

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ВСТРАИВАЕМЫЕ
ВАРОЧНЫЕ
ПОВЕРХНОСТИ



ИНСТРУКЦИЯ

по установке,
эксплуатации
и уходу

Модели

PE-301, PE-601, PE-605, PE-901

Уважаемый, покупатель!

Мы благодарим Вас за выбор электрической 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

Для пользователя

1. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
2. ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ
3. ОПИСАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ ПРИБОРОМ
4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ
6. ЧТО-ТО НЕИСПРАВНО?

Для специалиста по установке

7. МОНТАЖ
8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
9. ГАРАНТИЯ



1. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите все этикетки и защитные пленки.
- Чтобы включить варочную поверхность, следуйте инструкциям в пункте "7".
- Перед первым приготовлением пищи варочную поверхность следует очистить.

Для этого, поместите кастрюли с водой на передние зоны нагрева и включите их на полную мощность на 30 минут. Спустя 30 минут выключите передние зоны нагрева и включите задние и центральные зоны, если они имеются, на полную мощность. Данная операция используется для удаления влаги, которая может скопиться в процессе производства. Это необходимо, чтобы все электронные схемы и кнопки управления функционировали надлежащим образом.

- Если управление не работает должным образом через 30 минут, это может означать, что испарилась не вся влага: оставьте нагревательные элементы включенными, пока она не испариться и затем выключите поверхность.

2. ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

A – Одиночная зона нагрева 1200 Вт

B – Одиночная зона нагрева 1800 Вт

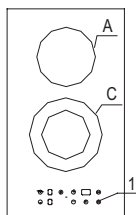
C – Двойная зона нагрева 1700/700 Вт

D – Двойная зона нагрева 2200/1000 Вт

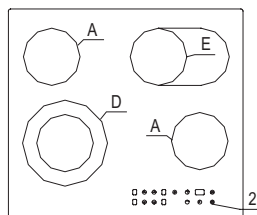
E – Двойная зона нагрева 2000/1100 Вт

1 – Двойной сенсорный выключатель

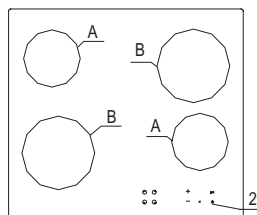
2 – Счетверенный сенсорный выключатель



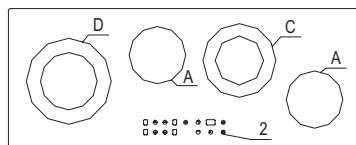
PE-301



PE-601



PE-605



PE-901

3. ОПИСАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ ПРИБОРОМ



Включение варочной поверхности



Блокировка управления



Кнопка увеличения значения



Задняя правая зона нагрева



Кнопка уменьшения значения



Передняя правая зона нагрева



Кнопка установки таймера



Передняя левая зона нагрева



Двойная зона нагрева



Задняя левая зона нагрева

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Подготовка


- Удостоверьтесь, что переключатель или сенсорный выключатель вашей поверхности установлен в положение ВЫКЛ (off), и подключите ее к электросети.
- Посуда, имеющая следующий диаметр, может использоваться с электрической варочной поверхностью.

Диаметр посуды (мм)	140	160	200	240
Диаметр зоны нагрева (мм)	120	140	180	220

4.1. Варочные панели с сенсорным управлением

- При нажатии на символ раздается звуковой сигнал подтверждающий активацию выбранного режима.
- Для управления варочной поверхностью с сенсорным управлением, слегка нажимайте на символы, изображенные на поверхности прибора.
- При первом подключении к электросети, автоматически будет выполнена проверка работоспособности и все индикаторы загорятся на несколько секунд.

4.1.1. Включение варочной поверхности



Если прибор не используется, все компоненты выключены. Удерживайте  в течение 2 секунд для включения варочной поверхности; в подтверждение включения поверхности над символом

загорится индикатор. Если в течение 10 секунд после включения варочной поверхности не будет выбрана ни одна функция, она автоматически выключится.

4.1.2. Одиночные зоны нагрева

- Рядом с каждым элементом управления указана зона нагрева с которой он связан.


Например, символ .


- После включения варочной поверхности (пункт 4.1.1.) нажимайте кнопки  и  для активации зон нагрева (на дисплее указан 0) и установления мощности, при которой она должна работать.



Настройки мощности изменяются от минимума – 1 до максимума – 9.

Вы должны задать мощность в течение 10 секунд после активации зоны нагрева, иначе она автоматически деактивируется.


