jej powierzchnia jest gorąca! Zachowaj ostrożność! · Skrobaki do naczyń metalowych, niektóre drapaki z szorstkiego nylonu oraz mleczka i preparaty do szorowania grożą zarysowaniem powłoki szklanej płyty kuchennej. Sprawdź, czy detergent i drapak nadaje się do mycia płyt indukcyjnych. · Dokładnie usuń resztki po preparacie do mycia płyty indukcyjnej, może on odbarwić powłokę szklaną.

Przypalona przelana zawartość naczyń, stopione plamy oraz plamy po wykipiałych potrawach z dużą zawartością cukru na powłoce szklanej	Należy usuwać je dokładnie ostrym nożem, żyletką lub specjalistycznym drapakiem do indukcyjnych płyt kuchennych, zachowując ostrożność podczas czyszczenia gorących pól grzejnych. 1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Zdrap przypalone zabrudzenia i plamy po wykipieniu potraw, przykładając ostrze narzędzia (drapaka) pod kątem 30° do powłoki szklanej, odczekawszy, aż ta ostygnie do w miarę bezpiecznej temperatury. 3. Wytrzyj do czysta resztki brudu i plamy po wykipieniu za pomocą ścierki do naczyń lub ręcznika papierowego. 4. Czyść według instrukcji w krokach od 2 do 4 w pkt. „Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania”.	· Plamy od żywności stopionej ciepłem od produktów słodkich lub wykipienia należy usuwać natychmiast. Jeżeli ostygną i przywrą do szkła, będzie je trudno usunąć, a w skrajnych przypadkach mogą uszkodzić powłokę szklaną. · 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.
Plamy od wykipienia na elementach sterowania dotykowego	1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Połóż ścierkę na plamie, aby ją wchłonąć. 3. Wytrzyj do czysta powierzchnię panelu z elementami dotykowymi za pomocą czystej, wilgotnej gąbki lub ścierki. 4. Wytrzyj powierzchnię zupełnie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.	· Płyta kuchenna może uruchomić dźwięk i wyłączyć się, zaś elementy sterowania dotykowego nie będą działały prawidłowo, gdy panel sterowania jest mokry. Wytrzyj panel sterowania i elementy dotykowe do sucha, zanim ponownie włączysz płytę kuchenną.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Płyta nie włącza się.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta indukcyjna została podłączona do źródła zasilania i czy włączono jego dopływ. Sprawdź, czy w instalacji domowej jest prąd. Jeżeli nie można rozwiązać problemu, wezwij wykwalifikowanego serwisanta.
Przyciski nie reagują na dotyk.	Włączono blokadę bezpieczeństwa.	Wyłącz blokadę bezpieczeństwa. Patrz pkt „Jak używać płyty kuchennej”.

Przyciski dotykowe nie działają zbyt dobrze.	Powierzchnia szkła nad elementami dotykowymi jest nieco wilgotna lub dotykasz ich tylko czubkiem palca, przez co nie reagują należycie.	Powierzchnia przycisków dotykowych powinna być idealnie sucha. Dotykaj przycisków całym opuszkiem palca.
Powłoka szklana jest porysowana.	Gotowano w naczyniach o nierównych, ostrych krawędziach. Płytę kuchenną czyszczono szorstkim drapakiem lub mleczkiem do szorowania (ze środkiem ściernym).	Używaj naczyń o gładkim spodzie i krawędziach dolnych. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Patrz pkt „Pielęgnacja i czyszczenie”.

DANE TECHNICZNE

PŁYTA CERAMICZNA	MPM-30-VCB-22/Y
Liczba pól grzejnych	2
Napięcie zasilania	220-240V~
Moc	3000W
Wymiary produktu dł. × szer. × wys., (mm)	520X288X52
Wymiary w zabudowie A×B (mm)	268X500

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

KONSERWACJA

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

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

Należy natychmiast czyścić płytę kuchenną z plam rozlanych na jej powłoce. Przed wyczyszczeniem płyty **upewnij się, że ostygła**.
Czyść powierzchnię miękką ścierką lub papierowym ręcznikiem kuchennym. Jeżeli plama przyschła do powłoki wierzchniej płyty kuchennej, jej usunięcie może wymagać specjalistycznego środka do czyszczenia ceramiki szklanej. Środki te są dostępne w dobrych sklepach.
Nie czyść powłoki wierzchniej mleczkami do szorowania, drapakami drucianymi i podobnymi produktami — grożą one porysowaniem powierzchni szkła.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

Urządzenie jest wyłączone:
Sprawdź, czy podłączono urządzenie do źródła zasilania.
- Sprawdź, czy do urządzenia lub jego gniazda / przyłącza dopływa prąd.
- Czy upłynął zadany czas pracy?

