



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



### KUCHENKA INDUKCYJNA JEDNOPOŁOWA MKE-15

Single induction cooker/Электрическая индукционная  
плитка/Induktionskochfeld

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI**

<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI .....	3
<b>EN</b>	USER MANUAL.....	12
<b>RU</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ .....	20
<b>DE</b>	BEDIENUNGSANLEITUNG .....	29

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

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

wodą. Naczynie należy przykryć pokrywką i wyłączyć strefę grzejną.

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

- ▶ Nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek lub innych tego typu opakowań, gdyż wzrost energii cieplnej w ich wnętrzu może doprowadzić do gwałtownego pęknięcia.
- ▶ Należy przyciski sensorowe utrzymywać w czystości. Nie wolno stawiać na nich żadnych przedmiotów.
- ▶ Jeżeli zawartość garnka wykipi i zaleje przyciski sensorowe, należy odłączyć płytę od zasilania, odczekać aż ostygnie i wyczyścić.
- ▶ Powierzchnia grzejna jest gorąca. Należy zachować ostrożność jeśli w pobliżu urządzenia znajdują się małe dzieci.
- ▶ Po długotrwałym działaniu, powierzchnie robocze płyty mogą wciąż pozostawać gorące. Nie wolno dotykać powierzchni, gdyż grozi to poparzeniem.
- ▶ Zalecane jest regularne sprawdzanie czy wokół wlotów powietrza do płyty nie znajdują się żadne przedmioty które mogłyby utrudnić dopływ powietrza.
- ▶ Przewód zasilający powinien być regularnie sprawdzany czy nie ma śladów uszkodzenia. Jeśli przewód uległ uszkodzeniu, nie wolno korzystać z urządzenia. W takim wypadku konieczne jest zgłoszenie się do autoryzowanego serwisu w celu naprawy usterki.
- ▶ Nie wolno używać urządzenia w miejscach, w których panuje wysoka temperatura, np. w pobliżu kuchenek gazowych.
- ▶ Regularnie należy czyścić płytę grzejną.
- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach

fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.**

**Niebezpieczeństwo uduszenia!**

**Uwaga! Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć sprzęt, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.**

**OSTRZEŻENIE! Nie stosować tego sprzętu w pobliżu wanien, pryszniców, basenów i podobnych zbiorników z wodą.**

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



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

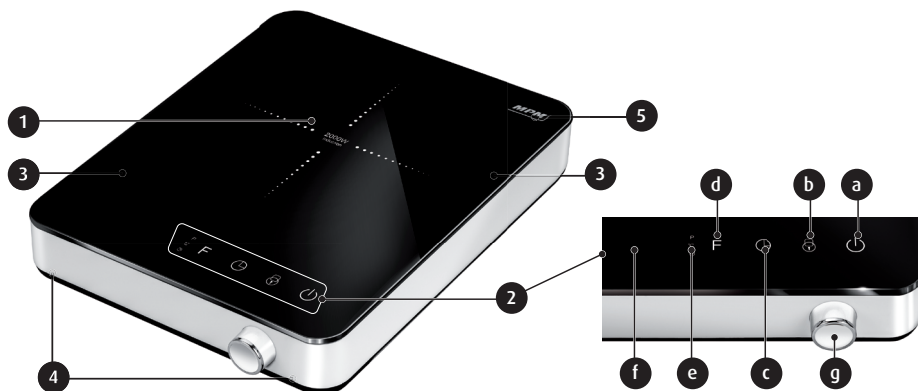


**UWAGA!!! Nie dotykaj gorącej płyty grzejnej.**

- ▶ **Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.**
- ▶ **Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych.**

## OPIS URZĄDZENIA

PL



1. Pole grzejne o maksymalnej mocy 2000W
2. Panel sterowania
  - a. dotykowy przycisk włącz/wyłącz (ON/OFF)
  - b. dotykowy przycisk blokady klawiatury
  - c. dotykowy przycisk funkcji minutnika (TIMER)
  - d. dotykowy przycisk wyboru temperatury/mocy grzania
  - e. lampki kontrolne mocy grzania/temperatury/minutnika
  - f. wyświetlacz LED
  - g. pokrętło zmiany wartości funkcji
3. Otwory wentylacyjne
4. Antypoślizgowe nóżki
5. Przewód zasilający

## INFORMACJE OGÓLNE

1. Kuchenka indukcyjna wytwarza silne pole magnetyczne, które to indukuje w denku naczynia prądy wirowe odpowiedzialne za wytwarzanie ciepła. W związku z tym nagrzewane jest tylko naczynie a nie elementy kuchni indukcyjnej. Prowadzi to do znacznych oszczędności w zużyciu energii elektrycznej oraz znacząco skraca czas gotowania.
2. Zwracaj uwagę czy naczynie którego używasz jest przystosowane do ogrzewania na płycie indukcyjnej. Nie używaj naczyń bez płaskiego dna, z nóżkami oraz takich których średnica jest mniejsza niż 12 cm i większa niż 26 cm. Nie używaj naczyń szklanych, glinianych oraz aluminiowych.
3. Utrzymuj zawsze w czystości kuchenkę oraz panel sterujący. Obsługuj klawiaturę zawsze suchymi palcami i zdecydowanym ruchem.
4. Kuchenka wyposażona jest w system chroniący przed nadmiernym wzrostem lub spadkiem napięcia. Przy bardzo dużych zmianach napięcia kuchnia zgłosi stosowny błąd (patrz tabela).

