

ЭЛЕКТРЫЧНАЯ/  
ІНДУКЦЫЙНАЯ ЎБУДАВАЛЬНАЯ  
ВАРАЧНАЯ ПАВЕРХНЯ

**BY**

## ІНСТРУКЦЫЯ

Мадэлі

PE-605, PI-605

па ўсталяванні, эксплуатацыі і нагляду

ЭЛЕКТРЛІК/ИНДУКЦИЯЛЫҚ  
КІРІКТІРМЕ ПІСІРУ БЕТТЕРІ  
орнату, пайдалану және күту бойынша

**KZ**

## НҰСҚАУЛЫҚ

Үлгілер

PE-605, PI-605

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ/  
ИНДУКЦИОННЫЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ  
ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

**RU**

## ИНСТРУКЦИЯ

Модели

PE-605, PI-605

по установке, эксплуатации и уходу

<b>BY</b>	. . . . .	<b>1</b>
<b>KZ</b>	. . . . .	<b>27</b>
<b>RU</b>	. . . . .	<b>53</b>

## Паважаны, пакупнік!

Мы дзякуем Вам за выбар электрычнай (PE-605) / індукцыйнай (PI-605) варачнай паверхні швейцарскай гандлёвай маркі MBS.

Калі ласка, уважліва азнаёмцеся з дадзенай Інструкцыяй перад пачаткам карыстання. Мантаж і падлучэнне варачнай паверхні мусяць выконвацца толькі кваліфікаваным спецыялістам у адпаведнасці з правіламі, выкладзенымі ў дадзенай Інструкцыі. Вытворца (пастаўшчык) не нясе адказнасці у выпадку паломкі ці пашкоджання выраба ў выніку незахавання дадзенай Інструкцыі.

Дадзеная інструкцыя была распрацавана для забеспячэння Вашай бяспекі і бяспекі атачальных. Таму, мы просім Вас уважліва яе прачытаць, перад тым як усталяваць прыбор і пачаць ім карыстацца. Захавайце дадзеную інструкцыю, каб пры неабходнасці звяртацца да яе потым. Калі прыбор будзе прададзены ці перададзены іншай асобе, пераканайцеся, што дадзеная інструкцыя была перададзена новаму ўладальніку.

## Усталяванне

- Усталяванне прыбора і яго падлучэнне да электрычнай і газавай сеткам павінны выконвацца толькі **КВАЛІФІКАВАНЫМ СПЕЦЫЯЛІСТАМ**. Перад выкананнем любых аперацый трэба праверыць, што прыбор **АДКЛЮЧАНЫ** ад электрычнай сеткі.
- Недапушчальна спрабаваць змяніць характарыстыкі дадзенай прадукцыі.
- Пасля таго, як прыбор быў распакаваны, пераканайцеся, што ён не мае пашкоджанняў, ды электрычныя кантакты ў ідэальным стане. У адваротным выпадку, звяжыцеся з прадаўцом.
- Вытворца не нясе адказнасці за невыкананне мер засцярогі і тэхнікі бяспекі.
- Прыбор павінен падлучацца да сеткі з заземленнем.
- Перад тым, як пачаць выкарыстоўваць прыбор, зніміце ўсе цэтлікі і ахоўную плёнку звонку і ўнутры прыбора.

## Эксплуатацыя

- Дадзеная прадукцыя распрацавана для прыгатавання ежы, для непрафесійнага выкарыстання. Яе не варта выкарыстоўваць для іншых мэт.
- Пасля выкарыстання прыбора, пераканайцеся, што Вы яа выключылі.
- Калі вы выкарыстоўваеце электрычную разетку побач з дадзеным прыборам, паклапаціцеся, каб кабелі прыбораў, якімі Вы карыстаецеся, не краналіся яго і знаходзіліся дастаткова далёка ад гарачых частак прыбора.
- Ніколі не выкарыстоўвайце дадзены прыбор для абагравання памяшкання.

## **Бяспека дзяцей**

- Дадзены прыбор павінен выкарыстоўвацца толькі паўналетнімі асобамі. Паклапаціцеся пра тое, каб дзеці не мелі доступу да прыбора.
- Адкрытыя часткі дадзенага прыбора награвваюцца падчас прыгатавання ежы і застаюцца гарачымі на працягу некаторага часу пасля выключэння. Не падпускайце дзяцей да прыбора, пакуль ён не астыне.

## **Ачыстка і абслугоўванне**

- Падтрымлівайце прыбор у чыстым стане. Забруджванне харчовымі рэшткамі недапушчальна, бо гэта можа прывесці да рызыкі ўзнікнення пажару.
- Імкніцеся пазбягаць траплення цукру ці салодкіх сумесяў на гарачую варачную паверхню. Ніколі не размяшчайце рэчывы ці матэрыялы, якія могуць расплавіцца, на варачнай паверхні. Калі гэта ўсё ж такі адбылося, неадкладна выключыце прыбор і здыміце расплаўлены матэрыял з дапамогай скрабка, пакуль зона нагрэву яшчэ гарачая, каб прадухіліць яе пашкоджанне. Калі керамічная паверхня не будзе вычышчана неадкладна, можа ўтварыцца напластанне, якое будзе немагчыма выдаліць пасля таго, як паверхня астыне.

## **Сэрвіснае абслугоўванне і запасныя часткі**

- У выпадку ўзнікнення няспраўнасцяў. Ніколі не спрабуйце самастойна чыніць прыбор. Некваліфікаваны рамонт можа прывесці да пашкоджанняў і няшчасных выпадкам. У першую чаргу звярніцеся да зместа дадзенай Інструкцыі. Калі Вы не змаглі знайсці ў ім неабходнай інфармацыі, звярніцеся ў найблжэйшы сэрвісны цэнтр. Сэрвіснае абслугоўванне дадзенага прыбора павінна вырабляцца толькі ў аўтарызаваным тэхнічным сэрвісным цэнтры. Заўсёды патрабуйце выкарыстання арыгінальных запчастак.

## **Утылізацыя прыбора**

- Прыбор выраблены з матэрыялаў, якія з'яўляюцца экалагічна бяспечнымі. Прыняўшы рашэнне пра замену прыбора новым, звярніцеся ў арганізацыі, якія займаюцца ўтылізацыяй дадзенага тыпу тэхнікі.
- Калі ласка, надайце свой унёсак у ахову навакольнага асяроддзя.



**ЗМЕСТ**

1. ПАПЯРЭДЖАННІ АДНОСНА БЯСПЕЧНАГА ВЫКАРЫСТАННЯ
2. АГУЛЬНАЕ АПІСАННЕ ВЫРАБА
3. НЕКАЛЬКІ СЛОЎ ПРА ПРЫГАТАВАННЕ ЕЖЫ НА ІНДУКЦЫЙНЫХ ПАНЭЛЯХ (ДЛЯ РІ-605)
4. ВЫБАР АДПАВЕДНАГА ПОСУДУ (ДЛЯ РІ-605)
5. ВЫКАРЫСТАННЕ НАБЫТАЙ ІНДУКЦЫЙНАЙ/КЕРАМІЧНАЙ ВАРАЧНАЙ ПАНЭЛІ
6. БЛАКАВАННЕ СРОДКАЎ КІРАВАННЯ
7. АЎТАМАТЫЧНАЕ ВЫКЛЮЧЭННЕ (ДЛЯ РЕ-605)
8. ВЫКАРЫСТАННЕ ТАЙМЕРА
9. РЭКАМЕНДАЦЫІ ПА ПРЫГАТАВАННІ ЕЖЫ
10. УСТАЛЁЎКІ ЎЗРОЎНЯ НАГРЭВУ
11. ДАГЛЯД І ЧЫСТКА
12. ПАРАДЫ І РЭКАМЕНДАЦЫІ
13. ІНДЫКАЦЫЯ НЯСПРАЎНАСЦЯЎ І ПРАВЕРКА (ДЛЯ РІ-605)
14. ТЭХНІЧНАЯ СПЕЦЫФІКАЦЫЯ
15. УСТАЛЯВАННЕ
16. ГАРАНТЫЯ

# 1. ПАПЯРЭДЖАННІ АДНОСНА БЯСПЕЧНАГА ВЫКАРЫСТАННЯ

Ваша бяспека важная для нас. Перад выкарыстаннем набытай варачнай панэлі неабходна ўважліва азнаёміцца з дадзенай інфармацыяй.

## 1.1. Усталяванне

### 1.1.1. Небяспека паразы электрычным токам

- Адключыце прыладу ад сеткі электрасілкавання перад правядзеннем любых прац з прыладай ці перад яго тэхнічным абслугоўваннем.
- Падлучэнне да надзейнай правадной сістэмы заземлення з'яўляецца неабходным і абавязковым.
- Змены побытавай сістэмы электраправодкі павінны вырабляцца толькі кваліфікаваным электрыкам.
- Незахаванне гэтых правіл можа прывесці да паразы электрычным токам ці да смерці.

### 1.1.2. Пагроза парэзаў

- Праяўляйце асцярожнасць – краі панэлі вострыя.
- Неасцярожнасць можа прывесці да траўмаў і парэзам.

### 1.1.3. Важныя правілы тэхнікі бяспекі

- Перад усталёўкай ці выкарыстаннем прылады неабходна ўважліва азнаёміцца з дадзенымі інструкцыямі.
- Ніколі не мясцуйце на прыладзе гаручыя матэрыялы ці вырабы.
- Дадзеную інфармацыю неабходна давесці да звесткі асобы, адказнай за ўсталяванне прылады, бо гэта можа зменшыць выдаткі на ўсталёўку.
- Для выключэння небяспекі прылада неабходна ўсталёўваць у адпаведнасці з дадзенымі інструкцыямі па ўсталёўцы.
- Прылада павінна быць усталявана і заземлена належным чынам толькі тварам, якія валодаюць дастатковай кваліфікацыяй.
- Прылада варта падлучаць да ланцуга з усталяваным уступным выключальнікам, якія забяспечваюць поўнае адключэнне ад сеткі электрасілкавання.
- Няправільна вырабленае ўсталяванне прылады пацягне за сабой адмену гарантыйных абавязацельстваў.

## 1.2. Эксплуатацыя і тэхнічнае абслугоўванне

### 1.2.1. Небяспека паразы электрычным токам

- Забараняецца гатаваць ежу на зламанай ці якая парэпалася варачнай панэлі. Калі паверхня варачнай панэлі зламалася ці мае расколіны, панэль варта неадкладна адключыць ад сеткі электрасілкавання (насценны перамыкач) і звязацца з кваліфікаваным тэхнічным адмыслоўцам.

- Перад правядзеннем чысткі ці тэхнічнага абслугоўвання варачную панэль неабходна выключыць з дапамогай насценнага перамыкача.
- Незахаванне гэтых правіл можа прывесці да паразы электрычным токам ці да смерці.

### 1.2.2. Пагроза здароўю

- Прылада адпавядае стандартам па электрамагнітнай бяспецы.
- Тым не менш, тварам са стымулятарамі працы сэрца ці іншымі электрычнымі імплантаванымі прыборамі (напрыклад, инсуліновыя помпы) перад выкарыстаннем прылады неабходна пракансультавацца ў які лечыць лекара ці вытворцы імплантаванага прыбора, каб пераканацца ў адсутнасці ўздзеяння электрамагнітнага поля на імплантаваны прыбор.
- Незахаванне гэтай рэкамендацыі можа прывесці да смерці.

### 1.2.3. Небяспека ад гарачай паверхні

- Падчас эксплуатацыі даступныя часткі прылады становяцца досыць гарачымі і могуць выклікаць апёкі.
- Да астуджэння паверхні варта не дапушчаць кантакту са шкляной панэллю частак цела, адзежы ці любых прадметаў, акрамя кухоннага посуду.
- Металічныя прадметы, такія як нажы, відэльцы, лыжкі і вечкі рондаляў не варта класці на паверхню варачнай панэлі, бо яны могуць нагрэцца.
- Не падпускайце дзяцей да прылады.
- Ручкі рондаляў могуць быць гарачымі пры дакрананні. Пераканайцеся ў тым, што ручкі не навісаюць над іншымі ўключанымі фаеркамі. Не падпускайце дзяцей да ручак посуду.
- Невыкананне гэтай рэкамендацыі вядзе да атрымання апёкаў і абварвання.

### 1.2.4. Пагроза парэзаў

- Лязо скрабка паверхні панэлі мае брытравую вастрыню і адкрываецца са здыманнем ахоўнага вечка. Выконвайце лімітавую асцярожнасць і заўсёды захоўваеце яго ў бяспецы і ўдалечыні ад дзяцей.
- Неасцярожнасць можа прывесці да траўмаў і парэзам.

### 1.2.5. Важныя правілы тэхнікі бяспекі

- Пры выкарыстанні прылады забараняецца пакідаць яго без нагляду. Выкіпанне выклікае з'яўленне дыму і тоўстых слядоў на паверхні варачнай панэлі, якія могуць загарэцца.
- Забараняецца выкарыстоўваць прылада ў якасці працоўнай паверхні ці паверхні для захоўвання.
- Забараняецца пакідаць на прыладзе любыя прадметы ці кухоннае начынне.
- Не змяшчайце і не пакідайце ніякіх намагнічвальных прадметаў (напрыклад, крэдытныя карты, карты памяці) ці электронныя прылады (напрыклад, кампутары, MP3 прайгравальнікі) поруч прылады, так на іх можа ўздзейнічаць электрамагнітнае поле.

- Забараняецца выкарыстоўваць набытая прылада для награвання ці сталага абагравання памяшкання.
- Пасля выкарыстання заўсёды адключайце фаеркі і саму варачную панэль паводле апісання ў дадзеным кіраўніцтве (г.зн., выкарыстоўваючы сэнсарныя сродкі кіравання). Не варта належаць на адключэнне фаерак функцыяй выяўлення кухоннага посуду пры здыманні апошняй.
- Не дазваляйце дзецям гуляць з прыладай ці сядзець, стаяць ці ўзбірацца на яго.
- Не захоўваеце ў шафках над прыладай прадметы, якія могуць уяўляць цікавасць для дзяцей. Дзеці могуць атрымаць сур'ёзныя траўмы, калі забяруцца на прыладу.
- У зоне выкарыстання прылады забараняецца пакідаць дзяцей адных ці без увагі.
- Дзеці ці асобы з фізічнымі абмежаваннямі, якія скарачаюць іх магчымасці ў выкарыстанні прылады, павінны суправаджацца адказнай і кампетэнтнай асобай для іх інструктавання ў выкарыстанні прылады. Інструктар павінен пераканацца ў тым, што яны могуць выкарыстоўваць прыладу без небяспекі для іх саміх ці атачальнай іх прасторы.
- Забараняецца рамантаваць ці замяняць любыя дэталі прылады, калі гэта адмыслова не рэкамендавана ў кіраўніцтве. Усе іншыя аперацыі тэхнічнага абслугоўвання выконваюцца кваліфікаваным тэхнічным адмыслоўцам.
- Забараняецца выкарыстоўваць паравы ачышчальнік для чысткі варачнай панэлі.
- Забараняецца ставіць і губляць цяжкія прадметы на варачную панэль.
- Забараняецца стаяць на варачнай панэлі.
- Забараняецца выкарыстоўваць патэльні са шчарбінамі і працягваць патэльні па шкляной індукцыйнай паверхні, паколькі гэта можа пакінуць драпіны на шкле.
- Забараняецца выкарыстанне металічных вяхотак для чысткі кухоннага посуду ці любых іншых грубіянак абразіўных якія чысцяць сродкаў для ачысткі варачнай панэлі, паколькі яны могуць пакінуць драпіны на шкляной індукцыйнай паверхні.
- Пры пашкоджанні шнура сілкавання вытворца, яго сэрвісны агент ці іншы кваліфікаваны твар павінны вырабіць замену для ўхілення небяспекі.
- Прылада прызначана для выкарыстання ў хатніх умовах і аналагічных выглядах ужывання, напрыклад: – кухонныя зоны для персанала ў цэхах, офісах і іншых працоўных умовах; – на фермах; – гасцямі ў гатэлях, матэлях і іншых аб'ектах жыллага тыпу; – гасцініцах тыпу “пасцеля і сняданак”.

**ПАПЯРЭДЖАННЕ:** Дадзены прыбор і яго адкрытыя для доступу часткі награвуюцца падчас эксплуатацыі.

Варта выяўляць асцярожнасць, каб пазбегнуць дакрананні да награвальных элементаў.

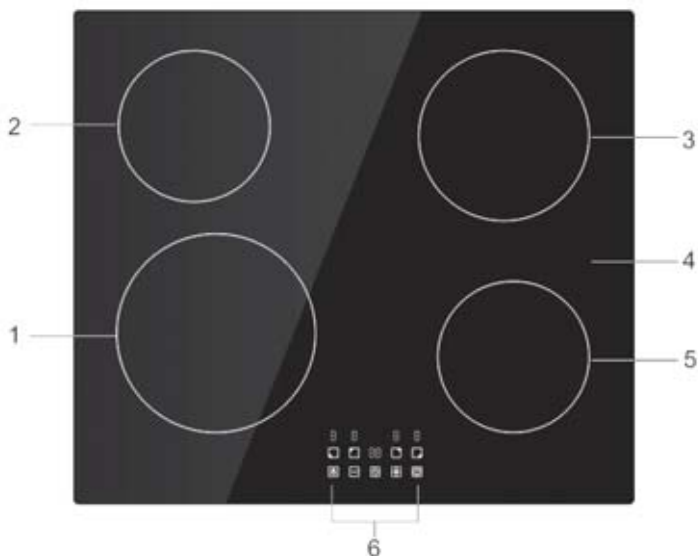
Дзеці да 8 гадоў не павінны знаходзіцца зблізка прылады без бесперапыннага нагляду.

- Дапушчаецца выкарыстанне прыбора дзецьмі старэй 8 гадоў і людзьмі з абмежаванымі фізічнымі, рухальнымі і разумовымі здольнасцямі, а таксама людзьмі, не мелымі дастатковага досведу ці ведаў для яго выкарыстання, толькі пад наглядам ці пасля навучання карыстанню прыборам і пры ўмове ўсведамлення злучаных з ім небяспек.
- Не дазваляйце дзецям гуляць з прыладай. Дзецям забаронена чысціць электрапрыбор і выконваць яго тэхнічнае абслугоўванне без адпаведнага нагляду.

- **ПАПЯРЭДЖАННЕ:** Прыгатаванне ежы на варачнай панэлі з выкарыстаннем тлушчу ці маслы, выраблянае без нагляду, небяспечна і можа прывесці да пажару. **НІ Ў ЯКІМ РАЗЕ** не спрабуйце патушыць агонь вадой! Выключыце прыладу а затым накрыйце полымя, напрыклад, вечкам ці супрацьпажарнай кошмой.
- **ПАПЯРЭДЖАННЕ:** Небяспека пажару: не захоўваеце прадметы на варачнай паверхні.
- Папярэджанне: Калі паверхня трэснула, адключыце прыладу ад сеткі сілкавання для прадухілення паразы электрычным токам; для паверхняў панэлі са шклокерамікі ці аналагічнага матэрыялу, які абараняе дэталі пад напругай.
- Забараняецца выкарыстоўваць паравы ачышчальнік.
- Прылада не прызначана для эксплуатацыі з дапамогай вонкавага таймера ці асобнай сістэмы дыстанцыйнага кіравання.

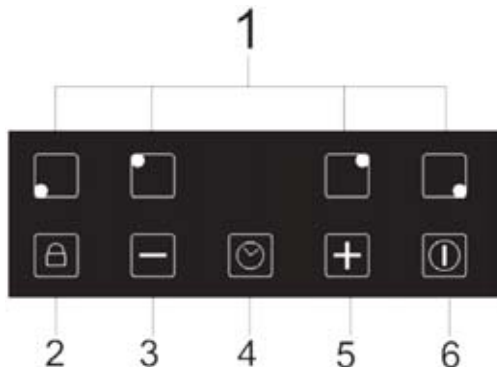
## 2. АГУЛЬНАЕ АПІСАННЕ ВЫРАБА

### 2.1. Выгляд зверху



1. Зона макс. 2000 Вт (1800 Вт – для PE-605)
2. Зона макс. 1500 Вт (1200 Вт – для PE-605)
3. зона макс. 1800 Вт
4. Шкляная панэль
5. Зона макс. 1500 Вт (1200 Вт – для PE-605)
6. Панэль кіравання

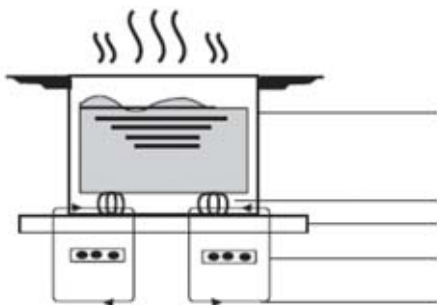
## 2.2. Панель кіравання



1. Кнопкі выбару зон нагрэву
2. Блакаванне кнопак
3. Кнопка “мінус”
4. Кнопка кіравання таймерам
5. Кнопка “плюс”
6. Кнопка УКЛ./ВЫКЛ.

## 3. НЕКАЛЬКІ СЛОЎ ПРА ПРЫГАТАВАННЕ ЕЖЫ НА ІНДУКЦЫЙНЫХ ПАНЭЛЯХ (ДЛЯ РІ-605)

Тэхналогія прыгатавання ежы на індукцыйных панэлях бяспечная, прагрэсiўная, эфектыўная і эканамічная. Тэхналогія заснавана на тым, што за кошт электрамагнітных ваганняў награванне адбываецца непасрэдна ў посудзе, а не ўскосна за кошт награвання паверхні шкла. Шкло награваецца толькі дзякуючы таму, што ў канчатковым выніку яго награвае посуд.



