



ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

MCI-B6420G

Предупреждения. Перед началом эксплуатации этого изделия внимательно прочитайте данное руководство и сохраните его на будущее.

В рамках улучшения изделия конструкция и характеристики могут быть изменены без уведомления.

Подробности уточняйте у дилера или производителя.

Приведенное выше изображение является справочным. Руководствуйтесь фактическим внешним видом изделия.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем вас с приобретением новой индукционной варочной панели. Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашей продукции.

Внимательно прочитайте Руководство перед использованием прибора. Обязательно сохраните инструкцию для дальнейшего использования. Убедитесь, что другие пользователи также ознакомились с данным Руководством.

Если устройство будет продано или передано другому владельцу, или если Вы меняете место жительства и оставите устройство, оставьте инструкцию с прибором, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием устройства и соответствующими предупреждениями.

RU

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!	01
ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	02
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	03
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	08
ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	09
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	11
НАСТРОЙКИ ПРИБОРА	13
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	19
УХОД И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	21
УСТАНОВКА	24



ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Целевое применение

Следующие инструкции по технике безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных травм или повреждений имущества в результате ненадлежащей эксплуатации прибора. Для обеспечения безопасной работы проверьте упаковку и прибор после доставки, чтобы убедиться в отсутствии видимых повреждений. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, обратитесь к продавцу или дилеру. Обратите внимание, что модификации конструкции устройства не допускаются по соображениям безопасности. Использование не по назначению может привести к травмам и/или аннулированию гарантии.

Значение символов



Опасность!

Этот символ указывает, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за наличия легковоспламеняющегося газа.



Предупреждение о высоком напряжении

Этот символ указывает, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за возможности поражения электрическим током.



Предупреждение

Это сигнальное слово указывает на опасность с высоким уровнем риска, которая при несоблюдении соответствующих мер безопасности может привести к тяжелой травме и даже к смерти.



Осторожно!

Это сигнальное слово указывает на опасность с низким уровнем риска, которая при несоблюдении соответствующих мер безопасности может привести к травмам легкой или средней тяжести.



Внимание

Это сигнальное слово указывает на важную информацию (связанную, например, с повреждением имущества), но не на опасность для жизни и здоровья людей.



Соблюдение инструкций

Этот символ указывает, что технический специалист должен эксплуатировать и обслуживать данное устройство только в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

Перед использованием устройства внимательно прочитайте эти инструкции по эксплуатации и держите их в непосредственной близости от устройства для последующего обращения!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

ВНИМАНИЕ!

Ваша безопасность важна для нас. Перед использованием варочной панели ознакомьтесь с этой информацией.

RU

Опасность поражения электрическим током

- ПЕРЕД выполнением любых работ или технического обслуживания отключите прибор от сети электропитания.
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ к исправной системе проводки заземления является важным и обязательным.
- ИЗМЕНЕНИЯ в электрической системе должны производиться только квалифицированным электриком.
- НЕСОБЛЮДЕНИЕ этого указания может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность пореза

- БУДЬТЕ осторожны – края панели острые.
- НЕСОБЛЮДЕНИЕ мер предосторожности может привести к травме или порезу.

Важные инструкции по технике безопасности

- ПЕРЕД установкой или использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями.
- ГОРЮЧИЕ материалы или продукты запрещается размещать на этот прибор.
- ПРЕДОСТАВЬТЕ эту информацию ответственному за установку прибора специалисту, так как это может снизить расходы на установку.
- ЧТОБЫ избежать опасности, данный прибор необходимо установить в соответствии с данными инструкциями по установке.
- УСТАНОВКА и заземление данного прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.

- **ДАННЫЙ** прибор должен быть подключен к цепи, в которой имеется изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- **НЕПРАВИЛЬНАЯ** установка прибора может привести к аннулированию гарантийных или иных обязательств.
- **ПРИБОРОМ** могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они используют прибор под надзором или были проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.
- **ДЕТИ** должны находиться под надзором, с целью предотвращения игр с прибором.
- **ЕСЛИ** шнур питания поврежден, то во избежание опасности его замену должен производить производитель, специалист сервисной службы или аналогичный квалифицированный специалист.
- **ДАННОЕ** устройство не может использоваться детьми до 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, кроме случаев, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- **НЕ** разрешайте детям играть с устройством. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ:** если поверхность (поверхность варочных панелей из стеклокерамики или аналогичного материала защищает детали под напряжением) треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **НЕ** используйте парочиститель.
- **МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ** предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует помещать на поверхность варочной панели, так как они могут нагреваться.
- **НЕ** используйте парочиститель для очистки варочной поверхности.
- **ПОСЛЕ** использования выключите варочную поверхность с помощью элемента управления и не прикасайтесь к детектору посуды.
- **ПРИБОР** не предназначен для использования с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ОПАСНОСТЬ** возгорания: не храните предметы на варочной поверхности.
- **ОСТОРОЖНО!** Необходимо постоянно контролировать процесс приготовления пищи в течение всего времени.
- **ВНИМАНИЕ:** приготовление пищи на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и может привести к пожару.

- **ВНИМАНИЕ:** во время использования прибор и его доступные части нагреваются.
- **НЕОБХОДИМО** соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- **СЛЕДУЕТ** держать детей младше 8 лет на расстоянии, либо должны находиться
- **НИКОГДА** не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор и затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ОПАСНОСТЬ** возгорания: Не храните предметы на варочной поверхности.
- **ВНИМАНИЕ:** используйте только защитные панели, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации в качестве подходящих, или защитные панели, встроенные в прибор.
- **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ** неподходящих защитных устройств/предметов может привести к несчастным случаям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Опасность поражения электрическим током

- **НЕ** готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, немедленно отключите прибор от электросети (либо настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- **ПЕРЕД** очисткой или техническим обслуживанием выключите варочную панель и отсоедините шнур питания.

Опасность пореза

- **ДАННОЕ** устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- **ТЕМ** не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми насосами) должны проконсультироваться с врачом или производителем имплантатов перед использованием данного прибора, чтобы убедиться, что на их имплантаты не будет влиять электромагнитное поле.
- **НЕСОБЛЮДЕНИЕ** инструкций и мер предосторожностей может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность поражения электрическим током

- ВО время использования доступные части прибора нагреваются достаточно сильно, и могут вызвать ожоги.
- **СЛЕДИТЕ** за тем, чтобы ваше тело, одежда или другие предметы, кроме подходящей посуды, не касались индукционного стекла, пока поверхность не остынет.
- **НЕ** подпускайте детей.
- **РУЧКИ** кастрюль могут быть горячими. Проверьте, не находятся ли ручки кастрюли над другими варочными конфорками. Держите ручки в недоступном для детей месте.
- **НЕСОБЛЮДЕНИЕ** этого указания может привести к ожогам.

Опасность пореза

- **БУДЬТЕ** осторожны при откидывании защитной крышки, так как лезвие варочной панели острое. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- **НЕСОБЛЮДЕНИЕ** мер предосторожности может привести к травме или порезу.

Важные инструкции по технике безопасности

- **НЕ** оставляйте прибор без присмотра во время использования. Перекипание/переваривание вызывает дым и переливы жира, которые могут воспламениться.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор в качестве рабочей или поверхности для хранения.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** оставлять на приборе какие-либо предметы или посуду.
- **НЕ** помещайте и не оставляйте рядом с прибором какие-либо магнитные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как на них может повлиять электромагнитное поле.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор для отопления или обогрева помещения.
- **ПОСЛЕ** использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных элементов управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения кастрюль для выключения варочных зон при снятии посуды.
- **НЕ** позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или подниматься на него.

- НЕ храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Если дети заберутся на варочную панель, то могут получить серьезные травмы.
- НЕ оставляйте детей без присмотра в местах, где используется прибор.
- ДЕТИ или лица с ограниченными возможностями, должны иметь ответственного и компетентного человека, который обучит их пользованию прибором. Инструктор должен убедиться, что они могут использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- НЕ ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это не рекомендовано в руководстве. Все остальные работы по техническому обслуживанию должны выполняться квалифицированным техническим специалистом.
- НЕ кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- НЕ стойте на варочной поверхности.
- НЕ используйте сковородки с неровными краями и не передвигайте сковородки по поверхности индукционного стекла, так как это может поцарапать стекло.
- НЕ используйте для очистки варочной панели абразивные чистящие средства или другие агрессивные чистящие средства, так как они могут поцарапать индукционное стекло.
- ЭТОТ прибор предназначен для домашнего использования.
- ВНИМАНИЕ: во время использования прибор и его доступные части нагреваются.
- НЕОБХОДИМО соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Индукционная варочная поверхность **MCI-B6420G**

Конфорки 4 зоны

Напряжение питания 220–240 В~ 50 Гц или 60 Гц

Установленная электрическая мощность 7200 Вт

Размер изделия Д×Ш×В(мм) 590X520X60

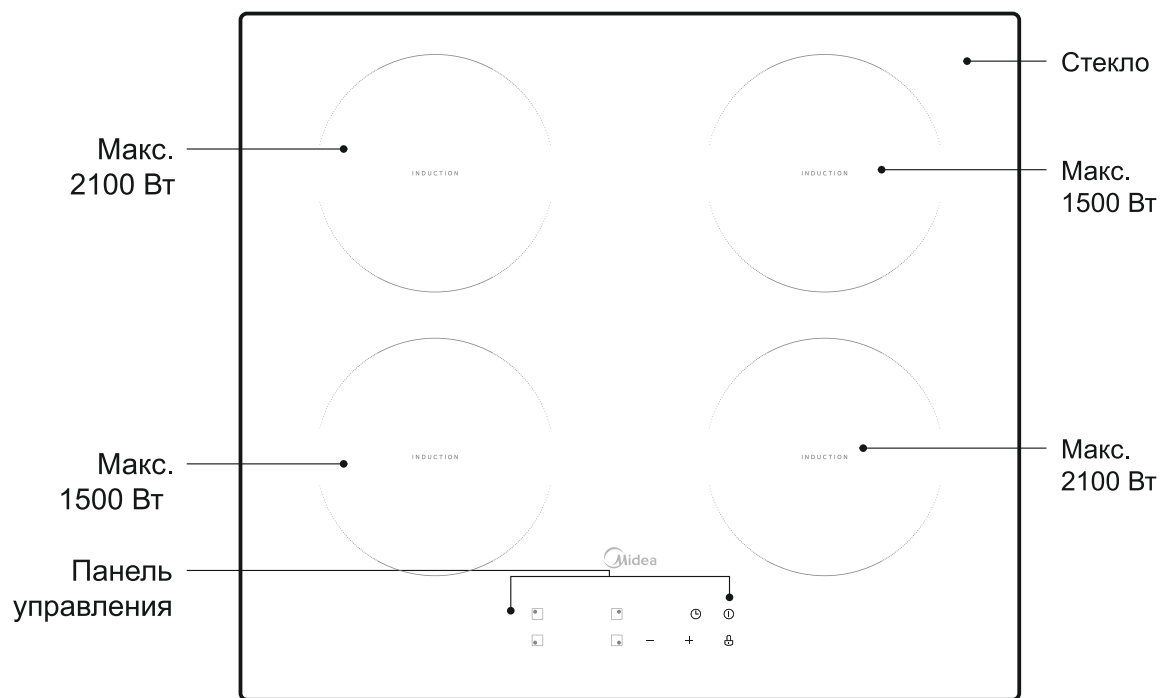
Размеры А×В (mm) 560X490

RU

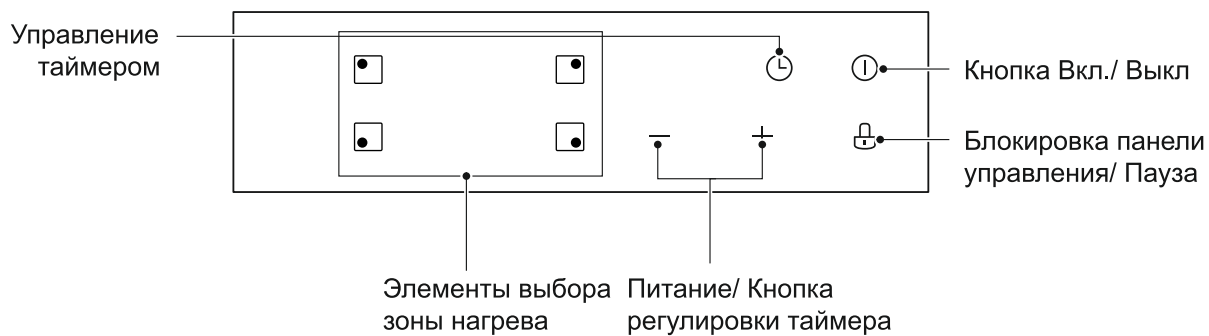
Масса и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся совершенствовать нашу продукцию, мы можем изменять спецификации и конструкции без предварительного уведомления.

ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ВИД СВЕРХУ

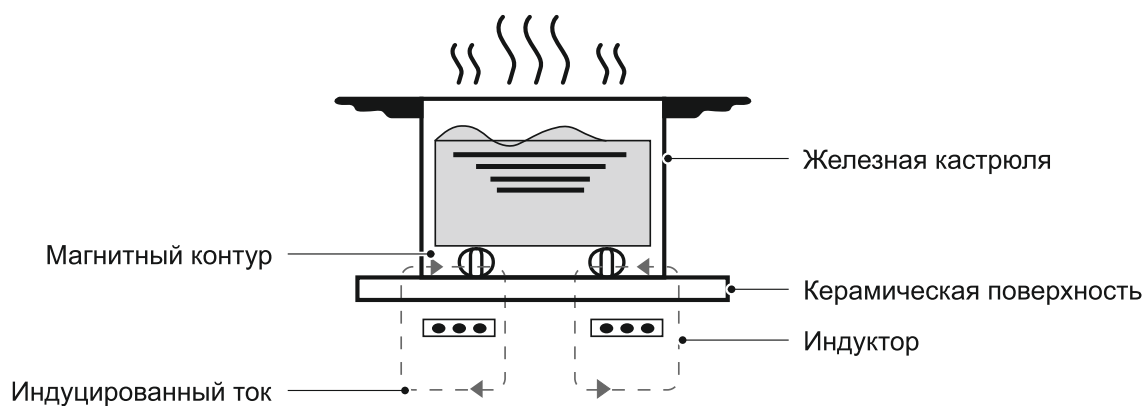


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ТЕОРИЯ РАБОТЫ

Индукционная варочная панель — это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Он работает благодаря электромагнитным вибрациям, которые генерируют тепло прямо в сковороде, а не косвенно через нагрев стеклянной поверхности. Стекло нагревается только из-за того, что посуда в итоге нагревает его.



ВНИМАНИЕ!

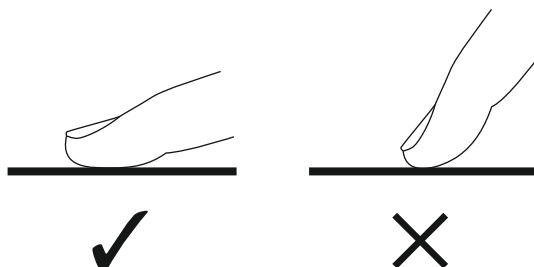
Перед использованием удалите защитную пленку, которая может оставаться на индукционной варочной панели.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СЕНСОРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать никакого давления.
- Используйте подушку пальца, а не его кончик.
- При каждом касании раздается звуковой сигнал.
- Убедитесь что элементы управления всегда чистые, сухие и что на них нет предметов (например, посуды или ткани).
- Даже тонкая пленка воды может затруднить работу элементов управления.

RU




ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

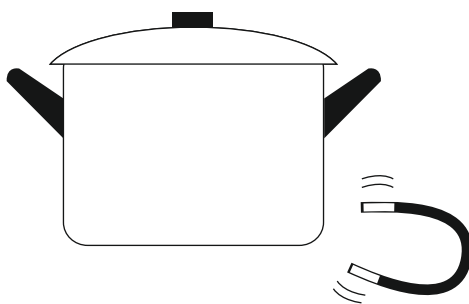
Вы можете проверить, подходит ли Ваша посуда, выполнив магнитный тест. Переместите магнит ко дну посуды. Если он притягивается, то посуда пригодна для индукции.

Если у вас нет магнита:

1 Налейте воду в посуду, которую необходимо проверить.


2 Если на дисплее  не мигает и вода нагревается, посуду можно использовать.

Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняные изделия.



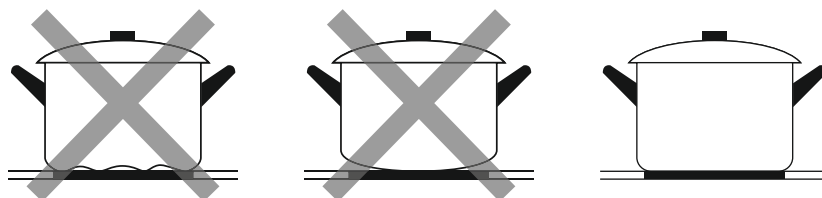
ВНИМАНИЕ!

Используйте посуду только с дном, предназначенным для индукционной панели.

Ищите символ индукции  на упаковке или на дне кастрюли.

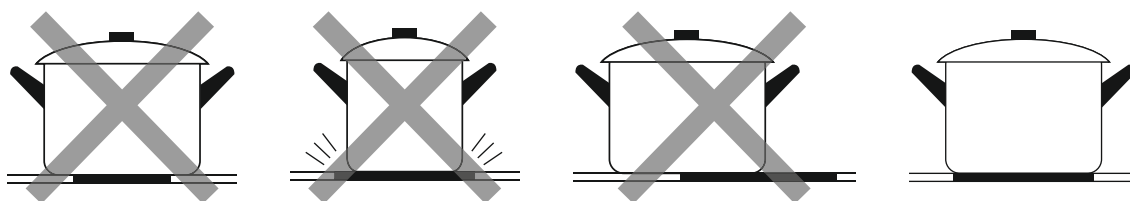
Выбор посуды

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.

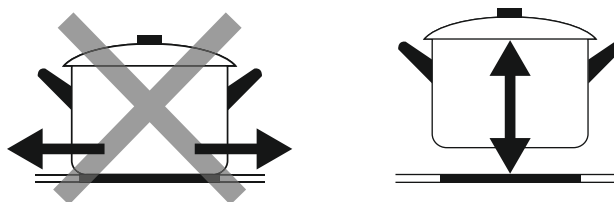


RU

Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, полностью прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, как конфорки. Используйте сковородки, диаметр которых равен указанному контуру выбранной зоны. При использовании более широкой кастрюли будет использоваться максимальная энергоэффективность. При использовании кастрюли меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Варочная панель может не обнаружить посуду размером менее 140 мм. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



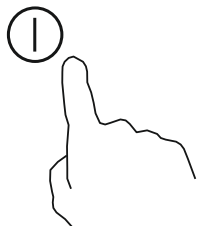
Всегда поднимайте сковородки с индукционной плиты, чтобы не поцарапать стекло.



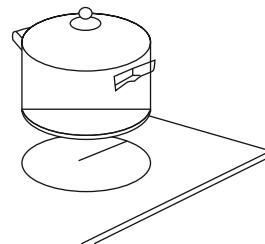
НАСТРОЙКИ ПРИБОРА

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

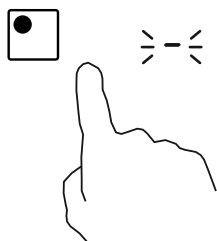
1. Нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. в течение трех секунд.
После включения питания прозвучит однократный звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится – или —, указывая на то, что индукционная варочная панель вошла в режим ожидания.



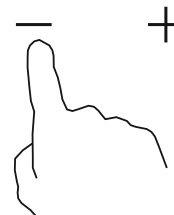
2. Установите на варочную зону подходящую кастрюлю.
Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



3. При прикосновении к кнопке выбора зоны нагрева загорится индикатор рядом с кнопкой.



4. Выберите настройку нагрева, коснувшись элемента управления - или +.
Если в течение 1 минуты не будет выбрана настройка нагрева, индукционная варочная панель автоматически выключится.
Будет необходимо начать заново с 1 этапа.
Во время приготовления можно изменить настройку нагрева в любое время.



Если на дисплее поочередно мигает индикатор  и настройка нагрева

это значит, что:

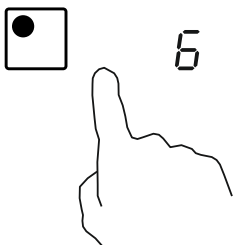
- вы не поставили посуду на нужную варочную зону или,
- посуда, которую вы используете, не подходит для индукционной панели или,
- посуда слишком маленькая или неправильно расположена по центру рабочей зоны.

Нагрев не производится, если на варочной панели нет подходящей посуды.

Дисплей автоматически выключается через 1 минуту, если на него не установлена подходящая посуда.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

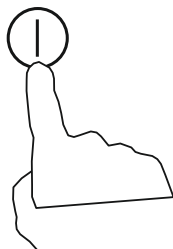
1. Нажмите на переключатель выбора зоны нагрева, который вы хотите выключить.



2. Выключите конфорку, прокрутив список вниз до 0 или одновременно нажав кнопки - и +. Убедитесь, что на дисплее отображается 0.



3. Выключите всю варочную панель, нажав на кнопку ВКЛ./ВЫКЛ.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей! Н указывает, какая конфорка горячая. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Горячую поверхность также можно использовать в качестве энергосберегающей функции, если вы хотите подогреть другую посуду, используйте нагретую конфорку.



БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

Можно заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить их случайное использование (например, если дети случайно включили конфорки).

Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме переключателя ВКЛ/ВЫКЛ отключаются.

Для блокировки

Коснитесь кнопки блокировки. На индикаторе таймера отобразится LO.

Для разблокировки

Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.

ВНИМАНИЕ!

В исключительных случаях можно отключить индукционную панель при помощи кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, но при следующей операции необходимо разблокировать панель.

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать двумя разными способами.

Можно использовать его как минутный таймер. В этом случае таймер не выключит какую-либо зону приготовления пищи по истечении установленного времени.

Можно настроить его на выключение зон приготовления пищи по истечении установленного времени. Можно установить таймер на 99 минут.

RU

Минутный таймер

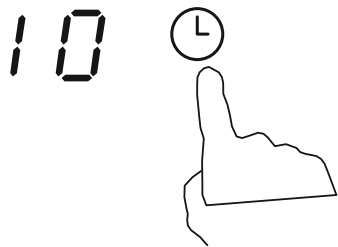
Если конфорка не выбрана

Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: Минутный таймер можно использовать, даже если конфорка не выбрана.

Нажмите + для управления таймером.

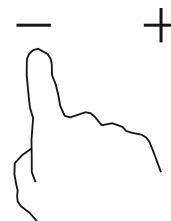
Индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее появится 10.