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z kartonu, usuń wszelkie torby, naklejki oraz blokady transportowe.
2. Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń mogących powstać w czasie transportu. Jeżeli masz podejrzenia co do sprawności sprzętu to nie uruchamiaj go – powiadom bezzwłocznie sprzedawcę.



3. Wyczyść urządzenie kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”
4. Upewnij się, że parametry sieci zasilającej w miejscu instalacji urządzenia są zgodne z parametrami na tabliczce znamionowej produktu.

## SPOSÓB UŻYTKOWANIA

1. Urządzenie ustaw na twardej, płaskiej i suchej powierzchni.
2. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do sieci.
3. Ustaw odpowiednie naczynie do gotowania na polu grzejnym kuchenki (1). Próba uruchomienia procesu grzania bez naczynia ustawionego na płycie bądź nieodpowiednim naczyniem sygnalizowana będzie komunikatem „EO” na wyświetlaczu (2f).
4. Włącz urządzenie włącznikiem (2a) po czym przyciskiem wyboru funkcji (2d) przejdź do wyboru parametrów grzania. Jeżeli po włączeniu nie podejmiesz żadnych czynności to kuchnia wyłączy się po 30 sekundach.

**MOC GRZANIA** – przyciskiem wyboru funkcji (2d) wybierz moc grzania – zaświeci się lampka kontrolna “P” co oznacza, że proces grzania rozpoczął się. Następnie pokrętką (2g) ustaw odpowiednią wartość mocy. Możesz wybrać moc: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W. Im większa moc, tym kuchenka szybciej będzie się nagrzewać, co znacznie skróci czas przygotowania potraw. W każdej chwili podczas gotowania możesz dokonać korekty ustawień mocy.

**TEMPERATURA GRZANIA** – jeżeli priorytetem podczas grzania jest temperatura to przyciskiem wyboru funkcji (2d) wybierz temperaturę – zaświeci się lampka kontrolna (°C) co oznacza, że proces grzania rozpoczął się. Następnie pokrętką (2g) ustaw odpowiednią temperaturę. Możesz wybrać pomiędzy 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C. W każdej chwili podczas gotowania możesz dokonać korekty ustawień temperatur.

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

**CZAS GRZANIA** – możesz ustawić pomiędzy 0 a 180 minut . Przyciskiem funkcji minutnika (2c) wybierz minutnik – zaświeci się lampka kontrolna minutnika. Pokrętką (2g) zadeklaruj w minutach czas grzania (obrót w prawo dodaje 10 minut a obrót w lewo odejmuje pojedyncze minuty) i odczekaj chwilę – ustawiona wartość zaświeci się światłem ciągłym co oznacza, że czas zaczął się odliczać. Następnie kuchnia na przemian będzie wyświetlała upływający czas oraz moc lub temperaturę. Po upływie nastawionego czasu płyta grzejna wyłączy się co zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym.

**FUNKCJA BLOKADY KLAWIATURY** – aby zablokować lub odblokować klawiaturę należy nacisnąć i przytrzymać przycisk (2b).

5. Podczas podnoszenia lub po odstawieniu garnka/patelni z płaszczyzny do gotowania dojdzie do automatycznego przerwania procesu grzania (komunikat „EO”). Po ponownym umiejscowieniu garnka/patelni na strefę grzejną w czasie 60 sekund po odstawieniu kuchenka wznowi pracę na ustawionych uprzednio wartościach. Jeśli czas odstawienia naczynia będzie dłuższy kuchenka automatycznie wyłączy się.
6. Proces grzania można przerwać włącznikiem (2a) w dowolnym momencie.

**UWAGA! Po zakończeniu gotowania płyta grzejna może być gorąca. Uważaj aby się nie oparzyć.**

7. Po zakończeniu procesu grzania zestaw naczynie z pola grzejnego, ale nie wyłączaj kuchenki z sieci do momentu kiedy przestanie pracować wentylator chłodzący. Dopiero po jego wyłączeniu można bezpiecznie odłączyć kuchenkę z sieci.
8. Po ostygnięciu płyty wyczyść urządzenie (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

**TABELA BŁĘDÓW – PRZYCZYNY I ROZWIĄZANIA**

KOD BŁĘDU	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
E0	Brak garnka/patelni na polu grzejnym. Niewłaściwe naczynie.	Umieść garnek/patelnię na polu grzejnym. Sprawdź czy naczynie jest przystosowane do użytku na kuchence indukcyjnej
E2	Usterka elektryczna/ zwarcie obwodu	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, odłącz urządzenie od zasilania
E3	Zbyt wysokie napięcie zasilania	Upewnij się, że parametry zasilania odpowiadają danym na tabliczce znamionowej kuchenki.
E4	Zbyt niskie napięcie zasilania	Upewnij się, że parametry zasilania odpowiadają danym na tabliczce znamionowej kuchenki
E5 lub E6	Przegrzanie urządzenia lub uszkodzony wentylator/y chłodzący	Wyłącz urządzenie. Odczekaj aż ostygnie, oczyść kratki nawiewu powietrza i uruchom ponownie kuchenkę. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem

**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

**UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia i konserwacji odłącz urządzenie od sieci zasilającej i odczekaj aż całkowicie się ochłodzi po pracy.**

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

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

## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.