металічны рондаль

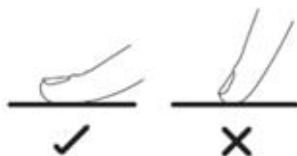
магнітны контур

панэль са шклокерамікі

індукцыйная шпулька

### 3.1. Выкарыстанне сэнсарных органаў кіравання

- Органы кіравання адгукаюцца на дакрананне, таму вам не трэба прыкладаць ніякіх высілкаў.
- Выкарыстоўвайце падушачку пальца, а не яго канчатак.
- Пры кожнай фіксацыі дакранання вы будзеце чуць танальны гукавы сігнал.
- Сочыце, каб органы кіравання заўсёды былі чыстымі і сухімі і каб іх не зачынялі якія-небудзь староннія прадметы (напрыклад, кухоннае начынне ці тканіна). Нават плёнка вады можа абцяжарыць працу органаў кіравання.



#### 4. ВЫБАР АДПАВЕДНАГА ПОСУДУ (ДЛЯ PI-605)

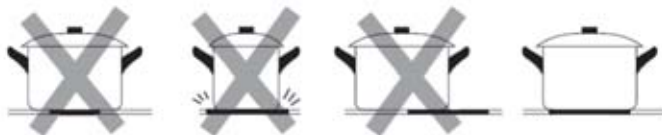
- Выкарыстоўвайце толькі посуд з дном, прыдатным для прыгатавання ежы на індукцыйных варачных паверхнях. Шукайце знак, які пазначае магчымасць ужывання на індукцыйных панэлях, на пакаванні ці на дне посуду.
- Вы можаце вызначыць, ці прыдатная посуд для выкарыстання на індукцыйных панэлях, правядучы выпрабаванне з магнітам. Перасоўвайце магніт у кірунку да падставы посуду.
- Калі магніт прыцягваецца – посуд прыдатны для выкарыстання на індукцыйных панэлях.
- Калі ў вас няма магніта:
  1. Наліце трохі воды ў посуд, якую вы жадаеце праверыць.
  2. Вынікайце пакрокавым указаннем часткі “Пачатак прыгатавання ежы”.
  3. Калі дысплей не міргае, а вада награвяецца, значыць, посуд падыходзіць.
- Посуд, вырабленая з наступных матэрыялаў, непрыдатная для выкарыстання: чыстая нержавелая сталь, алюміній ці медзь без магнітнай падставы, шкло, дрэва, парцалян, кераміка і гліняны посуд.

Памер варачнай паверхні (мм)	Мінімальны памер варачнай паверхні (дыяметр у мм)
160	120
180	140
210	160
280	220

Не выкарыстоўвайце посуд са шкарбінамі на дне ці са скрыўленай падставай.



Пераканаўцеся ў тым, што дно посуду гладкае, шчыльна прылягае да шкла і па памеры адпавядае варачнай зоне. Выкарыстоўвайце посуд з дыяметрам, якія супадаюць па памеры з графічна пазначанай мяжой абранай зоны. Пры выкарыстанні трохі шырэйшага посуду энергія будзе расходвацца з максімальнай эфектыўнасцю. Пры выкарыстанні посуду меншага памеру, чым у зон прыгатавання ежы, эфектыўнасць можа быць ніжэй чаканай. Посуд з дыяметрам дна менш 140 мм можа быць не распазнана варачнай панэллю. Заўсёды размяшчайце посуд па цэнтры варачнай зоны.



Заўсёды паднімайце посуд з індукцыйнай варачнай панэлі ўгару – не слізгаеце дном па паверхні панэлі, паколькі гэта можа падрапаць шкло.



## 5. ВЫКАРЫСТАННЕ НАБЫТАЙ ІНДУКЦЫЙНАЙ/КЕРАМІЧНАЙ ВАРАЧНАЙ ПАНЭЛІ

### 5.1. Пачатак прыгатавання ежы

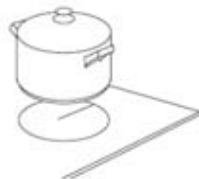
1. Дакраніцеся кнопкі УКЛ/ВЫКЛ.

Пасля ўключэння сілкавання гукавы сігнал прагучыць адзін раз, на ўсіх дыспляях будзе адлюстроўвацца “ – ці “ -- “, паказваючы на тое, што керамічная/індукцыйная варачная панэль перайшла ў рэжым чакання..



2. Пастаўце падыходны посуд на варачную зону, якую вы жадаеце выкарыстоўваць.

- Пераканайцеся ў тым, што дно посуду і паверхня варачнай зоны чыстыя і сухія.



3. Дакраніцеся да кнопкі кіравання выбарам зоны нагрэву, і індыкатар поруч кнопкі пачне міргаць.



4. Абярыце наладу нагрэву націскам кнопкі кіравання – ці +.

- Калі вы не ўсталюеце значэнне нагрэву на працягу 1 хвіліны, індукцыйная варачная панэль аўтаматычна адключыцца. У гэтым выпадку вам прыйдзецца зноў пачаць з кроку 1.
- Вы можаце змяняць велічыню нагрэву ў любы час падчас прыгатавання ежы.



### 5.2. Калі дысплей міргае напераменку з наладай нагрэву (для PI-605)

Гэта азначае, што:

- вы не паставілі посуд на абраную варачную зону ці
- выкарыстоўваемы вамі посуд не падыходзіць для індукцыйнай варачнай панэлі, ці
- посуд занадта малы для варачнай зоны ці ўсталюваны на ёй не па цэнтры.

Пакуль на варачнай панэлі не будзе ўсталювана падыходны посуд, нагрэў вырабляцца не будзе.

Дысплей аўтаматычна адключыцца праз 1 хвіліну, калі на варачную паверхню не будзе ўсталювана падыходны посуд.

### 5.3. Па завяршэнні гатавання

1. Дакраніцеся да кнопкі кіравання выбарам той зоны нагрэву, якую вы жадаеце выключыць.





2. Выключыце варачную зону перасоўваннем да “0” ці сумесным дакрананнем да “-” і “+”. Пераканайцеся ў тым, што дысплей паказвае “0”.



3. Адключыце ўсю варачную панэль, дакрануўшыся да кнопкі УКЛ./ВЫКЛ.



4. Сцеражыцеся дакранання да гарачых паверхняў.

Падпаленая літара “H” пазначае гарачую для дакранання зону. Яна загасне пасля таго, як паверхня астыне да бяспечнай тэмпературы. Гэту функцыю таксама можна ўжываць у мэтах энергазахавання – калі вы жадаеце нагрэць іншы посуд, выкарыстоўвайце тыя зоны паверхні, якія яшчэ не астылі.



## 6. БЛАКАВАННЕ СРОДКАЎ КІРАВАННЯ

- Вы можаце заблакаваць кнопкі кіравання, каб не дапусціць ненаўмыснага выкарыстання (напрыклад, калі дзеці могуць выпадкова ўключыць варачныя зоны).
- Пры блакаванні кнопак кіравання ўсе кнопкі, за выключэннем кнопкі УКЛ./ВЫКЛ, адключаюцца.

### 6.1. Каб заблакаваць кнопкі кіравання

Дакраніцеся да кнопкі блакавання. Індыкатар таймера пачне паказваць “Lo”.

### 6.2. Каб разблакаваць кнопкі кіравання

1. Пераканайцеся, што індукцыйная варачная панэль уключана.
2. Дакраніцеся да кнопкі блакавання і некаторы час утрымлівайце яе націснутай.
3. Зараз вы зноў можаце карыстацца індукцыйнай варачнай панэллю.

Калі варачная панэль знаходзіцца ў рэжыме блакавання, усе кнопкі адключаны, акрамя кнопкі УКЛ./ВЫКЛ, заўсёды можна адключыць панэль з дапамогай кнопкі УКЛ./ВЫКЛ у аварыйнай сітуацыі, але для наступнай аперацыі спачатку трэба разблакаваць панэль.

### 6.3. Папярэджанне пра рэшткавы нагрэў (для PE-605)

Калі пліта працуе ўжо нейкі час, то ў ёй узнікае некаторае рэшткавае цяпло. Пра гэта апавяшчае знак “H”.

## 7. АўТАМАТЫЧНАЕ ВЫКЛЮЧЭННЕ (ДЛЯ PE-605)

Яшчэ адной ахоўнай функцыяй варачнай панэлі з'яўляецца аўтаматычнае выключэнне. Яно спрацоўвае кожны раз, калі вы забываеце выключыць фаерку. Час адключэння па змаўчання паказана ў табліцы ніжэй.

Узровень магутнасці	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартнае абмежаванне часу працы (гадзіны)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

### 7.1. Абарона ад перагрэву (для PI-605)

Убудаваны датчык тэмпературы можа кантраляваць тэмпературу ўсярэдзіне індукцыйнай варачнай панэлі. Пры выяўленні залішняй тэмпературы праца індукцыйнай варачнай панэлі будзе аўтаматычна спынена.

### 7.2. Выяўленне невялікіх прадметаў (для PI-605)

Калі на пліце будзе пакінута посуд неадпаведнага памеру ці немагнітная посуд (напрыклад, з алюмінія) ці іншыя невялікія прадметы (напрыклад, нож, відэлец, ключ), варачная паверхня аўтаматычна будзе перакладзена ў рэжым чакання на працягу 1 хвіліны.

### 7.3. Аўтаматычнае ахоўнае адключэнне (для PI-605)

Аўтаматычнае адключэнне з'яўляецца ахоўнай функцыяй для забеспячэння бяспекі вашай індукцыйнай варачнай панэлі. Яна аўтаматычна выключыцца, калі калі-небудзь вы забудзецеся выключыць яе самі. Стандартны час працы для розных узроўняў магутнасці паказана ў прыведзенай ніжэй табліцы:

Узровень магутнасці	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартнае абмежаванне часу працы (гадзіны)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Пры здыманні посуду індукцыйная варачная панэль неадкладна спыніць нагрэў і аўтаматычна выключыцца праз 2 хвіліны.

**Асобы з кардыёстымулятарамі да пачатку карыстання індукцыйнай варачнай панэллю павінны пракансультавацца з лекарам.**

## 8. ВЫКАРЫСТАННЕ ТАЙМЕРА

Вы можаце выкарыстоўваць таймер двума рознымі спосабамі:

- як таймер зваротнага адліку. У гэтым выпадку таймер не будзе адключаць ніводную з зон нагрэву, калі выстаўлены час міне.
- як таймер на выключэнне варачных зон па заканчэнні зададзенага часу.
- На таймеры можна выставіць любы час да 99 хвілін.

### 8.1. Выкарыстанне таймера для зваротнага адліку

Калі вы не абралі ніводную з варачных зон

1. Пераканайцеся ў тым, што варачная панэль уключана.

**ЗАЎВАГА:**

таймер зваротнага адліку можна выкарыстоўваць, нават калі ніводная з варачных зон не абрана.

2. Дакраніцеся да кнопкі кіравання таймерам.

На дысплей адлюструецца значэнне "10". Пры гэтым "0" будзе міргаць.



3. Усталюйце значэнне часу дакрананнем да кнопкі "-" ці "+", напрыклад, 5.



4. Ізноў краніце кнопку кіравання таймерам, і замігніць "1".

5. Усталюйце час, крануўшы кнопку "-" ці "+", напрыклад, 9.

Зараз таймер усталяваны на 95 хвілін.



6. Пасля таго, як час будзе зададзена, зваротны адлік часу пачнецца адразу ж.

На дысплей будзе паказаны час, які застаецца.

7. Пасля таго, як зададзены час міне, на працягу 30 секунд будзе гучаць гукавы сігнал, і індыкатар таймера будзе паказваць "--".



## 8.2. Налада таймера на выключэнне адной ці некалькіх варачных зон

**Калі таймер усталяваны для адной зоны:**

1. Дакраніцеся да кнопкі кіравання выбарам зоны нагрэву, для якой вы жадаеце ўсталяваць таймер.



2. Дакраніцеся да кнопкі кіравання таймерам.

На дысплей адлюструецца значэнне "10". Пры гэтым "0" будзе міргаць



3. Усталюйце значэнне часу дакрананнем да кнопкі "-" ці "+", напрыклад, 5



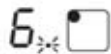
4. Ізноў краніце кнопку кіравання таймерам, і замігніць "1".

5. Усталюеце час, крануўшы кнопкі "-" ці "+", напрыклад, 9.  
Зараз таймер усталяваны на 95 хвілін.



6. Пасля таго, як час будзе зададзена, неадкладна пачнецца зваротны адлік часу.  
На дысплеі будзе паказана пакінуты час.

ЗАЎВАГА: Побач з паказальнікам узроўня магутнасці загарыцца чырвоная кропка, паказваючы на тое, што гэта зона абрана.



7. Па заканчэнні часу прыгатавання адпаведная варачная зона будзе аўтаматычна адключана.



Іншыя варачныя зоны працягнуць працаваць, калі раней яны былі ўключаны.

### Калі таймер усталяваны для некалькіх зон:

1. Калі адначасова вы ўсталёўваеце час для некалькіх варачных зон, побач з паказальнікамі магутнасці адпаведных зон загорацца кропкі. На індыкатары будзе паказана значэнне для найменшага таймера. Кропка адпаведнай зоны будзе міргаць.



(усталяваны на 15 хвілін)



(усталяваны на 45 хвілін)

2. Пасля таго, як час зваротнага адліку міне, якая адпавядае зона выключыцца. Пасля гэтага будзе паказана значэнне новага найменшага таймера, а кропка адпаведнай зоны пачне міргаць.



Дакраніцеся кнопкі выбару зоны нагрэву, і індыкатар таймера пакажа значэнне для адпаведнай зоны.

### 8.3. Адключэнне таймера

1. Дакраніцеся да кнопкі кіравання выбарам зоны нагрэву, для якой вы жадаеце скінуць таймер.



2. Пасля дакранання да кнопкі кіравання таймерам індыкатар пачне міргаць.



3. Націсніце кнопку "-" і ўсталюеце таймер на "00". Таймер адключыцца.

## 9. РЭКАМЕНДАЦЫІ ПА ПРЫГАТАВАННІ ЕЖЫ

### 9.1. Рады па прыгатаванні ежы

- Калі ежа, якая гатуецца, пачне закіпаць, паменшыце значэнне тэмпературы.
- Накрыванне посуду вешкам дазваляе скараціць час, якое выдаткоўваецца на прыгатаванне, а таксама эканоміць энергію.
- Зводзіце да мінімуму аб'ёмы вадкасці ці тлушчу для памяншэння часу прыгатавання.
- Пачынайце гатаваць ежу пры высокіх значэннях магутнасці і змяншайце гэтыя значэнні, калі ежа выгрэецца.

#### 9.1.1. Кіпенне на павольным агні, прыгатаванне рысу

- Кіпенне на павольным агні адбываецца ніжэй кропкі закіпання, пры тэмпературы прыкладна 85°C, калі бурбалкі проста час ад часу паднімаюцца да паверхні вадкасці. Гэта ключавая ўмова для прыгатавання дэлікатесных супаў і далікатных тушэных страў, паколькі густ і пах утворацца толькі пры адсутнасці перагрэву ежы. Ніжэй кропкі кіпення варта гатаваць таксама соусы на аснове яйкаў і з загушчальнікамі з пакуты.
- Для прыгатавання некаторых страў, уключаючы варэнне рысу метадам паглынання, можа запатрабавацца ўсталёўка значэнняў больш высокіх, чым мінімальныя, каб гарантаваць правільную прыгатаванне стравы на працягу рэкамендаванага часу.

#### 9.1.2. Абсмажванне стэйкаў

Для прыгатавання смачнага і сакавітага стэйка можна:

1. Пакінуць мяса пры пакаёвай тэмпературы прыкладна на 20 хвілін да пачатку прыгатавання.
2. Разагрэць патэльню з цяжкім дном.
3. Нацерці маслам абодва бакі стэйка. Пырснуць невялікую колькасць масла на распаленую патэльню і пасля гэтага пакласці мяса на патэльню.
4. Падчас прыгатавання перавярнуць стейк толькі адзін раз. Дакладны час прыгатавання будзе залежаць ад таўшчыні стэйка і жаданай ступені яго прожаркі. Гэты час можа вар'іравацца ў межах ад 2 да 8 хвілін на кожны бок. Для таго, каб праверыць ступень гатовасці стэйка, націсніце на яго – чым больш цвёрдым ён здаецца, тым больш прапражаным ён будзе.
5. Пакіньце стейк на нагрэтай талерцы на некалькі хвілін, каб ён мог адпачыць і стаць больш далікатным перад падачай на стол.

#### 9.1.3. Для хуткага абсмажвання з пастаянным перамешваннем

1. Абярыце кацялок з плоскім дном, падыходны для выкарыстання на індукцыйнай ці керамічнай панэлі, або вялікую патэльню.
2. Загадзя падрыхтуйце ўсе інгрэдыенты і абсталюванне. Абсмажванне са сталым перамешваннем павінна вырабляцца вельмі хутка. Пры прыгатаванні вялікіх аб'ёмаў рыхтуйце ежу некалькімі больш маленькімі порцыямі.
3. Папярэдне разагрэіце посуд і дадайце ў яе дзве сталовыя лыжкі масла.
4. Спачатку прыгатуйце любое мяса, адкладзяце яго і захоўвайце ў цёплым стане.
5. Хутка абсмажце гародніну, увесь час змешваючы. Калі яны стануць гарачымі, але ўсё яшчэ хрумсткімі, паменшыце магутнасць варачнай зоны, пакладзяце мяса зваротна ў посуд і дадайце соус.

6. Акуратна перамяшайце інгрэдыенты, каб яны цалкам выгрэліся.
7. Неадкладна падавайце да стала.

## 10. УСТАЛЁЎКІ ЎЗРОЎНЯ НАГРЭВУ

Прыведзеныя ніжэй усталёўкі з'яўляюцца вылучна рэкамендацыйнымі. Дакладныя ўсталёўкі будуць залежаць ад некалькіх фактараў, уключаючы выкарыстоўваны посуд і аб'ёмы прыгатавання ежы. Эксперыментуйце з вашай індукцыйнай/керамічнай варачнай панэллю, каб вызначыць налады, якія падыходзяць вам лепш за ўсё.

Усталёўванне ўзроўня нагрэву	Прыдатнасць
1 - 2	- асцярожнае нагрэванне невялікіх аб'ёмаў ежы - расплаўленне шакаладу, маслы і іншых хутка якія згараюць харчовых прадуктаў - асцярожнае кіпячэнне на павольным агні - павольнае разагрэванне
3 - 4	- паўторны падагрэў - хуткае кіпячэнне на павольным агні - прыгатаванне рыс
5 - 6	- падсмажванне бліноў
7 - 8	- пасераванне - прыгатаванне макарон
9	- хуткае абсмажванне з перамешваннем - абсмажванне - давядзенне супаў да кіпення - кіпячэнне вады

## 11. ДАГЛЯД І ЧЫСТКА

Што?	Як?	Важная інфармацыя!
Штодзённыя забруджванні шкла (адбіткі пальцаў, меткі, плямы ад ежы і праліцці на шкло вадкасцяў, якія не змяшчаюць цукар)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Адключыце электрасілкаванне варачнай панэлі.</li> <li>2. Вырабіце ачышчальнік для варачных панэляў, пакуль шкло яшчэ цёплае (але не гарачэй!)</li> <li>3. Ополосните і вытрыце насуха чыстай тканінай ці папяровым ручніком.</li> <li>4. Нанова ўключыце электрасілкаванне варачнай панэлі.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пры адключаным сілкаванні індывідуальныя "гарачыя паверхні" будуць адсутнічаць, аднак варачныя зоны могуць заставацца гарачымі! Будзьце лімітава асцярожныя.</li> <li>- Вяхоткі для моцных забруджванняў, некаторыя нейлонавыя вяхоткі і цвёрдыя / абразіўныя якія чысцяць рэчывы могуць падрпаць шкло. Заўсёды чытайце надпісы на этыкетках, каб вызначыць, ці можна выкарыстоўваць якое чысціць рэчыва ці вяхотку.</li> <li>- Ніколі не пакідайце на варачнай паверхні рэшткі які чысціць сродку: яны могуць пакаліць плямы на шкле.</li> </ul>

<p>Сляды перакіпання, расплаўлення і праліцця гарачай вадкасці з цукрам на шкле.</p>	<p>Неадкладна выдаліце іх з дапамогай лапаткі для перагортвання рыбы, шпатэлі ці скрабка, прыдатных для выкарыстання на індукцыйных ці керамічных варачных панэлях, пры гэтым выконваючы асцярожнасць у стаўленні гарачых варачных зон:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Адключыце электрасілкаванне варачнай панэлі насценным выключальнікам.</li> <li>2. Утрымліваючы скрабок ці іншае прыстасаванне пад кутом 30 градусаў, адскрабіце забруджванне ці сляды пралівання на астывалай зоне варачнай панэлі.</li> <li>3. Ачысціце забруджванні ці плямы кухонным ручніком ці папяровай сурвэткай.</li> <li>4. Выконвайце дзеянні са 2 па 4 для выдалення апісаных вышэй "Штодзённых забруджванняў шкла".</li> </ol>	<p>- Выдаляйце плямы, якія ўтвараюцца ад расплаўленых прадуктаў і ўтрымоўвалых цукар прадуктаў і вадкасцяў як мага хутчэй. Калі пакінуць плямы астываць на шкле, іх выдаленне можа стаць вельмі складаным ці нават можа назаўжды пашкодзіць шкляную паверхню.</p> <p>- Небяспека парэза: пры здыманні ахоўнага пакрыцця лязо скрабка становіцца вельмі вострым. Выкарыстоўвайце яго з крайняй асцярожнасцю і заўсёды захоўвайце па-за дасяжнасцю дзіцей.</p>
<p>Пралівы вадкасці на сэнсарных кнопках</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Адключыце электрасілкаванне варачнай панэлі.</li> <li>2. Насуха папрамакайце разлітую вадкасць.</li> <li>3. Пратрыце зону кнопак кіравання чыстай вільготнай губкай ці тканню.</li> <li>4. Вытрыце насуха зону кнопак папяровым ручніком.</li> <li>5. Нанова ўключыце электрасілкаванне варачнай панэлі.</li> </ol>	<p>- Варачная панэль можа падаць гукавы сігнал і выключыцца, а кнопкі кіравання могуць не працаваць, калі на іх будзе заставацца вадкасць.</p> <p>Перад паўторным уключэннем варачнай панэлі Пераканайцеся, што сэнсарныя кнопкі кіравання выцёртыя насуха.</p>