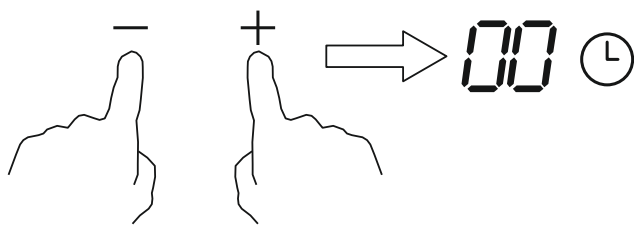
Установите время, коснувшись элементов управления таймера - или +.

Подсказка: Нажмите - или + один раз для уменьшения или увеличения на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте регуляторы - или +, чтобы уменьшить или увеличить его на 10 минут.



Одновременное нажатие кнопки - и + отменит таймер, а 00 будет отображаться в течение минуты на дисплее.



После установки времени начнется обратный отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время и индикатор таймера, которые будут мигать в течение 5 секунд.



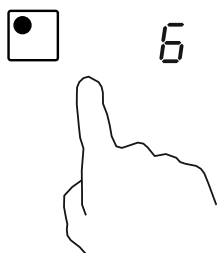
Прозвучит сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет - - по окончании установки времени.



Установка таймера для отключения одной конфорки

Если конфорка не выбрана

Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер. (например, 3 зона)

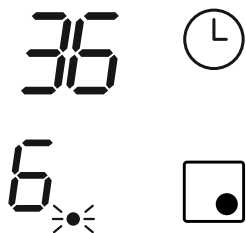


Установите время, коснувшись элементов - или + .
Подсказка: нажмите - или + один раз для уменьшения или увеличения на 1 минуту.
Нажмите и удерживайте - или + один раз для уменьшения или увеличения на 10 минут.

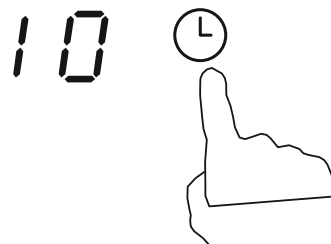


После установки времени начнется обратный отсчет немедленно.

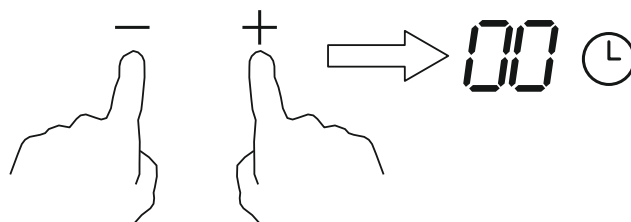
На дисплее в течение 5 секунд будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать. Примечание: красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана.



Сенсорная панель управления таймером, индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится 10.



При касании одновременно кнопок - и + таймер отключается, а на дисплее минут отображается 00.



По истечении времени таймера соответствующая конфорка автоматически отключится.



Другие варочные зоны будут продолжать работать, если они были включены ранее.

ВРЕМЯ РАБОТЫ ПО УМОЛЧАНИЮ

Функция автоматического отключения является функцией защиты индукционной варочной панели. Если вы забудете выключить приготовление, он выключится автоматически. Значения времени работы по умолчанию для различных уровней мощности приведены в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер работы по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

RU

После извлечения посуды индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и автоматически выключится через 2 минуты.

ВНИМАНИЕ!

Люди с кардиостимулятором должны проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого прибора.

НАСТРОЙКИ НАГРЕВА ДЛЯ РАЗНЫХ БЛЮД

Информация, приведенная ниже, является только ориентировочной. Точная настройка будет зависеть от разных факторов, включая вашу посуду и количества приготавливаемого блюда. Экспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти наиболее подходящие для вас настройки.

УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ	ПОДХОДИТ ДЛЯ:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• мягкое разогревание для небольшого количества пищи• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро сгорают• мягкое кипячение• медленный нагрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• подогрев• быстрое тушение• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• панкейки/блины
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• пассеровка• приготовление пасты/макарон
9	<ul style="list-style-type: none">• обжаривание во фритюре• подрумянивание• доведение супа до кипения• кипячение воды

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете быстрый нагрев. При экстремально высоких температурах масло и жир воспламеняются самопроизвольно, это создает серьезную опасность пожара.

RU

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Когда пища закипит, уменьшите температуру.

Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.

Минимизируйте количество жидкости или жира для сокращения времени приготовления.

Начните готовить при высокой температуре и уменьшите мощность, когда блюдо нагреется.

Варка риса при слабом кипении

Варка при слабом кипении происходит при температуре ниже около 85 °С, когда пузырьки время от времени поднимаются на поверхность варочной жидкости.

Это важно для приготовления вкуснейших супов и нежных тушеных блюд, потому что вкусы раскрываются без переваривания пищи. Также следует готовить ниже температуры кипения соусы на яичной основе и с добавлением муки.

Для некоторых блюд, включая приготовление риса методом впитывания, может потребоваться более высокая температура, чтобы блюдо было приготовлено должным образом в рекомендованное время.

Приготовление сочного ароматного подрумяненного стейка

Перед приготовлением оставьте мясо при комнатной температуре примерно на 20 минут.

Разогрейте сковороду с толстым дном. Смажьте стейк с обеих сторон маслом.

Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла, затем опустите мясо на горячую сковороду.

Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его приготовления.

Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить его степень прожарки – чем он тверже на ощупь, тем более «прожаренным» он будет.

Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягким и нежным.

Жарка во фритюре

Выберите посуду с плоским дном или большую сковороду, совместимую с индукционной плитой.

Подготовьте все ингредиенты и необходимые принадлежности. Жарка во фритюре должна быть быстрой. При приготовлении большого количества блюд готовьте их несколькими небольшими партиями.

Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла. Сначала приготовьте мясо, отложите в сторону и сохраняйте его теплым.

RU

Поджарьте овощи. Когда овощи будут горячими, но еще хрустящими, переключите варочную зону на более низкую температуру, снова положите мясо на сковороду и добавьте соус.

Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы обеспечить их нагрев, и подавайте блюдо.

ОБНАРУЖЕНИЕ МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ

Если на варочной панели посуда с неподходящим размером или немагнитная посуда (например, алюминий) или какой-либо другой небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту.

Вентилятор будет продолжать нагревать индукционную варочную панель еще 1 минуту.

УХОД И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

УХОД И ЧИСТКА

ПЯТНА	КАК ОЧИСТИТЬ	ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЕ ПРИ ЧИСТКЕ ПЛИТЫ
Ежедневные загрязнения стекла (следы пальцев, пятна от еды или несладких соусов, жидкостей на стекле).	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите питание варочной панели.2. Нанесите на плиту чистящее средство, пока стекло еще теплое (но не горячее!)3. Промойте и протрите насухо чистой тряпкой или бумажным полотенцем.4. Включите питание плиты.	<ul style="list-style-type: none">• При выключенном питании варочной панели индикация «горячая поверхность» не отображается, но конфорка может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны.• Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку для проверки, подходит ли ваше чистящее средство или губка.• Ни в коем случае не оставляйте остатки чистящих средств на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.
Вскипания, плавления и горячие сахаросодержащие пятна на стекле.	<p>Немедленно удалите их с помощью лопатки, шпателя или скребка с острыми краями, подходящих для индукционных стеклянных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зоны приготовления пищи:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Выключите питание варочной панели от электросети.2. Держите лопатку или посуду под углом 30°, соскребите грязь или пролитую жидкость в прохладную зону варочной панели.3. Выполните пункты 2-4 вышеприведенного раздела – «Ежедневные загрязнения стекла».	<ul style="list-style-type: none">• Как можно скорее удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленных, сладких или других продуктов. Если оставить их остывать на стекле, пятна будет сложно удалить или возможно даже навсегда повредить стеклянную поверхность.• Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвия скребки острые. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в недоступном для детей месте.
Расплавленные продукты на сенсорной панели.	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите питание варочной панели.2. Вытрите пролитую жидкость.3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.4. Вытрите область насухо бумажным полотенцем. Снова включите питание варочной панели.	<ul style="list-style-type: none">• Варочная панель может издавать звуковые сигналы и отключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них присутствует жидкость. Перед тем, как снова включить варочную панель, убедитесь в том, что вы протерли зону сенсорного управления насухо.

RU

УСТРАНЕНИЕ НЕСИПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНЫ И РЕШЕНИЕ
Индукционная плита не включается.	Причина Не подключено к электросети. Решение Убедитесь, что индукционная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в подаче электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема сохраняется, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют.	Причина Элементы управления заблокированы. Решение Разблокируйте элементы управления. См. раздел Блокировка управления.
Управление сенсорными элементами затруднено.	Причина Над элементами управления может быть небольшая пленка воды или вы использовали кончик пальца при нажатии на элементы управления. Решение Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и используйте подушечку пальца, когда нажимаете элементы управления.
Стекло поцарапано.	Причина Посуда с острыми краями. Использование неподходящих абразивных мочалок или чистящих средств. Решение Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел Выбор посуды или Уход и очистка.
Некоторые сковороды издают треск или щелчки.	Причина Это может быть вызвано структурой вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному). Решение Это нормально для кухонной посуды и не свидетельствует о наличии неисправности.
Индукционная плита издает низкий гудящий звук при использовании на высоких температурах.	Причина Это вызвано технологией индукционного приготовления. Решение Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной панели.	Причина Встроенный в индукционную плиту охлаждающий вентилятор предотвращает перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной плиты. Решение Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной плиты во время работы вентилятора.
Сковорода не нагревается, и на дисплее появляется значок.	Причина Плита не распознает посуду, так как она не подходит для индукционной панели. Решение Индукционная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для варочной зоны или неправильно на ней отцентрирована.
Варочная панель или варочная зона неожиданно отключилась, раздался звуковой сигнал и на дисплее отобразился код ошибки (обычно чередуется с 1 или 2 цифрами на дисплее таймера приготовления пищи).	Причина Техническая неисправность. Решение Запишите буквы и цифры ошибок, выключите индукционную плиту и обратитесь к квалифицированному специалисту или в сервисную службу.

КОДЫ ОШИБОК

При обнаружении неисправности индукционная плита автоматически переходит в защитное состояние и отображает соответствующие коды ошибок.

КОД	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
E1	Напряжение питания выше номинального.	Пожалуйста, проверьте, нормально ли электропитание. Включите питание после того, как источник питания станет нормальным.
E2	Напряжение питания выше номинального.	
E3	Высокая температура датчика с керамической пластиной. (1#)	Подождите, пока температура керамической пластины вернется в нормальное состояние. Нажмите кнопку Вкл./Выкл. для перезапуска устройства.
E4	Высокая температура датчика с керамической пластиной. (2#)	
E5	Высокая температура IGBT. (1#)	Подождите, пока температура IGBT вернется в нормальное состояние. Коснитесь кнопки Вкл./Выкл, чтобы перезапустить устройство. Проверьте, работает ли вентилятор плавно; если нет, замените его.
E6	Высокая температура IGBT. (2#)	
F3/F6	Отказ датчика температуры керамической пластины - короткое замыкание. (F3 для 1#, F6 для 2#).	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической пластины F4/F7.
F4/F7	Отказ датчика температуры керамической пластины - обрыв цепи. (F4 для 1#, F7 для 2#).	
F5/F8	Отказ датчика температуры керамической пластины - вышедший из строя. (F5 для 1#, F8 для 2#).	
F9/FA	Датчик температуры неисправности IGBT. (короткое замыкание/ обрыв цепи для 1#)	Замените плату питания.
FC/FD	Датчик температуры неисправности IGBT. (короткое замыкание/ обрыв цепи для 2#)	

Вышеуказанная информация - это решение и проверка общих сбоев.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной плиты.