<b>MODEL: MKE-15</b>			
Rodzaj płyty	-	Płyta elektryczna	-
Liczba pól grzejnych	-	1	-
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	-	Pole indukcyjne	-
Średnica powierzchni użytecznej pola grzejnego	∅	19,5	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	EC electric cooking	187,5	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejącą w przeliczeniu na kilogramy	EC electric hob	187,5	Wh/kg
Długość kabla	L	150	cm

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

**AKCESORA**  
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPI SZ NA  
[mpmstrefa.pl](http://mpmstrefa.pl)



**KULINARNYCH  
INSPIRACJI**  
SZUKAJ NA  
[PYSZNIEGOTUJ.PL](http://PYSZNIEGOTUJ.PL)



### Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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 urządzenia 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.

## SAFETY INSTRUCTIONS




EN

- ▶ Read the user manual before the first use.
- ▶ The device is designed for home use only.
- ▶ Due to rapid reaction of the induction plate to heat, do not use the plate unsupervised after setting it to a high heating level.
- ▶ The device is not designed to be used in open spaces.
- ▶ When cooking, a high velocity of heating the hotplate should be noticed.
- ▶ Only specially designed pots, with thick bottom, may be used with the induction cooker.
- ▶ Do not put empty pots when the heating plate is on in order to prevent overheating.
- ▶ Exercise caution when cooking milk in special pots as water may be imperceptibly boiled away, which may damage the pot or the device.
- ▶ After finishing cooking, turn off the heating plate with a button.
- ▶ Oils and fats, due to its high temperature, can catch fire very easily. Maintain the utmost care when preparing food with the above-mentioned ingredients. Do not extinguish burning oils with water. Cover the pot with a lid and turn off the heating plate.
- ▶ Do not leave the appliance switched on when unattended.
- ▶ Avoid dropping heavy objects on the heating surface. Too heavy impact loading may cause permanent damage of a glass surface of the device.
- ▶ In case of finding any damages on the device (e.g. cracks, scratches, chips), immediately turn it off because there is the risk of electrical shock.

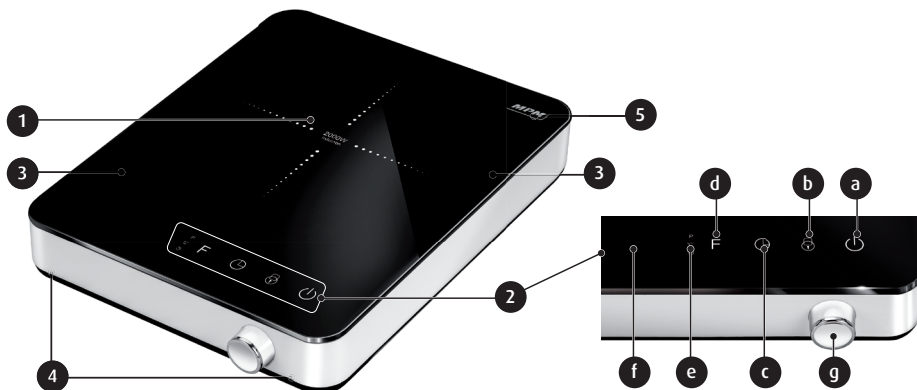
- ▶ If, for some reason, it is impossible to turn off the heating plate (e.g. the control module is broken), disconnect the plug or turn off the fuses and inform the service about the failure.
- ▶ The power cord cannot have contact with the heating zones.
- ▶ The cooker is not designed for storing any objects.
- ▶ Before using put the cooker on a hard, flat and dry surface.
- ▶ The heating plate is equipped in a safety system which disconnects the power of the heating zone when moving or removing the pot from the heating zone.
- ▶ Do not put any flammable objects under the heating plate, as they may cause fire.
- ▶ Note any carried metal objects (e.g. keys, decorations). They may be heated up and cause burns. This does not apply only to objects with magnetic characteristics (e.g. silver, gold).
- ▶ Do not heat up closed cans or other containers as the increase of thermal energy inside the containers may lead to sudden burst.
- ▶ Keep the sensor buttons clean. Do not put any objects on them.
- ▶ If the content of the pot is boiled over on the sensor buttons, disconnect the plate and clean it. The heating surface is hot.
- ▶ Take particular caution if there are children near the device.
- ▶ After long operation, the heating surface of the plate may still be hot. Do not touch the surface as there is a danger of burn.
- ▶ Regular checking whether there are any objects near the air outlets, which may impede the airflow, is recommended.
- ▶ The power cord should be regularly checked whether there are any damages. Do not use the device if the power cord is

damaged. In such a case necessarily contact your authorized service to repair the damage.