Na wskaźniku widać literę „H":
- Sygnalizuje ona, że płyta grzejna jest gorąca i zgaśnie dopiero, gdy ta zupełnie wystygnie.

POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII PŁYTY

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.

Płyty nie można włączyć.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta grzewcza jest podłączona do źródła zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie nastąpiła przerwa w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, zadzwoń do wykwalifikowanego technik.
Elementy sterujące dotykiem nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Patrz rozdział "Korzystanie z płyty ceramicznej" dla Instrukcje.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Nad elementami sterującymi może znajdować się lekka warstwa wody lub możesz używać czubka palca podczas dotykania formantów.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj palcem elementów sterujących.
Szkło jest drapane.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Nieodpowiednie, ścierne zmywaki lub środki czyszczące.	Używaj naczyń kuchennych z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia". Patrz „Pielęgnacja i czyszczenie".
Niektóre patelnie wydają trzaski lub odgłosy klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali wibrują inaczej).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.

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

Rodzaj błędu	Możliwe przyczyny	Co robić
E6	Naciśnij i przytrzymaj dowolny klawisz dłużej niż 10 sekund	Zwolnij klawisz, urządzenie zresetuje się automatycznie
H1	Temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt wysoka.	Wyłącz urządzenie i poczekaj aż ostygnie

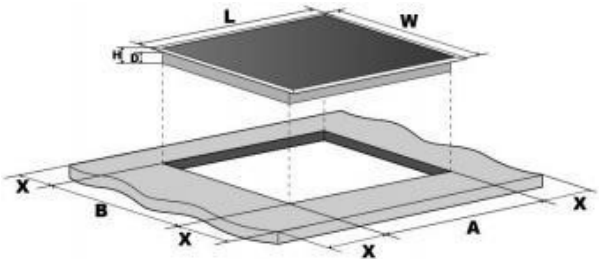
W przypadku innych kodów błędów, odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego i wezwij serwisanta.

Urządzenie zostało zaprojektowane z uwzględnieniem wymiarów dostępnych na rynku blatów kuchennych. Należy pozostawić bezpieczną odległość między urządzeniem, ścianami kuchni a meblami.

Jeśli nad urządzeniem jest przewidziany montaż okapu, należy uwzględnić zalecenia producenta okapu dotyczące wysokości montażu (min. 65 cm). Minimalna wysokość montażu szafek kuchennych nad płytą ceramiczną (min. 75 cm).
Otwór na płytę kuchenną powinien być wycięty pod jej wymiary.
Montaż produktu należy wykonywać zgodnie z wymogami określonymi w normach dotyczących instalacji elektrycznych.

MONTAŻ

Należy wyciąć w blacie kuchennym otwór pod montaż płyty na wymiar przedstawiony na ilustracji poniżej.
Ze względów montażu i użytkowania, wokół zamontowanej płyty należy zachować wolny odstęp na powierzchni blatu o szerokości min. 5 cm.
Minimalna grubość blatu do zabudowy urządzenia musi wynosić 30 mm. Blat powinien być wykonany z tworzywa odpornego na działanie ciepła, aby nie uległ odkształceniu od działania płyty kuchennej. Wymiary montażowe przedstawiono poniżej:



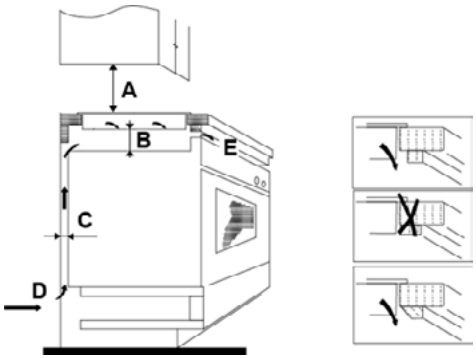


L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
288	520	52	48	268	500	50 mini