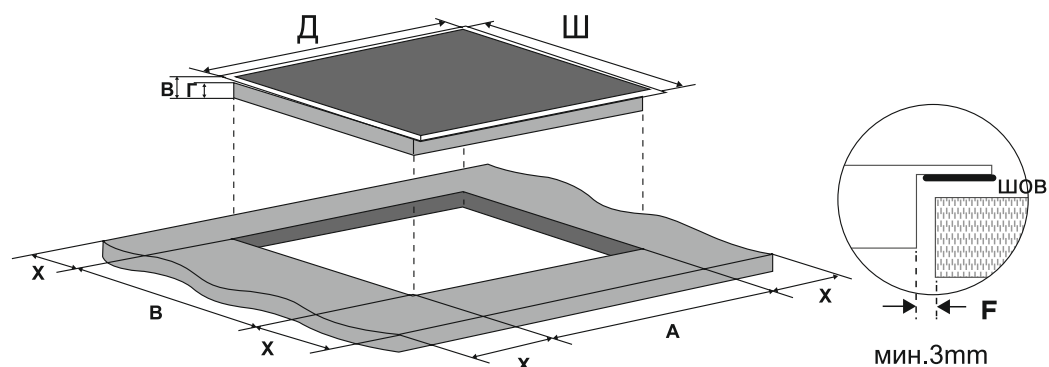
УСТАНОВКА

ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

Для установки и использования вокруг отверстия должно быть не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Выберите термостойкий и изолированный материал рабочей поверхности (древесина и аналогичные волокнистые или гигроскопические материалы не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не пропитаны) во избежание поражения электрическим током и больших деформаций, вызванной тепловым излучением от конфорки.

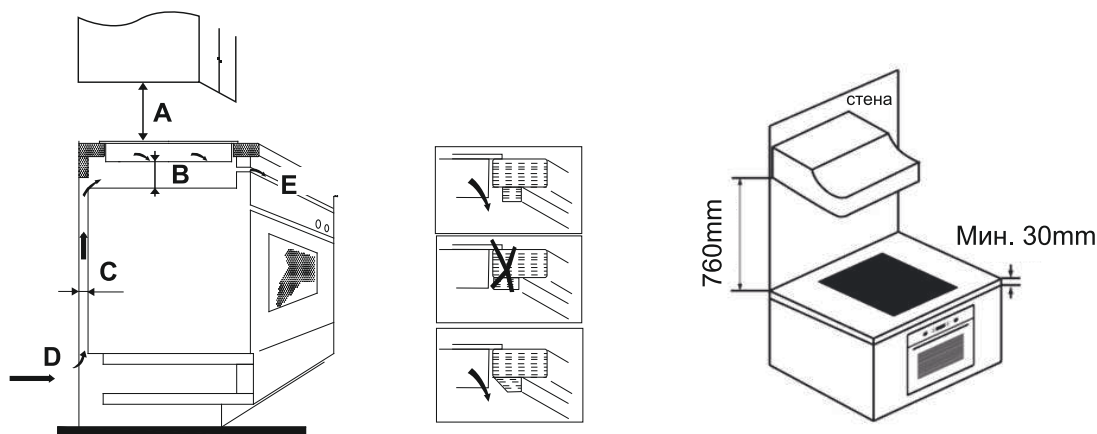


Д (mm)	Ш (mm)	В (mm)	Г (mm)	А(mm)	В(mm)	Х(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 мин.	3 мин.

При любых обстоятельствах убедитесь, что индукционная варочная панель установлена в хорошо проветриваемом помещении, вход и выход воздуха не заблокированы.

Убедитесь, что индукционная варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии.

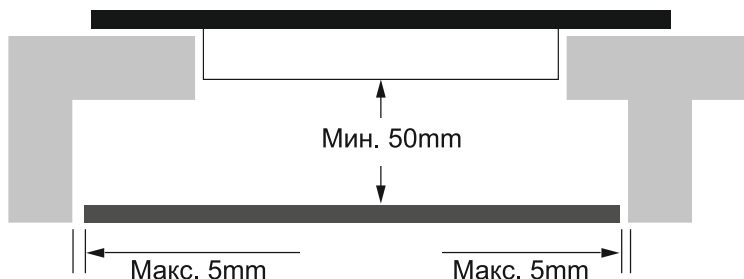
Примечание: безопасное расстояние между сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 760 мм.



A(mm)	В(mm)	С(mm)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Воздухозаборник	Выход воздуха 5 мм

ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАДЛЕЖАЩЕЙ ВЕНТИЛЯЦИИ

При любых обстоятельствах убедитесь, что вход и выход воздуха не заблокированы. Чтобы избежать случайного касания нижней части варочной панели или неожиданного поражения электрическим током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели. Следуйте приведенным ниже требованиям.



Вокруг наружной поверхности варочной панели имеются вентиляционные отверстия. При установке варочной панели в нужное положение убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы столешницей.

Имейте в виду, что клей, соединяющий пластик или деревянный материал с мебелью, должен выдерживать температуру не ниже 150 °С, чтобы избежать отклеивания обшивки.

Поэтому задняя стена, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90 °С.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие структурные элементы не влияют на требования к пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолированного материала.
- Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то в нее встроен охлаждающий вентилятор.
- Установка должна соответствовать всем требованиям к зазорам и действующим нормам и правилам.
- Соответствующий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами в отношении электропроводки.
- Изолирующий выключатель должен иметь одобренный тип и обеспечивать разделение контактов воздушного зазора на 3 мм во всех полюсах (или во всех активных проводниках [фазы], если местные правила проводки допускают такое изменение требований).
- Изолирующий выключатель будет легко доступен покупателю с установленной варочной панелью.
- В случае сомнений относительно установки проконсультируйтесь с местным строительным управлением и с нормативными актами.
- Для стен, окружающих варочную панель, используются термостойкие и простые в очистке покрытия (например, керамическая плитка).

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ

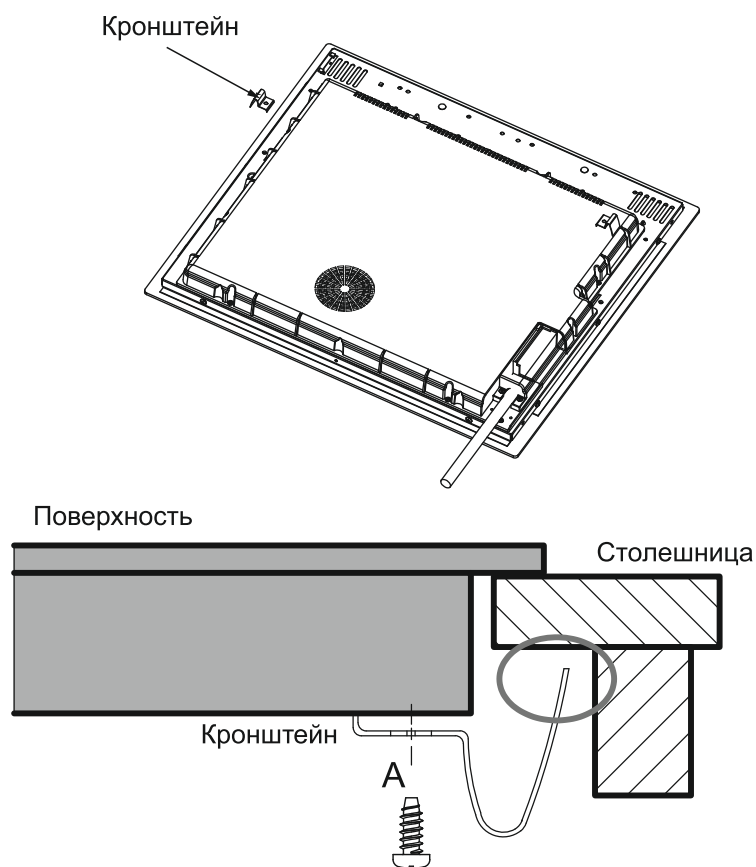
- Доступ к кабелю питания через дверцы или ящики шкафа недоступен.
- Имеется достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается тепловой защитный барьер.
- Изолирующий выключатель легко доступен покупателю.

RU

УСТАНОВКА И РЕГУЛИРОВКА КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

Устройство должно быть установлено на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прилагайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, привинтив 4 кронштейна на нижней части варочной панели (см. рисунок) после установки. Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с различной толщиной столешницы.



ВНИМАНИЕ!

В исключительных случаях можно отключить индукционную панель при помощи кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, но при следующей операции необходимо разблокировать панель.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ УСТАНОВКЕ

1. Индукционная конфорка должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническим персоналом. У нас есть профессионалы для технического обслуживания.
Никогда не проводите ремонт прибора самостоятельно.
2. Варочная панель не устанавливается непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для одежды, так как влага может повредить электронику варочной панели
3. Индукционная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и индуцированная зона нагрева над поверхностью стола должны выдерживать тепло.
5. Чтобы избежать повреждений, слои и клей должны быть устойчивы к нагреванию.
6. Не используйте пароочиститель.

RU

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

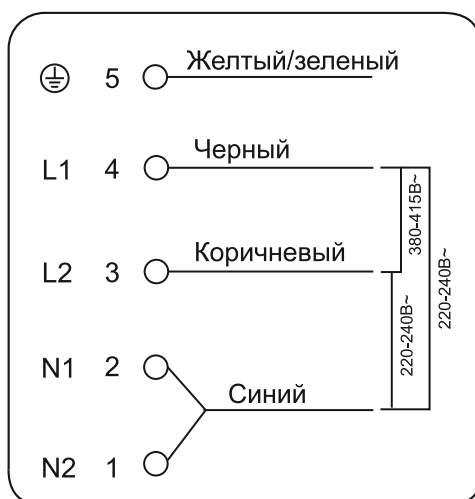
Эта варочная панель должна быть подключена к сети электропитания только с помощью квалифицированного специалиста. Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка рассчитана на мощность, потребляемую варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Кабель питания выдерживают нагрузку, указанную на заводской табличке.

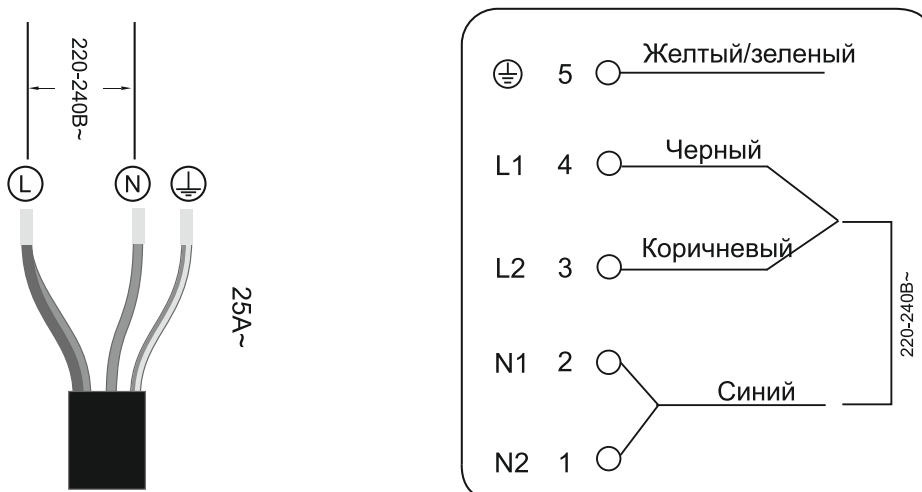
Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники, удлинители или адаптеры, так как они могут вызвать перегрев и возгорание. Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75° C в любой точке.