- ▶ Do not use the device in places where the air temperature is high, e.g. near gas cookers.
- ▶ Clean the heating plate regularly.
- ▶ The device is not designed to work with external time switches or a separate remote control system.
- ▶ This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- ▶ Pay attention to children to prevent playing with the device.
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Do not pull the plug by holding the power cord.
- ▶ Do not connect the power plug with wet hands.
- ▶ In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- ▶ **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- ▶ **NOTE! Turn off the device if the surface is cracked to avoid electric shock.**
- ▶ **NOTE! Do not put metal objects on the cooker, such as: knives, forks, spoons and lids, as they may become hot.**

- ▶ In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- ▶ This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- ▶ Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- ▶ **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- ▶  **Warning! Hot surface! The heating plates can be hot after use. Do not touch.**
- ▶   **ATTENTION!!! Do not touch the heating plate.**
- ▶ **Do not leave the appliance switched on when unattended.**
- ▶ **The temperature of surfaces may be higher when the appliance is in use.**
- ▶ **Do not cover the ventilation openings.**

## APPLIANCE OVERVIEW



EN

1. Heating plate with a maximum power of 2000W
  2. Control panel
    - a. ON/OFF touch button
    - b. keypad lock touch button
    - c. touch button for timer function (TIMER)
    - d. touch temperature/heating power selection button
  3. Ventilation openings
  4. Non-slip feet
  5. Power cord
- e. Heating power/temperature/timer indicator lights
  - f. LED display
  - g. function value change knob

## GENERAL INFORMATION

1. The induction hob generates a strong magnetic field that induces eddy currents in the bottom of the pan which produce heat. This means that only the pan is heated and not the hob, which saves a lot of electrical energy and significantly reduces the cooking time.
2. Make sure to use a pan compatible with induction hobs. Do not use pans which have uneven bottoms, support feet or a diameter smaller than 12 cm. The maximum diameter is 26 cm. Do not use glass, clay or aluminium pots.
3. Always keep the hob and the control panel clean. Use dry fingers and firm movements when operating the keyboard.
4. The hob features an undervoltage and overvoltage protection system. If the voltage changes too much, the appliance will report an error (see the error table).

## BEFORE FIRST USE

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



## USAGE INSTRUCTIONS

1. Place the appliance on a firm, level and dry surface.
2. Plug the power cord to the mains.
3. Place a compatible pan on the heating zone (1). Any attempt to start the heating process without a pan on the heating plate or with an incompatible pan will result in the "EO" error code on the display (2f).
4. Turn on the appliance using the on switch (2a) and press the "Menu" button (2d) to go to heating parameter selection. If you take no action after turning on the hob, it will automatically turn off after 30 seconds.

**HEATING POWER** – use the function selection touch button (2d) to select heating power – "P" LED will light up, indicating that heating has begun. Use knob (2g) to select adequate heating power. The following power settings are available: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W. The higher the power, the faster the cooker heats up, which ultimately means that meals can be prepared more quickly. The power can be re-adjusted at any time.

**HEATING TEMPERATURE** – if you want to heat the meals according to temperature, use the function selection touch button (2d) to select temperature – a LED will light up (°C), indicating that heating has begun. Use knob (2g) to select adequate temperature. The available temperature settings are: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C. The temperature can be re-adjusted at any time.

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

**HEATING TIME** – from 0 to 180 minutes. Use the timer function touch button (2c) to select the timer – a TIMER LED will light up. Use knob (2g) to set the heating time in minutes (right turn adds 10 minutes, while left turn reduces the time minute by minute) and while a moment – the configured value will be lit up continuously, which means the timer has started working. The cooker will then alternately display the passing time and power or temperature. Once the configured time is up, the heating plate will be deactivated and a sound signal will be heard.

**KEYBOARD LOCK FUNCTION** – to lock or unlock the keypad, press and hold the button (2b).

5. If you lift the pot/pan or move it away from the cooking zone, the heating process will stop automatically ("EO" message). The hob will resume the process using the previous settings if you put the pot/pan back on the heating zone within 60 seconds. Otherwise the hob will switch off automatically.
6. You can stop the heating process at any moment using the "ON/OFF" button (2a).

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

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

## ERROR TABLE: CAUSES AND SOLUTIONS

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

EN

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

## TECHNICAL DATA

Technical parameters are indicated on the product nameplate.



<b>MODEL: MKE-15</b>			
Type of plate	-	Electric plate	-
Number of heating fields	-	1	-
Heating technology (induction heating fields or areas, radiant heating fields, solid hot plates)	-	Induction field	-
Diameter of the useful surface of the heating field	Ø	19,5	cm
Energy consumption for each field or each heating area in terms of kilograms	EC <sub>electric cooking</sub>	187,5	Wh/kg
Energy consumption of the hotplate per kilograms	EC <sub>electric hob</sub>	187,5	Wh/kg
Cable length	L	150	cm

EN

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

### Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

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

RU

- ▶ Не оставляйте устройство без надзора во время работы.
- ▶ Надо избегать падения твёрдых предметов на поверхность кухонной панели. Слишком большая ударная нагрузка может привести к серьёзному повреждению стеклянной поверхности.
- ▶ В случае обнаружения каких-либо повреждений (напр. трещины, царапины, осколки) устройства, надо немедленно выключить его, так как существует опасность поражения током.
- ▶ Если по какой-либо причине невозможно выключить зону нагрева (напр. авария управляющего модуля), надо вынуть вилку из розетки, или выключить предохранители в блоке предохранителей и сообщить в сервис о возникшей аварии.
- ▶ Провод питающий плиту не может соприкасаться с зонами нагрева.
- ▶ Нагревательная плита не служит для хранения каких-либо предметов.
- ▶ Перед началом использования плиты её надо установить на твёрдой, ровной и сухой поверхности.
- ▶ Нагревательная плита имеет защитную систему, которая отключит питание обогревательной зоны в момент перемещения посуды или её удаления полностью из зоны нагрева.
- ▶ Под нагревательной плитой нельзя устанавливать какие-либо легковоспламеняющиеся предметы, которые могут привести к пожару.
- ▶ Надо обратить внимание на различные металлические предметы, которые вы носите при себе (напр. ключи,

украшения). Они могут нагреться приводя к ожогам. Это не касается предметов, которые не проявляют магнитные свойства (напр. серебро, золото).