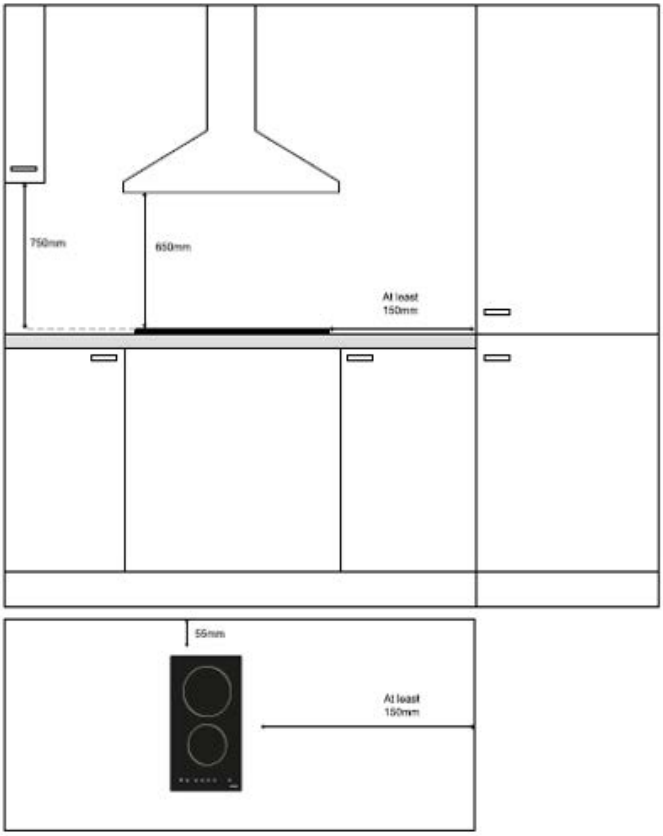
W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta kuchenna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta nie jest uszkodzona.

⚠

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



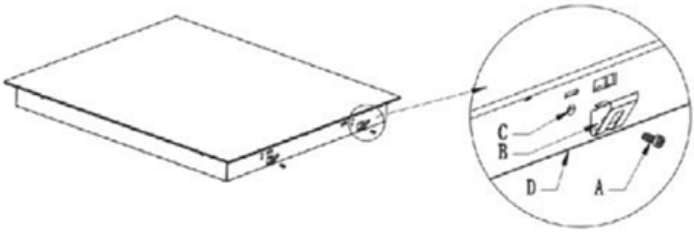
A [mm]	B [mm]	C [mm]	D	E
760	50 minim	20 minim	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

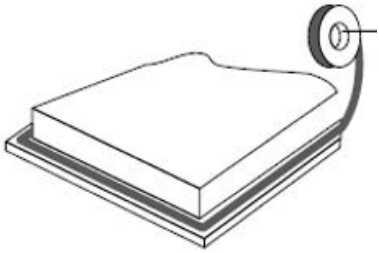


PL

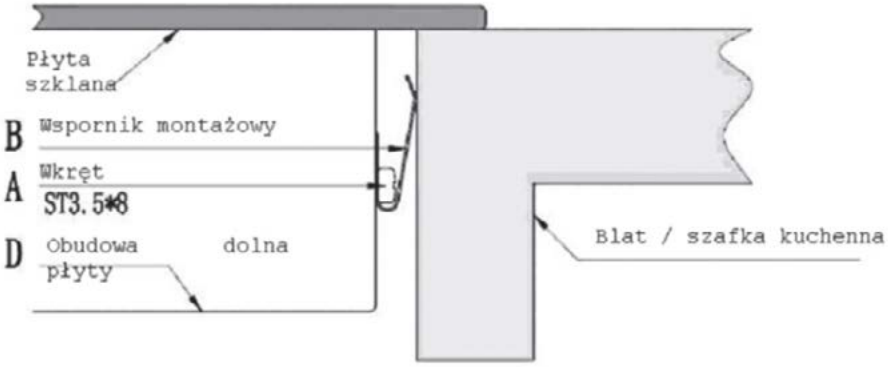
PRZED PRZYTWIERDZENIEM WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH

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



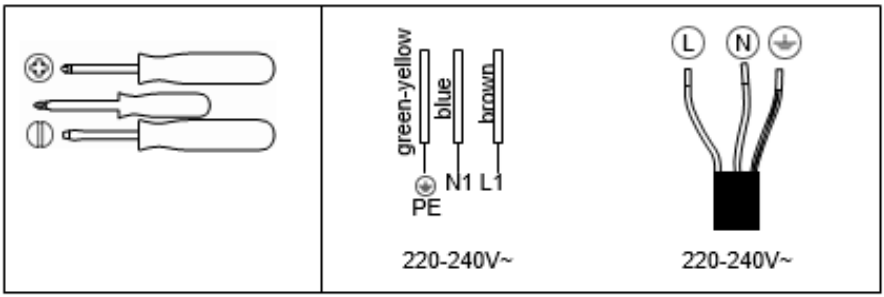
OSTRZEŻENIA

1. Ceramiczna płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany serwis. Nigdy nie przeprowadzaj montażu samodzielnie.
2. Płytę należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie cieplne w celu zwiększenia jej niezawodności.
3. Ściana oraz wszystkie elementy w bezpośrednim sąsiedztwie płyty muszą 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.

PL

Informacje zgodnie z rozporzadzeniem Komisji (UE) 2023/826	
Model	MPM-30-VCB-22/Y
Dostępność trybu wyłączenia lub czuwania	Dostępne
Zużycie energii w trybie wyłączenia	0,4 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	-
Zużycie energii w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	-
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po	-
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	-
Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją	-

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

Szanowny Kliencie!

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

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

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczątka sklepu/
Stamp shop

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

Pieczęć i podpis osoby dokonującej montażu kuchni gazowej lub elektrycznej

....

miejscowość data

.....

podpis

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

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

serwisdagd@mpm.pl
www.mpm.pl

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:
   a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
   b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkowania albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
   c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
   d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
      - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
      - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),
      - nieprawidłowego transportu;
   e) celowe uszkodzenie sprzętu;
   f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
   g) czynności konserwacyjne;
   h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
   a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
   b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji.
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca: W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.
    Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (22) 380 52 42 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwisdagd@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.
    Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

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

Numer seryjny/
Serial number

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH		
MIEJSCOWOŚĆ	**ADRES**	**TELEFON**
Bartoszyce	Warszawska 10	22/ 380-52-42
Bartoszyce	Bema 5	690-313-233
Białe Błota	Ziarnista 13	22/ 380-52-42
Białystok	Sienkiewicza 55a	85/ 664-22-05
Bierutów	Konopnickiej 38/6	22/ 380-52-42
Bydgoszcz	Pucka 7	22/ 380-52-42
Chełm	Zawadówka 74a	22/ 380-52-42
Chrzanów	Berka Joselewicza 5a	22/ 380-52-42
Ciechanów	Głowackiego 12	23/ 672-48-34
Częstochowa	Paderewskiego 2	22/ 380-52-42
Częstochowa	Sikorskiego 4/6	22/ 380-52-42
Częstochowa	Niepodległości 30	22/ 380-52-43
Ćwiklice	Orzechowa 4e	22/ 380-52-42
Dzierżoniów	Bohaterów Getta 20	22/ 380-52-42
Elbląg	Ogólna 53	55/ 232-19-61
Gdańsk	Trakt Sw. Wojciecha 223/225	22/ 380-52-42
Gdańsk	Kołobrzeska 69/4	22/380-52-43
Gdynia	Wójta Radtkego 34	58/ 661-62-08
Golczewo	Zwycięstwa 20	22/ 380-52-42
Gorzów Wlkp.	Mościckiego 14	22/ 380-52-42
Grajewo	os. Młodych 22	86/ 272-45-51
Grodzisk Mazowiecki	Działkowa 5	22/ 755-58-72
Grudziądz	Sudecka 16	22/ 380-52-42
Grudziądz	Al. 23-go Stycznia 56	56/ 462-07-41
Jelenia Góra	Forteczna 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Górnośląska 44-46	62/ 753-43-02
Katowice	Ułańska 16	32/ 254-72-28
Kielce	Jana Nowaka Jezioranskiego 73	22/ 380-52-42
Kielce	Mielczarskiego 51	
Kiełczów	Wiosenna 29	22/ 380-52-42
Koniaków	Koniaków 1060	501-216-408
Konin	3 Maja 33	22/ 380-52-42
Komorniki	Żabikowska 89	
Koszalin	Małopolska 1C	22/ 380-52-42
Kraków	Kościuszki 56	22/ 380-52-42
Kraków	Lotnicza 4	22/ 380-52-42
Kraków	Krakusa 9	22/ 380-52-42
Kraków	Al.Pokoju 20	22/ 380-52-42
Krosno	Legionów 2a	22/ 380-52-42
Kwidzyn	Staszica 22	55/ 613-10-13
Legnica	Gniewomirowice 614	22/ 380-52-42
Lubawa	Zamkowa 23	22/ 380-52-42
Lubin	Magnoliowa 9	22/ 380-52-42
Lublin	Betonowa 6	22/ 380-52-42
Łomża	Nowogrodzka 73	22/ 380-52-42
Łowicz	os. Bratkowice 24-27	46/ 830-23-27
Łódź	Marynarska 42	22/ 380-52-42
Łódź	Lutomierska 69 lok. 3U	22/ 380-52-42
Łódź	Kasprzaka 3	22/ 380-52-42
Mierzyn	Welecka 50	91/ 482-66-63
Międzyrzec P.	Partyzantów 4a	83/ 371-40-06

