



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ
ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

RU

ИНСТРУКЦИЯ

по установке, эксплуатации и уходу

Модели

PE-301

PE-604

ЭЛЕКТР КІРІСТІРІЛЕТІН
ӨЗІРЛЕУ БЕТТЕРІ

орнату, пайдалану және күту

KZ

НҰСҚАУЛЫҒЫ

Үлгілер

PE-301

PE-604

RU	1
KZ	19

Уважаемый, покупатель!

Мы благодарим Вас за выбор электрической варочной поверхности торговой марки MBS. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией перед началом пользования.

Монтаж и подключение варочной поверхности должны быть произведены только квалифицированным специалистом в соответствии с правилами, изложенными в настоящей Инструкции. Производитель (поставщик) не несет ответственность в случае поломки или повреждения изделия в результате несоблюдения настоящей Инструкции.

Настоящая инструкция была разработана для обеспечения вашей безопасности и безопасности окружающих. Поэтому, мы просим вас внимательно ее прочитать, перед тем как устанавливать прибор и начать им пользоваться. Сохраните данную инструкцию, чтобы при необходимости обращаться к ней впоследствии. Если прибор будет продан или передан другому лицу, удостоверьтесь, что данная инструкция была передана новому владельцу.

Установка

- Установка прибора и его подключение к электрической сети должны выполняться только **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ**. Перед выполнением любых операций, важно проверить, что прибор **ОТКЛЮЧЕН** от электрической сети.
- Недопустимо пытаться изменить характеристики данной продукции.
- После того как прибор был распакован, убедитесь, что он не имеет повреждений и электрические контакты в идеальном состоянии. В противном случае, свяжитесь с продавцом.
- Производитель не несет ответственность за несоблюдение мер предосторожности и техники безопасности.
- Прибор должен подключаться к сети с заземлением.
- Перед тем, как начать использовать прибор, снимите все ярлыки и защитную пленку снаружи и внутри прибора.

Эксплуатация

- Данная продукция разработана для приготовления пищи, для непрофессионального использования. Ее не следует использовать для иных целей.
- По окончании работы с варочной поверхностью, убедитесь, что вы ее выключили.
- Если вы используете электрическую розетку рядом с данным прибором, позаботьтесь, чтобы кабели используемых вами приборов не касались его и находились достаточно далеко от горячих частей прибора.
- Никогда не используйте данный прибор для обогрева помещения.

Безопасность детей

- Данный прибор должен использоваться только совершеннолетними людьми. Позаботьтесь о том, чтобы дети не имели доступа к прибору.
- Открытые части данного прибора нагреваются при приготовлении пищи и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения. Не подпускайте детей к прибору, пока он не остынет.

Очистка и обслуживание

- Поддерживайте прибор в чистом состоянии. Загрязнения пищевыми остатками недопустимо, т.к. может привести к риску возникновения пожара.
- Старайтесь избегать попадания сахара или сладких смесей на горячую варочную поверхность. Никогда не располагайте вещества или материалы, которые могут расплавиться на варочной поверхности. Если это все-таки произошло, незамедлительно выключите прибор и снимите расплавленный материал с помощью скребка, пока зона нагрева еще горячая, чтобы предотвратить ее повреждение. Если керамическая поверхность не будет очищена незамедлительно, может образоваться наслоение, которое будет невозможно удалить, после того как поверхность остынет.

Сервисное обслуживание и запасные части

- В случае возникновения неисправностей. Никогда не пытайтесь самостоятельно чинить прибор. Неквалифицированный ремонт может привести к повреждениям и несчастным случаям. В первую очередь обратитесь к содержанию данного руководства. Если вы не смогли найти в нем необходимой информации, обратитесь в ближайший сервисный центр. Сервисное обслуживание данного прибора должно производиться только в авторизованном техническом сервисном центре. Всегда требуйте использования оригинальных запчастей.

Утилизация прибора

- Прибор произведен из материалов, являющихся экологически безопасными. Приняв решение о замене прибора новым, обратитесь в организации, занимающиеся утилизацией данного вида техники.
- Пожалуйста, внесите свой вклад в защиту окружающей среды.

СОДЕРЖАНИЕ

1. МОНТАЖ	4
1.1. Правильное место для установки	4
1.2. Установка и соединения	5
1.3. Электрические соединения	5
1.4. Монтаж оборудования	6
1.4.1. Выбор мебели и монтаж	6
1.4.2. Вентиляция	7
1.4.3. Монтаж варочной поверхности	7
1.4.4. Демонтаж варочной поверхности	8
1.5. Энергосбережение	8
1.6. Первое Использование	8
2. О ПРОДУКЦИИ	9
2.1. Общие характеристики	9
2.2. Технические характеристики	9
3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	10
3.1. Общая информация о варочной поверхности	10
3.1.1. Выбор кастрюли	10
3.2. Использование варочной поверхности	11
3.3. Контрольная панель	11
3.3.1. Начало нагрева	11
3.3.2. Отключение прибора	11
3.3.3. Выбор и эксплуатация зоны приготовления	11
3.3.4. Остановка нагрева	11
3.3.5. Ребенок / блокировка кнопок	13
3.3.6. Функция таймера	13
3.3.7. Функция остановки и возобновления	14
3.3.8. Расширенные зоны	14
3.4. Быстрая настройка мощности	14
3.5. Тепловое зондирование в стеклокерамических варочных поверхностях	14
3.6. Ограничение рабочего времени	14
3.7. Обнаружение перелива	14
3.8. Рекомендации по приготовлению	15
4. УХОД И ЧИСТКА	16
5. УТИЛИЗАЦИЯ	16
6. ГАРАНТИЯ	17

1. МОНТАЖ

Для установки оборудования, пожалуйста, обратитесь к ближайшему авторизованному сервису. Прежде чем обращаться в авторизованный сервис, убедитесь, что в помещении нет проблем с электрической сетью. В противном случае электрик примет необходимые меры. Производитель не несет ответственность за любой ущерб, вызванный несанкционированными операциями, и в этом случае, гарантия на продукцию будет аннулирована.

Примечание.

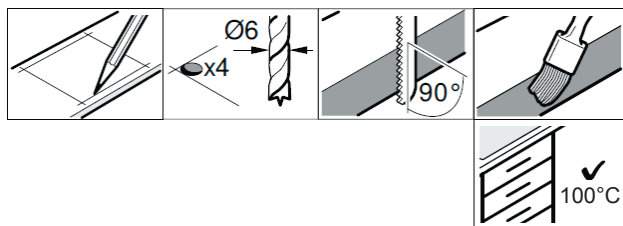
Заказчик обязан подготовить место для установки изделия, а также провести электромонтаж.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Установка продукции должна соответствовать требованиям национальных электрических стандартов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перед установкой убедитесь, что продукция не повреждена. Запрещается устанавливать продукцию в случае, если изделие повреждено. Поврежденная продукция опасна для вашей безопасности.



1.1. Правильное место для установки

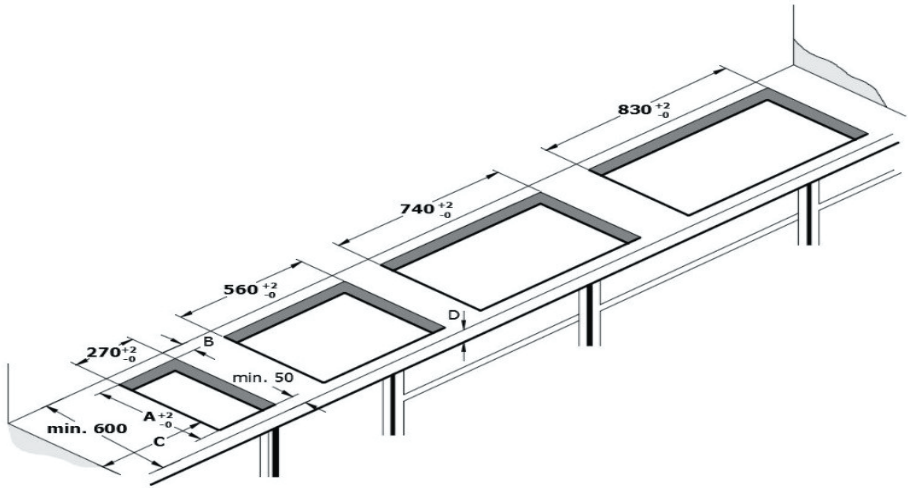
Продукция предназначена для установки на стандартные кухонные поверхности. Кухонные стены, кухонная мебель и расстояния между печами важны как для безопасности, так и для эффективности. Технические чертежи приведены для рекомендуемых минимальных расстояний. Все значения приведены в мм.