## 12. ПАРАДЫ І РЭКАМЕНДАЦЫІ

Праблема	Магчымыя прычыны	Рашэнне
<p>Варачная панэль не ўключаецца.</p>	<p>Нет питания. Няма сілкавання.</p>	<p>Пераканайцеся, што варачная панэль падлучана да крыніцы сілкавання, і што яна ўключана. Праверце, ці не адключана электрычнасць у вашай хаце ці раёне. Калі вы ўсё правярылі, але праблема захоўваецца, выклічце кваліфікаванага тэхнічнага адмыслоўцу.</p>
<p>Сэнсарныя кнопкі кіравання не рэагуюць на дакрананне.</p>	<p>Кнопкі кіравання заблакаваны.</p>	<p>Разблакуйце кнопкі кіравання. Інструкцыі гл. у Частцы "Выкарыстанне варачнай панэлі".</p>
<p>Сэнсарныя кнопкі кіравання дрэнна працуюць.</p>	<p>На кнопках кіравання можа быць тонкі пласт вады, ці вы дакранаецеся кнопак кончыкамі пальцаў.</p>	<p>Пераканайцеся ў тым, што зона сэнсарных кнопак кіравання сухая, і для націску кнопак кіравання выкарыстоўвайце падушчкі пальцаў.</p>

Шкло абадрана.	Посуд з няроўнымі краямі. Выкарыстоўваецца непадыходная цвёрдая вяхотка ці непадыходны які чысціць сродак.	Выкарыстоўвайце посуд з плоскім гладкім дном. Гл. "Выбар адпаведнага посуду". Гл. "Дагляд і чыстка".
Некаторы посуд выдае трэск і пстрычкі.	Гэта можа быць выклікана асаблівасцямі канструкцыі вашага посуду (пласты розных металаў вібруюць па-рознаму).	Гэта звычайна для посуду і не паказвае на няспраўнасць.
Індукцыйная варачная панэль выдае гудзелы гук падчас выкарыстання на ўсталёўках высокага ўзроўня нагрэву (для PI-605).	Гэта тлумачыцца тэхналогіяй індукцыйнага прыгатавання ежы.	Гэта звычайна, аднак, гук павінен знікнуць ці паменшыцца, калі вы памяншаеце нагрэў.
З варачнай панэлі чутны гук працы вентылятара.	З варачнай панэлі чутны гук працы вентылятара. Вентылятара астуджэння, убудаваны ў варачную панэль, спрацаваў для прадухілення перагрэву электронікі. Ён можа працягнуць працу нават пасля выключэння варачнай панэлі.	Гэта звычайна, і не патрабуе ніякіх дзеянняў. Падчас працы вентылятара не адключайце сілкаванне варачнай панэлі насценным выключальнікам.
Посуд не награвяецца, а на дысплей з'яўляецца (для PI-605).	Індукцыйная варачная панэль не можа выявіць прысутнасць посуду, паколькі яна не падыходзіць для індукцыйнага прыгатавання ежы.  Індукцыйная варачная панэль не можа выявіць прысутнасць посуду, паколькі яна занадта малая для варачнай зоны ці ўсталювана не па цэнтры зоны.	Выкарыстоўвайце посуд, прыдатны для індукцыйнага прыгатавання ежы. Гл. "Выбар адпаведнага посуду".  Усталюйце посуд па цэнтры і пераканайцеся ў тым, што яе падстава адпавядае памеру варачнай зоны.
Варачная панэль ці варачная зона нечакана самастойна адключылася, прагучаў гукавы сігнал і з'явіўся код памылкі (звычайна адна ці дзве лічбы, якія змяняюць адзін аднаго на дысплей таймера прыгатавання).	Тэхнічная няспраўнасць.	Запішыце лічбы і літары кода памылкі, адключыце сілкаванне варачнай панэлі насценным выключальнікам і звярніцеся да кваліфікаванага тэхнічнага адмыслоўца.

### 13. ІНДЫКАЦЫЯ НЯСПРАЎНАСЦЯЎ І ПРАВЕРКА (ДЛЯ PI-605)

Пры ўзнікненні парушэнняў звычайнага рэжыму працы індукцыйная варачная панэль аўтаматычна будзе перакладзена ў ахоўны рэжым і выведзе на дысплей наступныя коды абароны:



Праблема	Магчымыя прычыны	Рашэнне
E4/E5	Няспраўнасць датчыка тэмпературы	Звяжыцеся з пастаўшчыком.
E7/E8	Няспраўнасць датчыка тэмпературы БТ13 (Біпалярнага транзістара з ізаляванай засаўкай).	Звяжыцеся з пастаўшчыком.
E2/E3	Няправільнае напружанне сілкавання	Агледзіце прыладу, каб праверыць, ці ў норме электрасілкаванне. Уключыце панэль пасля аднаўлення параметраў электрасілкавання.
E6/E9	Недастатковае выпраменьванне цяпла індукцыйнай варачнай панэлі	Перазапусціце прыладу пасля астуджэння індукцыйнай варачнай панэлі.

Вышэй прыведзены меркаванні і апісанне інспектавання агульных няспраўнасцяў.

Забараняецца разбіраць прылада самастойна ў пазбяганне ўзнікнення небяспек і пашкоджанняў індукцыйнай варачнай панэлі.

## 14. ТЭХНІЧНАЯ СПЕЦЫФІКАЦЫЯ

Варачная панэль	PI-605 / PE-605
Варачныя зоны	4 зоны
Напружанне сілкавання	220–240 В
Ўсталяваная электрычная магутнасць	6800 Вт / 60 00 Вт
Памеры вырабу Г х Ш х В (мм)	590 × 520 × 60/590 × 520 × 50
Памеры для ўбудавання А × В (мм)	560×490

Вага і памеры з'яўляюцца прыблізнымі. Паколькі мы ўвесь час імкнёмся паляпшаць сваю прадукцыю, дызайн і характарыстыкі могуць быць зменены без папярэдняга паведамлення.

## 15. УСТАЛЯВАННЕ

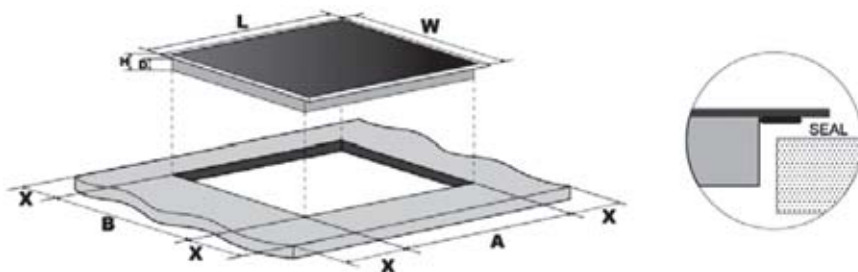
### 15.1. Выбар абсталявання для мантажу

Зрабіце выраз у сталёнай панэлі ў адпаведнасці з памерамі, паказанымі на чарцяжы.

Для звычайнай усталёўкі і эксплуатацыі варачнай панэлі адлегласць ад краёў адтуліны да краёў сталёнай панэлі павінна быць не меней 5 гл.

Пераканайцеся, што таўшчыня сталёнай панэлі складае прынамсі 30 мм. Калі ласка, абярыце сталёную з тэрмаўстойлівага матэрыялу, каб пазбегнуць вялікіх дэфармацый, выкліканых цеплавым выпраменьваннем ад паверхні пліты. Як паказана ніжэй:

ЗАЎВАГА: Адлегласць паміж паверхняй пліты і падвеснай шафай над плітай павінна быць не менш 760 мм.

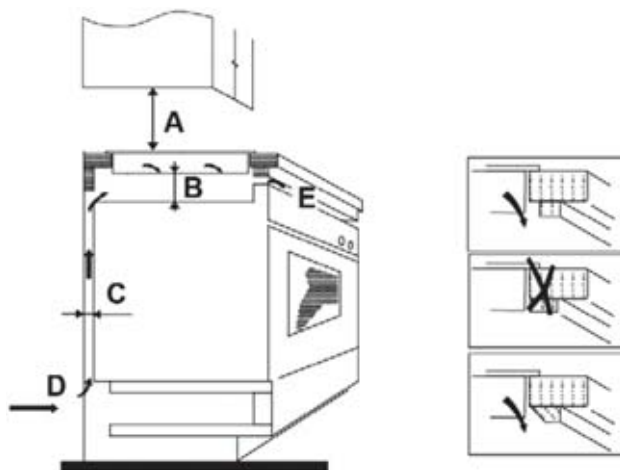


Seal — Ушчыльненне

Мадэль	Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Г (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
PI-605	590	520	60	56	560	490	мін. 50
PE-605	590	520	55	51	560	490	мін. 50

У любых акалічнасцях неабходна забяспечваць належную вентыляцыю індукцыйнай варачнай панэлі, а впускныя і выпускныя паветраныя адтуліны варта трымаць адкрытымі. Пераканайцеся, што індукцыйная варачная панэль знаходзіцца ў добрым працоўным стане. Як паказана ніжэй

ЗАЎВАГА: Адлегласць паміж паверхняй пліты і падвеснай шафай над плітай павінна быць не менш 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мін. 50	мін. 20	Забор паветра	Выйсце паветра 5 мм

## 15.2. Перад усталяваннем варачнай панэлі пераканайцеся, што

- працоўная паверхня мае прастакутную форму і яна выраўнавана па ўзроўні, а яе структурныя кампаненты не парушаюць патрабаванні да вольнай прасторы
- працоўная паверхня выканана з тэрмаўстойлівага матэрыяла
- калі варачная панэль усталяваецца над духавай шафай, то духоўка павінна мець убудаваны вентылятэр астуджэння
- усталяўка павінна адпавядаць усім габарытным патрабаванням і дзейсным стандартам і правілам
- адпаведны ізалявальны выключальнік, які забяспечвае поўнае адключэнне ад сеткі электрасілкавання, убудаваны ў сталую электраправодку, змантаваны і ўсталяваны ў адпаведнасці з мясцовымі нормамі і правіламі мантажу электраправодкі.
- Ізалявальны перамыкач павінен быць зацверджанага тыпу і забяспечваць паветраны зазор падзелу кантакту 3 мм на ўсіх канцавосях (ці на ўсіх актыўных (фазавых) правадырах, калі мясцовыя правілы выканання правадных злучэнняў дапушчаюць такі варыянт патрабаванняў).
- усталяваная варачная панэль не перашкаджае хуткаму доступу карыстача да ізалявальнага перамыкача
- пры ўзнікненні сумневаў падчас усталяўкі неабходна звярнуцца ў мясцовыя органы па будаўнічым нагляду і да нарматыўных дакументаў
- на сценах вакол варачнай панэлі рэкамендуецца выкарыстоўваць тэрмаўстойлівыя і простыя ў ачыстцы аздобныя матэрыялы (напр., керамічную плітку).

## 15.3. Пасля таго, як вы ўсталявалі варачную панэль, Пераканайцеся, што

- да кабеля сілкавання няма доступу праз дзверцы шафак ці скрыні
- да падставы панэлі існуе дастатковы прыток свежага паветра з вонкавага боку шаф
- калі панэль усталявана над прасторай высоўнай скрыні ці падвеснай шафкі, то пад падставай панэлі павінен быць усталяваны цеплавы ахоўны бар'ер
- выключальнік знаходзіцца ў лёгкадаступным для карыстача месцы

## 15.4. Перад размяшчэннем крапежных кранштэйнаў

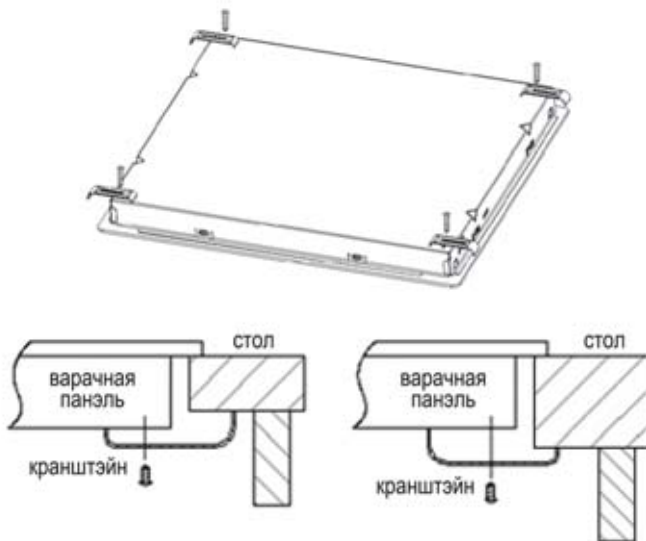
Прылада павінна быць усталявана на ўстойлівай, роўнай паверхні (выкарыстоўвайце пакаванне). Не прыкладвайце высілкаў да элементаў кіравання, выступаўцам за варачную панэль.

## 15.5. Размяшчэнне крапежных кранштэйнаў (для PE-605)

Прылада павінна быць усталявана на ўстойлівай, роўнай паверхні (выкарыстоўвайце пакаванне). Не прыкладвайце высілкаў да элементаў кіравання, выступаўцам за варачную панэль.

Пасля ўсталёўкі варачнай панэлі замацуйце яе на стальніцы з дапамогай чатырох кранштэйнаў, якія мацуюцца шрубамі да ніжняга боку пліты (гл. малюнак).

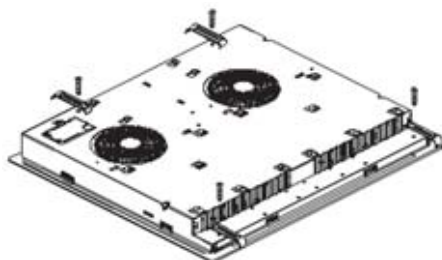
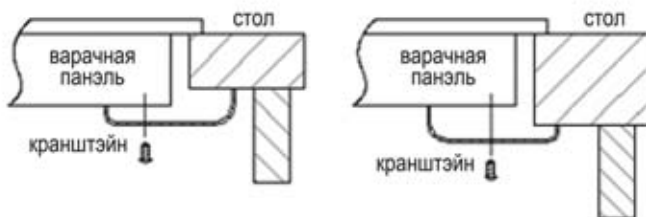
Адрэгулюйце пазіцыю кранштэйна для падганання да стальніц рознай таўшчыні.



### 15.6. Рэгуляванне становішча кранштэйнаў (для PI-605)

Пасля ўсталявання варачнай панэлі замацуйце яе на стальніцы з дапамогай дзвюх клямак, прывернутых да ніжняга боку пліты (гл. малюнак).

Адрэгулюйце пазіцыю клямкі для падганяння да стальніцы рознай таўшчыні.



### 15.7. Папярэджанні

1. Усталяванне індукцыйнай/керамічнай варачнай панэлі павінна выконвацца толькі кваліфікаваным персаналам ці тэхнічнымі адмыслоўцамі. Мы маем прафесійных супрацоўнікаў, якія здзяйсняюць абслугоўванне нашых пакупнікоў. Калі ласка, ні ў якім разе не выконвайце гэту працу самастойна.

2. Варачную панэль не дапушчаецца ўсталёўваць прама над посудамыйнай машынай, халадзільнікам, маразількай, пральнай машынай ці сушылкай для адзежы, бо вільгаць можа пашкодзіць электроніку панэлі.
3. Індукцыйную/керамічную варачную панэль неабходна ўсталёўваць так, каб забяспечыць найлепшае выпраменьванне цяпла для падвышэння яе надзейнасці.
4. Сцяна і зоны індукцыйнага нагрэву над стальніцай павінны вытрымліваць высокую тэмпературу.
5. Дзеля пазбягання пашкоджанняў пласт з пракладкамі і клеючае рэчыва павінны быць устойлівымі да высокіх тэмператур.
6. Забараняецца выкарыстоўваць паравы ачышчальнік.
7. Керамічную панэль можна падлучаць да крыніцы сілкавання з поўным супрацівам не больш за 0,427 Ом. Пры неабходнасці пракансультуйцеся з пастаўшчыком па дакладных велічынях поўнага супраціву сістэмы (дакраенаецца толькі PE-605).

### 15.8. Падлучэнне варачнай панэлі да сеткі электрасілкавання

Гэту варачную панэль павінен падлучаць да сеткі электрасілкавання толькі адмысловец з адпаведнай кваліфікацыяй.

Перад падлучэннем варачнай панэлі да сеткі электрасілкавання праверце наступнае:

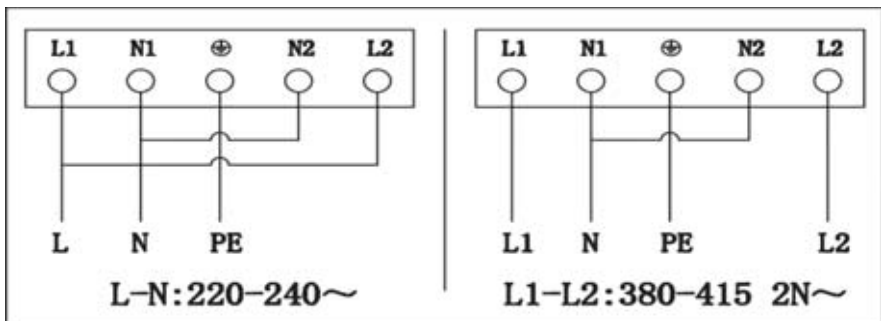
1. Хатняя сістэма электраправодкі падыходзіць для магутнасці, якая спажываецца варачнай панэллю.
2. Напруга адпавядае значэнню, паказанаму на пашпартнай таблічцы.
3. Перасекі кабеляў падачы электрасілкавання здольныя вытрымліваць нагрузку, паказаную на пашпартнай таблічцы.

Для падлучэння варачнай панэлі да сеткі электрасілкавання забараняецца выкарыстоўваць пераходнікі, пераўтваральнікі і адгаліноўвальныя прылады, бо яны могуць выклікаць перагрэў і ўзгаранне.

Кабель электрасілкавання не павінен датыкацца да любых гарачых частак, і павінен быць устаяваны так, каб яго тэмпература ў любой кропцы не перавышала 75°C.

**Праверце разам з электрыкам прыдатнасць для выкарыстання хатняй электраправодкі без занясення змен. Любыя змены павінен выконваць толькі кваліфікаваны электрык.**

Электрасілкаванне павінна быць падлучана ў адпаведнасці з дзейным стандартам з выкарыстаннем аднаполюснага выключальніка. Спосаб падлучэння паказаны ніжэй:



- Калі кабель пашкодзаны, ці яго неабходна замяніць, працы выконваюцца пасроднікам для дзеянняў пасля рэалізацыі з адмысловымі прыладамі ў пазбяганне няшчасных выпадкаў.
- Калі прылада падлучаецца на проста да сеткі, усталяўваецца омніполярный аўтамат абароны ланцуга з мінімальным адкрыццём 3 мм паміж кантактамі.
- Твар, якое выконвае ўсталяўку, забяспечвае выкананне правільнага электрычнага злучэння, што адпавядае правілам тэхнікі бяспекі.
- Кабель не павінен быць сагнуты ці сціснуты.
- Кабель неабходна рэгулярна правяраць і замяняць толькі ўпаўнаважанымі тэхнічнымі адмыслоўцамі.



**УТЫЛІЗАЦЫЯ:**  
**Забараняецца выкідваць**  
**дадзены выраб разам**  
**з несорціраванымі**  
**побытавымі адыходамі.**  
**Неабходны асобны**  
**збор такіх адыходаў для**  
**адмысловай апрацоўкі.**

Дадзеная прылада мае маркіроўку адпаведнасці патрабаванням Еўрапейскай дырэктывы 2002/96/EC па ўтылізацыі электроннага і электрычнага абсталявання (WEEE). Дзякуючы забяспечэнню правільнай утылізацыі дадзенай прылады прадухіляецца нанясенне шкоды навакольнаму асяроддзю і здароўю чалавека, які ў адваротным выпадку можа быць выкліканы неналежнай утылізацыяй.

Маркіроўка на вырабе паказвае на тое, што дадзены прыбор забаронена ўтылізаваць у якасці побытавых адыходаў. Прыбор неабходна адправіць ў прыёмны пункт перапрацоўкі электрычных і электронных вырабаў.

Гэта прылада патрабуе спецыялізаванай утылізацыі. Для атрымання дадатковай інфармацыі па абслугоўванні, утылізацыі і перапрацоўцы гэтага выраба звярніцеся ў мясцовыя муніцыпальныя органы, мясцовую службу ўтылізацыі побытавых адыходаў ці краму, у якой быў набыты выраб.