ВНИМАНИЕ!

Уточните у электрика, подходит ли бытовая электропроводка без изменений.
Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.




Если общее количество нагревательных элементов прибора не меньше 4, прибор можно подключить напрямую к электросети с помощью однофазного электрического соединения, как показано ниже.



- Если кабель поврежден или подлежит замене, то во избежание несчастных случаев операцию должен выполнять специалист послепродажного обслуживания с помощью специальных инструментов.
- Если прибор подключен напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
- Монтажник должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть изогнут или сжат.
- Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только авторизованными техническими специалистами.

Нижняя поверхность и шнур питания варочной панели недоступны после установки.

ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ЮРИДИЧЕСКИЕ ЗАЯВЛЕНИЯ

 Логотип, товарные знаки, торговые наименования, фирменные маркировочные знаки и все их версии являются ценными активами корпорации Midea Group и/или ее филиалов («Midea»), в отношении которых Midea владеет товарными знаками, авторскими правами и другими правами интеллектуальной собственности, а также всеми нематериальными активами, полученными в результате использования любых компонентов товарного знака Midea. Использование товарного знака Midea в коммерческих целях без предварительного письменного согласия компании Midea может представлять собой нарушение прав на товарный знак или недобросовестную конкуренцию с нарушением соответствующих законов.

Настоящее руководство составлено компанией Midea. Midea владеет всеми авторскими правами на него. Никакие юридические и физические лица не имеют права использовать, дублировать, изменять, распространять (полностью или частично) настоящее руководство, объединять или продавать его с другими продуктами без предварительного письменного согласия компании Midea.

Все описанные функции и инструкции были актуальны на момент печати данного руководства. Однако фактический продукт может отличаться из-за улучшения функций и дизайна.

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

Важные инструкции в отношении окружающей среды

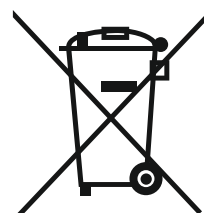
Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора:

RU

Данное устройство соответствует требованиям Директивы ЕС WEEE (2012/19/EU). Данное устройство имеет классификационный знак для отработавшего электрического и электронного оборудования (WEEE).

Данный символ означает, что по окончании срока службы данное изделие не должно утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Использованное устройство необходимо сдать в официальный пункт сбора электрических и электронных устройств для дальнейшей утилизации. Чтобы найти подобные пункты сбора, свяжитесь с местными органами власти или с магазином, где было приобретено устройство. Каждое домашнее хозяйство выполняет важную роль в переработке и утилизации старого оборудования.

Надлежащая утилизация отработавшего прибора позволяет предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

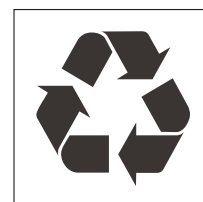


Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании)

Приобретенный вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). Он не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Информация об упаковке

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашим Национальным регламентом по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми отходами. Сдавайте их в пункты сбора упаковочных материалов, организованные местными органами власти.



УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ

Для предоставления услуг, согласованных с клиентом, мы обязуемся без каких-либо ограничений соблюдать все положения применимого законодательства о защите данных в соответствии с согласованным списком стран, в которых будут предоставляться услуги клиенту, а также, где это применимо, требования Общего регламента ЕС о защите данных (GDPR).

RU

Как правило, мы обрабатываем персональные данные только для выполнения наших обязательств по договору с вами, обеспечения безопасности продукта и защиты ваших прав в связи с вопросами гарантии и регистрации продукта.

В некоторых случаях, но только при условии обеспечения надлежащей защиты данных, персональные данные могут быть переданы получателям, находящимся за пределами Европейской экономической зоны.

Дополнительная информация предоставляется по запросу. Вы можете связаться с нашим сотрудником по защите данных по эл. почте **info@mideakz.com**. Чтобы воспользоваться своими правами, такими как право запрета обработки ваших персональных данных в целях прямого маркетинга, свяжитесь с нами по эл. почте **info@mideakz.com**.

Для получения дополнительной информации отсканируйте QR-код.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

RU



Данный символ, изображённый на изделии или упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов, а после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического или электронного оборудования. Сбор и переработка старых приборов вносит важный вклад в сохранение наших природных ресурсов и обеспечивает экологически безопасную и безвредную утилизацию.



Товар сертифицирован в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов Таможенного Союза.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Guangdong Midea Consumer
Electric Manufacturing Co., Ltd
Адрес: 19 Sanle Road, Beijiao Town,
Shunde, Foshan, Guangdong, China

ИМПОРТЕР В КАЗАХСТАНЕ

ТОО «Technoman» РК,
г. Алматы, ул. Бурундайская, 93 а.
Тел.: +7 727 223 03 65
Веб-сайт: www.mideakz.com

Внешний вид изделия, цвет и технические данные могут быть изменены производителем без предварительного уведомления потребителя.



ПОЧУВСТВУЙ СЕБЯ ДОМА

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Жаңа индукциялық ас пісіру бетін сатып алғаныңызбен құттықтаймыз.
Біздің өнімді таңдағаныңызға алғыс білдіреміз.

Құрылғыны қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
Болашақта пайдалану үшін нұсқаулықты сақтап қойыңыз. Осы нұсқаулықты басқа қолданушылардың да оқығанына көз жеткізіңіз.

Егер құрылғы сатылса немесе басқа иеленушіге берілсе, немесе сіз тұрғылықты жеріңізді ауыстырып, құрылғыны қалдырсаңыз, жаңа иесі құрылғының жұмысымен және тиісті ескертулермен танысу үшін нұсқаулықты қалдырыңыз.

KZ

МАЗМҰНЫ

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!	01
ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ НҰСҚАУЛАР	02
ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ	03
ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР	08
АС ПІСІРУ БЕТІНЕ ШОЛУ	09
АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ	11
АСПАПТЫ БАПТАУ	13
АС ПІСІРУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР	19
КҮТІМ ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ	21
ОРНАТУ	24



ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ НҰСҚАУЛАР

Қолдану мақсаты

Қауіпсіздік туралы бұл нұсқаулар құрылғының қауіпті немесе дұрыс емес жұмыс істеуі салдарынан туындайтын қауіптердің немесе зақымдардың алдын алуға арналған. Қауіпсіз жұмыс істейтініне және бәрі дұрыс жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізу үшін қаптамасын және құрылғыны келе салып тексеріңіз. Қандай да бір зақым бар екенін байқасаңыз, дүкенге немесе дилерге хабарласыңыз. Қауіпсіздігіңіз үшін құрылғыға қандай да бір өзгертулер мен толықтырулар енгізуге болмайды. Өз мақсатына сай қолданбасаңыз, қауіпті жағдай орын алуы және кепілдіктің күші жойылуы мүмкін.

Таңбалардың түсіндірмелері



Қауіпті

Бұл таңба өте тұтанғыш газдың әсерінен адам өміріне және денсаулығына қауіп бар екенін білдіреді.



Электрлік кернеу туралы ескерту

Бұл таңба адам өміріне және денсаулығына қауіпті кернеудің бар екенін білдіреді.



Ескерту

Бұл сигнал сөз орташа деңгейлі қауіп бар екенін білдіреді. Оның алдын алмаған жағдайда, адам өліп кетуі немесе ауыр жарақат алуы мүмкін.



Абайлаңыз

Бұл сигнал сөз төмен деңгейлі қауіп бар екенін білдіреді. Оның алдын алмаған жағдайда, адам жеңіл немесе орташа деңгейлі жарақат алуы мүмкін.



Назар аударыңыз

Бұл сигнал сөз қауіп туралы емес, маңызды ақпараттың (мысалы, мүліктің зақымдалатынын) айтылатынын білдіреді.



Нұсқауларды қараңыз

Бұл таңба пайдалану нұсқауларына сәйкес тек қызмет көрсету жөніндегі техник маман ғана құрылғымен жұмыс істеуі және техникалық қызмет көрсетуі керек екенін білдіреді.

Құрылғыны пайдаланар/іске қосар алдында осы пайдалану нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз және оны құрылғы орнатылатын жердің немесе құрылғының жанында сақтап қойыңыз, кейінірек пайдаланғанға керек болады!

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

ОРНАТУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Ас пісіру панелін қолданар алдында осы ақпаратпен танысыңыз.

KZ

Электр тоғының соғу қаупі

- КЕЗ келген жұмысты орындау немесе техникалық қызмет көрсету алдында аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
- ЖҰМЫС істейтін жерге тұйықтау сымдарының жүйесіне қосу маңызды және міндетті болып табылады.
- ЭЛЕКТР жүйесіндегі өзгерістерді тек білікті электрик жүргізуі керек.
- Бұл нұсқауды сақтамау электр тоғының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Кесіп алу қаупі

- САҚ болыңыз – панельдің шеттері өткір.
- САҚТЫҚ шараларын сақтамау жарақатқа немесе кесіп алуға әкелуі мүмкін.

Қауіпсіздік техникасы бойынша маңызды нұсқаулар

- ҚҰРЫЛҒЫНЫ орнатпас немесе пайдаланбас бұрын, осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- БҰЛ құрылғыға жанғыш материалдарды немесе өнімдерді орналастыруға тыйым салынады.
- БҰЛ ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты маманға беріңіз, себебі бұл орнату шығындарын азайтуы мүмкін.
- ҚАУІПТІ болдырмау үшін бұл құрылғыны осы орнату нұсқауларына сәйкес орнату керек.
- БҰЛ құрылғыны орнату және жерге тұйықтау тек білікті маманмен жүзеге асырылуы керек.
- БҰЛ құрылғы қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін оқшаулағыш қосқыш бар тізбекке қосылуы керек.

- ҚҰРЫЛҒЫНЫ дұрыс орнатпау кепілдік немесе басқа міндеттемелердің жойылуына әкелуі мүмкін.
- АСПАПТЫ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар, егер олар аспапты қадағалауда пайдаланса немесе оларға аспапты қауіпсіз пайдалану жөнінде нұсқау берілсе және онымен байланысты қауіптерді түсінсе, пайдалана алады.
- ҚҰРЫЛҒЫМЕН ойнаудың алдын алу үшін балалар бақылауда болуы керек.
- ЕГЕР қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті болдырмас үшін оны ауыстыруды өндіруші, қызмет көрсету маманы немесе ұқсас білікті маман жүргізуі керек.
- БҰЛ құрылғыны 8 жасқа дейінгі балалар, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі және тәжірибесі немесе білімі жеткіліксіз адамдар, егер олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның бақылауында болса немесе электр құралын қауіпсіз пайдалануға мүмкіндік беретін және оны пайдаланумен байланысты қауіп туралы түсінік беретін тиісті нұсқаулар алса, пайдалана алмайды.
- БАЛАЛАРҒА құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз. Тазалау мен күтімді балалар қараусыз жүргізбеуі керек.
- ЕСКЕРТУ: егер ас пісіру беті (шыны керамикадан немесе ұқсас материалдан жасалған ас пісіру беті панельдері кернеудегі бөлшектерді қорғайды) сынған болса, электр тогының соғуын болдырмас үшін құрылғыны өшіріңіз.
- БУ тазартқышын пайдаланбаңыз.
- ПЫШАҚТАР, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды плитаның бетіне қоюға болмайды, өйткені олар қызып кетуі мүмкін.
- АС пісіру бетін тазарту үшін бу тазартқышты пайдаланбаңыз.
- ПАЙДАЛАНҒАННАН кейін, плитаны басқару элементімен өшіріңіз және ыдыс детекторына қолыңызды тигізбеңіз.
- ҚҰРЫЛҒЫ сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы пайдалануға арналмаған.
- ЖАНУ ҚАУІПІ: заттарды ас пісіру бетінде сақтамаңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Пісіру процесін үнемі бақылау қажет.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: майды қараусыз пеште пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: пайдалану кезінде құрылғы және оның қол жетімді бөліктері қызады.
- ҚЫЗДЫРУ элементтеріне қол тигізбеу үшін абай болу керек.
- 8 ЖАСҚА дейінгі балаларды қашықтықта ұстау керек немесе үнемі бақылауда болу керек.
- ЕШҚАШАН отты сумен сөндіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақпен немесе өрт көрпесімен жабыңыз.