Если над варочной поверхностью должна быть установлена вытяжка, следуйте рекомендациям производителя вытяжки. (Мин. 75 см между варочной поверхностью и вытяжкой).

Распакуйте изделие перед установкой. Удалить транспортировочные замки и упаковочные материалы.

Материалы, используемые для установки, должны быть устойчивы к температуре как минимум 100°C. Столешница должна быть горизонтально ровной и закрепленной.

Пространство, на котором варочная панель будет размещена, должно быть вырезано в соответствии с размерами варочной панели.



1.2. Установка и соединения

Продукция должна быть установлена и введена в эксплуатацию в соответствии с законодательством.

1.3. Электрические соединения

Подключите оборудование к заземленному кабелю или линии, защищенной подходящим предохранителем в соответствии с таблицей технических характеристик. Производитель не может нести ответственность за любые повреждения, возникаемые в случае, если продукция используется без заземления в соответствии с правилами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

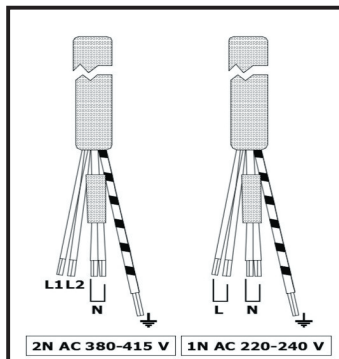
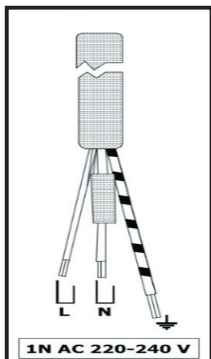
Оборудование подключается к электросети только уполномоченным лицом и гарантия начинается только после правильной установки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Шнур питания не должен быть раздавлен, зажат или подвергнут воздействию горячих частей плиты. В случае повреждения электропроводки замена выполняется квалифицированным электриком.

Сетевое напряжение должно соответствовать напряжению 220-240 В переменного тока, указанному в таблице «Технические Характеристики» и на информационной панели.

Соединения для плит 30 см		Соединения для плит 60-80-90 см	
Коричневый Кабель:	L (Фаза)	Коричневый-Черный Кабель:	L1(Коричневый) - L2(Черный) (Фаза)
Синий Кабель:	N (Нейтральный)	Синий – Серый Кабель:	N (Нейтральный)
Зеленый / Желтый Кабель:	E (Заземление)	Зеленый / Желтый Кабель:	E (Заземление)



1.4. Монтаж оборудования

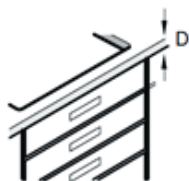
Перед началом любых работ с электроустановкой отключить варочную от электрической розетки. Столешница должна выдерживать нагрузку около 60 кг.

После установки убедитесь, что варочная поверхность параллельна полу.

1.4.1. Выбор мебели и монтаж

Мебель должна выдерживать температуру не менее 100°C.

Поверхности среза должны быть покрыты термостойким материалом.



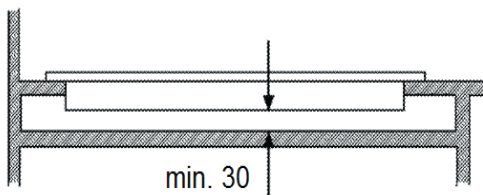
min. 20

При установке ящиков толщина стола должна быть не менее 20 мм.

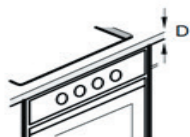


min. 65

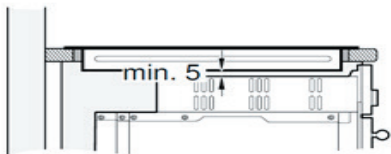
При установке выдвижного ящика, расстояние между рабочим столом и верхней частью ящика должно быть не менее 65 мм.



min. 30



min. 30



min. 5

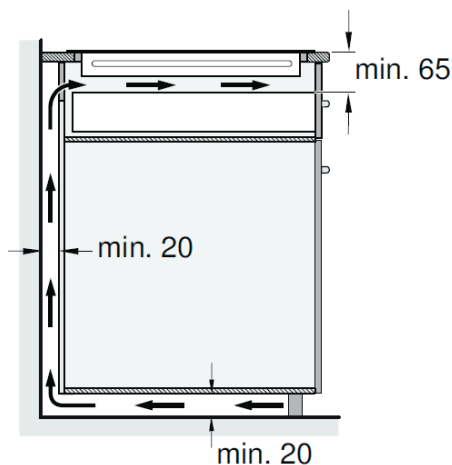
При установке выдвижного ящика, чтобы пользователь не касался нижней части варочной панели, также можно использовать деревянную доску.

В случае установки варочной поверхности над духовкой толщина столешницы должна быть не менее 30 мм.

Расстояние между поверхностью и духовкой должно быть не менее 5 мм.

1.4.2. Вентиляция

Для того чтобы в зоне под оборудованием было достаточно воздуха, мебель следует размещать в соответствии с техническим чертежом.



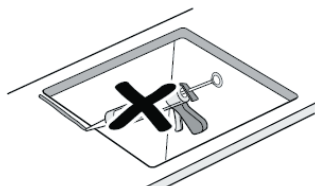
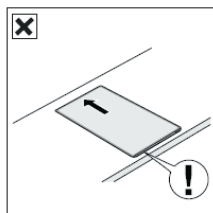
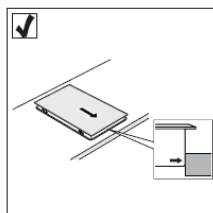
min. 65

min. 20

min. 20

1.4.3. Монтаж варочной поверхности

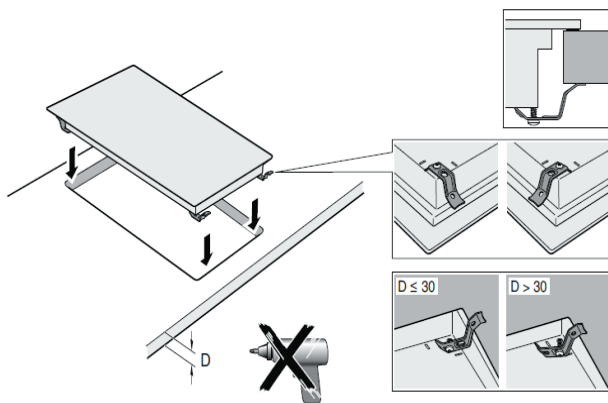
При установке варочной панели используйте защитные перчатки, так как могут быть острые края, которые не видны. При монтаже плиты используйте аппарат, прилагаемый к оборудованию.



Убедитесь, что силовой кабель не застрял.

Подключите силовой кабель к розетке на задней панели духовки, стараясь не пораниться об острые края.

При подключении силового кабеля следите за тем, чтобы не касаться горячих поверхностей.



1.4.4. Демонтаж варочной поверхности

Отключите устройство от сети.

Отключите все соединения.

Снимите оборудование.

1.5. Энергосбережение

Для того, чтобы сэкономить электроэнергию, рекомендуется использовать следующие процедуры:

- Перед приготовлением размораживайте продукты.
- Для приготовления пищи предпочитается использование кастрюль и сковородок.
- Размер используемой посуды должен соответствовать поверхности на варочной панели. По мере увеличения размера посуды потребление энергии будет увеличиваться.
- Поверхность варочной панели и оснований кастрюли должна быть чистой и сухой. Грязь и влага затрудняют нагревание кастрюли.

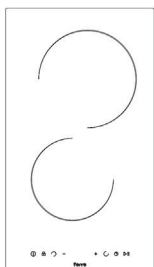
1.6. Первое использование

Удалить все упаковки.

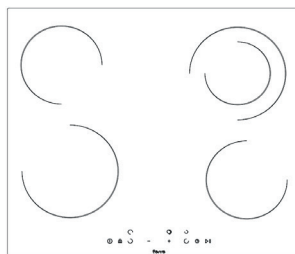
Протрите стеклянную поверхность изделия влажной тканью и высушите ткань перед использованием.

2. О ПРОДУКЦИИ

2.1. Общие характеристики



PE-301



PE-604

2.2. Технические характеристики

№	Мощность нагревания (W)	Диаметр нагрева (мм)	PE-301	PE-604
1	1200	165	1	2
2	1800	200	1	1
3	1700/1000	200/140	-	1

Модель	Размер	Внешний размер (мм) Ширина x Длина x Высота	Количество нагревателей	Напряжение	Частоты	Мощность	Предохранитель	Тип кабеля / поперечное сечение	Длина кабеля
PE-301	30	510 x 290 x 45	2	220-240V	50-60 Герц	3 кВт	16Ax1	H05V2V2 - F 3x1,5 мм ²	макс. 2 метра
PE-604	60	510 x 580 x 45	4	220-240V / 80-415 V (2 фаза)		6 кВт	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1,5 мм ²	макс. 2 метра

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

3.1. Общая информация о варочной поверхности

Внимание!