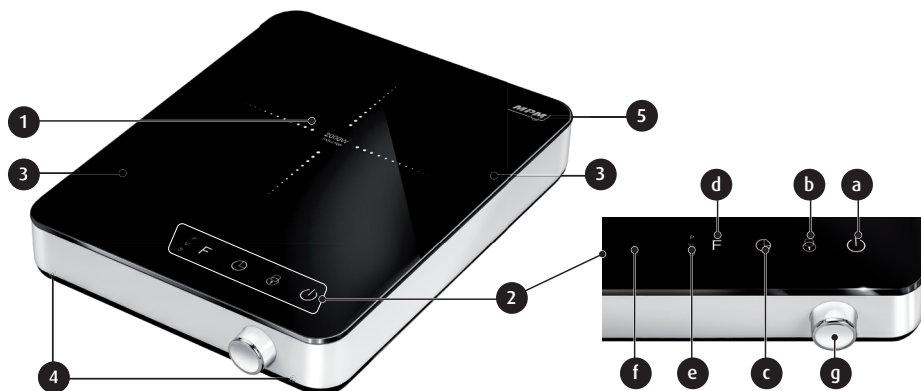
- ▶ Нельзя подогревать закрытые банки или другие этого вида упаковки, так как повышение тепловой энергии внутри них может привести к внезапному взрыву.
- ▶ Сенсорные кнопки следует содержать в чистоте. Нельзя на них устанавливать какие-либо предметы.
- ▶ Если содержимое кастрюли выкипит и зальёт сенсорные кнопки надо отключить плиту от питания и почистить.
- ▶ Поверхность для нагрева горячая. Надо соблюдать осторожность если вблизи устройства находятся маленькие дети.
- ▶ После долговременной работы, рабочие поверхности плиты все еще могут быть горячими. Нельзя соприкасаться с поверхностью, так как это угрожает ожогом.
- ▶ Рекомендуется регулярная проверка на наличие вокруг вентиляционных отверстий плиты каких-либо предметов, которые могут помешать поступлению воздуха.
- ▶ Питающий провод надо регулярно проверять, на наличие следов повреждения. Если провод повреждён, нельзя пользоваться устройством. В таком случае необходимо обратиться в авторизованный сервис для исправления дефекта.
- ▶ Нельзя использовать устройство в местах, в которых присутствует высокая температура, например вблизи газовых плит.
- ▶ Следует регулярно чистить нагревательную панель.

- ▶ Устройство не предназначено для работы с внешними таймерами или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.
- ▶ Следует обращать внимание на детей, чтобы они не играли с устройством.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Не вытаскивайте вилку из розетки питания за шнур.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- ▶ **ВНИМАНИЕ! Если поверхность имеет трещины, следует выключить оборудование, чтобы избежать возможность поражения электрическим током.**
- ▶ **ВНИМАНИЕ! Не надо устанавливать на плите металлические предметы, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, так как они могут нагреться.**

- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ Устройство не может быть использовано детьми. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- ▶ Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- ▶  **Внимание! Горячая поверхность! Конфорки после завершения процесса приготовления пищи могут быть горячими. Не прикасайтесь.**
- ▶   **ВНИМАНИЕ!!! Не прикасайтесь к горячей плите.**
- ▶ **ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать прибор в непосредственной близости от ванны, душа, бассейна или других емкостей с жидкостью.**
- ▶ **Температура доступных поверхностей может быть более высокой, когда оборудование включено.**
- ▶ **Не закрывайте вентиляционные отверстия.**



## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Зона приготовления пищи с максимальной мощностью 2000 Вт.
2. Панель управления
  - a. Сенсорная кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
  - b. сенсорная кнопка блокировки клавиатуры
  - c. сенсорная кнопка для функции таймера (TIMER)
  - d. сенсорная кнопка выбора температуры/мощности нагрева
  - e. Индикаторы мощности нагрева/температуры/таймера
  - f. светодиодный дисплей
  - g. Ручка изменения значения функции
3. Вентиляционные отверстия
4. Нескользащие ножки
5. Шнур питания

## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1. Индукционная плита создает сильное магнитное поле, которое индуцирует на дне посуды вихревые токи, разогревающие металлическую посуду. Таким образом, нагревается только посуда, а не элементы индукционной плиты. Это приводит к значительной экономии в потреблении электроэнергии, а также существенно сокращает время приготовления пищи.
2. Убедитесь, что посуда, который вы пользуетесь, предназначена для индукционного нагрева. Используйте посуду с плоским дном, без ножек, с диаметром дна больше 12 см. Максимальный диаметр составляет 26 см. Не используйте стеклянную, глиняную и алюминиевую посуду.
3. Плита и панель управления всегда поддерживайте в чистоте. Управляйте клавиатурой сухими пальцами и легким движением.
4. Плита оснащена системой защиты от чрезмерного роста или снижения напряжения. При очень больших изменениях напряжения плита выдает соответствующее сообщение об ошибке (см. таблицу).