- ӨРТ қаупі: ас пәсәру бетінде заттарды сақтамаңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: тек ас үй аспап өндірушісі жасаған немесе нұсқаулықта өндіруші көрсеткен қауіпсіздік панельдерін немесе құрылғыға салынған қауіпсіздік панельдерін қолданыңыз.
- ДҰРЫС емес қорғаныс құралдарын/заттарды пайдалану апатқа әкелуі мүмкін.

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Электр тоғының соғу қаупі

- СЫНҒАН немесе жарылған ас пісіру бетіне пісірмеңіз. Егер аспап беті сынған немесе жарылған болса, құрылғыны дереу электр желісінен (немесе қабырға қосқышын) ажыратып, білікті маманға хабарласыңыз.
- ТАЗАЛАУ немесе техникалық қызмет көрсету алдында плитаны өшіріп, қуат сымын ажыратыңыз.

Кесіп алу қаупі

- БҰЛ құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
- АЛАЙДА, кардиостимуляторлары немесе басқа электр импланттары (қондырым) бар адамдар (мысалы, инсулин сорғылары) импланттарға электромагниттік өріс әсер етпейтініне көз жеткізу үшін осы Құрылғыны қолданар алдында дәрігермен немесе имплантат өндірушісімен кеңесу керек.
- НҰСҚАУЛАР мен сақтық шараларын сақтамау электр тоғының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Электр тоғының соғу қаупі

- ПАЙДАЛАНУ кезінде құрылғының қол жетімді бөліктері қатты қызады және күйікке әкелуі мүмкін.
- СІЗДІҢ денеңіз, киіміңіз немесе ас пісіру бетіне қолайлы ыдыс-аяқтан басқа заттар беті салқындағанша индукциялық шыныға тимейтініне көз жеткізіңіз.
- БАЛАЛАРДЫ жақындатпаңыз.
- КӘСТРӨЛДІҢ тұтқалары ыстық болуы мүмкін. Кәстрөл тұтқаларының басқа пісіру аймақтарының үстінде емес екенін тексеріңіз. Тұтқаларды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- ОСЫ нұсқаулықты орындамау күйікке әкелуі мүмкін.

Кесіп алу қаупі

- ҚАУІПСІЗДІК қақпағын жапқан кезде абай болыңыз, өйткені ас пісіру бетінің пышағы өткір. Өте сақтықпен қолданыңыз және әрқашан қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- САҚТЫҚ шараларын сақтамау жарақатқа немесе кесуге әкелуі мүмкін.

Қауіпсіздік техникасы бойынша маңызды нұсқаулар

- ПАЙДАЛАНУ кезінде аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Көп қайнату түтін мен майдың ағып кетуіне әкеледі, олар тұтануы мүмкін.
- АСПАПТЫ жұмыс немесе сақтау беті ретінде пайдалануға тыйым салынады.
- АСПАПТА қандай да бір заттарды немесе ыдыстарды қалдыруға тыйым салынады.
- ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ жанында магниттік заттарды (мысалы, несие карталары, жад карталары) немесе электронды құрылғыларды (мысалы, компьютерлер, MP3 ойнатқыштарды) орналастырмаңыз немесе қалдырмаңыз, өйткені оларға электромагниттік өріс әсер етуі мүмкін.
- ҚҰРЫЛҒЫНЫ бөлмені жылыту үшін пайдалануға тыйым салынады.
- ПАЙДАЛАНҒАННАН кейін әрдайым осы Нұсқаулықта сипатталғандай конфоркалар мен ас пісіру бетін өшіріңіз (сенсорлық басқару элементтерін қолдана отырып).
- Ыдыс-аяқтарды алып тастау кезінде пісіру аймақтарын өшіру үшін ыдыстарды анықтау функциясына сенбеңіз.
- БАЛАЛАРҒА құрылғымен ойнауға, отыруға, тұруға немесе оған көтерілуге жол бермеңіз.
- БАЛАЛАРДЫҢ қызығушылығын тудыратын заттарды құрылғының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Егер балалар ас пісіру бетіне көтерілсе, олар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- АСПАП пайдаланылатын жерлерде балаларды қараусыз қалдырмаңыз.
- БАЛАЛАРДЫ немесе мүмкіндігі шектеулі адамдарды аспапты пайдалануға үйрететін жауапты және құзыретті адам болуы тиіс. Нұсқаушы құралды өздері немесе айналасындағылар үшін қауіпсіз қолдана алатындығына көз жеткізуі керек.
- ЕГЕР нұсқаулықта ұсынылмаса, құрылғының кез-келген бөлігін жөндемеңіз немесе алмастырмаңыз. Техникалық қызмет көрсету бойынша барлық басқа жұмыстарды білікті техникалық маман орындауы керек.
- АС пісіру бетіне ауыр заттарды қоймаңыз немесе түсіріп алмаңыз.
- АС пісіру бетінде тұрмаңыз.
- ШЕТТЕРІ тегіс емес табаларды пайдаланбаңыз немесе табаларды индукциялық әйнектің үстімен асырмаңыз, себебі бұл әйнекті сызып тастауы мүмкін.

- АС ПІСІРУ бетін тазарту үшін абразивті тазалағыш заттарды немесе басқа агрессивті тазалағыш заттарды қолданбаңыз, себебі олар индукциялық әйнекті сызып тастауы мүмкін.
- БҰЛ құрылғы үйде қолдануға арналған.
- АБАЙЛАҢЫЗ: құрылғы және оның қол жетімді бөліктері пайдалану кезінде ыстық болуы мүмкін.
- ҚЫЗДЫРУ элементтеріне қол тигізбеу үшін абай болу керек.

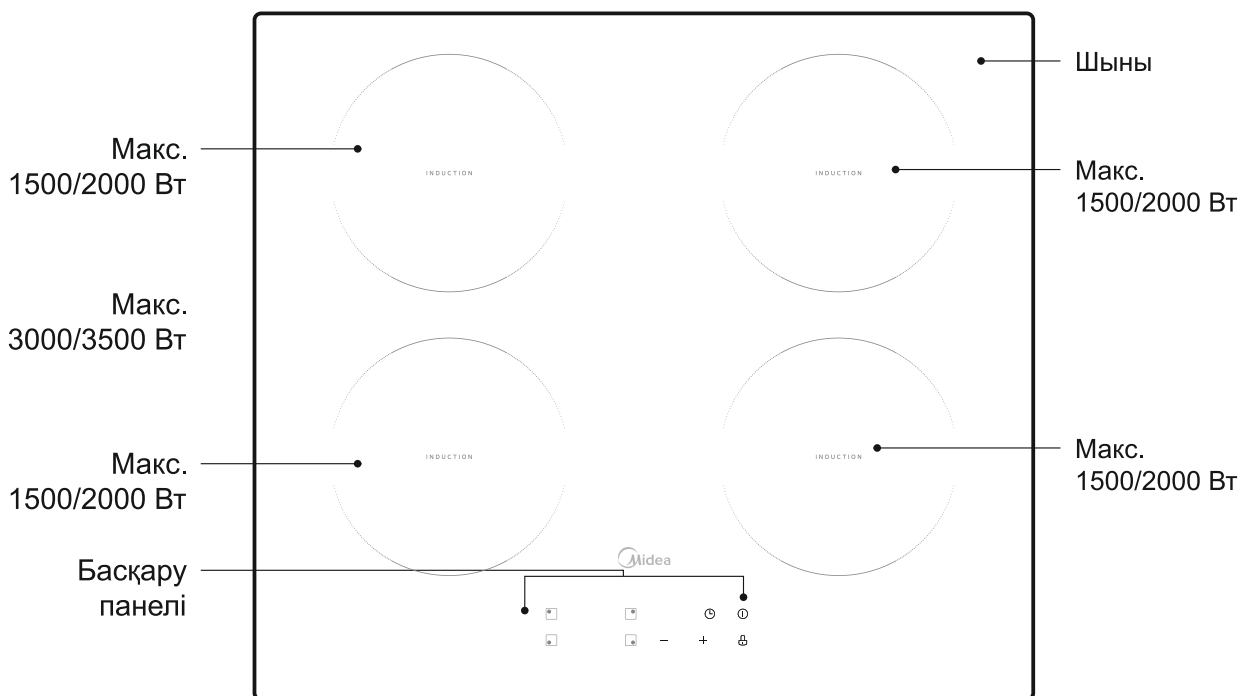
ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Индукциялық ас пісіру беті	МСІ-В6420G
Конфоркалар	4 аймақ
Қуат кернеуі	220–240 В~ 50 Гц немесе 60 Гц
Белгіленген электр қуаты	7200 Вт
Өнімнің көлемі Ұ×Е×Б(мм)	590X520X60
Көлемі А×В (мм)	560X490

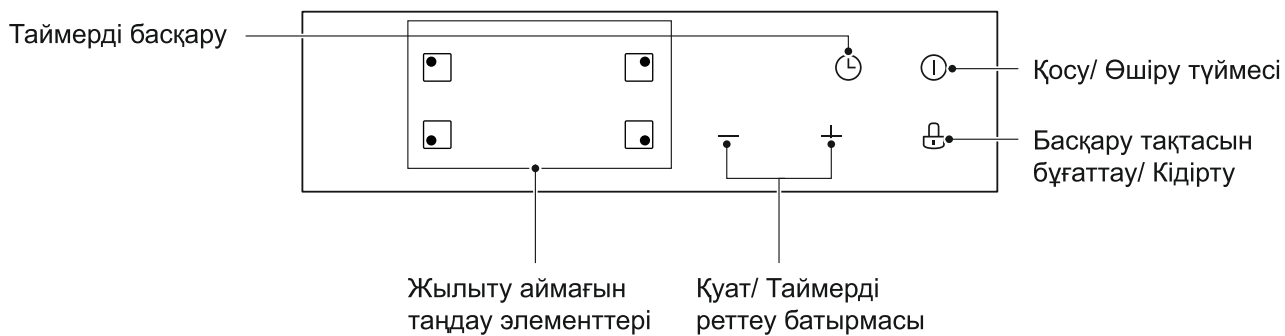
Массасы мен өлшемдері шамамен көрсетілген. Біз үнемі өз өнімдерімізді жетілдіруге ұмтылатындықтан, алдын ала ескертусіз ерекшеліктер мен құрылымдарды өзгерте аламыз.