- Запрещается наливать в кастрюлю больше трети масла. При нагревании масла не отходите от плиты. Чрезмерное количество горячего масла является пожароопасным. В случае пожара, не пытайтесь потушить огонь водой. Если масло загорелось, накройте его влажной тканью. Выключите варочную панель, если это безопасно, и позвоните в пожарную службу.

Всегда тщательно высушивайте пищу перед жаркой и медленно добавляйте в горячее масло. Перед жаркой размораживайте замороженные продукты.

Не используйте нестабильные и легко опрокидывающиеся емкости на плите.

Не ставьте кастрюли и сковородки на открытые конфорки. Это может повредить посуду.

Выключайте конфорку после каждого использования.

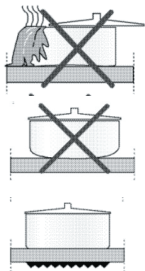
Кастрюлю необходимо устанавливать в центр конфорки.

3.1.1. Выбор кастрюли

Поверхность является термостойкой и изготовлена из термостойкого материала.

Не используйте стеклянную керамическую поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить или порезать.

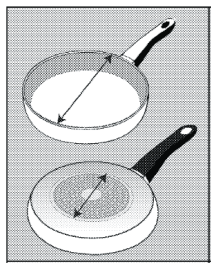
Острые края кастрюль и сковородок могут поцарапать поверхность. Используйте обработанную базовую посуду.



Обломки пищи могут повредить поверхность сковороды и вызвать пожар.

Не используйте контейнеры с вогнутым или выпуклым дном.

Используйте только кастрюли или сковородки с плоским дном. Сковородки обеспечивают более легкую теплопередачу.



Некоторые кастрюли и сковороды несмотря на большой диаметр, плохо нагреваются из-за маленького основания. В таких кастрюлях приготовление пищи может быть менее качественным. По этой причине предпочитают кастрюли с ровным дном.

Важно!

При использовании антипригарной или безмасляной (тефлоновой) посуды с антипригарным покрытием не выбирайте высокий уровень нагрева.

Не ставьте металлические предметы, такие как столовые приборы или кухонные принадлежности, на варочную панель, так как они могут нагреться. Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не кладите пиццу, завернутую в алюминиевую фольгу, на конфорку.

3.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Не допускайте падения каких-либо предметов на варочную панель. Даже небольшие предметы, такие как солонка и перечница, могут повредить варочную панель.

Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может попасть в трещины и стать причиной короткого замыкания. Это может привести к выходу из строя панели.

Если поверхность повреждена, немедленно выключите ее и отключите питание.

3.3. Контрольная панель

Ниже приведены интерфейсы моделей продукции.








- Графика и рисунки прилагаются только с ознакомительной целью. Настоящее изображение или функции могут отличаться от вашей модели плиты.
- Данное оборудование управляется сенсорной панелью управления. Каждая операция, проведенная на сенсорной панели управления, сигнализируется звуковым сигналом.
- Всегда содержите панель управления чистой и сухой. Если поверхность влажная или грязная, это может вызвать проблемы в работе.



PE-301



PE-604

	Включатель - Выключатель
	Режимы Нагрева
	Таймер
	Увеличение Показателя Мощности и Таймера
	Снижение Показателя Мощности и Таймера
	Блокировка клавишей детей
	Остановить - Продолжить
	Режимы Расширенной Зоны

3.3.1. Начало нагрева

Ниже приведены интерфейсы моделей варочных поверхностей.

Нажать на клавишу  контрольной панели.

Если информация об уровне нагрева не будет введена через 10 секунд после включения варочной панели, варочная панель автоматически отключится.

3.3.2. Отключение прибора

Нажать на клавишу  контрольной панели.




Если на дисплее отображается «Н» после выключения варочной панели, варочная панель остается горячей. Не прикасайтесь к стеклянной поверхности.

Система предупреждения отключается при сбое питания.

3.3.3. Выбор и эксплуатация зоны приготовления



 Включите переключатель, коснувшись кнопки включения / выключения.


Нажмите клавишу выбора уровня варки  или .

 Для регулировки уровня температуры введите показатель от 1 до 9.

3.3.4. Остановка нагрева


Чтобы отключить выбранный уровень варки, установить уровень нагрева на «0».

Если вы нажимаете и удерживаете кнопку выбора соответствующего отсека  или  в течение определенного времени, уровень нагрева падает до «0», и соответствующая горелка отключается.


 Отключить панель также можно с помощью кнопки включения / выключения панели управления. Однако в этом случае не рекомендуется отключать все активные нагреватели одновременно.

3.3.5. Ребенок / блокировка кнопок

Данная функция предотвращает использование детьми панели управления, отключая варочную панель при выключенной плите.



Клавиш блокировка от детей панели управления  активируется нажатием кнопки на панели управления в течение определенного времени. После нажатия на дисплее отображается знак «Lo». Кроме того, загорается светодиод блокировки от детей.


Когда активирована соответствующая функция, другие кнопки, кроме функции включения / выключения, не работают.

Функция деактивируется нажатием кнопки  на панели управления в течение определенного времени. Надпись «Lo» исчезает и соответствующий светодиод гаснет.

3.3.6. Функция таймера

Во время приготовления не нужно ждать окончания приготовления пищи у плиты. При активации функции таймера выбранной печи соответствующая конфорка окончательно отключается в указанное время.

После выбора соответствующей настройки  ,  :

И нажатии на кнопку на контрольной панели 

Кнопки  или  определяют время работы выбранной конфорки, а после нажатия на кнопку  активируется таймер.

Внимание!

- Всегда содержите панель управления чистой и сухой. Если поверхность влажная или грязная, это может вызвать проблемы при использовании печи.
- Выполнить вышеуказанные процедуры для других режимов, для которых необходимо установить таймер.
- Таймер не будет работать, если вы не выберете уровень мощности на варочной панели.


По истечении установленного времени варочная панель автоматически отключится, и пользователь получит предупреждение о ее выключении.

Чтобы отключить таймер, необходимо для начала выбрать таймер, затем выбрать нужную конфорку и уменьшить таймер до «0». Таким образом, отменяется функцию таймера для соответствующей конфорки.

Другой способ отмены таймера можно выполнить, кратковременно нажав кнопку таймера после выбора соответствующей нагревательной камеры.

3.3.7. Функция остановки и возобновления

Данная функция может использоваться для приостановки работы варочной панели. Кнопка приостанавливает все функции конфорки. Функция остановки и продолжения активируется нажатием

кнопки  на панели управления в течение определенного времени. Эта же кнопка используется для деактивации функции.

3.3.8. Расширенные зоны

В некоторых моделях возможен выбор расширенной зоны нажатием кнопок ,  или .

3.4. Быстрая настройка мощности

Быстрое достижение заданного пользователем значения мощности. Отсутствие особого ожидания или инерции. Это позволяет избежать пережаривания пищи.

3.5. Тепловое зондирование в стеклокерамических плитах

Стеклокерамические плиты оснащены защитным механизмом (датчиком температуры). Когда температура поднимается выше определенного значения, автоматически отключается ток.

3.6. Ограничение рабочего времени

Любой уровень мощности имеет определенное максимальное время работы. По завершению определенного периода варочная панель автоматически отключится.

Рабочие часы для плиты

Уровень нагрева	Максимальное время (часы)	Время нагрева (секунды)
1	6	1,4
2	6	3,4
3	5	5,7
4	5	8,6
5	4	11,1
6	1,5	13,9
7	1,5	20,8
8	1,5	27,8
9	1,5	47

3.7. Обнаружение перелива

Кастрюля имеет систему ограничения переполнения. Если на панели управления пользователя есть жидкость, система автоматически выключается.

Внимание!

- Если поверхность сенсорной панели управления соприкасается с интенсивным паром, вся система управления может быть отключена и может подать сигнал об ошибке.
- Содержать поверхность сенсорной панели управления в чистоте. В противном случае, некоторые функции могут не работать.

3.8. Рекомендации по приготовлению

Показатели в нижеприведенной таблице являются ориентировочными. Установка нагрева, требуемые для различных способов приготовления, зависят от ряда переменных, таких как качество используемого оборудования для приготовления пищи, тип и количество готовящейся пищи.