Для атрымання больш дэтальнай інфармацыі па абслугоўванні, утылізацыі і перапрацоўцы гэтага выраба звярніцеся ў мясцовыя муніцыпальныя органы, мясцовую службу ўтылізацыі побытавых адыходаў ці крама, у якой выраб быў набыты.

## 16. ГАРАНТЫЯ

Мы прапануем гарантыю на дадзеную побытавую паверхню тэрмінам на адзін год з дня яе прыдбання. Калі Вы карысталіся паверхняй паводле дадзенай Інструкцыі, але паломка ўсё ж адбылася, звярніцеся ў найбліжэйшы сэрвісны цэнтр.

Для ажыццяўлення гарантыйнага абслугоўвання Вам неабходна прад'явіць чэк на пакупку побытавай прылады разам з гарантыйным талонам, які мусіць быць запоўнены Прадаўцом падчас продажу. Патрабуйце запаўнення Гарантыйнага талона.

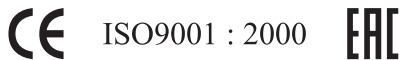
У іншым выпадку гарантыйныя абавязкі не сапраўдныя.

### Гарантыя не распаўсюджваецца, калі:

- Парушаны патрабаванні, пазначаныя ў дадзенай Інструкцыі ці ў Гарантыйным талоне.
- Паверхня выкарыстоўвалася ў прамысловых мэтах.
- Мінуў тэрмін гарантыі.
- Мелі месца няякаснае ўсталяванне, недакладнае выкарыстанне.
- Электрычнае напружанне сеткі не адпавядае патрабаванням Інструкцыі на паверхню.
- Паверхня пражодзіла рамонт на неўпаўнаважанай сэрвіснай станцыі, ці падчас рамонты былі скарыстаны запасныя часткі іншага вытворцы.

Пасля заканчэння тэрміна гарантыі ўсе рэгламентныя работы, рамонт і замены запасных частак з'яўляюцца платнымі.

Выраб выраблена ў адпаведнасці з еўрапейскімі стандартамі і прайшоў сертыфікацыю..



Дадзеная інструкцыя прызначана для наступных мадэляў побытавых убудавальных электрычных / індукцыйных варачных паверхняў: PE-605, PI-605.

**Паважаны пакупнік,**

**Дзякуем, што Вы абралі прадукцыю гандлёвай маркі “MBS”.**

## Вытворца

АРДА (ЖЭАЗЯНГ) ЭЛЕКТРЫК ДА., ЛТД.

166 ЮНГУЙ НОТЭРН РОАД, НОВАЯ ІНДУСТРЫЯЛЬНАЯ ЗОНА ЧЭНГСІ,

ЕНКАНГ, ЖЭАЗЯНГ, 321300, КІТАЙ.

ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ.

## Серыйны ідэнтыфікацыйны нумар

(Пазначаны ў гарантыйным талоне, у налелцы на прыборы, у налелцы на скрынцы).

11.03.01.17



1 – год

2 – месяц

3 – серыйны нумар выраба



## Құрметті сатып алушы!

MBS швейцариялық сауда белгісінің электр (PE-605) / индукциялық (PI-605) әзірлеу бетін таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз.

Қолдануды бастау алдында осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз. Әзірлеу бетін 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 сақтық шараларын және қауіпсіздік техникасын сақтамауға жауапты емес.
- 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.
- Әзірлеу бетімен жұмысты аяқтаудан кейін өшіргеніңізге 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 өзірлеу 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.
- Ыстық өзірлеу бетіне қанттың немесе тәтті қоспалардың тиюін болдырмауға тырысыңыз. Ешқашан өзірлеу бетінде еруі мүмкін заттарды немесе материалдарды қоймаңыз. Егер сонда да бұл орын алса, құрылғыны бірден өшіріңіз және зақымдалуын болдырмау үшін қыздыру аймағы әлі ыстық кезде еріген материалды қырғыш көмегімен кетіріңіз. Егер керамикалық бет бірден тазаланбаса, бет суығаннан кейін кетіру мүмкін болмайтын қабат пайда болуы 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. ҚАУІПСІЗ ПАЙДАЛАНУҒА ҚАТЫСТЫ ЕСКЕРТУЛЕР
2. БҰЙЫМНЫҢ ЖАЛПЫ СИПАТТАМАСЫ
3. ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПАНЕЛЬДЕРДЕ ТАМАҚТЫ ӨЗІРЛЕУ ТУРАЛЫ БІРНЕШЕ СӨЗ (PI-605 ҮШІН)
4. ТИІСТІ ЫДЫСТЫ ТАҢДАУ (PI-605 ҮШІН)
5. САТЫП АЛҒАН ИНДУКЦИЯЛЫҚ/ҚЫШ ПІСІРУ ПАНЕЛІН ПАЙДАЛАНУ
6. БАСҚАРУ ҚҰРАЛДАРЫН ҚҰРСАУЛАУ
7. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ӨШІРУ (PE-605 ҮШІН)
8. ТАЙМЕРДІ ПАЙДАЛАНУ
9. ТАМАҚТЫ ӨЗІРЛЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР
10. ҚЫЗДЫРУ ДЕҢГЕЙІНІҢ ТЕҢШЕУЛЕРІ
11. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ
12. АҚЫЛ-КЕҢЕСТЕР
13. АҚАУЛАР ИНДИКАЦИЯСЫ МЕН ТЕКСЕРУ (PI-605 ҮШІН)
14. ТЕХНИКАЛЫҚ МАМАҢДАНЫМ
15. ОРНАТУ
16. КЕПІЛДІК

## **1. ҚАУІПСІЗ ПАЙДАЛАНУҒА ҚАТЫСТЫ ЕСКЕРТУЛЕР**

Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Сатып алған пісіру панелін пайдаланар алдында осы нұсқаулықпен мұқият танысуыңыз керек.

### **1.1. Орнату**

#### **1.1.1. Электр тоғы соғу қаупі бар**

- Құрылғымен кез келген жұмыстарды жүргізер немесе оған техникалық қызмет көрсетер алдында оны электр қоректену желісінен ажыратыңыз.
- Сенімді сыммен жерлендіру жүйесіне қосу қажетті және міндетті болып табылады.
- Тұрмыстық электрлік сым жүйесін тек білікті электр маманы өзгертуі керек.
- Осы ережелер ұстанылмаса, электр тоғы соғуы немесе өлімге әкеліп соқтыруы мүмкін.

#### **1.1.2. Кесіп алу қаупі**

- Абайлаңыз – панель шеттері өткір.
- Абайсыздықтан жарақаттар мен жаралар болуы мүмкін.

#### **1.1.3. Қауіпсіздік техникасының маңызды ережелері**

- Құрылғыны орнатар немесе пайдаланар алдында осы нұсқаулықтармен мұқият танысу керек.
- Құрылғыға ешқашан жанатын материалдарды немесе бұйымдарды салмаңыз.
- Осы ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты тұлғаға жеткізу керек, өйткені бұл орнату шығындарын азайтуы мүмкін.
- Қауіпті болдырмау үшін құрылғыны осы орнату бойынша нұсқаулықтарға сәйкес орнату керек.
- Құрылғыны тек жеткілікті біліктілігі бар тұлға орнатып, тиісті түрде жерлендіруі керек.
- Құрылғыны электр қоректену желісінен толық ажыратуын қамтамасыз ететін кіріспе өшіргіш орнатылған желіге қосу керек.
- Құрылғы дұрыс орнатылмаса, келілдік міндеттемелер қайтарылады.

### **1.2. Пайдалану және техникалық қызмет көрсету**

#### **1.2.1. Электр тоғы соғу қаупі бар**

- Тамақты сынған немесе жарылған пісіру панелінде әзірлеуге тыйым салынады. Егер пісіру панелінің беті сынса немесе жарықтары болса, панельді бірден электр қоректену желісінен (қабырғадағы ажыратпа-қосқыш) ажырату және білікті техникалық маманмен байланысу керек.
- Пісіру панелін тазалаудың немесе оған техникалық қызмет көрсетудің алдында оны қабырғадағы өшіргіштің көмегімен өшіру керек.
- Осы ережелер ұстанылмаса, электр тоғы соғуы немесе өлімге әкеліп соқтыруы мүмкін.

### 1.2.2. Денсаулыққа келетін қауіп

- Құрылғы электрмагниттік қауіпсіздік бойынша стандарттарға сәйкес келеді.
- Алайда, жүрек жұмысының стимуляторы немесе басқа имплантацияланған электр аспаптары (мысалы, инсулин сорғыштары) бар тұлғалар құрылғыны пайдаланар алдында электрмагнит өрісі имплантацияланған аспапқа әсер етпейтіне көз жеткізуі үшін емдейтін дәрігерден немесе имплантацияланған аспап өндірушісінен кеңес алуы керек.
- Осы кеңес ұстанылмаса, өлім болуы мүмкін.

### 1.2.3. Ыстық беттің қауіпі

- Құрылғыны пайдаланған кезде оның қол жетімді бөліктері жеткілікті ыстық болып, күйдіруі мүмкін.
- Бет суығанша шыны бетке дене мүшелерін, киімді немесе асханалық ыдыстан басқа кез келген заттарды тигізбеу керек.
- Пышақ, шаңышқы, қасық пен кәстрөл қақпақтары сияқты металл заттарды пісіру панелі бетіне салмау керек, өйткені олар қызуы мүмкін.
- Балаларға құрылғыға жақындауға рұқсат бермеңіз.
- Кәстрөл құлақтары тигенде ыстық болуы мүмкін. Құлақтар басқа қосылып тұрған конфоркалардың үстінде болмағанына көз жеткізіңіз. Балаларды ыдыс құлақтарына жақындатпаңыз.
- Осы кеңес орындалмаса, күйіп қалуыңыз мүмкін.

### 1.2.4. Кесіп алу қауіпі

- Панельдің бет қырғышының жүзі ұстарадай өткір және қорғаныс қақпағы шешіліп, ашылады. Өте абайлап, оны ылғи қауіпсіз жерде және балалардан аулақ сақтаңыз.
- Абайсыздықта жарақаттануыңыз және кесіп алуыңыз мүмкін.

### 1.2.5. Қауіпсіздік техникасының маңызды ережелері

- Құрылғыны пайдаланғанда оны қараусыз қалдыруға тыйым салынады. Тасығаннан түтін мен пісіру панелі бетінде май іздері пайда болады, олар жануы мүмкін.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтауға арналған бет ретінде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыда кез келген заттарды немесе асханалық керек-жарақты қалдыруға тыйым салынады.
- Құрылғының қасына ешқандай магниттелетін заттарды (мысалы, несие карталары, жады карталары) немесе электрондық құрылғыларды (мысалы, компьютер, MP3 ойнатқыштары) қоймаңыз және қалдырмаңыз, өйткені оларға электрмагнит өрісі әсер етуі мүмкін.
- Сатып алған құрылғыны бөлмені қыздыру немесе үнемі жылыту үшін пайдалануға тыйым салынады.

- Пайдаланған соң ылғи конфоркаларды және пісіру панелі өзін бұл нұсқаулықтағы сипаттамаға сәйкес өшіріңіз (яғни, сенсорлық басқару құралдарын пайдаланып). Асханалық ыдысты анықтау функциясы ыдысты алғанда конфоркаларды өшіретіне сенім артпау керек.
- Балаларға құрылғымен ойнауға немесе үстіне отыруға, тұруға немесе шығуға рұқсат етпеңіз.
- Құрылғы үстіндегі шкафтарда балалар қызық көретін заттарды сақтамаңыз. Балалар құрылғының үстіне шықса, жарақаттануы мүмкін.
- Құрылғы пайдаланатын жерде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдыруға тыйым салынады.
- Балалар және құрылғыны пайдалану мүмкіндігін азайтатын физикалық шектеулері бар тұлғаларға құрылғыны пайдалануға нұсқаулық беру үшін жауапты және құзыретті тұлға серік болуы керек. Нұсқаушы олар құрылғыны өздері немесе айналадағы кеңістік үшін қауіпсіз пайдалана алатынына көз жеткізуі тиіс.
- Бұл үшін нұсқаулықта арнайы кеңес берілмесе, құрылғының кез келген бөлшектерін жөндеуге немесе ауыстыруға тыйым салынады. Техникалық қызмет көрсетудің барлық басқа амалдарын білікті техникалық маман орындайды.
- Бу тазартқышын пісіру панелін тазалау үшін пайдалануға тыйым салынады.
- Ауыр заттарды пісіру панеліне қоюға және түсіруге тыйым салынады.
- Пісіру панелінде тұруға тыйым салынады.
- Кертіктері бар табаларды пайдалануға және табаларды шыны индукциялық бетте сүйреуге тыйым салынады, өйткені бұдан шыныда сызаттар қалуы мүмкін.
- Асханалық ыдысты тазалауға арналған металдық жөкелерді немесе кез келген басқа қатты абразивті тазалау құралдарын пісіру панелін тазалау үшін пайдалануға тыйым салынады, өйткені олар шыны индукциялық бетте сызат қалдыруы мүмкін.
- Қоректену бауы зақымданғанда өндіруші, оның сервистік агенті немесе басқа білікті тұлға қауіпті болдырмау үшін оны ауыстыруы керек.
- Құрылғы үйде және ұқсас қолдану түрлерінде пайдаланылуға арналған, мысалы: – цех, офис және басқа жұмыс жағдайында персоналдың асханалық орындары; – фермаларда; – қонақтар отельде, мотельде және тұрғын типіндегі басқа нысандарда; – «төсек және таңғы ас» типіндегі қонақ үйлерде.

**ЕСКЕРТПЕ:** Осы аспап және оның қол жеткізу үшін ашық бөліктері пайдалану кезінде қызады.

Қыздыру элементтеріне тимеу үшін абай болу керек.

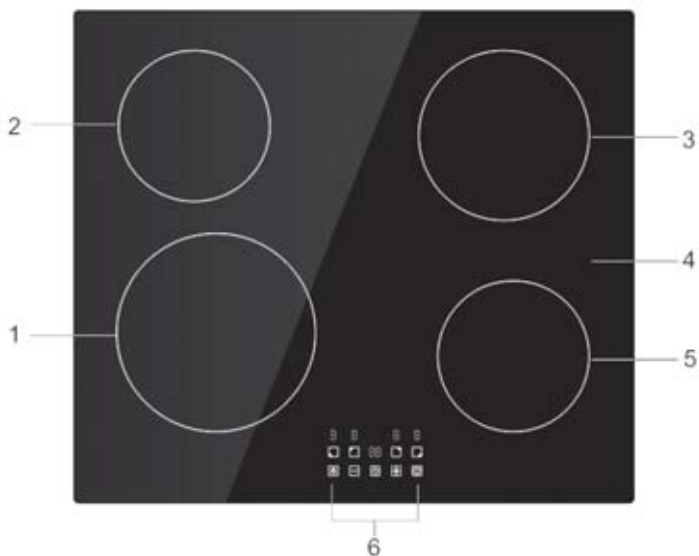
8 жасқа дейінгі балалар үзіліссіз қадағалаусыз құрылғының қасында болмауы тиіс.

- Аспапты 8 жастан асқан балалар мен физикалық, қозғалу және ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сонымен қатар оны пайдалану үшін жеткілікті тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға тек бақыланып немесе аспапты пайдалануға үйретілген соң және оған байланысты қауіпті түсінген жағдайда пайдалануға болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Балаларға тиісті қадағалаусыз электр аспабын тазалауға және техникалық қызмет көрсетуге тыйым салынады.
- **ЕСКЕРТПЕ:** Пісіру панелінде қараусыз май пайдаланып, тамақ өзірленсе, қауіп төнеді және өрт шығуы мүмкін. **Отты ЕШБІР ЖАҒДАЙДА** сумен сөндіруге тырыспаңыз! Құрылғыны өшіріңіз, одан кейін алауды мысал ретінде, қақпақпен немесе өртке қарсы киізбен жабыңыз.
- **ЕСКЕРТПЕ:** Өрт шығу қаупі: пісіру панелінде заттарды сақтамаңыз.

- Ескертпе: Егер бет жарылса, электр тоғын соқтырмау үшін құрылғыны қоректену желісінен ажыратыңыз; шыны-қыштан немесе кернеудегі бөлшектерді қорғайтын балама материалдан жасалған панель беттері үшін.
- Бу тазартқышын пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғы сыртқы таймердің немесе жеке қашықтан басқару жүйесі көмегімен пайдаланылуға арналмаған.

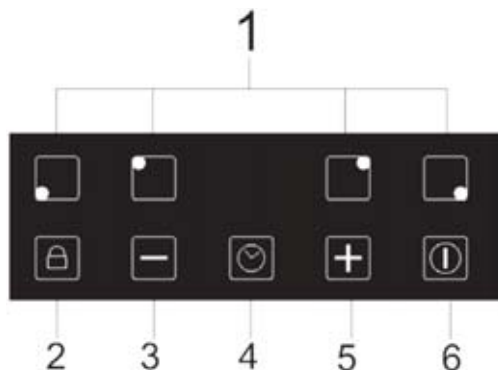
## 2. БҰЙЫМНЫҢ ЖАЛПЫ СИПАТТАМАСЫ

### 2.1. Үстіңгі түрі



1. Ең үлкен аймақ, 2000 Вт (1800 Вт – PE-605 үшін)
2. Ең үлкен аймақ, 1500 Вт (1200 Вт – PE-605 үшін)
3. Ең үлкен аймақ, 1800 Вт
4. Шыны панель
5. Ең үлкен аймақ, 1500 Вт (1200 Вт – для PE-605)
6. Басқару панелі

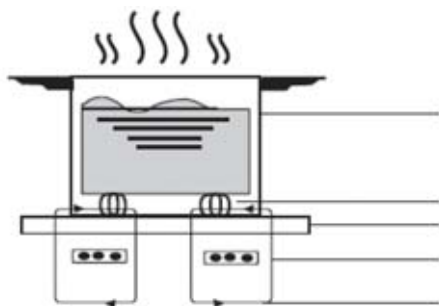
## 2.2. Басқару панелі



1. Қыздыру аймақтарын таңдау түймешіктері
2. Түймешіктерді құрсаулау
3. «Минус» түймешігі
4. Таймерді басқару түймешігі
5. «Плюс» түймешігі
6. ҚОС./ӨШ. түймешігі

## 3. ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПАНЕЛЬДЕРДЕ ТАМАҚТЫ ӨЗІРЛЕУ ТУРАЛЫ БІРНЕШЕ СӨЗ (PI-605 ҮШІН)

Индукциялық панельдерде тамақты өзірлеу технологиясы қауіпсіз, прогрессивті, тиімді және үнемді. Технология шыны беті қызу есебінен жанама емес, электрмагнитті тербелістер есебінен ыдыстың іші қызатына негізделген. Шыны тек оны соңында ыдыс қыздыратының арқасында қызады.



металдық кәстрөл

магнитті контур

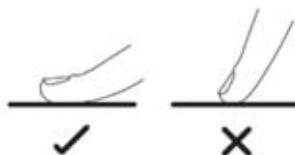
шыны-қыш панелі

индукциялық катушка

индукцияланған тоқтар

### 3.1. Сенсорлық басқару органдарын пайдалану

- Басқару органдары түрткенге жауап береді, сондықтан ешқандай күш салудың керегі жоқ.
- Саусақ ұшын емес, жұмсақ жерін пайдаланыңыз.
- Түрту тиянақталған сайын тоналды дыбыс сигналын естисіз.
- Басқару органдары ылғи таза және құрғақ болғанын және оларды қандай да бір бөтен заттар жаппағанын байқаңыз (мысалы асханалық керек-жарақ немесе мата). Тіпті су үлдірі басқару органдары жұмысын қиындатуы мүмкін.





#### 4. ТИІСТІ ЫДЫСТЫ ТАҢДАУ (PI-605 ҮШІН)

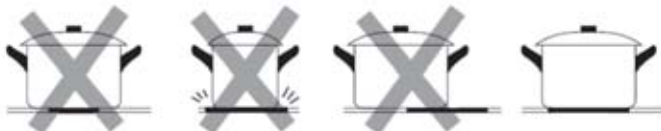
- Тек түбі тамақты индукциялық пісіру беттерінде әзірлеуге жарамды ыдысты пайдаланыңыз. Ыдыс орамында немесе түбінде индукциялық панельдерде қолдану мүмкіндігін білдіретін белгіні іздеңіз.
- Ыдыстың индукциялық панельдерде пайдалануға жарамды екенін магнитпен сынап, анықтай аласыз. Магнитті ыдыс негізіне қарай жылжытыңыз.
- Егер магнит жабысса, ыдыс индукциялық панельдерде пайдаланылуға жарамды.
- Егер сізде магнит болмаса:
  1. Тексергіңіз келетін ыдысқа біраз су құйыңыз.
  2. «Тамақты әзірлей бастау» тарауының қадамдық нұсқауларын ұстаныңыз.
  3. Егер дисплей жыпылықтамай, су қызса, ыдыс жарайды.
- Келесі материалдардан жасалған ыдыс пайдалануға жарамсыз: таза тот баспайтын болат, алюминий немесе магнит негізі жоқ мыс, шыны, ағаш, фарфор, қыш және балшық ыдыс.

Пісіру бетінің өлшемі (мм)	Пісіру бетінің ең кіші өлшемі (диаметр мм)
160	120
180	140
210	160
280	220

Түбінде кертіктері бар немесе негізі майысқан ыдысты пайдаланбаңыз.