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH		
MIEJSCOWOŚĆ	**ADRES**	**TELEFON**
Mława	Płk. Franciszka Dudzińskiego 14	22/ 380-52-42
Munina	Długa 19	22/ 380-52-42
Nowy Sącz	Barska 2	22/ 380-52-42
Nysa	pl. Staromiejski 7	22/ 380-52-42
Olsztyn	Błękitna 9	22/ 380-52-42
Opole	Szarych Szeregów 11	77/ 457-80-87
Ostrowiec Świętokrzyski	Samsonowicza 18K	22/ 380-52-42
Piła	Jana Styki 3	22/ 380-52-42
Piotrków Trybunalski	Słowackiego 70a	22/ 380-52-42
Płock	Walecznych 9a paw.4	22/ 380-52-42
Puławy	Olszewskiego 10	22/ 380-52-42
Racibórz	Wojska Polskiego 6a/3	32/ 415-26-04
Radom	Chrobrego 48	22/ 380-52-42
Reda	Wodniaków 2/8	22/ 380-52-42
Ruda Śląska	Piastowska 8	22/ 380-52-42
Ruda Śląska	1 maja 318 B	32/ 771-73-12
Rybnik	Skłodowskiej-Curie 7	32/ 422-52-97
Rzeszów	Krzyżanowskiego 12a	22/ 380-52-42
Rzeszów	Słoneczna 1	17/ 853-38-63
Siedlce	Partyzantów 27a	22/ 380-52-42
Sieradz	Al. Pokoju 7	43/ 822-71-11
Słupsk	3-go Maja 77/5	22/ 380-52-42
Słupsk	Al. 3 Maja 82/25	59/ 843 60 83
Sokolniki	Sokolniki 8/1	22/ 380-52-42
Suwałki	Kowalskiego 19	87/ 565 56 90
Szczecin	Al.Piastów 28a	22/ 380-52-42
Szczecin	Chmielewskiego 18	22/ 380-52-42
Tarnobrzeg	Kościuszki 24	15/ 822-35-74
Tarnów	Graniczna 8a	22/ 380-52-42
Toruń	Łyskowskiego 29/35	56/ 648-01-73
Toruń Grębocin	Łąkowa 5	22/ 380-52-42
Trzebiatów	II Pułku Ułanów 1c	22/ 380-52-42
Wadowice	Pl. Bohaterów Getta 1	33/ 823-34-27
Wałbrzych	Długa 39	22/ 380-52-42
Wałbrzych	Armii Krajowej 48	74/ 846-34-54
Warszawa	Płocka 15a	22/ 380-52-42
Warszawa	Uniejowska 6	22/ 380-52-42
Warszawa	Chmielna 106b/lok.57	501-162-992
Wągrowiec	Rogozińska 29e	67/ 268-53-98
Węgrów	Strażacka 2	22/ 380-52-42
Włocławek	Okrzei 46	22/ 380-52-42
Włocławek	Okrzei 46	54/ 231-22-75
Wrocław	Bora Komorowskiego 18	22/ 380-52-42
Zakopane	Kamieniec 21	18/ 206-36-54
Zamość	Reja 2	22/ 380-52-42
Zbąszynek	Plac Dworcowy 4/1	68/ 384-92-10
Zgierz	Parzęczewska 21	22/ 380-52-42
Zielona Góra	Wyszyńskiego 34c	22/ 380-52-42
Żabnica	Graniczna 25	33/ 864-25-10

NOTES

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

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
biuro tel.: (22) 380 52 00, serwis tel.: (22) 380 52 42, BDO: 000027599