Рекомендуемые настройки для приготовления

<i>Уровни приготовления</i>	<i>Методы приготовления</i>	<i>Примеры приготовления</i>	<i>Время приготовления (мин.)</i>
2	Плавление	Плавление темного шоколада	4
4		Плавление масла	7
4		Плавление желатина	7
6*	Топление льда - варка	Варка яиц *	6
5		Отваривание риса	35
4		Приготовление замороженного шпината	35
4		Приготовление замороженного овощного гарнира	35
9		Варка картофеля в мундире	37
8		Нагревание - тушение	Тушение мяса
5	Соус Бешемель		25
6	Суп		32
9	Жареная	Жареная замороженная картошка	6
7		Наггет	13
7		Рыба	6
6**	Варка (с небольшим количеством масла)	Мясо (толщина 3 см) **	11
8**		Цыпленок (толщина 3 см) **	22
5**		Филе Рыбы **	12
9	Кипячение	Вода	7
8		Молоко	20
7*		Макаронные изделия	10

* Предварительный нагрев кипятка на 9-м уровне.

** Повернуть несколько раз

4. УХОД И ЧИСТКА

Регулярная чистка продлит срок службы оборудования и уменьшит общие проблемы.

Внимание!

- Отключите изделие от источника питания перед выполнением процедур обслуживания и чистки. Существует риск поражения электрическим током!
- Перед чисткой необходимо дать остыть оборудованию. Горячие поверхности могут вызвать ожоги.

Оборудование должно быть тщательно очищено после каждого использования.

Для очистки плиты не требуется специального чистящего средства. Оборудование очищается с помощью средства для мытья посуды, при помощи теплой воды и мягкой ткани или губки, после вытирается насухо сухой тканью.

Обязательно полностью удалите остатки жидкости после очистки и немедленно удалите пролитую пищу во время приготовления.

- Некоторые моющие или чистящие средства могут повредить стеклообразную керамическую поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы или острые предметы во время чистки.
- Для чистки плиты не используйте парогенераторы.

5. УТИЛИЗАЦИЯ

Выбрасывайте старый прибор таким образом, чтобы он не представлял вреда для окружающей среды.

На данном приборе имеется символ (WEEE), указывающий на то, что электрические и электронные приборы следует выбрасывать отдельно. Это означает, что в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС АВ данный предмет подлежит повторной переработке или разбиранию на части с целью минимизации его влияния на окружающую среду. Для получения более детальной информации обращайтесь в местные и районные инстанции.

Электронные приборы, для которых не применяется контролируемый сбор для утилизации, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека по причине содержания ими вредных веществ.

Информацию о способах утилизации продукта вы можете получить у уполномоченного продавца или в центре сбора мусора вашей городской администрации.

Перед тем, как выбросить прибор, отрежьте электровилку и сломайте замок на крышке (если есть), для обеспечения безопасности детей.

6. ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на данную бытовую поверхность сроком на 3 года со дня ее покупки. Если Вы пользовались поверхностью согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового устройства вместе с гарантийным талоном, который обязан быть заполнен Продавцом во время продажи. Требуйте заполнения Гарантийного талона.

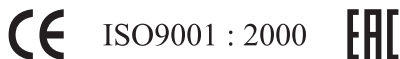
В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

Гарантия не распространяется, если:

- Нарушены требования, указанные в настоящей Инструкции или Гарантийном талоне.
- Поверхность использовалась в промышленных целях.
- Истек срок гарантии.
- Имели место некачественная установка, неправильное использование.
- Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям Инструкции на поверхность.
- Поверхность проходила ремонт на неуполномоченной сервисной станции, или при ремонте были использованы запасные части другого производителя.

По окончании срока гарантии все регламентные работы, ремонт и замены запасных частей являются платными.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию.



Срок эксплуатации изделия – 7 лет.

Данная инструкция предназначена для бытовых встраиваемых электрических варочных поверхностей PE-301, PE-604.

Уважаемый покупатель,

Спасибо, что Вы выбрали продукцию торговой марки “MBS”.

Производитель

RE-MA METAL TEKSTIL INS. GIDA SAN. TIC. LTD STI

(РЕ-МА МЕТАЛ ТЕКСТИЛЬ ИНС. ГИДА САН. ТИК. ЛТД СТИ)

АДРЕС: ОРГАНИЗ САНАЮ БОЛГЕЗИ 9 КАДДЕ НОМЕР 17, КАЙСЕРИ, ТУРЦИЯ
ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ

Импортер

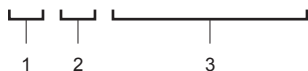
ООО «Развитие»

Митрофаньевское шоссе, дом 29, лит. П, пом. 16, 196084, Санкт-Петербург, Россия

Серийный идентификационный номер

(Указан в гарантийном талоне, в наклейке на приборе, в наклейке на коробке).

17-07-889562-0001



1 – год

2 – неделя

3 – индивидуальный номер изделия

Құрметті сатып алушы!

MBS сауда белгісінің электр кірістірілетін әзірлеу беттері таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз.

Қолдануды бастау алдында осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз. газ кірістірілетін әзірлеу беттері монтаждауды және қосуды тек білікті маман осы нұсқаулықта берілген ережелерге сай орындауы керек. Өндіруші (жеткізуші) осы нұсқаулықты сақтамау нәтижесінде бұйымның бұзылуы немесе зақымдалуы жағдайында жауапты болмайды.

Бұл нұсқаулық қауіпсіздігіңіз және айналадағылардың қауіпсіздігі үшін әзірленген. Сондықтан құрылғыны орнату және оны қолдануды бастау алдында оны мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз. Қажет болса, кейін қарау үшін осы нұсқаулықты сақтаңыз. Егер құрылғы басқа тұлғаға сатылса немесе тапсырылса, осы нұсқаулықтың жаңа иесіне берілгеніне көз жеткізіңіз.

Орнату

- Құрылғыны орнатуды және оны электр желісіне қосуды тек БІЛІКТІ МАМАН орындауы керек. Кез келген әрекеттерді орындау алдында құрылғы электр желісінен ӨШІРУЛІ екенін тексеру маңызды.
- Осы өнімнің сипаттамаларын өзгертуге әрекет жасауға болмайды.
- Орамадан шығарылғаннан кейін құрылғыда зақымдар жоқ екеніне және оның түйіспелері тамаша күйде екеніне көз жеткізіңіз. Олай болмаса, сатушымен хабарласыңыз.
- Өндіруші қауіпсіздік техникасын сақтамауға жауапты емес.
- Құрылғының жанында ауаның еркін айналымы қамтамасыз етілгеніне көз жеткізіңіз. Нашар желдету оттегінің жетіспеушілігіне әкеледі
- Құрылғыны қолдану орнатылған бөлмеде температураныңжәне ылғалдылықтың артуына әкеледі. Жақсы желдетуді қамтамасыз етіңіз (немесе ауа өткізгіші бар түтін тартқышты орнатыңыз).
- Егер құрылғы ұзақ уақыт бойы қарқынды түрде қолданылса, онда желдетудің тиімділігін көбейту немесе түтін шығарғыш қуатын арттыру керек.
- Құрылғыны жерге қосуы бар желіге қосу керек.
- Құрылғыны қолдануды бастау алдында құрылғы сыртындағы және ішіндегі барлық затбелгілерді және қорғағыш пленканы шешіңіз.

Пайдалану

- Бұл өнім тамақ әзірлеу үшін, кәсіби емес қолдану үшін әзірленген. Оны басқа мақсаттарда қолданбау керек.
- Құрылғыны қолданудан кейін барлық басқару тұтқалары «ЖАБЫҚ» немесе «ӨШІРУЛІ» күйінде екеніне көз жеткізіңіз.
- Осы құрылғы жанындағы электр розеткасын пайдаланып жатсаңыз, қолданып жатқан құрылғылардың кабельдері оған тимеуін және құрылғының ыстық бөліктерінен жеткілікті алыс орналасуын қамтамасыз етіңіз.
- Ешқашан бұл құрылғыны бөлмені жылыту үшін қолданбаңыз.

Балалардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны тек кәмелетке жеткен адамдар қолдануы керек. Балалардың құрылғыға жетпеуін қамтамасыз етіңіз.
- Бұл құрылғының ашық бөліктері тамақ әзірлеу кезінде қызады және өшіргеннен кейін біраз уақыт бойы қызған күйде қалады. Суығанша құрылғыға балаларды жақындатпаңыз.