Ыдыс түбі тегіс, шыныға тығыз жататына және өлшемі пісіру аймағына сәйкес келетіне көз жеткізіңіз. Диаметрі өлшемі бойынша таңдалған аймақтың графикалық белгіленген шекарасына сәйкес келетін ыдысты пайдаланыңыз. Біраз кеңірек ыдыс пайдаланылғанда энергия ең үлкен тиімділікпен шығатын болады. Тамақты әзірлеу аймақтарына қарағанда өлшемі кіші ыдыс пайдаланылғанда тиімділік күтілгенінен аз болуы мүмкін. Түп диаметрі 140 мм аз ыдысты пісіру панелі көрмеуі мүмкін. Ыдысты ылғи пісіру аймағы ортасына орналастырыңыз.



Ыдысты индукциялық пісіру панелінен ылғи жоғары көтеріңіз – түбін панель бетінен тайғанатпаңыз, өйткені шыныда сызат қалуы мүмкін.



## 5. САТЫП АЛҒАН ИНДУКЦИЯЛЫҚ/ҚЫШ ПІСІРУ ПАНЕЛІН ПАЙДАЛАНУ

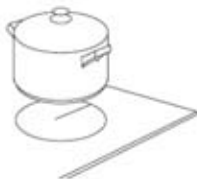
### 5.1. Тамақта әзірлей бастау

1. ҚОС/ӨШ түймешігін түртіңіз. Қоректену қосылған соң дыбыс сигналы бір рет шығады, барлық дисплейде қыш/индукциялық пісіру панелі күту режиміне ауысқанын көрсетіп, “ – ” немесе “ – – ” шығады.



2. Жарамды ыдысты пайдаланғыңыз келген пісіру аймағына қойыңыз.

- Ыдыс түбі мен пісіру аймағының беті таза және құрғақ болғанына көз жеткізіңіз.

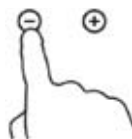


3. Қыздыру аймағын таңдауды басқару түймешігін түртіңіз, түймешік қасындағы индикатор жыпылықтай бастайды.



4. – немесе + басқару түймешігін басып, қыздыру теңшелімін таңдаңыз.

- Егер қыздыру мәнін 1 минут ішінде орнатпасаңыз, индукциялық пісіру панелі автоматты түрде өшеді. Бұл жағдайда 1 қадамнан қайта бастауға тура келеді.
- Қыздыру өлшемін тамақты әзірлеу барысында кез келген кезде өзгерте аласыз.



### 5.2. Егер дисплей жыпылықтаса (PI-605 үшін)



қыздыру теңшелімімен кезектесіп

Бұл келесіні білдіреді:

- ыдысты таңдалған пісіру аймағына қоймадыңыз немесе
- сіз пайдаланып жатқан ыдыс индукциялық пісіру панеліне келмейді, немесе
- ыдыс пісіру аймағы үшін өте кішкентай немесе ортасына орнатылмаған.

Пісіру панеліне жарамды ыдыс қойылғанша қызбайды.

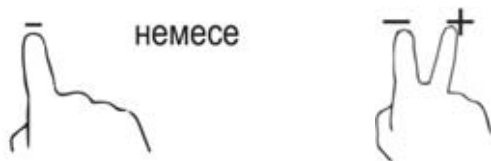
Егер пісіру бетіне жарамды ыдыс орнатылмаса, дисплей 1 минуттан соң автоматты түрде өшеді.

### 5.3. Әзірлеу аяқталысымен

1. Өшіргіңіз келген қыздыру аймағын басқару түймешігін түртіңіз.



2. «0» дейін жылжытып немесе «-» және «+» бірге түртіп, пісіру аймағын өшіріңіз. Дисплей «0» көрсеткеніне көз жеткізіңіз.

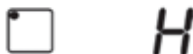


3. ҚОС/ӨШ түймешігін түртіп, бүкіл пісіру панелін өшіріңіз.



4. Ыстық беттерге тиюден сақтаныңыз.

Жанып тұрған «Н» әрпі тию үшін ыстық аймақты білдіреді. Ол бет қауіпсіз температураға дейін суыған соң өшеді. Осы функцияны энергияны сақтау мақсатында қолдануға болады – егер басқа ыдысты қыздырғыңыз келсе, әлі суымаған аймақтарды пайдаланыңыз.



## 6. БАСҚАРУ ҚҰРАЛДАРЫН ҚҰРСАУЛАУ

- Байқаусыз пайдалануды болдырмау үшін (мысалы, балалар пісіру аймақтарын кездейсоқ қосуы мүмкін) басқару түймешіктерін құрсаулай аласыз.
- Басқару түймешіктерін құрсаулағанда ҚОС/ӨШ түймешігінен басқа, барлық түймешіктер өшеді.

### 6.1. Басқару түймешіктерін құрсаулау үшін

Құрсаулау түймешігін түртіңіз. Таймер индикаторы «Lo»көрсете бастайды.

### 6.2. Басқару түймешіктерін құрсаудан шығару үшін

1. Индукциялық пісіру панелі қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. Құрсаулау түймешігін түртіңіз және біраз уақыт басып ұстаңыз.
3. Енді индукциялық пісіру панелін қайта пайдалана аласыз.

Пісіру панелі құрсаулау режимінде тұрғанда, ҚОС/ӨШ түймешігінен басқа барлық түймешіктер өшіп тұрғанда панельді апаттық жағдайда ылғи ҚОС/ӨШ түймешігі көмегімен өшіруге болады, бірақ келесі амал үшін алдымен панельді құрсаудан шығару керек.

### 6.3. Қалған қызу туралы ескертпе (PE-605 үшін)

Егер плита біраз уақыт жұмыс істесе, онда біраз қалдық жылу туындайды ра. Бұл туралы “Н” белгісі хабарлайды.

## 7. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ӨШІРУ (PE-605 ҮШІН)

Пісіру панелінің тағы бір қорғаныс функциясы автоматты түрде өшу болып табылады. Ол сіз конфорканы өшіруді ұмытқан сайын іске қосылады. Өдепкі өшіру уақыты төменгі кестеде көрсетілген.

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Жұмыс уақытының стандартты шектелуі (сағат)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

### 7.1. Қызып кетуден қорғаныс (PI-605 үшін)

Кіріктірме температура қадағасы индукциялық пісіру панелі ішіндегі температураны бақылай алады. Артық температура анықталғанда индукциялық пісіру панелінің жұмысы автоматты түрде тоқтайды.

### 7.2. Кішкентай заттарды анықтау (PI-605 үшін)

Егер плитада өлшемі тиісті емес ыдыс немесе магнитті емес ыдыс (мысалы алюминийден жасалған) немесе басқа кішкентай заттар (мысалы, пышақ, шаңышқы, кілт) қалса, пісіру беті автоматты түрде 1 минут ішінде күту режиміне ауысады.

### 7.3. Автоматты түрде қорғаныс өшу (PI-605 үшін)

Автоматты өшу индукциялық пісіру панеліңіздің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін қорғаныс функциясы болып табылады. Егер сіз қашан да оны өшіруді ұмытсаңыз, ол автоматты түрде өшеді. Өртүрлі қуат деңгейлері үшін стандартты жұмыс уақыты төменгі кестеде көрсетілген:

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Жұмыс уақытының стандартты шектелуі (сағат)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ыдыс алынғанда индукциялық пісіру панелі бірден қыздыруды тоқтатады және 2 минуттан соң автоматты түрде өшеді.

**Кардиостимуляторлары бар тұлғалар индукциялық пісіру панелін пайдалана бастаудың алдында дәрігермен ақылдасу керек.**

## 8. ТАЙМЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

Таймерді екі өртүрлі әдіспен пайдалана аласыз:

- керісінше есептеу таймері ретінде. Бұл жағдайда орнатылған уақыт өткенде таймер бір де қыздыру аймағын өшірмейді.
- тапсырылған уақыт өткен соң пісіру аймақтарын өшіретін таймер ретінде.
- Таймерде 99 минутқа дейін кез келген уақытты орнатуға болады.

### 8.1. Керісінше есептеу таймерін пайдалану

Егер бір де пісіру аймағын таңдамасаңыз

1. Пісіру панелі қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз б.

Ескерту: керісінше есептеу таймерін бір де пісіру аймағы таңдалмаса да пайдалануға болады.

2. Таймерді басқару түймешігін түртіңіз. Дисплейге «10» мәні шығады. Бұл кезде «0» жыпылықтайды.



3. «-» немесе «+» түймешігін түртіп, уақыт мәнін орнатыңыз, мысалы, 5.



4. Таймерді басқару түймешігін қайта түртіңіз, «1» жыпылықтайды.



5. «-» немесе «+» түймешігін түртіп, уақытты орнатыңыз, мысалы, 9. Енді таймер 95 минутқа орнатылған.



6. Уақыт тапсырылған соң керісінше уақыт есебі бірден басталады. Дисплейге қалған уақыт шығады.

7. Тапсырылған уақыт өткен соң 30 секунд ішінде дыбыс сигналы естіледі және таймер индикаторы «--» көрсетеді.



## 8.2. Таймерді бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіруге теңшеу

Егер таймер бір аймақ үшін орнатылса:

1. Таймерді орнатқыңыз келген қыздыру аймағын таңдауды басқару түймешігін түртіңіз.



2. Таймерді басқару түймешігін түртіңіз. Дисплейге «10» мәні шығады. Бұл кезде «0» жыпылықтайды.



3. «-» немесе «+» түймешігін түртіп, уақыт мәнін орнатыңыз мысалы, 5.



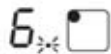
4. Снова коснитесь кнопки управления таймером, и замигает "1".

5. «-» немесе «+» түймешігін түртіп, уақытты орнатыңыз, мысалы, 9. Енді таймер 95 минутқа орнатылған.



6. Уақыт тапсырылған соң бірден керісінше уақыт есебі басталады. Дисплейге қалған уақыт шығады.

ЕСКЕРТУ: Қуат деңгейінің көрсеткіші қасына қызыл нүкте бұл аймақ таңдалғанын көрсетіп, жанады.



7. Өзірлеу уақыты өткен соң тиісті пісіру аймағы автоматты түрде өшеді. Басқа пісіру аймақтары бұрын қосылса, жұмысын жалғастырады.



### Егер таймер бірнеше аймақ үшін орнатылса:

1. Егер бірнеше пісіру аймағы үшін уақытты бірге орнатсаңыз, тиісті аймақтардың қуат көрсеткіштері қасында нүктелер жанады. Индикаторда ең аз таймер үшін мән көрсетіледі. Тиісті аймақ нүктесі жыпылықтайды.



(15 минутқа орнатылған)

(45 минутқа орнатылған)

2. Керісінше есептеу уақыты өткен соң тиісті аймақ өшеді. Бұдан кейін жаңа ең аз таймердің мәні көрсетіледі және тиісті аймақ нүктесі жыпылықтай бастайды.



Қыздыру аймағын таңдау түймешігін түртіңіз және таймер индикаторы тиісті аймақ үшін мәнді көрсетеді.

### 8.3. Таймерді өшіру

1. Таймерді түсіргіңіз келген қыздыру аймағын таңдау түймешігін түртіңіз.



2. Таймерді басқару түймешігі түртілген соң индикатор жыпылықтай бастайды.



3. Нажмите кнопку «-» и установите таймер на «00». Таймер отключится.

## 9. ТАМАҚТЫ ӨЗІРЛЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

### 9.1. Тамақты әзірлеу бойынша кеңестер

- Өзірленіп жатқан тамақ қайнай бастағанда температура мәнін азайтыңыз.
- Ыдыс қақпақпен жабылса, әзірлеу уақытын азайтуға, сонымен қатар энергияны үнемдеуге мүмкіндік болады.
- Өзірлеу уақытын азайту үшін сұйықтық пен май көлемін азайтыңыз.
- Тамақты жоғары қуат мәндерінде әзірлей бастаңыз және тамақ қызғанда бұл мәндерді азайтыңыз.

#### 9.1.1. Баяу отта қайнау, күрішті әзірлеу

- Баяу отта қайнау шамамен 85°C температурасында қайнау нүктесінен төмен болады, бұл кезде көпіршіктер уақыт өте келе жай ғана сұйықтық бетіне көтеріледі. Бұл жұмсақ көжелер мен бұқтырылған тағамдар әзірлеу үшін негізгі шарт болып табылады, өйткені дәм мен иіс тек тамақ қызбаған кезде ғана түзіледі. Жұмыртқа негізіндегі және ұннан жасалған қойылтқыштары бар тұздықтарды қайнау нүктесінен төмен әзірлеген жөн.
- Сіңіру әдісімен күріш пісірумен қатар, кейбір тағамдарды әзірлеу үшін кеңес берілген уақыт ішінде тағамның дұрыс әзірленуіне кепілдік беру үшін аздан гөрі анағұрлым жоғары мәндер орнату қажет болуы мүмкін.

#### 9.1.2. Стейктер қуыру

Дәмді әрі сәлді стейк әзірлеу үшін бұлай істеніз:

1. Етті әзірлеу басталғанша шамамен 20 минутқа бөлме температурасында қалдырыңыз.
2. Түбі ауыр табаны қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Қызған табаға біраз май тамызып, содан кейін табаға ет салыңыз.
4. Әзірлеу кезінде стейкті бір рет қана аударыңыз. Нақты әзірлеу уақыты стейк қалыңдығы мен оның қуырылу дәрежесіне байланысты болады. Бұл уақыт әр жаққа 2-ден 8 минутқа дейінгі шектерде өзгеруі мүмкін. Стейктің дайын болу дәрежесін тексеру үшін оны басып көріңіз – неғұрлым қатты қуырылса, соғұрлым қатты көрінетін болады.
5. Стейкті қыздырылған табақта біраз тындырып, дастарханға қояр алдында жұмсаруы үшін бірнеше минутқа қойып қойыңыз.

#### 9.1.3. Ұдайы араластыру арқылы тез қуыру үшін

1. Индукциялық немесе қыш панелде қолдануға жарамды, түбі жайпақ қазан немесе үлкен таба таңдаңыз.
2. Алдын ала барлық құрамдастар мен жабдықты дайындап қойыңыз. Ылғи араластырып отыру қуыру тез жасалуы тиіс. Көп тамақ әзірлегенде тамақты бірнеше аз үлестермен жасаңыз.
3. Ыдысты алдын ала ысытып, оған екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен кез келген етті әзірлеп, қойып қойыңыз, жылы күйінде сақтаңыз.
5. Көкөністерді ылғи араластырып отырып, тез қуырып алыңыз. Олар ыстық, бірақ әлі қытырлап тұрғанда пісіру аймағының қуатын азайтып, етті қайта ыдысқа салыңыз да, тұздық қосыңыз.

6. Құрамдастар толық қызуы үшін ақырын араластырыңыз.
7. Дастарханға дереу қойыңыз.

## 10. ҚЫЗДЫРУ ДЕҢГЕЙІНІҢ ТЕҢШЕУЛЕРІ

Төменде келтірілген теңшеулер тек кеңес ретінде берілген. Нақты теңшеулер қолданылатын ыдыс пен тамақ әзірлеу көлемдері сияқты бірнеше факторларға байланысты болады. Сізге жақсы келетін теңшеулерді анықтау үшін индукциялық/қыш пісіру панелімен тәжірибе жасап көріңіз.

Қыздыру деңгейін орнату	Жарамдылық
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• кішігірім тамақ көлемін абайлап қыздыру</li> <li>• шоколад, май және басқа тез жанып кететін тамақ өнімдерін балқыту</li> <li>• баяу отта ақырын қайнату</li> <li>• баяу ысыту</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• қайтара ысыту</li> <li>• баяу отта қатты қайнату</li> <li>• күріш әзірлеу</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• құймақтар қуыру</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пассерлеу</li> <li>• макарон әзірлеу</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• араластыру арқылы тез қуыру</li> <li>• қуыру</li> <li>• көжелерді бір қайнатып алу</li> <li>• су қайнату</li> </ul>

## 11. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

Не?	Қалай?	Маңызды ақпарат!
Шынының күнделікті ластанулары (саусақ іздері, таңбалары, тамақтан қалған дақтар мен шыныға төгілген қантсыз сұйықтықтар)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пісіру панелінің электр қоректендіруін өшіріңіз.</li> <li>2. Шыны жылы боп тұрғанда пісіру панелдеріне арналған тазартқыш себіңіз (бірақ ыстық болмасын!)</li> <li>3. Шайып, таза мата немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз.</li> <li>4. Пісіру панелінің электр қоректендіруін қайта қосыңыз.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қоректендіру өшіп тұрғанда «ыстық бет» индикациясы болмайды, бірақ пісіру аймақтары ыстық болуы мүмкін! Аса сақ болыңыз.</li> <li>• Қатты ласқа арналған жөкелер, кейбір нейлон жөкелер мен қатты / абразивті тазалау құралдары шынын тырнауы мүмкін. Тазалау құралы немесе жқкені қолдануға болатынын анықтау үшін жапсырмалардағы жазбаларды ылғи оқып отырыңыз.</li> <li>• Пісіру панелінде ешқашан тазалау құралының қалдықтарын тастамаңыз: олар шыныда іздер қалдыруы мүмкін.</li> </ul>



<p>Шыныда тасу, балқу және ыстық қантты ыстық сұйықтықтар тегілу іздері.</p>	<p>Оларды индукциялық немесе қыш пісіру панелдерінде қолдануға жарамды балық аударуға арналған қалақшалар, шпатель немесе қырғыш көмегімен дереу алып тастаңыз, бұл ретте ыстық пісіру аймақта абайлап жұмыс істеңіз:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пісіру панелінің электр қоректендіруін қабырға өшіргішімен өшіріңіз.</li> <li>2. Қырғыш немесе басқа құралды 30 градус бұрышымен ұстап тұрып, суыған пісіру аймағына тегілген су немесе ластану іздерін қырып алып тастаңыз.</li> <li>3. Ас үй орамалы немесе қағаз сүлгімен лас немесе тегілген суды сүртіп алыңыз.</li> <li>4. Жоғарыда сипатталған «Шынының күнделікті ластанулары» жою үшін 2 мен 4 арасындағы әрекеттерді орындаңыз.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Балқыған азық-түлік пен қантты тамақтар мен сұйықтықтардан түзілетін дақтарды тезірек алып тастап отырыңыз.</li> <li>Егер дақтарды шыныда қалдырып қойсаңыз, оларды кетіру өте қиын болады, тіпті шыны бетінде мәңгіге қалып қоюы мүмкін.</li> <li>• Кесіп алу қаупі: қорғаныс қабатын алып тастағанда қырғыштың жүзі өткірлене түседі. Оны аса сақтықпен қолданыңыз және ылғи балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.</li> </ul>
<p>Сенсорлық түймешіктерге сұйықтықтың тегілуі</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пісіру панелінің электр қоректендіруін өшіріңіз.</li> <li>2. Тегілген сұйықтықты келтіріп сорғытып алыңыз.</li> <li>3. Басқару түймешіктерінің аумағын таза дымқыл губка немесе матамен сүртіп шығыңыз.</li> <li>4. Басқару түймешіктерінің аумағын қағаз сүлгімен сүртіңіз.</li> <li>5. Пісіру панелінің электр қоректендіруін қайта қосыңыз.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пісіру панелі үстінде сұйықтық тұрғанша дыбыс сигналын беріп, өшіп қалуы, ал басқару түймешіктері жұмыс істемеуі мүмкін.</li> <li>Пісіру панелін қайта қосар алдында сенсорлық басқару түймешіктерінің құрғатып сүртілгеніне көз жеткізіңіз.</li> </ul>

## 12. АҚЫЛ-КЕҢЕСТЕР

Қиындық	Ықтимал себептер	Шешімі
Пісіру панелі қосылмайды.	Қоректендіру жоқ.	Пісіру панелінің қоректендіру көзіне қосылғанына көз жеткізіңіз. Сіздің үйіңізде немесе ауданда электр тоғының бар-жоғын тексеріңіз. Егер сіз бәрін тексеріп, қиындық сақтала берсе, білікті техникалық маманды шақырыңыз.
Сенсорлық басқару түймешіктері жанасқанда қозғалмайды.	Басқару түймешіктері құрсауланған.	Басқару түймешіктерін құрсаудан шығарыңыз. «Пісіру панелін қолдану» тарауындағы нұсқауларды қараңыз.
Сенсорлық басқару түймешіктері дұрыс жұмыс істемейді.	Басқару түймешіктерінде судың жұқа қабаты болуы мүмкін немесе сіз саусақ ұштарымен түймешіктерге жанасып тұрсыз.	