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из коробки, обращая внимание на то, чтобы удалить все пакеты и пенопластовые наполнители.
2. Во время распаковки проверьте, ли устройство не повреждены.

RU

3. Помойте прибор (см. разд. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ).
4. Перед тем как включить устройство убедитесь, что напряжение в сети совпадает с параметрами, указанными на заводском щитке устройства.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

1. Поставьте прибор на твердой, ровной и сухой поверхности.
2. Подключите вилку шнура питания к сети.
3. Поставьте подходящую посуду для приготовления в зоне нагрева плиты (1). При попытке запустить процесс нагрева без посуды или с использованием несоответствующей посуды, плита выдаст сообщение «ЕО» на дисплее (2f).
4. Включите прибор выключателем (2а), после чего с помощью кнопки выбора режима (2d), перейдите к выбору параметров нагрева. Если после включения не будут предприняты какие либо действия, плита выключится через 30 секунд.

**МОЩНОСТЬ НАГРЕВАНИЯ** – кнопкой выбора функции (2d) выберите мощность нагревания – загорится контрольная лампочка «Р», что означает, что процесс нагревания начался. Затем с помощью ручки (2g) установите соответствующий значение мощности. Вы можете выбрать мощность: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Вт. Чем больше мощность, тем быстрее плита будет нагревать, что значительно сократит время приготовления блюд. В любой момент во время приготовления вы можете выполнить корректировку настроек мощности.

**ТЕМПЕРАТУРА НАГРЕВАНИЯ** – если приоритетом во время нагревания является температура, то кнопкой выбора функции (2d) выберите температуру – загорится контрольная лампочка (°С), что означает, что процесс нагревания начался. Затем с помощью ручки (2g) установите соответствующую температуру. Вы можете выбрать температуру 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°С. В любой момент во время приготовления вы можете выполнить корректировку настроек температуры.

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

**ВРЕМЯ НАГРЕВАНИЯ** – используйте функциональную кнопку таймера (2с) для выбора таймера – загорится индикатор TIMER. С помощью ручки (2g) установите время нагрева в минутах (поворот вправо добавляет 10 минут, поворот влево – через одну минуту) и подождите немного – установленное значение будет гореть постоянно, что означает начало обратного отсчета. Далее плита попеременно будет отображать отсчет времени, а также мощность и температуру. По истечении установленного времени варочная панель выключится, о чем сообщит звуковой сигнал.

**ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ КЛАВИАТУРЫ** - чтобы заблокировать или разблокировать клавиатуру, нажмите и удерживайте кнопку (2b).

5. Во время подъема или снятия кастрюли/сковороды с зоны нагрева процесс нагрева автоматически прервется (сообщение «ЕО»). После повторной установки кастрюли/сковороды в зону нагрева в течение 60 секунд после ее снятия, плита возобновит работу, согласно

заданным ранее значениям. В случае более длительного отсутствия посуды в зоне нагрева, плита автоматически выключится.

6. Процесс нагрева можно прервать в любой момент кнопкой (2а).

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

7. После завершения процесса нагрева уберите кастрюлю/сковороду из зоны нагрева, не отключайте плиту от сети до момента прекращения работы вентилятора охлаждающего внутреннего пространства прибора. Только после их отключения можно отключить плиту от сети.
8. После остывания конфорок очистите прибор (см. главу «ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»)

#### ТАБЛИЦА ОШИБОК - ПРИЧИНЫ И РЕШЕНИЯ

КОД ОШИБКИ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
E0	Нет кастрюли/сковороды в зоне нагрева. Несоответствующая посуда.	Установите кастрюлю/сковородку в зоне нагрева. Убедитесь, что посуда подходит для индукционного нагрева.
E2	Неисправен датчик температуры Электрическая неисправность / короткое замыкание	Обратитесь в авторизованный сервисный центр Отключить устройство от сети
E3	Слишком высокое напряжение питания	Убедитесь, что параметры сети питания соответствуют данным на заводской табличке плиты.
E4	Слишком низкое напряжение питания	Убедитесь, что параметры сети питания соответствуют данным на заводской табличке плиты.
E5, E6	Перегрев устройства или, неисправен вентилятор / вентиляторы охлаждения	Выключите прибор. Подождите, пока он остынет, очистите вентиляционные решетки и повторно включите плиту. Обратитесь в авторизованный сервисный центр

#### ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

RU

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны  
на маркировочном щитке изделия.



<b>МОДЕЛЬ: МКЕ-15</b>			
Тип плиты	-	Электрическая варочная панель	-
Количество варочных зон	-	1	-
Технология нагрева (поля или зоны индукционного нагрева, поля лучистого нагрева, твердые горячие плиты)	-	Индукционное поле	-
Диаметр полезной поверхности поля нагрева	∅	19,5	см
Потребление энергии для каждого поля или каждой зоны обогрева в килограммах	Электрическая плита ЕС	187,5	Вт-ч/кг
Энергопотребление плиты в килограммах	Электрическая варочная панель ЕС	187,5	Вт-ч/кг
Длина кабеля	L	150	см

**Примечание! Компания MPM agd S.A. оставляет за собой право вносить технические изменения.**

### Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

## SICHERHEITSHINWEISE

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

## ► **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**

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

Stecker zu ziehen oder es sind die Sicherungen im Sicherungskasten zu trennen und das Service über den vorhandenen Ausfall zu benachrichtigen.