Тазалау және қызмет көрсету

- Құрылғыны таза күйде ұстаңыз. Тамақ қалдықтарымен ластауға болмайды, өйткені бұл өрттің пайда болу қаупіне әкелуі мүмкін.
- ҚҰРАМЫНДА ҚАНТ КӨП ТӨГІЛГЕН ӨНІМДЕР (МЫСАЛЫ, ТОСАП) ДУХОВКА ІШІНДЕ КЕУІП ҚАЛУЫНА ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ, ӨЙТКЕНІ БҰЛ ДУХОВКА ІШІНДЕГІ ЭМАЛЬ ҚАБАТТЫҢ ЗАҚЫМДАЛУЫНА ӘКЕЛУІ МҮМКІН.

Сервистік қызмет көрсету және қосалқы бөлшектер

- Ақаулықтар пайда болған жағдайда. Ешқашан құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге тырыспаңыз. Білікті емес жөндеу зақымдарға және сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін. Бірінші кезекте осы нұсқаулықтың мазмұнын қараңыз. Егер онда қажет ақпаратты таба алмасаңыз, ең жақын сервистік орталыққа хабарласыңыз. Бұл құрылғыға сервистік қызмет көрсетуді тек өкілетті техникалық сервистік орталықта орындау керек. Әрқашан түпнұсқалық бөлшектерді қолдануды талап етіңіз.

Құрылғыны утилизациялау

- Құрылғы экологияға қауіпсіз материалдардан жасалған. Құрылғыны жаңасына ауыстыру туралы шешім қабылдағанда осы техника түрін утилизациялаумен айналысатын ұйымға хабарласыңыз.
- Қоршаған ортаны қорғауға өз үлесіңізді қосыңыз.

МАЗМҰНЫ

1. ПЕШТІ ОРНАТУ.	22
1.1. Дұрыс орнатылатын орын	22
1.2. Орнату және қосылымдар	23
1.3. Электр байланыстары	23
1.4. Жабдықты орнату	24
1.4.1. Жиһазды таңдау және орнату	25
1.4.2. Желдету	26
1.4.3. Пешті орнату	26
1.4.4. Пешті бөлшектеу	27
1.5. Энергия үнемдеу	27
1.6. Бірінші қолдану	27
2. ӨНІМДЕР ТУРАЛЫ	28
2.1. Жалпы сипаттамалар	28
2.2. Техникалық сипаттама	28
3. ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ .	29
3.1. Пеш туралы жалпы ақпарат	29
3.1.1. Панорамалық таңдау	29
3.2. ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ	30
3.3. Басқару панелі	30
3.3.1. Жылытуды бастаңыз	31
3.3.2. Өнімді ажырату	31
3.3.3. Пісіру алаңын таңдау және пайдалану	31
3.3.4. Жылытуды тоқтату	31
3.3.5. Бала / батырмаларды құлыптау	32
3.3.6. Таймер функциясы	32
3.3.7. Функцияны тоқтату және жалғастыру	33
3.3.8. Жетілдірілген аймақтар	33
3.4. Қуатты жылдам реттеу	33
3.5. Шыны керамикалық плиталардағы жылу сезгіштік	33
3.6. Жұмыс уақытының шегі	33
3.7. Толып кетуін анықтау	34
3.8. Пісіруге арналған кеңестер	34
4. КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ .	35
5. ЕСКІ ӨНІМДІ КӨДЕГЕ АСЫР	35
6. КЕПІЛДІК	36

1. ПЕШТИ ОРНАТУ

Жабдықты орнату үшін жақын жердегі уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Уәкілетті қызметке хабарласпас бұрын, бөлмеде электрлік ақаулардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Рұқсат етілмеген операциялар салдарынан болған зиян үшін өндіруші жауап бермейді, бұл жағдайда өнімге кепілдік күші жойылады.

Ескерту.

Тапсырыс беруші өнімді орнатуға орын дайындауға, сондай-ақ электр қондырғысын жүргізуге міндетті.

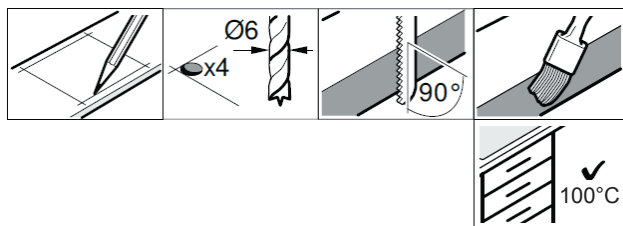
ЕСКЕРТУ:

Өнімдердің орнатуы ұлттық электр стандарттарына сәйкес келуі керек.

ЕСКЕРТУ:

Орнатпас бұрын өнімдердің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.

Өнің зақымдалған жағдайда, оны орнатуға болмайды. Зақымдалған өнім сіздің қауіпсіздігіңізге қауіпті.



1.1. Дұрыс орнатылатын орын

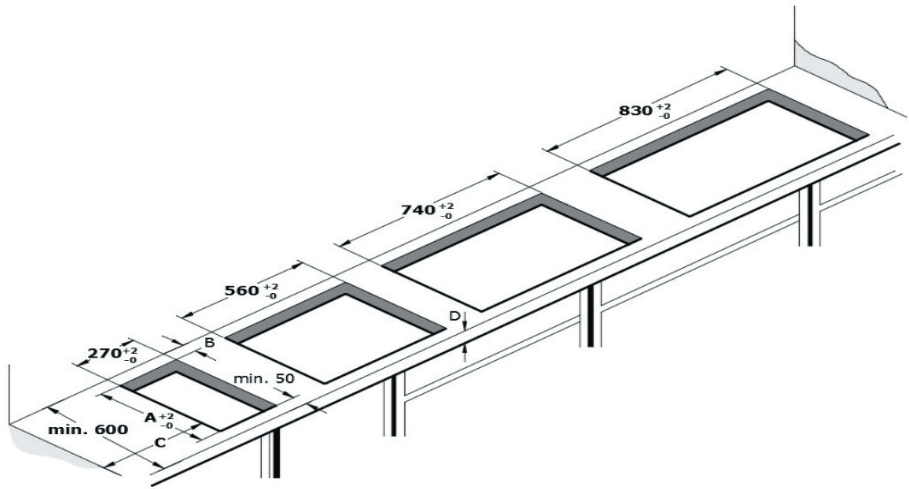
Өнімдер стандартты ас үй беттеріне орнатуға арналған. Ас үйдің қабырғалары, ас үй жиһазы және пеш аралықтары пештің қауіпсіздігі мен тиімділігі үшін маңызды. Техникалық сызбалар ұсынылған минималды аралықтарға арналған. Барлық мәндер мм-де берілген.

Егер пешке сорғыш / аспиратор орнатылатын болса, пештің сорғышын / аспираторын өндірушінің орнату биіктігіне қатысты ұсынымдарын орындаңыз. (Мин. 75 см)

Орнатпас бұрын өнімді орауынан алыңыз. Тасымалдау құлыптары мен орам материалдарын алыңыз.

Орнату үшін пайдаланылатын беттер, ламинаттар, желімдер және басқа материалдар кем дегенде 100°C температураға төзімді болуы керек. Жұмыс үстелі көлденең деңгейде және бекітілулі болуы керек.

Плита қойылатын үстел үстіндегі кеңістікті плитаның өлшемдеріне сәйкес кесу керек.



1.2. Орнату және қосылымдар

Өнімдер заңға сәйкес орнатылып, пайдалануға берілуі керек.

1.3. Электр байланыстары

Техникалық шарттар кестесіне сәйкес жабдықты тиісті сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған кабельге немесе желіге қосыңыз. Өнім ережеге сәйкес жерге тұйықталусыз қолданылса, өндіруші келтірілген зиян үшін жауапкершілікті көтере алмайды.

ЕСКЕРТУ

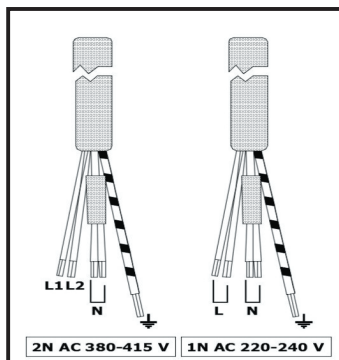
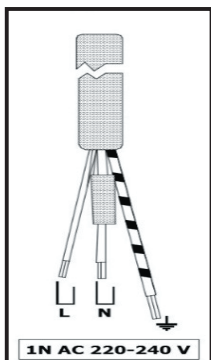
Жабдықты электр желісіне тек уәкілетті адам қосады және кепілдік дұрыс орнатылғаннан кейін ғана басталады.