4.1.3. Двойные зоны нагрева


- Для активации нагревания двойной зоны нагрева, когда вы достигните значения 9, (следуя инструкциям пункта 4.1.2.), снова нажмите .

Теперь активирована максимальная мощность зоны нагрева, что показано включенным индикатором рядом с номером, указывающим рабочую мощность .



- Нажимайте  и  для регулировки мощности двойной зоны нагрева до требуемого значения.



4.1.4. Блокировка зон нагрева











- Функция блокировки зон нагрева используется в целях безопасности. Она блокирует элементы управления варочной поверхности для предотвращения случайного включения зон нагрева.
- Удерживайте  в течение 1 секунды, чтобы заблокировать варочную поверхность.

Варочная поверхность может быть снова активирована повторным удерживанием  в течение 1 секунды.






4.1.5. Таймер

- Таймер можно установить на промежуток от 1 до 99 минут.
- Чтобы воспользоваться таймером, сначала установите уровень мощности, следуя инструкциям параграфов “4.1.2. Одиночные зоны нагрева” и “4.1.3. Двойные зоны нагрева”.
- Теперь, при незаблокированной варочной поверхности (если она заблокирована, нажмите кнопку , чтобы задействовать функции), нажмите символ .



Рядом с символами  и  первой активной зоны нагрева загорится индикатор, чтобы показать, что установка времени будет относиться к определенной зоне нагрева.

- Количество минут автоматической работы зоны нагрева может быть увеличено или уменьшено с помощью кнопок  и  рядом с .
- По истечении 5 секунд после последнего нажатия, таймер начнет отсчет и зона нагрева будет работать до тех пор пока значение на дисплее над символом  не достигнет 0. В этот момент зона нагрева автоматически выключится.
- Использовать функцию приготовления по таймеру можно одновременно более чем для одной зоны нагрева. Когда таймер установлен для первой зоны, нажмите кнопку  для перехода функции таймера к следующей активной зоне (будет активирован индикатор рядом с символами  и  второй активной зоны нагрева) и затем установите длительность приготовления, как описано ранее.
- Когда приготовление по таймеру активировано для нескольких зон нагрева одновременно, дисплей между символами  и  зоны нагрева будет попеременно включаться и в то же время значение минут, указанное на символе , будут отражать время приготовления, оставшееся для зоны нагрева с включенным индикатором.







4.1.6. Изменение заданных параметров

- Во время приготовления по таймеру, каждое нажатие на символы  и  увеличивает или уменьшает мощность зоны нагрева.
- Чтобы изменить оставшееся время зоны, вы должны нажимать кнопку  пока не загорится индикатор в зоне нагрева. Теперь можно изменить рабочее время с помощью символов  и  таймера.

4.1.7. Остаточное тепло

- Каждая зона нагрева имеет предупреждающее устройство остаточного тепла. После того как любая из зон была выключена, мигающий символ  появится на дисплее. Это предупреждает, что рассматриваемая зона все еще очень горячая. Приготовление может быть возобновлено пока мигает ; выполните операции, описанные в пунктах 4.1.2./ 4.1.3.

4.1.8. Тепловая защита управляющей схемы

- Если зона нагрева вызовет перегрев внутренней электронной схемы, нагрев будет автоматически отключен. Это отключает питание передних зон и буквы  и  будут попеременно мигать на индикаторе питания. Если схема не остынет, будет отключено питание всех зон нагрева и на индикаторе питания отобразится текст    . Приготовление пищи может быть возобновлено после того как температура опустится ниже безопасного предела.


4.1.9. Ошибка пользователя

- Если пользователь допускает ошибку при нажатии кнопок, на дисплее питания появляется **E** ; он останется на дисплее, пока пользователь будет нажимать кнопку неверно.

4.1.10. Отключение зон нагрева

- Зоны нагрева отключены, когда указано значение рабочей мощности "0". Зона автоматически деактивируется после 5 секунд отображения "0".
- Если зоны нагрева горячие, мигающий символ остаточного тепла **H** появится после их выключения.

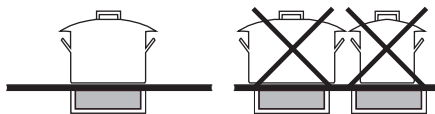
4.1.11. Выключение

- Для выключения варочной панели, удерживайте  в течение 1 секунды; это деактивирует все зоны нагрева, даже если они используются или включена функция блокировки, и варочная поверхность полностью выключится.
- Если зоны нагрева только что использовались, **H** начнет мигать через несколько секунд после выключения варочной поверхности, предупреждая, что они еще горячие.