АС ПІСІРУ БЕТІНЕ ШОЛУ

ЖОҒАРЫДАН КӨРІНІС

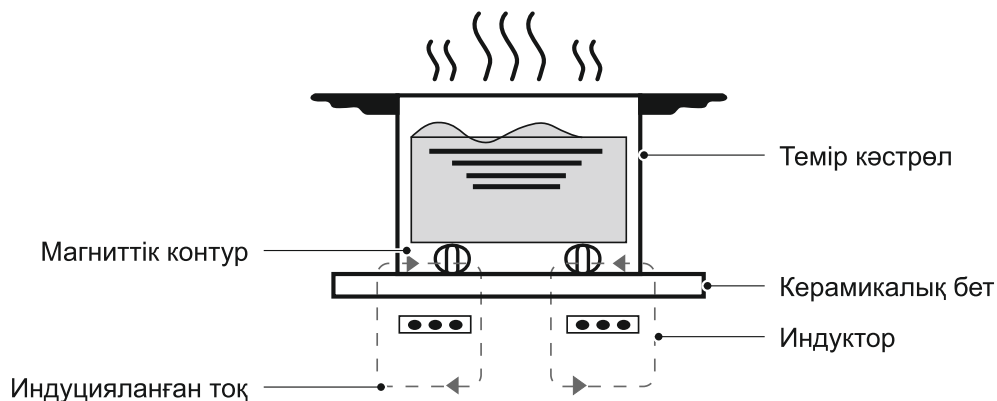


БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



ЖҰМЫС ТЕОРИЯСЫ

Индукциялық ас пісіру беті – бұл қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді тағам дайындау технологиясы. Ол әйнек бетін жылыту арқылы емес, тікелей кәстрөлге жылу шығаратын электромагниттік тербелістердің арқасында жұмыс істейді. Шыны тек кәстрөл оны қыздыратындықтан ғана қызады.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

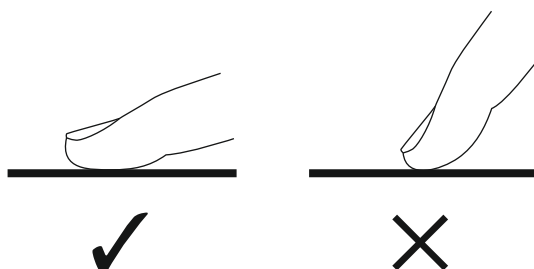
Қолданар алдында индукциялық бетте қалуы мүмкін қорғаныс қабығын алып тастаңыз.

АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

СЕНСОРЛЫҚ БАСҚАРУ ЭЛЕМЕНТТЕРІ

- Құрылғы жанасуға жауап береді сондықтан сізге күш салудың қажеті жоқ.
- Саусақ ұшын емес, саусақ жастықшасын қолданыңыз.
- Әр жанасу сигналмен бірге жүреді.
- Сенсорлық аймақтардың таза, құрғақ және оларда ешқандай заттар (ыдыс-аяқ, сүлгі және т.б.) орналаспағанына көз жеткізіңіз.


KZ



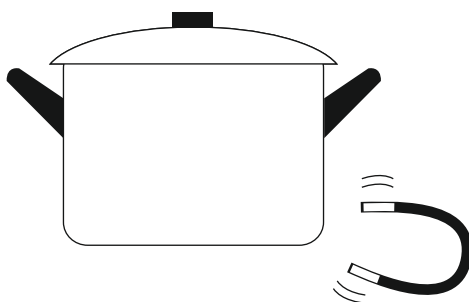
САЙ КЕЛЕТІН ЫДЫСТЫ ТАҢДАУ

Сіз өзіңіздің ас үй ыдысыңыздың жарамдылығын магниттік тест арқылы тексере аласыз. Магнитті ыдыстың түбіне қарай жылжытыңыз. Егер ол тартылса, кәстрөл индукцияға жарамды.


Егер сізде магнит болмаса:

1. Тексергіңіз келетін ыдысқа біраз су құйыңыз.
2. Егер дисплейде  жыпылықтамаса және су қызса, онда кәстрөл жарайды.

Келесі материалдардан жасалған ыдыс жарамсыз: тот баспайтын таза болат, магниттік негізі жоқ алюминий немесе мыс ыдыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика.

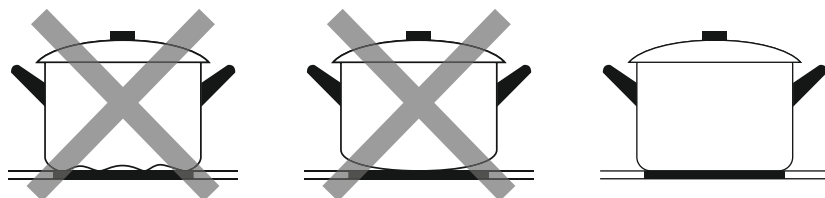


НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

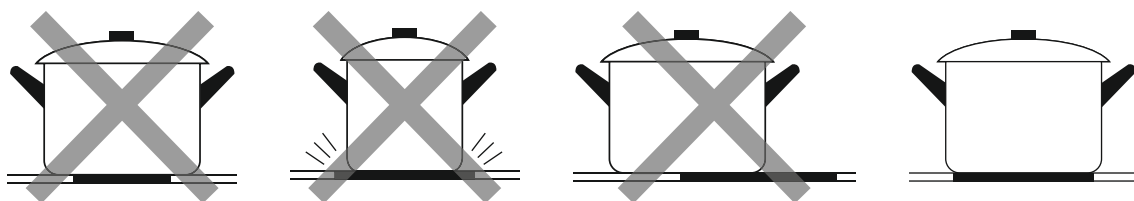
Тек индукциялық панельге арналған түбі бар ыдыс-аяқтарды пайдаланыңыз. Индукция  таңбасын қаптамадан немесе табаның түбінен іздеңіз.

Ыдысты таңдау

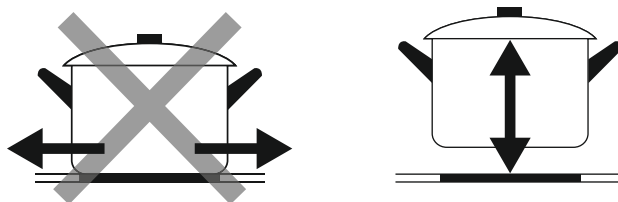
Тегіс емес жиектері немесе иілген негізі бар ыдыстарды пайдаланбаңыз.



Табаның негізі тегіс, шыныға толығымен жанасатынын және конфоркалардың өлшемімен бірдей екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрі таңдалған аймақтың көрсетілген контурына тең кәстрөлдерді қолданыңыз. Кеңрек кәстрөлді қолданған кезде максималды энергия тиімділігі қолданылады. Тарлау кәстрөлді қолданған кезде тиімділігі ойлағаннан төмен болуы мүмкін. Ас пісіру панелі 140 мм-ден кіші ыдыс-аяқтарты анықтамауы мүмкін. Кәстрөлді әрқашан конфорканың ортасына дәл келтіріңіз.



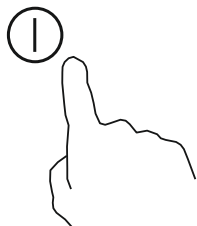
Шыныны сырып алмау үшін әрқашан индукциялық плитадан кәстрөлдерді көтеріп алыңыз.



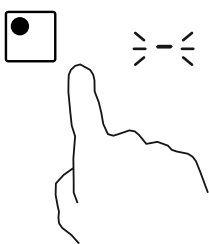
АСПАПТЫ БАПТАУ

ПІСІРУДІ БАСТАУ

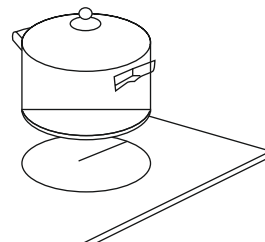
1. ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін үш секунд басып тұрыңыз.
Қуат қосылғаннан кейін бір реттік дыбыстық сигнал шығады, барлық дисплейлерде – немесе -- көрсетіледі, индукциялық пісіру панелі күту режиміне кіргенін көрсетеді.



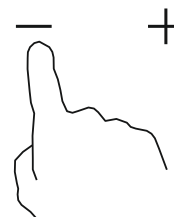
3. Қыздыру аймағын таңдау батырмасын басқанда, түйменің жанындағы анықтағыш жанады.



2. Пісіру аймағына қолайлы табаны орнатыңыз.
Табаның түбі мен ас пісіру аймағының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.



4. - немесе + түймесін түрту арқылы қыздыру параметрін таңдаңыз.
Егер қыздыру параметрі 1 минут ішінде таңдалмаса, индукциялық бет автоматты түрде өшеді.
1 кезеңнен қайта бастау қажет болады.
Пісіру кезінде кез-келген уақытта қыздыру баптауын өзгерте аласыз.



Егер дисплейде анықтағыш  және қыздыру баптауы кезек-кезек жыпылықтаса, бұл мынаны білдіреді:

- сіз ыдыстарды қажетті пісіру аймағына қоймадыңыз немесе,
- сіз қолданатын ыдыс индукциялық бетке арналмаған немесе,
- ыдыс-аяқ тым кішкентай немесе жұмыс аймағының ортасында дұрыс орналаспаған.

Егер ас пісіру бетінде қолайлы ыдыс болмаса, жылыту жүргізілмейді.

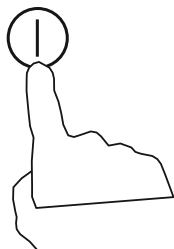
Егер қолайлы ыдыс орнатылмаған болса, дисплей 1 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ

1. Пайдаланғыңыз келетін жылу аймағын таңдау қосқышын басыңыз.



3. ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басу арқылы бүкіл ас пісіру бетін өшіріңіз.



2. Тізімді 0-ге дейін айналдыру немесе бір уақытта - және + батырмаларын басу арқылы қыздырғышты өшіріңіз. Дисплейде 0 көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.



4. Ыстық беттерден сақ болыңыз! H қай конфорканың ыстық екенін көрсетеді. Ас пісіру беті қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде таңба жоғалады. Ыстық бетті энергияны үнемдейтін функция ретінде де қолдануға болады, егер сіз басқа ыдысты жылытқыңыз келсе, қыздырылған конфорканы қолданыңыз.



БАСҚАРУ ЭЛЕМЕНТТЕРІН БҰҒАТТАУ

Басқару элементтерін кездейсоқ пайдаланбау үшін бұғаттауға болады (мысалы, егер балалар конфоркаларды кездейсоқ қосса).

Басқару элементтері құлыпталған кезде ҚОСУ/ӨШІРУ қосқышынан басқа барлық басқару элементтері өшіріледі.

Бұғаттау үшін

Бұғаттау батырмасын түртіңіз. Таймер индикаторында LO көрсетіледі.

Бұғаттаудан шығару үшін

Бұғаттау түймесін біраз уақыт басып тұрыңыз.

KZ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ерекше жағдайларда индукциялық панельді ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасымен өшіруге болады, бірақ келесі операция кезінде панельді бұғаттаудан шығару керек.

ТАЙМЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

Таймерді екі түрлі жолмен қолдануға болады.

Сіз оны минуттық таймер ретінде пайдалана аласыз. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыттан кейін пісіру аймағын өшірмейді.

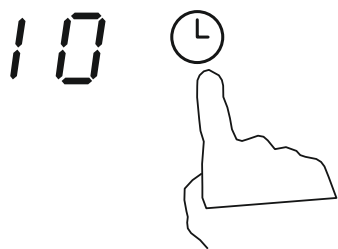
Белгіленген уақыттан кейін оны пісіру аймақтарын өшіру үшін баптауға болады.

Таймерді 99 минутқа орнатуға болады.