ЕСКЕРТУ

Қуат сымын басуға, қысуға немесе пештің ыстық бөліктеріне тигізуге болмайды. Егер электр сымдары зақымдалған болса, оны білікті электрик ауыстыруы керек.

Желідегі кернеу «Техникалық сипаттамалар» кестесінде және ақпарат тақтасында көрсетілгендегідей 220-240 В кернеуіне сәйкес келуі керек.

30 см плиталары үшін қосылыстар		60-80-90 см плиталарына арналған қосылыстар	
Қоңыр кабель:	L (Фаза)	Қоңыр-Қара Кабель:	L1 (Қоңыр) - L2 (Қара) (Фаза)
Көк Кабель:	N (Бейтарап)	Көк - Сұр Кабель:	N (Бейтарап)
Жасыл / Сары Кабель:	E (Жер)	Жасыл / Сары Кабель:	E (Жер)



1.4. Жабдықты орнату

Электр қондырғысында кез-келген жұмысты бастамас бұрын, пешті электр розеткасынан ажыратыңыз.

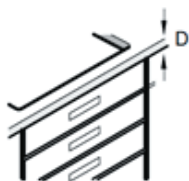
Үстелдің үстіңгі жағы шамамен 60 кг салмақты көтере алуы керек.

Плита орнатқаннан кейін, тақта еденге параллель екеніне көз жеткізіңіз.

1.4.1. Жиназды таңдау және орнату

Жиназ кем дегенде 100°C температураға төзімді болуы керек.

Кесілген беттер ыстыққа төзімді материалмен жабылуы керек.

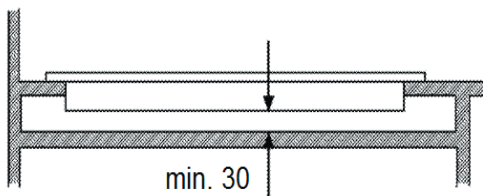


min. 20

Жәшіктерді орнату кезінде үстелдің қалыңдығы кем дегенде 20 мм болуы керек.



Тартпаны орнатқан кезде, жұмыс үстелі мен тартпаның жоғарғы жағы арасындағы қашықтық кемінде 65 мм болуы керек.



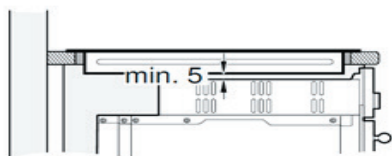
Пайдаланушы плитаның түбіне тигізбейтін етіп тартпаны орнатқан кезде ағаш тақтайшаны да пайдалануға болады.



min. 30

Егер плита пештің үстіне орнатылса, жұмыс үстелінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм болуы керек.

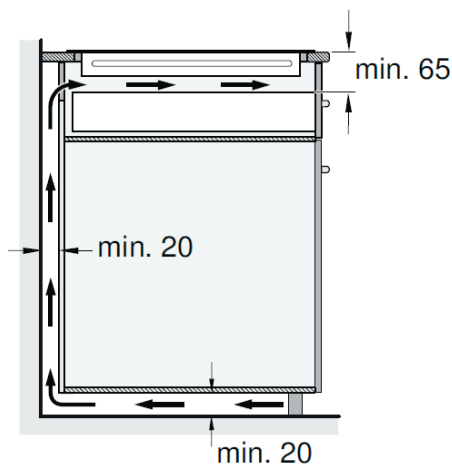
Үстіңгі және пештің арақашықтығы кемінде 5 мм болуы керек.



min. 5

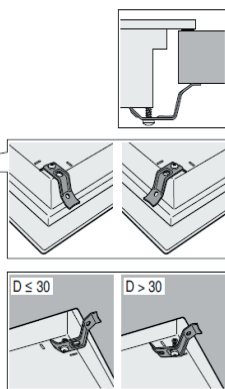
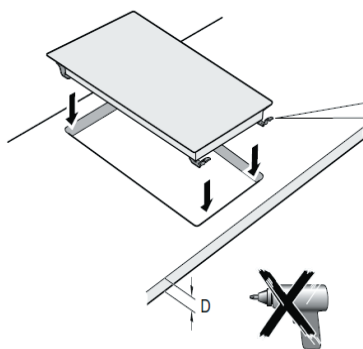
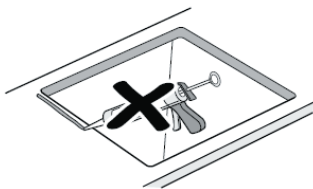
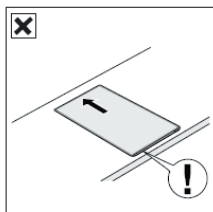
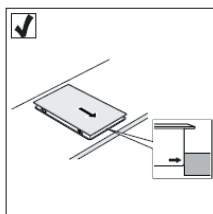
1.4.2. Желдету

Жабдық астындағы аймақта жеткілікті ауа болуын қамтамасыз ету үшін жиһазды техникалық сызбаға сәйкес орналастыру керек.



1.4.3. Пешті орнату

Плитаны орнату кезінде қорғаныс қолғаптарын қолданыңыз, себебі көрінбейтін өткір жиектер болуы мүмкін. Пластинаны орнатқанда, жабдықпен бірге берілген құрылғыны қолданыңыз.



Қуат кабелінің тұрып қалмағанына көз жеткізіңіз.

Электр кабелін пештің артқы жағындағы розеткаға қосыңыз, өзіңізді өткір жиектерден жарақаттап алмаңыз.

Қуат кабелін жалғаған кезде, ыстық беттерге тигізбеңіз.

1.4.4. Пешті бөлшектеу

Құрылғыны желіден ажыратыңыз.

Барлық байланыстарды ажыратыңыз.

Төменгі жағынан қысым көрсетіп.

1.5. Энергия үнемдеу

Энергияны үнемдеу үшін келесі процедураларды қолдану ұсынылады:

- Пісірер алдында тағамды жібіту керек.
- Пісіру үшін кастрюльдер мен сковородкаларды қолданған жөн
- Пайдаланылатын ыдыс-аяқтың мөлшері плитаның бетіне сәйкес келуі керек. Ыдыс-аяқтың мөлшері ұлғайған сайын энергияны тұтыну артады.
- Плитаның және ыдыстың негіздері таза және құрғақ болуы керек. Кір мен ылғал ыдысты жылытуды қиындатады.

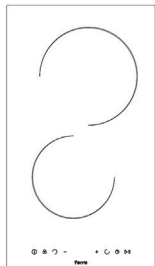
1.6. Бірінші қолдану

Орам материалдарын алып тастаңыз.

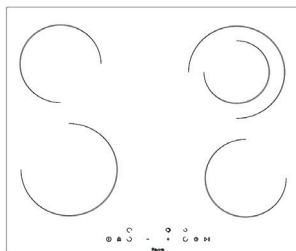
Өнімнің шыны бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз және қолданар алдында шүберекпен құрғатыңыз.

2. ӨНІМДЕР ТУРАЛЫ

2.1. Жалпы сипаттамалар



PE-301



PE-604

2.2. Техникалық сипаттама

№	Жылытқыштың қуаты (W)	Жылытқыштың Диаметрі	PE-301	PE-604
1	1200	165	1	2
2	1800	200	1	1
3	1700/1000	200/140	-	1

Үлгі	Өлшемі	Сыртқы өлшемі (мм) Ені x Ұзынд. x Биіктік x	Қыздырғыштар саны	Кернеу	Жиілік	Қуат	Сақтандырғыш	Кабель түрі / көлденең бөлім	Кабель ұзындығы
PE-301	30	510 x 290 x 45	2	220-240V	50-60 Герц	3 кВт	16Ax1	H05V2V2 - F 3x1,5 мм ²	макс. 2 метр
PE-604	60	510 x 580 x 45	4	220-240V / 80-415 V (2 фаза)		6 кВт	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1,5 мм ²	макс. 2 метр

3. ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

3.1. Пеш туралы жалпы ақпарат

Ескерту!

- Табаға ешқашан майдың үштен бір бөлігін құймаңыз. Майды қыздырып жатқанда пештің қасынан шықпаңыз. Ыстық майдың шамадан тыс мөлшері тұтанғыш болып табылады. Өрт болған жағдайда өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз. Егер май өртеніп кетсе, оны дымқыл шүберекпен жабыңыз. Егер қауіпсіз болса, плитаны сөндіріп, өрт сөндіру бөлімін шақырыңыз.

Қуырмас бұрын әрқашан тамақты жақсылап құрғатыңыз және ыстық майға баяу қосыңыз.

Мұздатылған тағамды қуырар алдында жібітіңіз.

Пештің үстінде тұрақсыз немесе оңай айналатын контейнерлерді пайдаланбаңыз.