Шыны сызылған.	Шеттері тегіс емес ыдыс. Жарамайтын қатты жеке немесе жарамайтын тазалау құралы қолданылуда.	Түбі тегіс ыдысты қолданыңыз. «Тиісті ыдысты таңдау» қар. «Күту және тазалау» тарауын қар.
Кейбір ыдыс сыртылдап, тарсылдайды.	Бұл сіздің ыдысыңыздың құрылымының ерекшеліктеріне байланысты болуы мүмкін (түрлі металдар қабаттары әртүрлі дірілдейді).	Бұл ыдыс үшін қалыпты жайт және ақауды білдірмейді.
Индукциялық пісіру панелі жоғары кернеуде қызатын қондырғыларда қолданғанда гуілдеген дыбыс шығарады (PI-605 үшін).	Бұл тамақты индукциялық әзірлеу технологиясымен түсіндіріледі.	Бұл қалыпты жайт, бірақ сіз қызуды азайтқанда дыбыс жоғалуы немесе азаюы тиіс.
Пісіру панелінен желдеткіш жұмысының дыбысы шығады.	Пісіру панеліне кіріктірілген суыту желдеткіші электрониканың қызуының алдын алу үшін іске қосылды. Ол тіпті пісіру панелі өшкен соң да жұмысын жалғастыра алады.	Бұл қалыпты жайт, және ешқандай әрекеттерді қажет етпейді. Желдеткіш жұмысы кезінде пісіру панелінің қорегін қабырға өшіргішпен өшірмеңіз.
Ыдыс қызбайды, ал дисплейде пайда болады (PI-605 үшін).	Индукциялық пісіру панелі ыдыстың барын анықтай алмайды, өйткені ол индукциялық тамақ әзірлеуге жарамайды.  Индукциялық пісіру панелі ыдыстың барын анықтай алмайды, өйткені ол пісіру аймағы үшін тым аз немесе аймақ ортасына орнатылмаған.	Индукциялық тамақ пісіруге жарайтын ыдыс қолданыңыз. «Тиісті ыдысты таңдауды» қараңыз.  Ыдысты ортаға орнатып, оның негізі пісіру аймағының өлшеміне сәйкес екеніне көз жекізіңіз.
Пісіру панелі немесе пісіру аймағын кенеттен өздігінен өшіп қалды, дыбыстық сигнал шығып, қате коды пайда болды (әдетте ол әзірлеу таймерінің дисплейінде бір-бірін алмастыратын бір немесе екі сан).	Техникалық ақау.	Қате кодының сандары мен әріптерін жазып алыңыз, пісіру панелінің қоректенліруін қабырға өшіргішімен жазып алыңыз да, білікті техникалық маманға жолығыңыз.

### 13. АҚАУЛАР ИНДИКАЦИЯСЫ МЕН ТЕКСЕРУ (PI-605 ҮШІН)

Қалыпты жұмыс режимі бұзылған жағдайда пісіру панелі автоматты түрде қорғаныс режиміне ауыстырылып, дисплейге келесі қорғаныс кодтарын шығаратын болады:

Қиындық	Ықтимал себептер	Шешімі
E4/E5	Температура қадағасының ақауы	Жеткізушіге жолығыңыз.
E7/E8	БТИЗ температура қадағасының ақауы (Ысырмасы оқшауланған биполярлық транзистор).	Жеткізушіге жолығыңыз.
E2/E3	Қоректендірудің қате кернеуі	Электр қоректендіру қалыпта екенін тексеру үшін құрылғыны қарап шығыңыз. Электр қоректендіру параметрлерін қалпына келтірген соң панельді қосыңыз.
E6/E9	Индукциялық пісіру панелінің жылуды дұрыс шығармауы	Индукциялық пісіру панелін суытқан соң құрылғыны қайта іске қосыңыз.

Жоғарыда жалпы ақауларды инспекциялау сипаттамасы мен талқылау келтірілген.

Индукциялық пісіру панелінің ақаулары мен зақымдары туындамау үшін өздігінен құрылғыны ашуға тыйым салынады.

## 14. ТЕХНИКАЛЫҚ МАМАНДАНЫМ

Пісіру панелі	PI-605 / PE-605
Пісіру аймақтары	4 аймақ
Қоректендіру кернеуі	220–240 В
Орнатылған электр қуаты	6800 Вт / 6000 Вт
Бұйым өлшемдері Т x Е x Б (мм)	590 × 520 × 60 / 590 × 520 × 50
Кіріктіруге арналған өлшемдер А × В (мм)	560×490

Салмақ пен өлшемдер шамалас болып табылады. Біз өз өнімімізді үнемі жақсартуға тырысатындықтан, дизайн мен сипаттамалар алдын ала хабарлаусыз өзгеруі мүмкін.

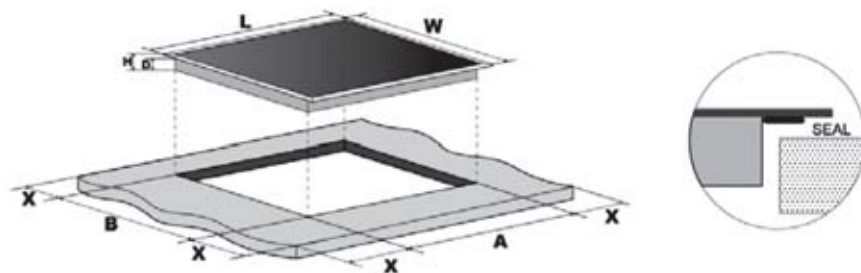
## 15. ОРНАТУ

### 15.1. Монтаждау үшін жабдықты таңдау

Үстелдің үстіңгі тақтайында сызбада көрсетілген өлшемге сәйкес кесінді жасаңыз.

Пісіру панелін дұрыс орнату және пайдалану үшін саңылау шеттері мен үстіңгі тақтай шеттері арасындағы арақашықтық кем дегенде 5 см болуы тиіс.

Үстелдің үстіңгі тақтайының қалыңдығы кем дегенде 30 мм құрайды. Плита бетінен шыққан жылудан болатын үлкен өзгерістердің алдын алу үшін үстіңгі тақтайды ыстыққа төзімді материалдан таңдауыңызды өтінеміз. Төменде көрсетілгендей:

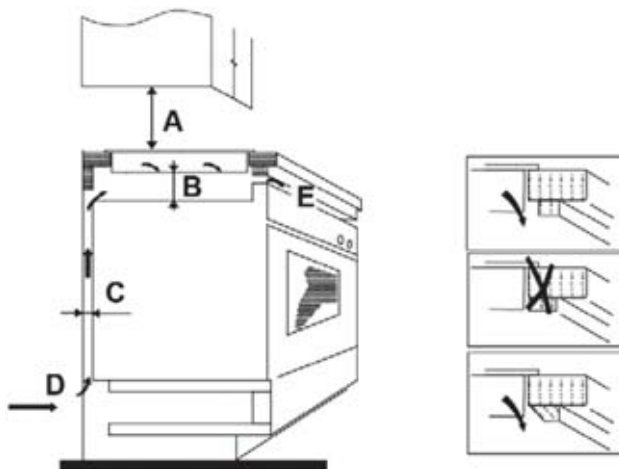


Seal — Тығыздау

Модель	Д (мм)	Е (мм)	Б (мм)	Т (мм)	А (мм)	Б (мм)	Х (мм)
PI-605	590	520	60	56	560	490	мин. 50
PE-605	590	520	55	51	560	490	мин. 50

Кез келген жағдайларда индукциялық пісіру панелінің тиісті желдетілуін қамтамасыз ету керек, ал кіргізіп-шығаратын ауа саңылауларын ашық ұстау керек. Индукциялық пісіру панелінің жақсы жұмыс күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей

Ескерту: Плита беті мен плита үстіндегі аспалы шкаф арасындағы қашықтық 760 мм аз болмауы тиіс.



А (мм)	Б (мм)	С (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Ауа алу	Ауаны шығару 5 мм

## 15.2. Пісіру панелін орнатар алдында келесіге көз жеткізіңіз

- жұмыс беті тікбұрышты түрге ие және ол деңгей бойынша тегістелген, ал оның құрылымдық құрамдастары еркін кеңістікке қойылатын талаптарды бұзбайды
- жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған.
- егер пісіру панелі пеш шкафының үстіне орнатылса, духовканың кіріктірілген суыту желдету болуы тиіс.
- орнату барлық габариттік талаптар мен қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сәйкес болуы тиіс.
- электр қоректендіру желісінен толық өшіруді қамтамасыз ететін тиісті оқшаулағыш өшіргіш тұрақты электр өткізгішке кіріктіріліп, монтаждalған және электр өткізгішті монтаждаудың желгілікті нормалары және ережелеріне сәйкес орнатылған.
- Оқшаулағыш ауыстырып-қосқыш бекітілген типте болуы және барлық полюстерде (өткізгіш қосылыстарды орындаудың жергілікті ережелері осындай талап нұсқасына рұқсат етсе, барлық белсенді (фазалық) өткізгіштерде) 3 мм түйісуді бөлетін ауа саңылауын қамтамасыз етуі тиіс.
- орнатылған пісіру панелі қолданушының оқшаулағыш ауыстырып-қосқышқа тез қол жеткізуіне кедергі болмайды.
- орнату барысында күмәндар пайда болған жағдайда құрылысты қадағалау және нормативтік құжаттар бойынша жергілікті органдарға жолығу қажет.
- пісіру панелінің қабырғаларында ыстыққа төзімді және тазалауда қарапайым материалдар қолдануға кеңес беріледі (мыс., қыш тақтай).

## 15.3. Сіз пісіру панелін орнатқан соң келесіге көз жеткізіңіз

- қоректендіру кабеліне шкафтар немесе жәшіктердің есіктері арқылы қатынас жоқ
- панелдің негізінде шкафтардың сырт жағынан таза ауа жетерліктей келіп тұр
- егер тартпалы жәшік немесе аспалы шкаф кеңістігі үстінде орнатылса, панель негізі астында жылудан қорғаныс кедергі орнатылуы тиіс
- өшіргіш қолданушыға ыңғайлы жерде орналасқан

## 15.4. Бекітпе кронштейндерді орналастырар алдында

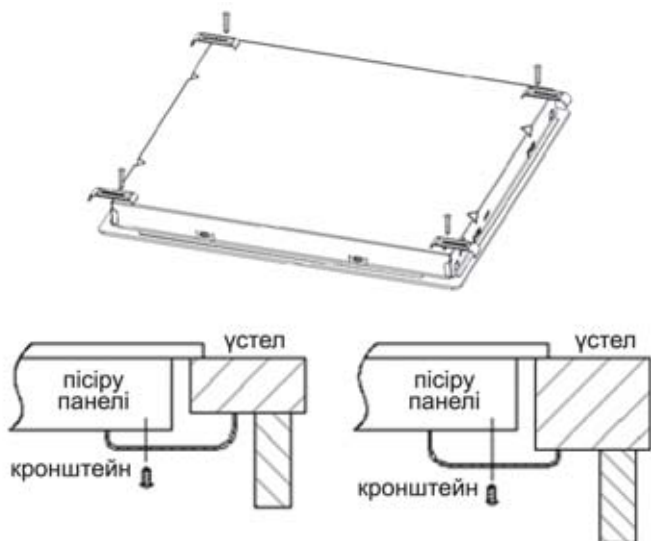
Құрылғы тұрақты, тегіс бетте орнатылуы тиіс (қаптаманы қолданыңыз). Пісіру панелінен шығып тұрған басқару элементтеріне күш түсірмеңіз.

## 15.5. Бекітпе кронштейндерді орналастыру (PE-605 үшін)

Құрылғы тұрақты, тегіс бетте орнатылуы тиіс (қаптаманы қолданыңыз). Пісіру панелінен шығып тұрған басқару элементтеріне күш түсірмеңіз.

Пісіру панелін орнатқан соң оны плитаның төменгі жағына бұрандалармен бекітілетін төрт кронштейн көмегімен үстіңгі тақтайға бекітіңіз (суретті қар.).

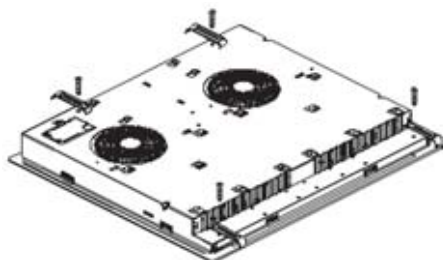
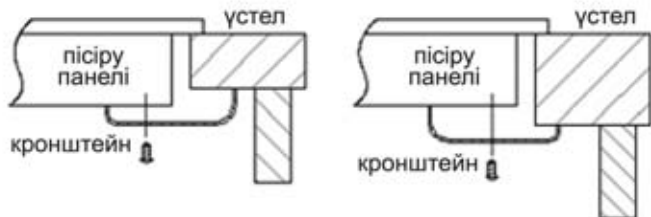
Түрлі қалыңдықтағы үстіңгі тақтайларға келтіру үшін кронштейн күйін реттеңіз.



### 15.6. Кронштейн күйлерін реттеу (PI-605 үшін)

Пісіру панелін орнатқан соң оны үстіңгі тақтайға плитаның төмен жағына бұралған екі сынаның көмегімен бекітіңіз (суретті қар.).

Түрлі қалыңдықтағы үстіңгі тақтайларға келтіру үшін сыналар орнын реттеңіз.



### 15.7. Ескертулер

1. Индукциялық/қыш пісіру панелін тек білікті персонал немесе техникалық маман орнатуы тиіс. Біздің сатып алушыларымызға қызмет көрсететін кәсіби қызметкерлеріміз бар. Бұл жұмысты ешбір жағдайда өзіңіз жасамауыңызды өтінеміз.

2. Пісіру панелін тура ыдыс жуатын машина, тоңазытқыш, мұздатқыш, кір жуатын машина немесе киім кептіргіштің үстіне орнатпаңыз, өйткені ылғал панель электроникасын бүлдіруі мүмкін.
3. Индукциялық/қыш пісіру панелін оның сенімділігін арттыру үшін жылудың жақсы шығуын қамтамасыз ететіндей орнату қажет.
4. Үстіңгі тақтайдағы қабырға мен индукциялық қызу аймақтары жоғары температураға шыдауы тиіс.
5. Бүлінбеу үшін төсемелері бар қабат пен жабыстырғыш зат жоғары температураларға төзімді болуы тиіс.
6. Бумен тазартқышты қолдануға тыйым салынады.
7. Қыш панельді толық қарсылығы 0,427 Ом аспайтын қоректендіру көзіне қосуға болады. Қажет болса жүйенің толық қарсылығының нақты көлемдері бойынша жеткізушімен кеңесіңіз (тек PE-605 қатысты).

### 15.8. Пісіру панелін электр қоректендіру желісіне қосу

**Бұл пісіру панелін электр қоректендіру желісіне тек тиісті біліктілігі бар маман ғана қосуы тиіс.**

Пісіру панелін электр қоректендіру желісіне қосар алдында келесіні тексеріңіз:

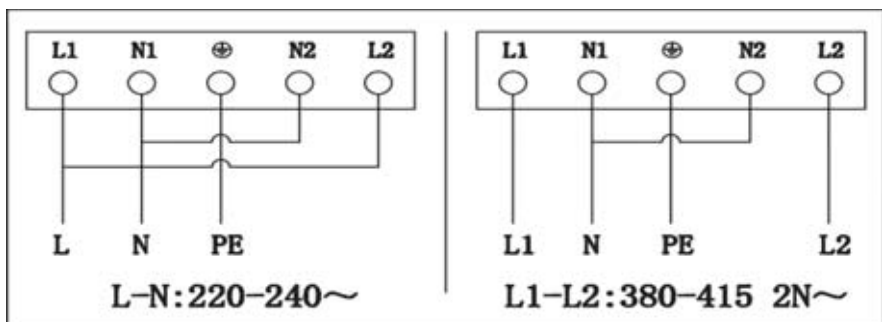
1. Электр өткізгіштің үй жүйесі пісіру панелі тұтынатын қуатқа жарайды.
2. Кернеу төлқұжат кетесінде көрсетілген мәнге сәйкес келеді.
3. Электр қоректендіру беретін кабелдердің кесінділері төлқұжат кетесінде көрсетілген күшке төтеп беруге қабілетті.

Пісіру панелін электр қоректендіру желісіне қосу үшін ауыстырып-қосқыштар, түрлендіргіштер мен таратқыш құрылғылар қолдануға тыйым салынады, өйткені олар қыздыруы мен өрт шығаруы мүмкін.

Электр қоректендіру кабелі кез келген ыстық бөліктерге жанаспауы тиіс және оның кез келген нүктедегі температурасы 75°С-ден аспайтындай орнатылуы тиіс.

**Электр маманымен бірге үй электр өткізгішін өзгеріс енгізбестен қолдануға жарамдылығын тексеріңіз. Кез келген өзгерістерді тек білікті электр маманы ғана орындауы тиіс.**

Электр қоректендіру бірполюсті өшіргіш қолдану арқылы қолданыстағы стандартқа сәйкес қосылуы тиіс. Қосу тәсілі төменде көрсетілген:



- Егер кабель бүлінген болса, немесе оны ауыстыру қажет болса, жұмыстарды делдал жазатайым оқиғалардың алдын алу үшін арнайы құралдармен жүзеге асырған соңғы әрекеттер үшін орындайды.
- Егер құрылғы тікелей желіге қосылса, түйіспелер арасында ашылуы кем дегенде 3 мм тізбек қорғанысының омниполярлы автоматы орнатылады.
- Орнатуды орындайтын тұлға қауіпсіздік техникасына сәйкес келетін дұрыс электрлік қосылысты жүзеге асырады.
- Кабель майыспауы немесе қысылмауы тиіс.
- Кабельді тек уәкілетті техникалық мамандар ғана ұдайы тексеріп, ауыстырып тұруы тиіс.



**ПАЙДАҒА АСЫРУ:** Бұл бұйымды сұрыпталмаған тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға тыйым салынады. Арнайы өңдеу үшін осындай қалдықтарды бөлек жинау қажет.

Бұл құрылғының Электронды және электр жабдықтаманы (WEEE) пайдаға асыру бойынша Еуропалық директива 2002/96/ЕО талаптарына сәйкестік таңбасы бар. Бұл құрылғының дұрыс пайдаға асырылуының арқасында кері жағдайда тиісті пайдаға асырылмаса, қоршаған орта мен адам денсаулығына зиян келуінің алды алынады.

Бұйымдағы таңбалау бұл аспапты тұрмыстық қалдықтар ретінде пайдаға асыруға тыйым салынатынын білдіреді. Аспапты электрлік және электрондық бұйымдарды қайта өңдеуге қабылдау торабына жіберу қажет.

Бұл құрылғы арнайы пайдаға асыруды талап етеді. Бұл бұйымға қызмет көрсету, пайдаға асыру және қайта өңдеу бойынша қосымша ақпарат алу үшін жергілікті муниципалды органдарға, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асырудың жергілікті қызметіне немесе бұйым сатып алынған дүкенге жолығыңыз.

Бұл бұйымға қызмет көрсету, пайдаға асыру және қайта өңдеу бойынша қосымша ақпарат алу үшін жергілікті муниципалды органдарға, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асырудың жергілікті қызметіне немесе бұйым сатып алынған дүкенге жолығыңыз.



## 16. КЕПІЛДІК

Біз осы тұрмыстық бетке сатып алу күнінен бастап бір жылға кепілдік береміз. Егер сіз бетті осы нұсқаулыққа сай қолдансаңыз, бірақ бұзылу бәрібір орын алса, ең жақсын сервистік орталыққа хабарласыңыз.

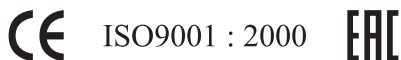
Кепілдік бойынша қызмет көрсетілуі үшін сатушы сату кезінде міндетті түрде толтыруы керек кепілдік талонымен бірге тұрмыстық құрылғыны сатып алу чегін беру керек. Кепілдік талонын толтыруды талап етіңіз.

Әйтпесе, кепілдік бойынша міндеттемелер жарамсыз болады.

### Келесі жағдайларда кепілдік қолданылмайды:

- Осы нұсқаулықта немесе кепілдік талонында көрсетілген талаптар бұзылған.
- Бет өндірістік мақсаттарда қолданылған.
- Кепілдік мерзімі біткен.
- Сапалы емес орнату, дұрыс емес қолдану орын алды.
- Желінің электр кернеуі бет нұсқаулығының талаптарына сай емес.
- Бет өкілетті емес сервистік станцияда жөндеуден өткен немесе жөндеу кезінде басқа өндірушінің қосалқы бөлшектері қолданылған.

Кепілдік мерзімі біткеннен кейін барлық регламенттік жұмыстар, жөндеу және қосалқы бөлшектерді ауыстыру ақылы болып табылады. Бұйым еуропалық стандарттарға сай өндірілген және сертификаттаудан өткізілген.



Бұл нұсқаулық тұрмыстық кірістірілетін электр / индукциялық әзірлеу беттерінің келесі үлгілеріне арналған: PE-605, PI-605.

**Құрметті сатып алушы,**

**«MBS» сауда белгісінің өнімін таңдағаныңыз үшін рақмет.**

## Өндіруші

АРДА (ЖЕОЗЯНГ) ЭЛЕКТРИК КО., ЛТД.

166 ЮНГУЙ НОТЕРН РОАД, ЧЕНГСИ ЖАҢА ИНДУСТРИАЛДЫҚ АЙМАҒЫ,

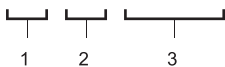
ЁНКАНГ, ЖЕОЗЯНГ, 321300, ҚЫТАЙ.

МБС СТАРС ГРУП АГ ҮШІН.

## Сериялық идентификациялық нөмір

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

11.03.01.17



1 – жыл

2 – ай

3 – бұйымның сериялық нөмірі

## Уважаемый, покупатель!

Мы благодарим Вас за выбор электрической (PE-605) / индукционной (PI-605) варочной поверхности швейцарской 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. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
2. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ
3. НЕСКОЛЬКО СЛОВ О ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ НА ИНДУКЦИОННЫХ ПАНЕЛЯХ (ДЛЯ P1-605)
4. ВЫБОР СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПОСУДЫ (ДЛЯ P1-605)
5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИОБРЕТЕННОЙ ИНДУКЦИОННОЙ/КЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
6. БЛОКИРОВКА СРЕДСТВ УПРАВЛЕНИЯ
7. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ (ДЛЯ PE-605)
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА
9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ
10. УСТАНОВКИ УРОВНЯ НАГРЕВА
11. УХОД И ЧИСТКА
12. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ
13. ИНДИКАЦИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ПРОВЕРКА (ДЛЯ P1-605)
14. ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ
15. УСТАНОВКА
16. ГАРАНТИЯ

## **1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

Ваша безопасность важна для нас. Перед использованием приобретенной варочной панели необходимо внимательно ознакомиться с данной информацией.