- ▶ Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- ▶ Das Versorgungskabel darf nicht mit den Kochzonen in Berührung kommen.
- ▶ Die Kochzonen dienen nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.
- ▶ Vor Inbetriebnahme der Induktionskochplatte ist sie auf einem harten, ebenen und trockenen Untergrund aufzustellen.
- ▶ Die Kochplatte besitzt ein Schutzsystem, das die Versorgung einer Kochzone sofort abschaltet, wenn das Kochgeschirr abgestellt oder aus der Kochzone vollständig entfernt wird.
- ▶ Unter die Kochplatte dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände gelegt werden, die einen Brand verursachen könnten.
- ▶ Auf alle mit sich getragenen Metallgegenstände (z.B. Schlüssel, Schmuck) achten. Sie können sich aufwärmen und Hautverbrennungen verursachen. Dieses trifft ausschließlich auf keine Gegenstände ohne magnetische Eigenschaften (z.B. Gold, Silber) zu.
- ▶ Keine verschlossenen Dosen oder ähnliche Packungen aufwärmen, da sie durch erhöhte Wärmeenergie in ihrem Inneren plötzlich bersten können.
- ▶ Sensortasten sauber halten. Keine Gegenstände auf ihnen abstellen.
- ▶ Sollte der Topfinhalt überlaufen und die Sensortasten überschwemmen, ist die Induktionskochplatte von der Versorgung

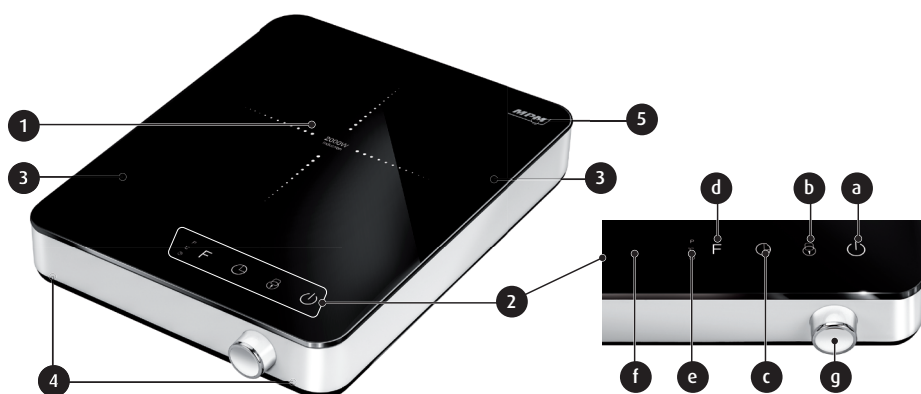
zu trennen. Abwarten bis die Platte abkühlt und anschließend reinigen.

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



- ▶ **WARNUNG! Das Gerät nie in der Nähe von Badewannen, Duschräumen, Schwimmbädern und ähnlichen Wasserbehältern benutzen.**
- ▶ **Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann sich die Temperatur an seiner Oberfläche erhöhen.**
- ▶ **Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab.**

## GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Kochzone mit einer maximalen Leistung von 2000 W
2. Bedienfeld
  - a. EIN/AUS-Touch-Taste
  - b. Taste zum Sperren der Tastatur
  - c. Touch-Taste für Timer-Funktion (TIMER)
  - d. Berühren Sie die Auswahltaste für Temperatur/Heizleistung
3. Lüftungsschlitze
4. Rutschfeste Füße
5. Netzkabel
- e. Anzeigeleuchten für Heizleistung/Temperatur/Timer
- f. LED-Anzeige
- g. Funktionswert-Änderungsknopf

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1. Die Induktionskochplatte erzeugt ein starkes magnetisches Feld, das wiederum starke Wirbelströme im Boden des Kochgeschirrs erzeugt, die für Wärmeerzeugung verantwortlich sind. Im Zusammenhang damit wird nur das Kochgeschirr aufgewärmt und die Elemente der Induktionskochplatte bleiben kühl. Das führt zu relevanten Ersparnissen im Stromverbrauch und verkürzt die Kochzeit wesentlich.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie stets für Anwendung auf Induktionskochplatten geeignetes Kochgeschirr verwenden. Kein Kochgeschirr ohne flachen Boden, mit Abstellfüßen oder mit einem Durch-

messer von weniger als 12 cm. Der max. Durchmesser fürs beträgt 26 cm. Kein Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Aluminium verwenden.

3. Die Kochplatte und den Steuerpult stets sauber halten. Die Tastatur mit trockenen Fingern und entschlossenen Bewegungen bedienen.
4. Die Induktionskochplatte ist mit einem System zum Schutz vor zu hoher oder zu niedriger Spannung ausgestattet. Bei zu hohen Schwankungen zeigt das Gerät die entsprechende Fehlermeldung an (siehe Tabelle).