Кәстрөлдер мен табаларды ашық пісіру алаңдарына қоймаңыз. Бұл ыдысты зақымдауы мүмкін.

Ыстық плитаны әр қолданғаннан кейін өшіріңіз.

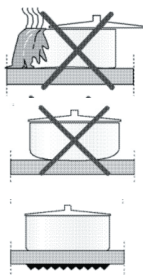
Кәстрөлді плитаның ортасына қойыңыз.

3.1.1. Панорамалық таңдау

Беті ыстыққа төзімді және ыстыққа төзімді материалдан жасалған.

Шыны керамикалық бетін орналастыруға немесе кесуге арналған бет ретінде пайдаланбаңыз.

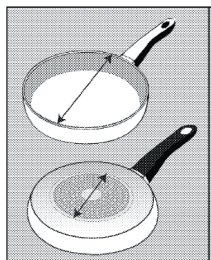
Кәстрөлдер мен кастрюльдердің өткір шеттері бетін тырнауы мүмкін. Өңделген негізгі заттарды қолданыңыз.



Тағам қалдықтары ыдыстың бетін зақымдауы және өрттің шығуы мүмкін.

Түбі ойыс немесе дөңес контейнерлерді пайдаланбаңыз.

Тек түбі тегіс кәстрөлдерді немесе табаларды қолданыңыз. Табалар жылу беруді жеңілдетеді.



Кейбір кәстрөлдер мен табалар диаметрі үлкен болғанымен, олардың негізі аз болғандықтан жақсы қызбайды. Осы кастрюльдермен пісіру сапасы төмен болуы мүмкін. Осы себептен тегіс табаны бар ыдыстарға артықшылық беріледі.

Маңызды!

Күйдірілмейтін беті немесе майсыз (тефлон) ыдысты қолданған кезде жоғары қыздыру параметрін таңдамаңыз.

Ас құралдары немесе ас үй ыдыстары сияқты металл заттарды плитаның үстіне қоймаңыз, олар қызып кетуі мүмкін. Пісіру үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз. Алюминий фольгаға оралған тағамды ешқашан қоймаңыз.

3.2. ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ

Плитаға ешнәрсе тастамаңыз. Тұз бен бұрыш сілкіші сияқты кішкене заттар да плитаны зақымдауы мүмкін.

Жарылған пештерді пайдаланбаңыз. Су жарықтарға еніп, қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.

Бұл пешті зақымдауы мүмкін.

Егер беті зақымдалған болса, оны дереу өшіріп, қуатты ажыратыңыз.

3.3. Басқару панелі

Төменде өндіріс модельдерінің интерфейстері келтірілген.









- Графика мен суреттер тек ақпараттық мақсатта тіркелген. Нақты сурет немесе функциялар сіздің пештің үлгісінен өзгеше болуы мүмкін.
- Бұл жабдық сенсорлық басқару тақтасымен басқарылады. Сенсорлық басқару тақтасында орындалатын әрбір операцияға дыбыстық сигнал беріледі.
- Басқару панелін әрдайым таза және құрғақ ұстаңыз. Егер беті ылғалды немесе лас болса, бұл жұмыс кезінде қиындықтар тудыруы мүмкін.



PE-301



PE-604

	Включатель - Выключатель
	Режимы Нагрева
	Таймер
	Увеличение Показателя Мощности и Таймера
	Снижение Показателя Мощности и Таймера
	Блокировка клавишей детей
	Остановить - Продолжить
	Режимы Расширенной Зоны

3.3.1. Жылытуды бастаңыз

Басқару панелінде  пернені басыңыз.

Егер қыздыру деңгейі туралы ақпарат плитаны қосқаннан кейін 10 секундтан кейін енгізілмесе, плита автоматты түрде сөнеді.

3.3.2. Өнімді ажырату


Басқару панелінде  пернені басыңыз.




Егер плитаны сөндіргеннен кейін дисплейде «H» көрсетілсе, плита ыстық болып қала береді. Шыны бетке тименіз.

Электр қуаты өшкен кезде ескерту жүйесі өшіріледі.

3.3.3. Пісіру алаңын таңдау және пайдалану



 Қосу / өшіру түймесін басу арқылы қосқышты қосыңыз.

Пісіру деңгейін таңдау түймесін басыңыз  немесе .

 Түймелер арқылы температура деңгейін реттеу үшін 1-ден 9-ға дейінгі мәнді енгізіңіз.

3.3.4. Жылытуды тоқтату

Таңдалған пісіру деңгейін өшіру үшін қыздыру деңгейін «0» деңгейіне қойыңыз.


Егер сіз тиісті бөлімді таңдау түймесін басып тұрсаңыз  немесе  белгілі бір уақыт ішінде қыздыру деңгейі «0» дейін төмендейді және тиісті оттық сөндіріледі.



Сондай-ақ, панельді басқару тақтасын қосу / өшіру батырмасы арқылы өшіруге болады. Алайда, бұл жағдайда барлық белсенді қыздырғыштарды бір уақытта өшіру ұсынылмайды.


3.3.5. Бала / батырмаларды құлыптау

Бұл функция балаларға плитаны сөндірген кезде плитаны өшіру арқылы басқару тақтасын пайдалануға мүмкіндік бермейді.

Басқару панеліндегі балалардан қорғау кілттері  басқару тақтасындағы батырманы белгілі бір уақыт басу арқылы іске қосылады, басқаннан кейін дисплейде «Lo» көрсетіледі. Сонымен қатар, балалардан қорғайтын жарық диоды жанады.


Тиісті функция іске қосылған кезде қосу / өшіру функциясынан басқа түймелер жұмыс істемейді.





Функция басқару тақтасындағы  батырманы белгілі бір уақыт басу арқылы сөндіріледі. «Lo» сөзі жоғалып, тиісті жарық диоды сөнеді.

3.3.6. Таймер функциясы

Пісіру кезінде пеште пісіру уақыты аяқталғанша күтудің қажеті жоқ. Таңдалған пештің таймер функциясы іске қосылған кезде, тиісті ыстық плитасы көрсетілген уақытта біржола өшіріледі.

Сәйкес параметрді таңдағаннан кейін  ,  :

Және басқару тақтасындағы батырманы басу 

Түймелер  немесе  таңдалған плитаның жұмыс уақытын анықтап, түймесін басқаннан

кейін  таймер іске қосылады.

Ескерту!

- Басқару панелін әрдайым таза және құрғақ ұстаңыз. Егер беті ылғалды немесе лас болса, пешті пайдалану кезінде қиындықтар туындауы мүмкін.
- Таймерді орнатқыңыз келетін басқа режимдер үшін жоғарыдағы процедураларды орындаңыз.
- Плитадағы қуат деңгейін таңдамасаңыз, таймер жұмыс істемейді.


Белгіленген уақыт өткеннен кейін плита автоматты түрде сөніп қалады және пайдаланушы оны өшіру туралы ескерту алады.

Таймерді өшіру үшін алдымен таймерді таңдап, содан кейін қажетті ыстық плитаны таңдап, таймерді «0» дейін азайту керек. Бұл тиісті плитка үшін таймер функциясын тоқтатады.

Таймерден бас тартудың тағы бір әдісін тиісті жылыту камерасын таңдағаннан кейін таймер түймесін қысқа уақыт басу арқылы жасауға болады.

3.3.7. Функцияны тоқтату және жалғастыру

Бұл функцияны плитаны уақытша тоқтату үшін пайдалануға болады. Түйме плитаның

барлық функцияларын тоқтатады. Тоқтату және жалғастыру функциясы  түймені басу арқылы көрсетілген уақыттың ішінде басқару тақтасында іске қосылады. Дәл осы батырма функцияны өшіру үшін қолданылады.

3.3.8. Жетілдірілген аймақтар

Кейбір модельдерде батырмаларды басу арқылы кеңейтілген аймақты таңдауға болады,



3.4. Қуатты жылдам реттеу

Пайдаланушы орнатқан қуат мәніне жылдам жету. Ешқандай күту немесе импульс жоқ. Бұл тағамнан қашып кетуден немесе оны берілген уақыттан артық пісіруден аулақ болады.

3.5. Шыны керамикалық плиталардағы жылу сезгіштік

Шыны керамикалық плиталар қорғаныс механизмімен (температура датчигімен) жабдықталған. Температура белгілі бір мәннен жоғарылағанда, ток автоматты түрде тоқтатылады.

3.6. Жұмыс уақытының шегі

Кез келген қуат деңгейінің нақты максималды жұмыс уақыты бар. Белгілі бір мерзім аяқталғаннан кейін плита автоматты түрде сенеді.