### **1.1. Установка**

#### **1.1.1. Опасность поражения электрическим током**

- Отключите устройство от сети электропитания перед проведением любых работ с устройством или перед его техническим обслуживанием.
- Подключение к надежной проводной системе заземления является необходимым и обязательным.
- Изменения бытовой системы электропроводки должны производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этих правил может привести к поражению электрическим током или к смерти.

#### **1.1.2. Угроза порезов**

- Проявляйте осторожность - края панели острые.
- Неосторожность может привести к травмам и порезам.

#### **1.1.3. Важные правила техники безопасности**

- Перед установкой или использованием устройства необходимо внимательно ознакомиться с данными инструкциями.
- Никогда не размещайте на устройстве горючие материалы или изделия.
- Данную информацию необходимо довести до сведения лица, ответственного за установку устройства, так как это может снизить затраты на установку.
- Для исключения опасности устройство необходимо устанавливать в соответствии с данными инструкциями по установке.
- Устройство должно быть установлено и заземлено надлежащим образом только лицом, обладающим достаточной квалификацией.
- Устройство следует подключать к цепи с установленным вводным выключателем, обеспечивающим полное отключение от сети электропитания.
- Неправильно произведенная установка устройства повлечет за собой отмену гарантийных обязательств.

### **1.2. Эксплуатация и техническое обслуживание**

#### **1.2.1. Опасность поражения электрическим током**

- Запрещается готовить пищу на сломанной или растрескавшейся варочной панели. Если поверхность варочной панели сломалась или имеет трещины, панель следует немедленно отключить от сети электропитания (настенный переключатель) и связаться с квалифицированным техническим специалистом.

- Перед проведением чистки или технического обслуживания варочную панель необходимо выключать с помощью настенного переключателя.
- Несоблюдение этих правил может привести к поражению электрическим током или к смерти.

### 1.2.2. Угроза здоровью

- Устройство соответствует стандартам по электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, лицам со стимуляторами работы сердца или иными электрическими имплантированными приборами (например, инсулиновые насосы) перед использованием устройства необходимо проконсультироваться у лечащего врача или производителя имплантированного прибора, чтобы убедиться в отсутствии воздействия электромагнитного поля на имплантированный прибор.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти.

### 1.2.3. Опасность от горячей поверхности

- Во время эксплуатации доступные части устройства становятся достаточно горячими и могут вызвать ожоги.
- До охлаждения поверхности следует не допускать контакта со стеклянной панелью частей тела, одежды или любых предметов, кроме кухонной посуды.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки кастрюль не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться.
- Не подпускайте детей к устройству.
- Ручки кастрюль могут быть горячими при прикосновении. Удостоверьтесь в том, что ручки не нависают над другими включенными конфорками. Не подпускайте детей к ручкам посуды.
- Невыполнение этой рекомендации ведет к получению ожогов и обвариванию.

### 1.2.4. Угроза порезов

- Лезвие скребка поверхности панели имеет бритвенную остроту и открывается со снятием защитной крышки. Соблюдайте предельную осторожность и всегда храните его в безопасности и вдали от детей.
- Неосторожность может привести к травмам и порезам.

### 1.2.5. Важные правила техники безопасности

- При использовании устройства запрещается оставлять его без надзора. Выкипание вызывает появление дыма и жирных следов на поверхности варочной панели, которые могут загореться.
- Запрещается использовать устройство в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Запрещается оставлять на устройстве любые предметы или кухонную утварь.
- Не помещайте и не оставляйте никаких намагничивающихся предметов (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3 проигрыватели) возле устройства, так на них может воздействовать электромагнитное поле.

- Запрещается использовать приобретенное устройство для нагревания или постоянного обжаривания помещения.
- После использования всегда отключайте конфорки и саму варочную панель согласно описанию в данном руководстве (т.е., используя сенсорные средства управления). Не следует полагаться на отключение конфорки функцией обнаружения кухонной посуды при снятии последней.
- Не разрешайте детям играть с устройством или сидеть, стоять или взбираться на него.
- Не храните в шкафчиках над устройством предметы, которые могут представлять интерес для детей. Дети могут получить серьезные травмы, если заберутся на устройство.
- В зоне использования устройства запрещается оставлять детей одних или без внимания.
- Дети или лица с физическими ограничениями, которые сокращают их возможности в использовании устройства, должны сопровождаться ответственным и компетентным лицом для инструктирования их в использовании устройства. Инструктор должен убедиться в том, что они могут использовать устройство без опасности для них самих или окружающего их пространства.
- Запрещается ремонтировать или заменять любые детали устройства, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все иные операции технического обслуживания выполняются квалифицированным техническим специалистом.
- Запрещается использовать паровой очиститель для чистки варочной панели.
- Запрещается ставить и ронять тяжелые предметы на варочную панель.
- Запрещается стоять на варочной панели.
- Запрещается использовать сковороды с зазубринами и протаскивать сковороды по стеклянной индукционной поверхности, поскольку это может оставить царапины на стекле.
- Запрещается использование металлических мочалок для чистки кухонной посуды или любых иных грубых абразивных чистящих средств для очистки варочной панели, поскольку они могут оставить царапины на стеклянной индукционной поверхности.
- При повреждении шнура питания производитель, его сервисный агент или другое квалифицированное лицо должны произвести замену для устранения опасности.
- Устройство предназначено для использования в домашних условиях и аналогичных видах применения, например: - кухонные зоны для персонала в цехах, офисах и прочих рабочих условиях; - на фермах; - гостями в отелях, мотелях и прочих объектах жилого типа; - гостиницах типа «постель и завтрак».

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данный прибор и его открытые для доступа части нагреваются во время эксплуатации.

Следует проявлять осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам.

Дети до 8 лет не должны находиться вблизи устройства без непрерывного надзора.

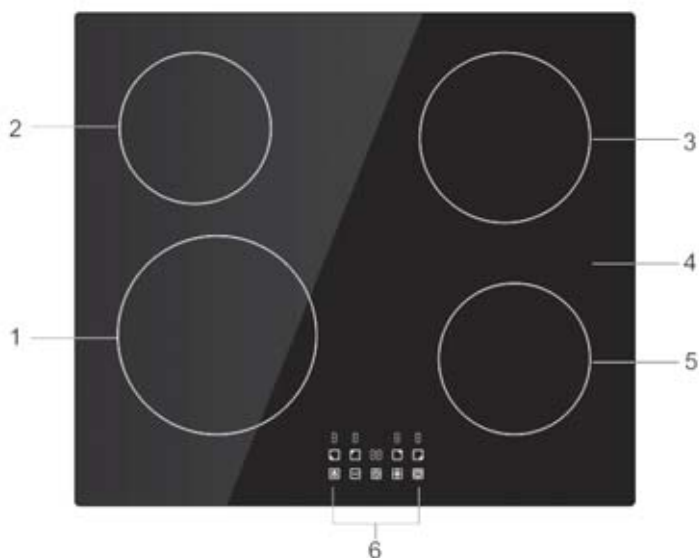
- Допускается использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и умственными способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или после обучения пользованию прибором и при условии осознания связанных с ним опасностей.
- Не позволяйте детям играть с устройством. Детям запрещено чистить электроприбор и выполнять его техническое обслуживание без соответствующего надзора.



- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла, производимое без присмотра, опасно и может привести к пожару. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь потушить огонь водой! Выключите устройство, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарной кошмой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на варочной поверхности.
- **Предупреждение:** Если поверхность треснула, отключите устройство от сети питания для предотвращения поражения электрическим током; для поверхностей панели из стеклокерамики или аналогичного материала, который защищает детали под напряжением.
- Запрещается использовать паровой очиститель.
- Устройство не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

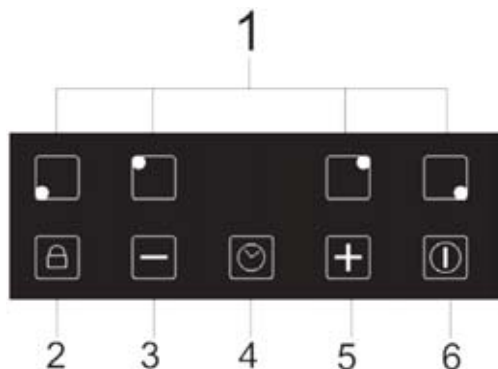
## 2. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 2.1. Вид сверху



1. Зона макс. 2000 Вт (1800 Вт – для PE-605)
2. Зона макс. 1500 Вт (1200 Вт – для PE-605)
3. Зона макс. 1800 Вт
4. Стеклопанель
5. Зона макс. 1500 Вт (1200 Вт – для PE-605)
6. Панель управления

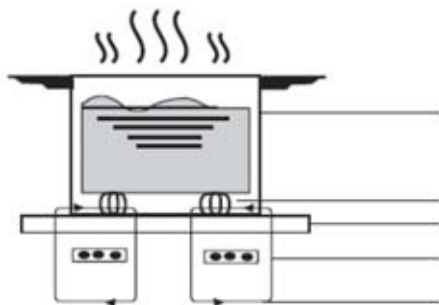
## 2.2. Панель управления



1. Кнопки выбора зон нагрева
2. Блокировка кнопок
3. Кнопка "минус"
4. Кнопка управления таймером
5. Кнопка "плюс"
6. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.

## 3. НЕСКОЛЬКО СЛОВ О ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ НА ИНДУКЦИОННЫХ ПАНЕЛЯХ (ДЛЯ РІ-605)

Технология приготовления пищи на индукционных панелях безопасна, прогрессивна, эффективна и экономична. Технология основана на том, что за счет электромагнитных колебаний нагревание происходит непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагревания поверхности стекла. Стекло нагревается только благодаря тому, что в конечном итоге его нагревает посуда.



металлическая кастрюля

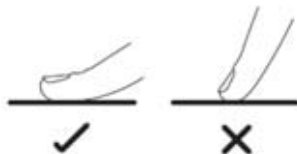
магнитный контур

панель из стеклокерамики

индукционная катушка

### 3.1. Использование сенсорных органов управления

- Органы управления откликаются на прикосновение, поэтому вам не нужно прилагать никаких усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его окончание.
- При каждой фиксации прикосновения вы будете слышать тональный звуковой сигнал.
- Следите, чтобы органы управления всегда были чистыми и сухими и чтобы их не закрывали какие-либо посторонние предметы (например, кухонная утварь или ткань). Даже пленка воды может затруднить работу органов управления.



#### 4. ВЫБОР СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПОСУДЫ (ДЛЯ PI-605)

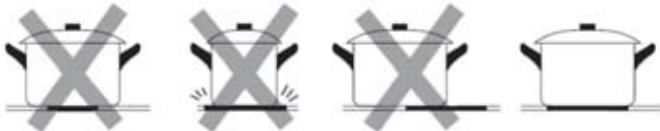
- Используйте только посуду с дном, пригодным для приготовления пищи на индукционных варочных поверхностях. Ищите символ, обозначающий возможность применения на индукционных панелях, на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете определить, пригодна ли посуда для использования на индукционных панелях, проведя испытание с магнитом. Перемещайте магнит по направлению к основанию посуды.
- Если магнит притягивается - посуда пригодна для использования на индукционных панелях.
- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте немного воды в посуду, которую вы хотите проверить.
  2. Следуйте пошаговым указаниям раздела «Начало приготовления пищи».
  3. Если дисплей не мигает, а вода нагревается, значит, посуда подходит.
- Посуда, изготовленная из следующих материалов, непригодна для использования: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняная посуда.

Размер варочной поверхности(мм)	Минимальный размер варочной поверхности (диаметр в мм)
160	120
180	140
210	160
280	220

Не используйте посуду с зазубринами на дне или с искривленным основанием.



Убедитесь в том, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и по размеру соответствует варочной зоне. Используйте посуду с диаметром, совпадающим по размеру с графически обозначенной границей выбранной зоны. При использовании немного более широкой посуды энергия будет расходоваться с максимальной эффективностью. При использовании посуды меньшего размера, чем у зон приготовления пищи, эффективность может быть ниже ожидаемой. Посуда с диаметром дна меньше 140 мм может быть не распознана варочной панелью. Всегда располагайте посуду по центру варочной зоны.



Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели вверх - не скользите дном по поверхности панели, поскольку это может поцарапать стекло.



## 5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИОБРЕТЕННОЙ ИНДУКЦИОННОЙ/КЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

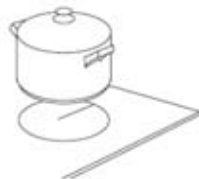
### 5.1. Начало приготовления пищи

1. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. После включения питания звуковой сигнал прозвучит один раз, на всех дисплеях будет отображаться “-” или “--”, указывая на то, что керамическая/индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.



2. Поставьте подходящую посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать.

- Убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чисты и сухи.

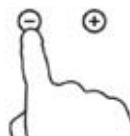


3. Прикоснитесь к кнопке управления выбором зоны нагрева, и индикатор возле кнопки начнет мигать.



4. Выберите настройку нагрева нажатием кнопки управления - или +.

- Если вы не установите значение нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически отключится. В этом случае вам придется снова начать с шага 1.
- Вы можете изменять величину нагрева в любое время в ходе приготовления пищи.



### 5.2. Если дисплей мигает попеременно с настройкой нагрева (для PI-605)

Это означает, что:

- вы не поставили посуду на выбранную варочную зону или
- используемая вами посуда не подходит для индукционной варочной панели, или
- посуда слишком мала для варочной зоны или установлена на ней не по центру.

До тех пор, пока на варочной панели не будет установлена подходящая посуда, нагрев производиться не будет.

Дисплей автоматически отключится через 1 минуту, если на варочную поверхность не будет установлена подходящая посуда.

### 5.3. По завершении готовки

1. Прикоснитесь к кнопке управления выбором той зоны нагрева, которую вы хотите выключить.



2. Выключите варочную зону перемещением до “0” или совместным прикосновением к - и +. Убедитесь в том, что дисплей показывает “0”.



3. Отключите всю варочную панель, прикоснувшись к кнопке ВКЛ./ВЫКЛ.



4. Остерегайтесь прикосновения к горячим поверхностям.

Горячая буква “Н” обозначает горячую для прикосновения зону. Она погаснет после того, как поверхность остынет до безопасной температуры. Эту функцию также можно применять в целях энергосбережения – если вы хотите нагреть другую посуду, используйте те зоны поверхности, которые еще не остыли.



## 6. БЛОКИРОВКА СРЕДСТВ УПРАВЛЕНИЯ

- Вы можете заблокировать кнопки управления, чтобы не допустить непреднамеренного использования (например, когда дети могут случайно включить варочные зоны).
- При блокировке кнопок управления все кнопки, за исключением кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, отключаются.

### 6.1. Чтобы заблокировать кнопки управления

Прикоснитесь к кнопке блокировки. Индикатор таймера начнет показывать “Lo”.

### 6.2. Чтобы разблокировать кнопки управления

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
2. Прикоснитесь к кнопке блокировки и некоторое время удерживайте ее нажатой.
3. Теперь вы снова можете пользоваться индукционной варочной панелью.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все кнопки отключены, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, всегда можно отключить панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ в аварийной ситуации, но для следующей операции сначала нужно разблокировать панель.

### 6.3. Предупреждение об остаточном нагреве (для РЕ-605)

Если плита работает уже какое-то время, то в ней возникает некоторое остаточное тепло.

Об этом уведомляет символ “Н”.

## 7. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ (ДЛЯ PE-605)

Еще одной защитной функцией варочной панели является автоматическое выключение. Оно срабатывает каждый раз, когда вы забываете выключать конфорку. Время отключения по умолчанию показано в таблице ниже.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное ограничение времени работы (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

### 7.1. Защита от перегрева (для PI-605)

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении избыточной температуры работа индукционной варочной панели будет автоматически остановлена.

### 7.2. Обнаружение небольших предметов (для PI-605)

Если на плите будет оставлена посуда несоответствующего размера или немагнитная посуда (например, из алюминия) или другие небольшие предметы (например, нож, вилка, ключ), варочная поверхность автоматически будет переведена в режим ожидания в течение 1 минуты.

### 7.3. Автоматическое защитное отключение (для PI-605)

Автоматическое отключение является защитной функцией для обеспечения безопасности вашей индукционной варочной панели. Она автоматически выключится, если когда-нибудь вы забудете выключить ее сами. Стандартное время работы для различных уровней мощности показано в приведенной ниже таблице:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное ограничение времени работы (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

При снятии посуды индукционная варочная панель немедленно прекратит нагрев и автоматически выключится через 2 минуты.

**Лица с кардиостимуляторами до начала пользования индукционной варочной панелью должны проконсультироваться с врачом.**

## 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать ни одну из зон нагрева, когда выставленное время истечет.
- как таймер на выключение варочных зон по истечении заданного времени.
- На таймере можно выставить любое время до 99 минут.

### 8.1. Использование таймера для обратного отсчета

Если вы не выбрали ни одну из варочных зон

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.

Примечание:

таймер обратного отсчета можно использовать, даже если ни одна из варочных зон не выбрана.

2. Прикоснитесь к кнопке управления таймером. На дисплее отобразится значение "10".

При этом "0" будет мигать.

3. Установите значение времени прикосновением к кнопке "-" или "+", например, 5.



4. Снова коснитесь кнопки управления таймером, и замигает "1".



5. Установите время, коснувшись кнопки "-" или "+", например, 9.

Теперь таймер установлен на 95 минут.



6. После того, как время будет задано, обратный отсчет времени начнется сразу же. На дисплее будет показано оставшееся время.

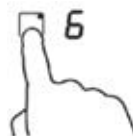
7. После того, как заданное время истечет, в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, и индикатор таймера будет показывать "--".



## 8.2. Настройка таймера на выключение одной или нескольких варочных зон

**Если таймер установлен для одной зоны:**

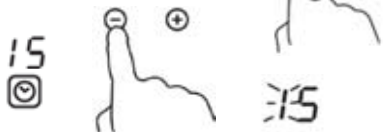
1. Прикоснитесь к кнопке управления выбором зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.



2. Прикоснитесь к кнопке управления таймером. На дисплее отобразится значение "10".

При этом "0" будет мигать.

3. Установите значение времени прикосновением к кнопке "-" или "+", например, 5.



4. Снова коснитесь кнопки управления таймером, и замигает "1".



5. Установите время, коснувшись кнопки «-» или «+», например, 9.

Теперь таймер установлен на 95 минут.



6. После того, как время будет задано, немедленно начнется обратный отсчет времени.

На дисплее будет показано оставшееся время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Рядом с указателем уровня мощности загорится красная точка, указывая на то, что эта зона выбрана.



7. По истечении времени приготовления соответствующая варочная зона будет автоматически отключена.



Другие варочные зоны продолжают работать, если ранее они были включены.

### Если таймер установлен для нескольких зон:

1. Если одновременно вы устанавливаете время для нескольких варочных зон, рядом с казателями мощности соответствующих зон загорятся точки. На индикаторе будет показано значение для наименьшего таймера. Точка соответствующей зоны будет мигать.



2. После того, как время обратного отсчета истечет, соответствующая зона выключится. После этого будет показано значение нового наименьшего таймера, а точка соответствующей зоны начнет мигать.



Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и индикатор таймера покажет значение для соответствующей зоны.

### 8.3. Отключение таймера

1. Прикоснитесь к кнопке управления выбором зоны нагрева, для которой вы хотите сбросить таймер.



2. После прикосновения к кнопке управления таймером индикатор начнет мигать.



3. Нажмите кнопку «-» и установите таймер на «00». Таймер отключится.



## 9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

### 9.1. Советы по приготовлению пищи

- Когда готовящаяся пища начнет закипать, уменьшите значение температуры.
- Накрывание посуды крышкой позволяет сократить время, затрачиваемое на приготовление, а также экономить энергию.
- Сводите к минимуму объемы жидкости или жира для уменьшения времени приготовления.
- Начинайте готовить пищу при высоких значениях мощности и снижайте эти значения, когда пища прогреется.

#### 9.1.1. Кипение на медленном огне, приготовление риса

- Кипение на медленном огне происходит ниже точки закипания, при температуре примерно 85°C, когда пузырьки просто время от времени поднимаются к поверхности жидкости. Это ключевое условие для приготовления деликатесных супов и нежных тушеных блюд, поскольку вкус и запах образуются только при отсутствии перегрева пищи. Ниже точки кипения следует готовить также соусы на основе яиц и с загустителями из муки.
- Для приготовления некоторых блюд, включая варку риса методом поглощения, может потребоваться установка значений более высоких, чем минимальные, чтобы гарантировать правильное приготовление блюда в течение рекомендованного времени.

#### 9.1.2. Обжарка стейков

Для приготовления вкусного и сочного стейка можно:

1. Оставить мясо при комнатной температуре примерно на 20 минут до начала приготовления.
2. Разогреть сковороду с тяжелым дном.
3. Натереть маслом обе стороны стейка. Брызнуть небольшое количество масла на раскаленную сковороду и после этого положить мясо на сковороду.
4. Во время приготовления перевернуть стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени его прожарки. Это время может варьироваться в пределах от 2 до 8 минут на каждую сторону. Для того, чтобы проверить степень готовности стейка, нажмите на него – чем более жестким он кажется, тем более прожаренным он будет.
5. Оставьте стейк на нагретой тарелке на несколько минут, чтобы он мог отдохнуть и стать более нежным перед подачей на стол.