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

## ANWENDUNG

1. Gerät auf einem harten, ebenen und trockenen Untergrund abstellen.
2. Stecker am des Steckdose anschließen.
3. Entsprechendes Kochgeschirr aufs Kochfeld (1) stellen. Wird versucht das Kochfeld ohne Kochgeschirr oder mit falschem Kochgeschirr zu betätigen, wird im Display (2f) die Fehlermeldung „EO“ angezeigt.
4. Gerät mit Schalter (2a) betätigen, mit der Auswahl taste „Menu“ (2g) zur Auswahl der Heizparameter übergehen. Werden binnen 30 Sekunden keine Maßnahmen vorgenommen, schaltet das Gerät automatisch ab.

DE

**HEIZLEISTUNG** – mit der Wahl taste (2d) die Heizleistung wählen – das Kontrolllämpchen „P“ leuchtet auf, was bedeutet, dass das Gerät zu heizen beginnt. Verwenden Sie dann den Knopf (2g), um den passenden einzustellen Leistungswert. Folgende Optionen stehen zur Wahl: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W. Je höher die Stärke, desto schneller heizt sich das Kochfeld auf und desto kürzer dauert die Zubereitung der Mahlzeit. Während des Kochens kann die Heizleistung jederzeit geändert werden.

**HEIZTEMPERATUR** – wenn beim Aufheizen die Temperatur eine Rolle spielt, kann über die Wahl taste (2d) der gewünschte Wert gewählt werden – das Kontrolllämpchen (°C) leuchtet auf, was bedeutet, dass das Gerät zu heizen beginnt. Wählen Sie dann mit dem Drehknopf (2g) die Temperatur aus. Folgende Werte stehen zur Wahl: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C. Während des Kochens kann die Temperatur jederzeit geändert werden.

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

**HEIZDAUER** – wählbar von 0 bis 180 Minuten. Mit der Kochtimer-Taste (2c) kann der Kochtimer aktiviert werden – die TIMER-Kontrollleuchte leuchtet auf. Mit dem Drehknopf (2g) die Heizzeit in Minuten einstellen (nach rechts drehen um 10 Minuten verlängern, nach links drehen um einzelne Minuten verkürzen) und kurz warten - der gewählte

Wert leuchtet dauerhaft, d.h. der Zeit-Countdown hat begonnen. Anschließend zeigt das Gerät abwechselnd die ablaufende Zeit und die Heizleistung oder Temperatur an. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld aus, was durch ein akustisches Signal signalisiert wird.

**FUNKTION DER TASTATURSPERRE** - Um die Tastatur zu sperren oder zu entsperren, halten Sie die Taste (2b) gedrückt.

5. Beim Heben oder Abstellen des Kochgeschirrs von der Oberfläche wird das Heizverfahren automatisch unterbrochen (Meldung „EO“). Nachdem das Kochgeschirr auf dem Kochfeld binnen 60 Sekunden platziert wird, nimmt die Induktionskochplatte den Betrieb mit den voreingestellten Parametern wieder auf. Ist die Abstellzeit länger, schaltet das Gerät automatisch ab.
6. Mit der Taste „2a“ des Kochfelds kann das Heizverfahren jederzeit unterbrochen werden.

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

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

FEHLER - URSACHEN UND BEHEBUNG		
FEHLERCODE	URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
E0	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld. Falsches Kochgeschirr.	Kochgeschirr aufs Kochfeld stellen. Prüfen, ob Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr verwenden.
E2	Defekter Temperaturfühler Fehler im Stromkreis	Kontaktieren Sie den Kundendienst. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
E3	Zu hohe Versorgungsspannung	Prüfen Sie, ob die Parameter Ihres Stromversorgungsnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
E4	Zu niedrige Versorgungsspannung	Prüfen Sie, ob die Parameter Ihres Stromversorgungsnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
E5, E6	Gerät überhitzt bzw Lüfterausfall.	Gerät abschalten. Abwarten bis es abgekühlt ist, Lüftungsgitter reinigen und Gerät neu starten. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

## REINIGUNG UND WARTUNG

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



beschädigen könnte). Weder das Gerät noch das Netzkabel in Wasser oder anderer Flüssigkeit eintauchen.

## TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Gerätes sind vom Typenschild zu entnehmen.



<b>MODELL: MKE-15</b>			
Platte Typ	-	Elektrokochfeld	-
Anzahl der Kochstellen	-	1	-
Erwärmungstechnik (Induktionsheizfelder oder -flächen, Strahlungsheizfelder, feste Heizplatten)	-	Induktionsfeld	-
Durchmesser der Nutzfläche des Heizfeldes	Ø	19,5	cm
Energieverbrauch für jedes Feld oder jede Heizfläche in Kilogramm	EC-Elektrokochen	187,5	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochplatte pro Kilogramm	EC-Elektrokochfeld	187,5	Wh/kg
Länge des Kabels	L	150	cm

DE

**Achtung! Die Firma MPM agd S.A. behält sich technische Änderungen vor.**

## Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoff-sammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

## Szanowny Kliencie!

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

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

## Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/  
Date of sale

Podpis sprzedawcy/  
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/  
Stamp shop

## JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

### 1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

### 2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

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

12-100 Szczytno,  
Korpele 71,  
+48 (89) 623 11 00  
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl  
www.mpm.pl

### 3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

**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 zaniedbaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia 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 niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie [www.mpm.pl](http://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 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: [serwis@mpm.pl](mailto:serwis@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*

**Pieczętka punktu  
serwisowego/**  
*Stamp service point*

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

**Numer seryjny/**  
*Serial number*

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

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

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

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

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