Пештің жұмыс уақыты

Жылыту деңгейі	Максималды уақыт (сағат)	Жылыту уақыты (секунд)
1	6	1,4
2	6	3,4
3	5	5,7
4	5	8,6
5	4	11,1
6	1,5	13,9
7	1,5	20,8
8	1,5	27,8
9	1,5	47

3.7. Толып кетуін анықтау

Егер пайдаланушының басқару тақтасында сұйықтық болса, жүйе автоматты түрде өшеді.
Ескерту!

- Егер сенсорлық экранның басқару тақтасының беті қатты бумен жанасса, бүкіл басқару жүйесі өшіп, қате туралы хабарлауы мүмкін.
- Сенсорлық экранның басқару тақтасының бетін таза ұстаңыз. Әйтпесе, кейбір функциялар жұмыс істемей қалуы мүмкін.

3.8. Пісіруге арналған кеңестер

Төмендегі кестедегі сандар тек болжаулы болып табылады. Пісірудің әр түрлі әдістеріне қажетті қызу параметрі қолданылатын айнаымалылардың санына, мысалы, пайдаланылатын пісіру жабдықтарының сапасына және дайындалған тағамның түрі мен мөлшеріне байланысты болады.

Пісіруге арналған ұсынылған параметрлер

<i>Уравни приготовления</i>	<i>Методы приготовления</i>	<i>Примеры приготовления</i>	<i>Время приготовления (мин.)</i>	
2	Плавление	Плавление темного шоколада	4	
4		Плавление масла	7	
4		Плавление желатина	7	
6*	Топление льда - варка	Варка яйц *	6	
5		Отваривание риса	35	
4		Приготовление замороженного шпината	35	
4		Приготовление замороженного овощного гарнира	35	
9		Варка картофеля в мундире	37	
8		Нагревание - тушение	Тушение мяса	40
5			Соус Бешемель	25
6	Суп		32	
9	Жареная	Жареная замороженная картошка	6	
7		Наггет	13	
7		Рыба	6	
6**	Варка (с небольшим количеством масла)	Мясо (толщина 3 см) **	11	
8**		Цыпленок (толщина 3 см) **	22	
5**		Филе Рыбы **	12	
9	Кипячение	Вода	7	
8		Молоко	20	
7*		Макаронные изделия	10	

* 9 деңгейдегі қайнаған суды алдын ала қыздыру.

** Бірнеше рет айналдырыңыз

4. КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Тұрақты тазалау жабдықтың қызмет ету мерзімін ұзартады және жиі кездесетін мәселелерді азайтады.

Ескерту!

- Техникалық қызмет көрсету және тазалау процедураларын орындамас бұрын өнімді қуат көзінен ажыратыңыз. Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Жабдықты тазаламас бұрын суытыңыз. Ыстық беттер күйік тудыруы мүмкін.

Жабдық әр қолданыстан кейін мұқият тазалануы керек. Пешті тазарту үшін арнайы тазартқыш зат қажет емес. Жабдық ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және жұмсақ шүберекпен немесе губкамен тазаланады, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіледі.

Тазалағаннан кейін сұйықтықтың қалдықтарын толығымен алып тастауды ұмытпаңыз және пісіру кезінде төгілген тамақты дереу алып тастаңыз.

- Кейбір жуғыш заттар немесе тазартқыштар әйнекті керамикалық бетті зақымдай алады. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазартқыш ұнтақтарды, тазартқыш кремдерді немесе өткір заттарды қолданбаңыз.
- Пешті тазарту үшін бу генераторларын пайдаланбаңыз.

5. ЕСКІ ӨНІМДІ КӘДЕГЕ АСЫРУ

- Ескі құралды, қоршаған ортаға зиян келтірмейтіндей етіп лақтырып тастаңыз.
- Бұл құралда (WEEE) белгісі бар, ол электрлі және электрондық құралдарды жеке-жеке лақтыру қажет екендігін көрсетеді. Бұл 2002/96/ЕС АВ Директивасына сәйкес осы құрал қайта өңдеуге немесе қоршаған ортаға келтіретін зиянын азайту мақсатында бөлшектерге бөліп тастауға болатындығын білдіреді. Барынша жан-жақты ақпаратты алу үшін жергілікті және аудандық инстанцияларға жүгініңіз.
- Кәдеге жарату үшін бақылап отырып жинақтау қолданылмайтын электрондық құралдардың қоршаған ортаға да, сондай-ақ құрамында зиянды заттардың болуы себепті адамның өміріне де қауіп төндіруі мүмкін.
- Өнімді кәдеге асыру тәсілдері туралы ақпаратты сіз құзыретті сатушыдан немесе сіздің қалалық әкімшіліктің қалдық жинақтайтын орталығынан алуыңызға болады.
- Құралды лақтырмас бұрын, балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін электрлі ашасын кесіп тастаңыз және қақпағындағы құлыпты сындырыңыз (егер бар болса).

6. КЕПІЛДІК

Біз осы тұрмыстық бетке 3 жыл мерзімге кепілдік береміз. Егер сіз осы Нұсқаулыққа сәйкес соруды пайдалансаңыз, бірақ ақау орын алса, жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Кепілдік қызмет көрсету үшін сізге тұрмыстық құрылғыны сатып алу туралы түбіртек, кепілдеме карточкасын ұсыну керек, оны Сатушы сатқан кезде толтыруы керек. Кепілдік картасын толтыруды талап етіңіз.

Өзге жағдайда кепілдік міндеттемелер жарамсыз.

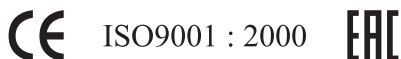
Пісіру бетінің қызмет ету мерзімі – 7 жыл.

Кепілдік келесі жағдайларда қолданылмайды:

- Осы нұсқаулықта немесе кепілдік талонында көрсетілген талаптар бұзылған.
- Беті өнеркәсіптік мақсаттарда пайдаланылды.
- Кепілдік мерзімі аяқталды.
- Сапасыз орнату, дұрыс пайдаланбау орын алды.
- Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям Инструкции на поверхность.
- Беті рұқсат етілмеген қызмет көрсету станциясында жөнделді немесе басқа өндірушінің бөлшектерін ауыстыру арқылы жөндеу жүргізілді.

Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейін барлық техникалық қызмет көрсету, жөндеу және қосалқы бөлшектерді ауыстыру төленеді.

Өнім еуропалық стандарттарға сәйкес жасалған және сертификаттаудан өтті.



Бұл нұсқаулық тұрмыстық орнатылған электр плиталарының келесі модельдеріне арналған: PE-301, PE-604.

Құрметті сатып алушы,

“MBS” сауда маркасының өнімін таңдағаныңызға рахмет.

Өндіруші

RE-MA METAL TEKSTIL INS. GIDA SAN. TIC. LTD STI

(РЕ-МА МЕТАЛ ТЕКСТИЛЬ ИНС. ГИДА САН. ТИК. ЛТД СТИ)

МЕКЕН жайы: ОРГАНАЙЗ САНАЮ БОЛГЕЗИ 9 КАДДЕ НОМЕР 17, КАЙСЕРИ, ТҮРКИЯ

МБС СТАРС ГРУП АГ ҮШІН

Импорттаушы

ООО «Развитие»

Митрофаньевское шоссе, дом 29, лит. П, пом. 16, 196084, Санкт-Петербург, Россия

Сериялық сәйкестендіру нөмірі

(Кепілдік талонында, құрылғыдағы жапсырмада, қораптағы жапсырмада көрсетілген).

17-07-889562-0001



1

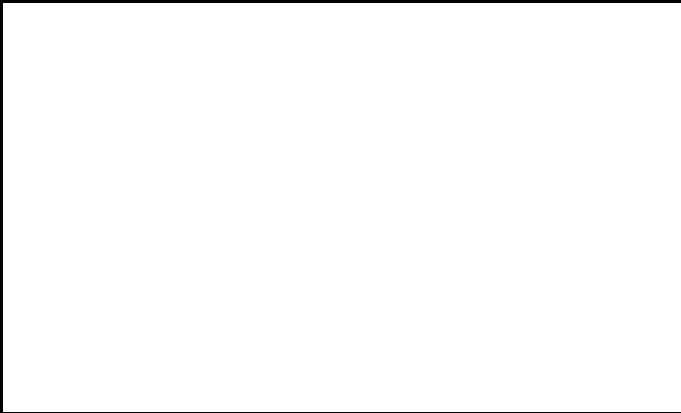
2

3

1 – жылы

2 – апта

3 – өнімнің жеке нөмірі



CE ISO9001 : 2000 EAC