#### 9.1.3. Для быстрого обжаривания с постоянным перемешиванием

1. Выберите котелок с плоским дном, подходящий для использования на индукционной или керамической панели, либо большую сковороду.
2. Заранее приготовьте все ингредиенты и оборудование. Обжаривание с постоянным перемешиванием должно производиться очень быстро. При приготовлении больших объемов готовьте еду несколькими более маленькими порциями.
3. Предварительно разогрейте посуду и добавьте в нее две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его и сохраняйте в теплом состоянии.
5. Быстро обжарьте овощи, постоянно перемешивая. Когда они станут горячими, но все еще хрустящими, уменьшите мощность варочной зоны, положите мясо обратно в посуду и добавьте соус.

6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Немедленно подавайте к столу.

## 10. УСТАНОВКИ УРОВНЯ НАГРЕВА

Приведенные ниже установки являются исключительно рекомендательными. Точные установки будут зависеть от нескольких факторов, включая используемую посуду и объемы приготовления пищи. Экспериментируйте с вашей индукционной/керамической варочной панелью, чтобы определить настройки, которые подходят вам лучше всего.

Установка уровня нагрева	Пригодность
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• осторожное нагревание небольших объемов пищи</li> <li>• расплавление шоколада, масла и других быстро сгорающих пищевых продуктов</li> <li>• осторожное кипячение на медленном огне</li> <li>• медленный разогрев</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• повторный подогрев</li> <li>• быстрое кипячение на медленном огне</li> <li>• приготовление риса</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• поджаривание блинов</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пассерование</li> <li>• приготовление макарон</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• быстрое обжаривание с перемешиванием</li> <li>• обжарка</li> <li>• доведение супов до кипения</li> <li>• кипячение воды</li> </ul>

## 11. УХОД И ЧИСТКА

Что?	Как?	Важная информация!
Ежедневные загрязнения стекла (отпечатки пальцев, отметины, пятна от пищи и пролития на стекло жидкостей, не содержащих сахар)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите электропитание варочной панели.</li> <li>2. Нанесите очиститель для варочных панелей, пока стекло еще теплое (но не горячее!)</li> <li>3. Ополосните и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Заново включите электропитание варочной панели.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При отключенном питании индикация «горячая поверхность» будет отсутствовать, однако варочные зоны могут оставаться горячими! Будьте предельно осторожны.</li> <li>• Мочалки для сильных загрязнений, некоторые нейлоновые мочалки и жесткие / абразивные чистящие вещества могут поцарапать стекло. Всегда читайте надписи на этикетках, чтобы определить, можно ли использовать чистящее вещество или мочалку.</li> <li>• Никогда не оставляйте на варочной поверхности остатки чистящего средства: они могут оставить пятна на стекле.</li> </ul>

<p>Следы перекипания, расплавления и пролития горячей жидкости с сахаром на стекле.</p>	<p>Немедленно удалите их с помощью лопатки для переворачивания рыбы, шпателя или скребка, пригодных для использования на индукционных или керамических варочных панелях, при этом соблюдая осторожность в отношении горячих варочных зон:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите электропитание варочной панели настенным выключателем.</li> <li>2. Удерживая скребок или другое приспособление под углом 30 градусов, отскребите загрязнение или следы пролития на остывшей зоне варочной панели.</li> <li>3. Очистите загрязнения или пятна кухонным полотенцем или бумажной салфеткой.</li> <li>4. Выполняйте действия со 2 по 4 для удаления описанных выше «Ежедневных загрязнений стекла».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удаляйте пятна, образующиеся от расплавленных продуктов и содержащих сахар продуктов и жидкостей как можно быстрее. Если оставить пятна остывать на стекле, их удаление может стать очень сложным или даже может навсегда повредить стеклянную поверхность.</li> <li>• Опасность пореза: при снятии защитного покрытия лезвие скребка становится очень острым. Используйте его с крайней осторожностью и всегда храните вне досягаемости детей.</li> </ul>
<p>Проливы жидкости на сенсорных кнопках</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите электропитание варочной панели.</li> <li>2. Насухо промокните пролитую жидкость.</li> <li>3. Протрите зону кнопок управления чистой влажной губкой или тканью.</li> <li>4. Вытрите насухо зону кнопок бумажным полотенцем.</li> <li>5. Заново включите электропитание варочной панели.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться, а кнопки управления могут не работать, пока на них будет оставаться жидкость. Перед повторным включением варочной панели убедитесь, что сенсорные кнопки управления вытерты насухо.</li> </ul>

## 12. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Проблема	Возможные причины	Решение
<p>Варочная панель не включается.</p>	<p>Нет питания.</p>	<p>Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания, и что она включена. Проверьте, не отключено ли электричество в вашем доме или районе. Если вы все проверили, но проблема сохраняется, вызовите квалифицированного технического специалиста.</p>
<p>Сенсорные кнопки управления не реагируют на прикосновение.</p>	<p>Кнопки управления заблокированы.</p>	<p>Разблокируйте кнопки управления. Инструкции см. в Разделе «Использование варочной панели».</p>
<p>Сенсорные кнопки управления плохо работают.</p>	<p>На кнопках управления может быть тонкий слой воды, или вы касаетесь кнопок кончиками пальцев.</p>	<p>Убедитесь в том, что зона сенсорных кнопок управления сухая, и для нажатия кнопок управления используйте подушечки пальцев.</p>

Стекло оцарапано.	Посуда с неровными краями. Используется неподходящая жесткая мочалка или неподходящее чистящее средство.	Используйте посуду с плоским гладким дном. См. «Выбор соответствующей посуды». См. «Уход и чистка».
Некоторая посуда издает треск и щелчки.	Это может быть вызвано особенностями конструкции вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная панель издает гудящий звук при использовании на установках высокого уровня нагрева (для PI-605).	Это объясняется технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, однако, звук должен исчезнуть или уменьшиться, когда вы уменьшаете нагрев.
Из варочной панели слышен звук работы вентилятора.	Вентилятор охлаждения, встроенный в варочную панель, сработал для предотвращения перегрева электроники. Он может продолжить работу даже после выключения варочной панели.	Это нормально, и не требует никаких действий. Во время работы вентилятора не отключайте питание варочной панели настенным выключателем.
Посуда не нагревается, а на дисплее появляется (для PI-605).	Индукционная варочная панель не может обнаружить присутствие посуды, поскольку она не подходит для индукционного приготовления пищи.  Индукционная варочная панель не может обнаружить присутствие посуды, поскольку она слишком мала для варочной зоны или установлена не по центру зоны.	Используйте посуду, пригодную для индукционного приготовления пищи. См. «Выбор соответствующей посуды».  Установите посуду по центру и убедитесь в том, что ее основание соответствует размеру варочной зоны.
Варочная панель или варочная зона неожиданно самостоятельно отключилась, прозвучал звуковой сигнал и появился код ошибки (обычно одна или две ифры, сменяющие друг друга на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите цифры и буквы кода ошибки, отключите питание варочной панели настенным выключателем и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

### 13. ИНДИКАЦИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ПРОВЕРКА (ДЛЯ PI-605)

При возникновении нарушений нормального режима работы индукционная варочная панель автоматически будет переведена в защитный режим и выведет на дисплей следующие коды защиты:

Проблема	Возможные причины	Решение
E1	блок управления неисправен или индукционная конфорка имеет плохой контакт с блоком управления	Если индукционная конфорка не повреждена, то пожалуйста замените блок управления.
E4/E5	Неисправность датчика температуры	Свяжитесь с поставщиком.
E7/E8	Неисправность датчика температуры БТИЗ (Биполярного транзистора с изолированным затвором).	Свяжитесь с поставщиком.
E2/E3	Неправильное напряжение питания	Осмотрите устройство, чтобы проверить, в норме ли электропитание. Включите панель после восстановления параметров электропитания.
E6/E9	Недостаточное излучение тепла индукционной варочной панели	Перезапустите устройство после охлаждения индукционной варочной панели.

Выше приведены суждения и описание инспектирования общих неисправностей.

Запрещается разбирать устройство самостоятельно во избежание возникновения опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

## 14. ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Варочная панель	PI-605 / PE-605
Варочные зоны	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В
Установленная электрическая мощность	6800 Вт / 6000 Вт
Размеры изделия ГхШхВ (мм)	590×520×60/590×520×50
Размеры для встраивания А×В (мм)	560×490

Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать свою продукцию, дизайн и характеристики могут быть изменены без предварительного извещения.

## 15. УСТАНОВКА

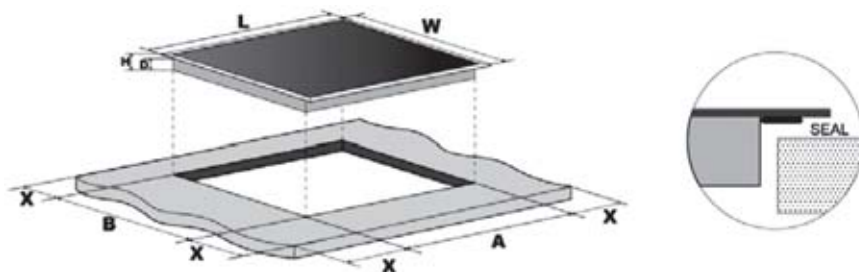
### 15.1. Выбор оборудования для монтажа

Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, показанными на чертеже.

Для нормальной установки и эксплуатации варочной панели расстояние от краев отверстия до краев столешницы должно быть не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина столешницы составляет по крайней мере 30 мм. Пожалуйста, выберите

столешницу из термостойкого материала, чтобы избежать больших деформаций, вызванных тепловым излучением от поверхности плиты. Как показано ниже:

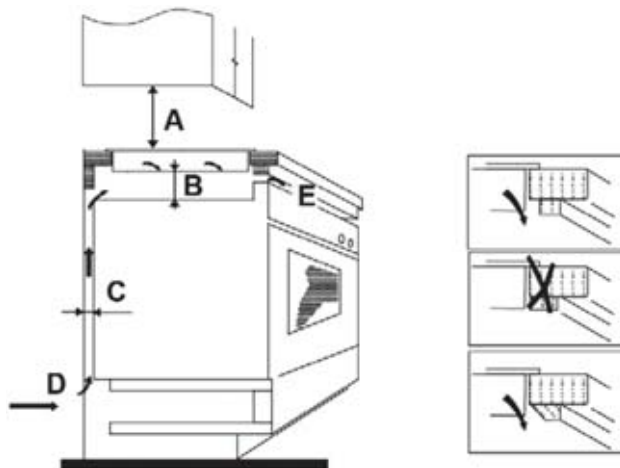


Seal — Уплотнение

Модель	Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Г (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
PI-605	590	520	60	56	560	490	мин. 50
PE-605	590	520	55	51	560	490	мин. 50

В любых обстоятельствах необходимо обеспечивать надлежащую вентиляцию индукционной варочной панели, а впускные и выпускные воздушные отверстия следует держать открытыми. Убедитесь, что индукционная варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже

Примечание: Расстояние между поверхностью плиты и подвесным шкафом над плитой должно быть не меньше 760 мм.



А (мм)	В (мм)	С (мм)	Д	Е
760	мин. 50	мин. 20	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм

## 15.2. Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность имеет прямоугольную форму и она выровнена по уровню, а ее структурные компоненты не нарушают требования к свободному пространству
- рабочая поверхность выполнена из термостойкого материала
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, то духовка должна иметь встроенный вентилятор охлаждения
- установка должна соответствовать всем габаритным требованиям и действующим стандартам и правилам
- соответствующий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную электропроводку, смонтирован и установлен в соответствии с местными нормами и правилами монтажа электропроводки.
- Изолирующий переключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать воздушный зазор разделения контакта 3 мм на всех полюсах (или на всех активных (фазовых) проводниках, если местные правила выполнения проводных соединений допускают такой вариант требований).
- установленная варочная панель не препятствует быстрому доступу пользователя к изолирующему переключателю
- при возникновении сомнений в ходе установки необходимо обратиться в местные органы по строительному надзору и к нормативным документам
- на стенах вокруг варочной панели рекомендуется использовать термостойкие и простые в очистке отделочные материалы (напр., керамическую плитку).

## 15.3. После того, как вы установили варочную панель, убедитесь, что

- к кабелю питания нет доступа через дверцы шкафчиков или ящики
- к основанию панели существует достаточный приток свежего воздуха с внешней стороны шкафов
- если панель установлена над пространством выдвижного ящика или подвесного шкафчика, то под основанием панели должен быть установлен тепловой защитный барьер
- выключатель находится в легкодоступном для пользователя месте

## 15.4. Перед размещением крепежных кронштейнов

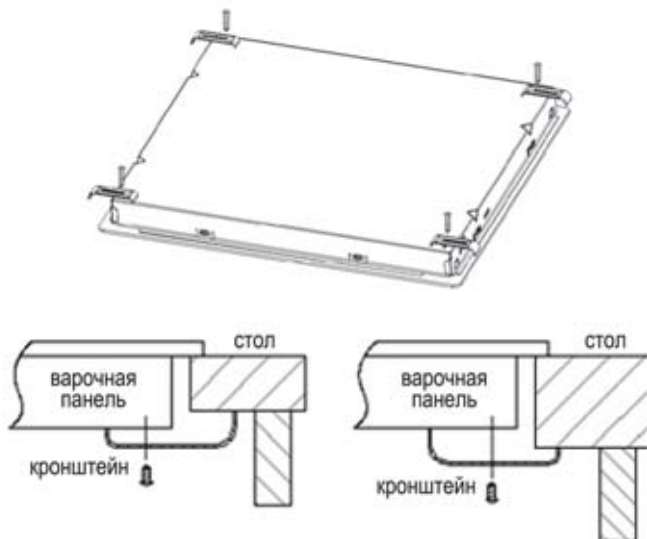
Устройство должно быть установлено на устойчивой, ровной поверхности (используйте упаковку). Не прикладывайте усилий к элементам управления, выступающим за варочную панель.

## 15.5. Размещение крепежных кронштейнов (для PE-605)

Устройство должно быть установлено на устойчивой, ровной поверхности (используйте упаковку). Не прикладывайте усилий к элементам управления, выступающим за варочную панель.

После установки варочной панели закрепите ее на столешнице с помощью четырех кронштейнов, крепящихся винтами к нижней стороне плиты (см. рисунок).

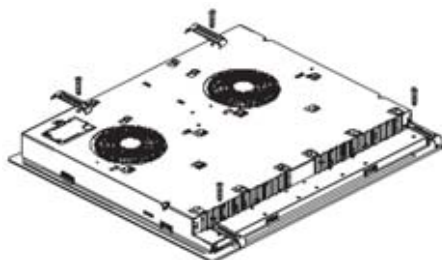
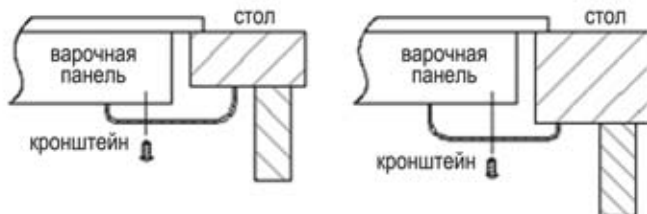
Отрегулируйте позицию кронштейна для подгонки к столешницам разной толщины.



### 15.6. Регулировка положения кронштейнов (для PI-605)

После установки варочной панели закрепите ее на столешнице с помощью двух скоб, привернутых к нижней стороне плиты (см. рисунок).

Отрегулируйте позицию скобы для подгонки к столешницам разной толщины.



### 15.7. Предупреждения

1. Установка индукционной/керамической варочной панели должна производиться только квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Мы располагаем профессиональными сотрудниками, осуществляющими обслуживание наших покупателей. Пожалуйста, ни в коем случае не выполняйте эту работу самостоятельно.



2. Варочную панель не допускается устанавливать прямо над посудомоечной машиной, холодильником, морозилкой, стиральной машиной или сушилкой для одежды, так как влага может повредить электронику панели.
3. Индукционную/керамическую варочную панель необходимо устанавливать так, чтобы обеспечить наилучшее излучение тепла для повышения ее надежности.
4. Стена и зоны индукционного нагрева над столешницей должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений слой с прокладками и клеящее вещество должны быть устойчивыми к высоким температурам.
6. Запрещается использовать паровой очиститель.
7. Керамическую панель можно подключать к источнику питания с полным сопротивлением не более 0,427 Ом. При необходимости проконсультируйтесь с поставщиком по точным величинам полного сопротивления системы (касается только PE-605).

### 15.8. Подключение варочной панели к сети электропитания

**Эту варочную панель должен подключать к сети электропитания только специалист с соответствующей квалификацией.**

Перед подключением варочной панели к сети электропитания проверьте следующее:

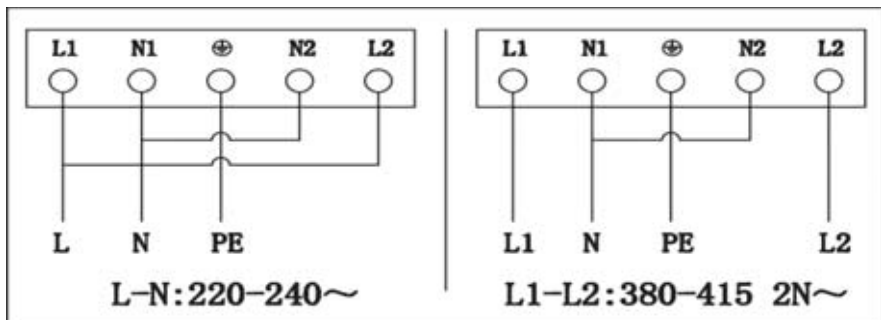
1. Домашняя система электропроводки подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке.
3. Сечения кабелей подачи электропитания способны выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.

Для подключения варочной панели к сети электропитания запрещается использовать переходники, преобразователи и ответвляющие устройства, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.


Кабель электропитания не должен прикасаться к любым горячим частям, и должен быть установлен так, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.

**Проверьте вместе с электриком пригодность для использования домашней электропроводки без внесения изменений. Любые изменения должен выполнять только квалифицированный электрик.**

Электропитание должно быть подключено в соответствии с действующим стандартом с использованием однополюсного выключателя. Способ подключения показан ниже:



- Если кабель поврежден, или его необходимо заменить, работы выполняются посредником для действий после реализации со специальными инструментами во избежание несчастных случаев.
- Если устройство подключается напрямую к сети, устанавливается омниполярный автомат защиты цепи с минимальным открытием 3 мм между контактами.
- Лицо, выполняющее установку, обеспечивает выполнение правильного электрического соединения, соответствующего правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только уполномоченными техническими специалистами.

 <p><b>УТИЛИЗАЦИЯ:</b> Запрещается выбрасывать данное изделие вместе с несортированными бытовыми отходами. Необходим отдельный сбор таких отходов для специальной обработки.</p>	<p>Данное устройство имеет маркировку соответствия требованиям Европейской директивы 2002/96/ЕС по утилизации электронного и электрического оборудования (WEEE). Благодаря обеспечению правильной утилизации данного устройства предотвращается нанесение вреда окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае может быть вызван ненадлежащей утилизацией.</p> <p>Маркировка на изделии указывает на то, что данный прибор запрещено утилизировать в качестве бытовых отходов. Прибор необходимо отправить на приемный пункт переработки электрических и электронных изделий.</p> <p>Это устройство требует специализированной утилизации. Для получения дополнительной информации по обслуживанию, утилизации и переработке этого изделия обратитесь в местные муниципальные органы, местную службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором было приобретено изделие.</p> <p>Для получения более детальной информации по обслуживанию, утилизации и переработке этого изделия обратитесь в местные муниципальные органы, местную службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором изделие было приобретено.</p>
---	--

## 16. ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на данную бытовую поверхность сроком на один год 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. Требуется заполнения Гарантийного талона.

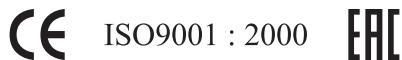
В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

### 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.



Данная инструкция предназначена для следующих моделей бытовых встраиваемых электрических / индукционных варочных поверхностей: PE-605, PI-605.

**Уважаемый покупатель,**

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

## Производитель

АРДА (ЖЕОЗЯНГ) ЭЛЕКТРИК КО., ЛТД.

166 ЮНГУЙРОАД, НОВАЯ ИНДУСТРИАЛЬНАЯ ЗОНА ЧЕНГСИ,

ЁНКАНГ, ЖЕОЗЯНГ, 321300, КИТАЙ.

ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ.

## Серийный идентификационный номер

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

11.03.01.17



1 – год

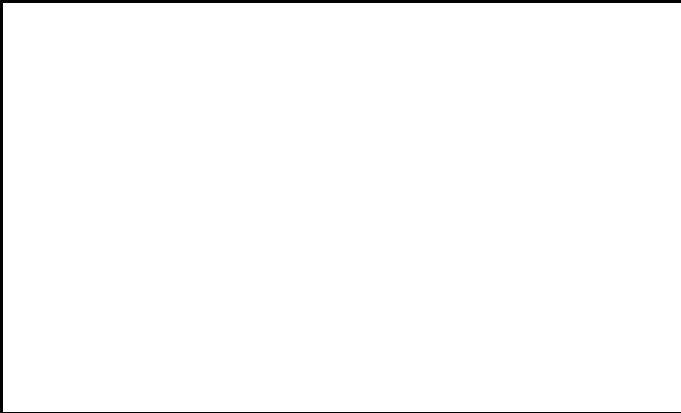
2 – месяц

3 – серийный номер изделия









CE ISO9001 : 2000 EAC