4.2. Советы по приготовлению пищи

Для достижения наилучших результатов и экономии энергии используйте только посуду, которая подходит для электрических поверхностей:

- Дно посуды должно быть толстым и идеально плоским; перед тем как поставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что посуда и варочная поверхность чистые и сухие.
- Чтобы избежать образования царапин на варочной поверхности, никогда не используйте чугунную посуду или посуду с шероховатым дном.
- Чтобы избежать потери энергии, убедитесь, что диаметр дна посуды на 20 мм больше диаметра круга, обозначенного на варочной поверхности.



5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ВНИМАНИЕ!!!

Перед выполнением любых операций, отключите питание устройства.

5.1. Очистка керамической варочной поверхности

Поверхность следует чистить регулярно, желательно после каждого использования, когда погаснут индикаторы остаточного тепла.

- Пятна от посуды с алюминиевым дном легко очистить с помощью ткани, смоченной в уксусе.
- Удалите пригоревший налет после приготовления пищи с помощью скребка; промойте водой и вытрите насухо чистой тканью. Регулярное использование скребка значительно снижает необходимость использования химических чистящих средств при мытье поверхности.
- Никогда не используйте абразивные или едкие чистящие средства.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПРИБОРА!

6. ЧТО-ТО НЕИСПРАВНО?

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ЧТО ДЕЛАТЬ?
Варочная панель не работает	Поверхность не подсоединена или отключено электропитание.	Включить электропитание
	Перебой в питании	Проверьте источник питания
Результаты приготовления пищи неудовлетворительные	Температура слишком высокая или слишком низкая	Обратитесь к советам по приготовлению пищи
	Неверное положение	
	Неправильный тип посуды	
	Неверное время приготовления	
От варочной поверхности идет дым	Поверхность грязная	Почистите плиту, когда она остынет
	Была пролита пища	Используйте кастрюлю большего размера
Зоны нагрева не работают в соответствии с установленным в таймере временем	Ошибка программирования таймера	Обратитесь к инструкциям по программированию таймера

7. МОНТАЖ

Перед установкой

- Установка должна производиться квалифицированным специалистом.
- Варочная поверхность должна располагаться на расстоянии не менее 150 мм от стен или других предметов.

Примечание

Для удобства при приготовлении пищи, на расстоянии 300 мм с каждой стороны от варочной поверхности не должно находиться мебели или краев столешницы.

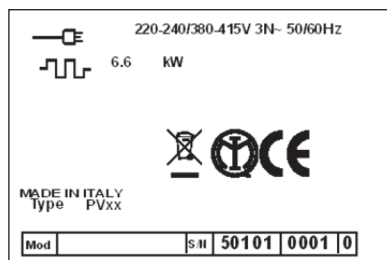
- Толщина столешницы для установки варочной поверхности должна быть не менее 30 мм, и она должна быть устойчивой к высоким температурам или иметь жаростойкое покрытие.

7.1. Технические данные

Модель	PE-301	PE-605, PE-601	PE-901
Напряжение (В)	220-240		
Частота (Гц)	50-60		
Внешние размеры (мм)	290x510x55	580x510x55	900x350x55
Размеры врезной ниши (мм)	274x490	560x490	880x330

7.2. Табличка с паспортными данными

Убедитесь, что напряжение и мощность электрической сети соответствуют данным, указанным на табличке, расположенной внизу корпуса. **Ни в коем случае не снимайте эту табличку.**



7.3. Электрические подключения

- Электрическая система должна быть обязательно заземлена в соответствии с правилами техники безопасности.
- При подключении к электросети с использованием вилки и розетки, убедитесь, что они соответствуют параметрам прибора.
- Розетка должна быть доступна после того как прибор будет установлен.
- **Никогда не выключайте вилку из розетки, потянув за кабель.**
- Непосредственно после установки прибора проведите контрольную проверку. Если прибор не функционирует, отключите его от питания и свяжитесь с ближайшим центром технической помощи.
- **Никогда не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор.**
- Если используется подключение с помощью вилки и розетки, убедитесь, что они соответствуют параметрам прибора. Не используйте адаптеры и удлиннители, т.к. это может привести к перегреву и риску возгорания.
- Возможно прямое подключение к сети, которое может быть осуществлено только специалистами сервисного центра.
- **Если в комплект приобретенного вами прибора не входит кабель питания, следует использовать кабель, выдерживающий температуру не менее 90°C. В противном случае, электробезопасность прибора может быть нарушена.**

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный людям или имуществу вследствие несоблюдения вышеуказанных предписаний, вмешательства пользователя в любую часть прибора или использования неоригинальных запасных частей.

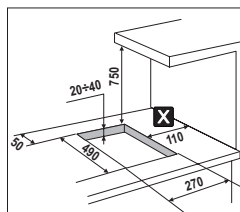
Комплектность

No.	Наименование	Кол-во
1	Электрическая варочная поверхность	1
2	Руководство по установке и использованию	1
3	Модель для врезки	1

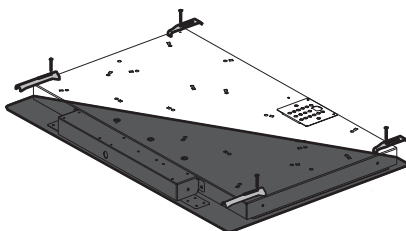
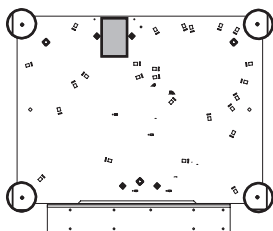
7.4. Размещение варочной поверхности

Для следующей операции требуется выполнение столярных работ и сборки, поэтому они должны выполняться только квалифицированным специалистом.

- Установка может производиться на различные материалы, такие как камень, металл, массив дерева или дерево ламинированное пластиком, если эти материалы устойчивы к высоким температурам (90°C).
- Выполните в столешнице врезное отверстие согласно размерам, указанным в пункте 7.1., отступив не менее 50 мм от задней кромки.
- Данный прибор может устанавливаться рядом со стеной, которая выше варочной поверхности, при условии, что расстояние "X" между прибором и стеной, показанное на рисунке сохранялось таким, чтобы избежать повреждения от перегрева.
- Удостоверьтесь, что расстояние между варочной поверхностью и полкой прямо над ней было не менее 750 мм.

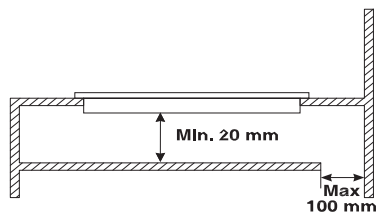


7.5. Крепление



- Данный прибор нельзя устанавливать над посудомоечной машиной.
- Проведите кабель питания с задней стороны устройства, позаботившись, чтобы он не касался нижней части корпуса варочной поверхности или духовки (если имеется) установленной под ней.
- При установке прибора на шкафчик, необходимо установить разделительную полку, как показано на рисунке. В этом нет необходимости при установке над встраиваемой духовкой.
- Установка духовки без охлаждающего вентилятора под варочной поверхностью запрещена.

На рисунке показаны размеры и дополнительная обработка ниши для установки прибора, если вы хотите врезать устройство. Размеры врезной ниши приведены в качестве руководства; перед вырезанием отверстий, необходимо свериться с фактическими размерами вашей варочной поверхности.



8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическое питание	220В 50 Гц
Суммарная мощность	6,4 кВт
Класс энергопотребления	A
Панель управления	Электронная
Количество конфорок	2/4
Материал варочной поверхности	керамическое стекло

9. 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. Требуйте заполнения Гарантийного талона.

В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

Гарантия не распространяется, если:

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

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

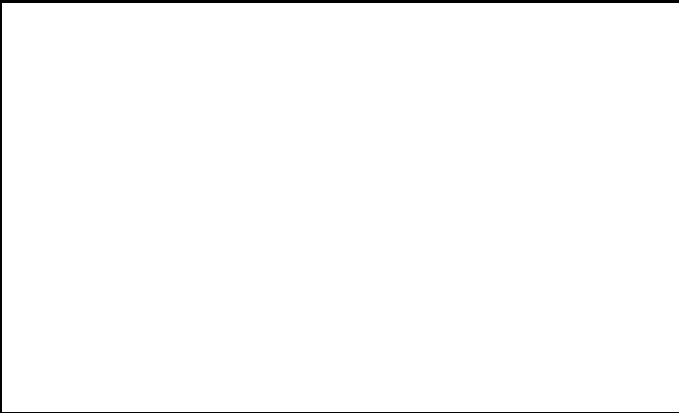
Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию.



Данная инструкция предназначена для следующих моделей бытовых встраиваемых электрических варочных поверхностей: PE-301, PE-601, PE-605, PE-901.

Уважаемый покупатель,

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



ISO9001 : 2000