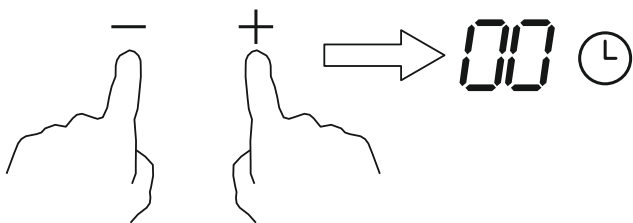
Минуттық таймер

Егер конфорка таңдалмаса

Ас пісіру беті қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
Ескерту: қыздырғыш таңдалмаса да, минуттық таймерді пайдалануға болады.
Таймерді басқару үшін + түймесін басыңыз.
Таймер индикаторы жыпылықтай бастайды және дисплейде **10** пайда болады.



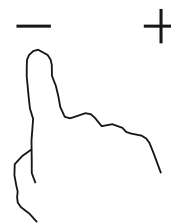
- және + түймелерін бір уақытта басу таймерді болдырмайды, ал **00** дисплейде бір минут ішінде көрсетіледі.



30 секунд ішінде дыбыстық сигнал естіледі де, таймердің анықтағышы уақыт орнатылған кезде - көрсетеді.



Таймерді басқару элементтерін, - немесе + түрту арқылы уақытты орнатыңыз. Кеңес: таймерді 1 минутқа азайту немесе көбейту үшін бір рет - немесе + түймесін басыңыз. Оны 10 минутқа азайту немесе ұлғайту үшін - немесе + реттегіштерді таймерді басып өзгертіңіз.



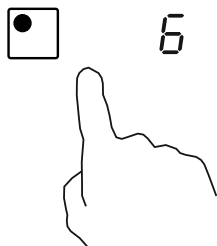
Уақытты орнатқаннан кейін кері санақ дереу басталады. Дисплейде қалған уақыт пен таймер анықтағышы көрсетіледі, олар 5 секунд ішінде жыпылықтайды.



Бір конфорканы өшіру үшін таймерді орнату

Егер конфорка таңдалмаса

Таймерді орнатқыңыз келетін жылу аймағын таңдау реттегішін түртіңіз. (мысалы, 3 аймақ)



Уақытты - немесе + батырмасын басу арқылы орнатыңыз.

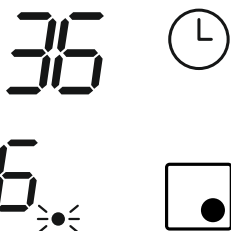
Ескерту: таймерді 1 минутқа азайту немесе ұлғайту үшін бір - немесе + басыңыз.

10 минутқа азайту немесе ұлғайту үшін - немесе + түймесін бір рет басып ұстап тұрыңыз.



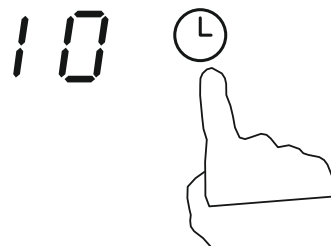
Уақытты орнатқаннан кейін кері санақ бірден басталады.

Дисплейде 5 секунд ішінде қалған уақыт көрсетіледі және таймер анықтағышы жыпылықтайды. Ескерту: қуат деңгейі анықтағышының жанындағы қызыл нүкте жанып, аймақ таңдалғанын білдіреді.

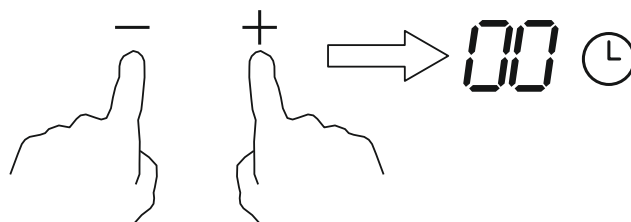


Басқа пісіру аймақтары бұрын қосылса, жұмысын жалғастырады.

Таймердің сенсорлық басқару тақтасы, таймер анықтағышы жыпылықтай бастайды және таймер дисплейінде **10** пайда болады.



- және + батырмаларын бір уақытта басу таймерді өшіріп, минуттық дисплейде 00 көрсетіледі.



Таймердің уақыты біткен кезде, тиісті конфорка автоматты түрде сөнеді.



АВТОМАТТЫ ӨШІРУ

Автоматты өшіру функциясы индукциялық плитаның қауіпсіздігін қамтамасыз етуге арналған. Егер сіз ас әзірлеу кезінде өшіруді ұмытып кетсеңіз, ол автоматты түрде өшеді.

Әр түрлі қуат деңгейлері үшін үнсіз келісім бойынша жұмыс уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Әдепкі жұмыс таймері (сағат)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Егер ыдысты алып тастасаңыз, индукциялық ас пісіру панелі жылуды дереу тоқтатады, және 2 минуттан кейін плита автоматты түрде өшеді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жүрекширатқышы бар адамдар осы құрылғыны қолданар алдында дәрігермен кеңесу керек.

ӘР ТҮРЛІ ТАҒАМДАР ҮШІН ҚЫЗДЫРУ БАПТАУЛАРЫ

Төмендегі ақпарат тек шамамен алынған болып табылады. Дәл баптау әр түрлі факторларға, соның ішінде ыдыстың және дайындалатын тағамның мөлшеріне байланысты болады. Сізге ең қолайлы баптауларды табу үшін индукциялық плитамен тәжірибе жасаңыз.

ОРНАТЫЛҒАН ҚУАТ	КЕЛЕСІ ҮШІН ЖАРАМДЫ:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• аз мөлшердегі тағам үшін жұмсақ жылыту• шоколадты, майды және тез жанатын өнімдерді еріту• жұмсақ қайнату• баяу қыздыру
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• ысыту• жылдам бұқтыру• күріш даярлау
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• панкейктер/құймақтар
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• көкөністерді жұмсарғанша қуыру• паста/макарон дайындау
9	<ul style="list-style-type: none">• шыжыған майда қуыру• қызартып қуыру• сорпаны қайнату• қайнату

АС ПІСІРУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қуырған кезде абай болыңыз, өйткені май өте тез қызады, әсіресе егер сіз тез қызуды қолдансаңыз. Өте жоғары температурада май өздігінен тұтанады, бұл үлкен өрт қаупін тудырады.

KZ

ПІСІРУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Тамақ қайнаған кезде температураны төмендетіңіз.

Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтау арқылы энергияны үнемдейді.

Пісіру уақытын азайту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.

Пісіруді жоғары температурада бастаңыз және ыдыс қызған кезде қуатын азайтыңыз.

Күрішті жай қайнату арқылы даярлау

Жайлап қайнату шамамен 85 С-тан төмен температурада жүреді, көпіршіктер мезгіл-мезгіл пісіру сұйықтығының бетіне көтеріледі. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік бұқтырылған тағамдарды дайындау үшін өте маңызды, өйткені хош иістер тағам қатты қайнатылмағанда ашылады. Сондай-ақ, жұмыртқа негізіндегі және ұн қосылған тұздықтарды қайнау температурасынан төмен пісіру керек.

Кейбір тағамдар, соның ішінде күрішті сіңіру әдісімен пісіру, ұсынылған уақытта тағамды дұрыс дайындау үшін, жоғары температура қажет болуы мүмкін.

Шырынды хош иісті қоңыр стейк даярлау

Даярламас бұрын, етті бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қалдырыңыз.

Түбі қалың табаны алдын ала қыздырыңыз. Стейкті екі жағынан маймен майлаңыз. Ыстық табаға аздап май себіңіз, содан кейін етті ыстық табаға салыңыз.

Пісіру кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Пісірудің нақты уақыты стейктің қалыңдығына және оны дайындау дәрежесіне байланысты болады. Уақыт әр жағынан 2-ден 8 минутқа дейін болуы мүмкін. Қуыру дәрежесін бағалау үшін стейкті басыңыз – ол қаншалықты қатты болса, соғұрлым «қуырылған» болады.

Столға қояр алдында стейкті жұмсақ және нәзік болу үшін бірнеше минутқа жылы төрелкеде қалдырыңыз.

Шыжып тұрған майда қуыру (фритюрда қуыру)

Индукциялық пешке сәйкес келетін жайпақ түбі бар ыдысты немесе үлкен табаны таңдаңыз.

Барлық ингредиенттер мен қажетті керек-жарақтарды дайындаңыз. Шыжып тұрған майда қуыру тез болуы керек. Көп мөлшердегі тағамдарды дайындаған кезде оларды бірнеше кішкене топпен дайындаңыз.

Табаны қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз. Алдымен ет дайындаңыз, шетке қойыңыз және оны жылы ұстаңыз.

Көкөністерді қуырыңыз. Көкөністер ыстық, бірақ қытырлақ болған кезде, пісіру аймағын төменірек температураға ауыстырыңыз, етті қайтадан табаға салыңыз да, тұздық қосыңыз. Қыздыруды қамтамасыз ету үшін ингредиенттерді ақырын араластырыңыз және үстелге қойыңыз.

ҰСАҚ ЗАТТАРДЫ ТАБУ

Егер пісіру панелінде өлшемі сәйкес келмейтін ыдыс немесе магнитті емес ыдыс (мысалы, алюминий) немесе қандай да бір кішкентай зат (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) болса, пісіру панелі 1 минуттан кейін автоматты түрде күту режиміне өтеді. Желдеткіш индукциялық плитаны тағы 1 минут қыздыруды жалғастырады.

КҮТІМ ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

ДАҚТАР	ҚАЛАЙ ТАЗАЛАУ КЕРЕК	ПЛИТАНЫ ТАЗАЛАУ КЕЗІНДЕ МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР
<p>Күнделікті шынының ластануы (саусақ іздері, тамақ дақтары немесе тәтті емес тұздықтар, шыныдағы сұйықтықтар).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ас пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Шыны әлі жылы (бірақ ыстық емес!) кезде пешке тазалағыш затты жағыңыз. 3. Таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен шайыңыз және құрғатыңыз. 4. Плитаның қуатын қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Плитаның қуаты өшірілген кезде ыстық бет белгісі көрсетілмейді, бірақ конфорка ыстық күйінде қалуы мүмкін! Аса мұқият болыңыз. • Қатты жуғыш заттар, кейбір нейлон жөкелер және агрессивті/қажағыш тазартқыштар шыныны сыруы мүмкін. Тазартқыш зат немесе губканың жарамдылығын тексеру үшін әрдайым заттаңбаны оқыңыз. • Ешбір жағдайда тазартқыш заттардың қалдықтарын ас пісіру панелінде қалдырмаңыз: шыныда дақтар пайда болуы мүмкін.
<p>Қайнату, балқыту және ыстық қанты бар шыныдағы дақтар.</p>	<p>Оларды дереу индукциялық шыны плиталарына сәйкес келетін күрекшемен, қалақшамен, өткір жиектері бар қырғышпен алып тастаңыз, бірақ пісіру аймағының ыстық беттерінен сақ болыңыз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Плитаның қуатын электр желісінен өшіріңіз. 2. Қалақшаны немесе ыдысты 30° бұрышта ұстаңыз, кірді немесе төгілген сұйықтықты ас пісіру панелінің салқын аймағына ысырыңыз. 3. Жоғарыдағы бөлімнің 2-4 «Күнделікті шынының ластануы» тармақтарын орындаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Балқытылған, тәтті немесе басқа тағамдардан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер сіз оларды әйнекте салқында-туға қалдырсаңыз, дақтарды кетіру қиын болады немесе шыны бетін біржола зақымдауы мүмкін. • Кесу қаупі: қорғаныс қақпағы тазаланған кезде қырғыштың жүздері өткір болады. Өте сақтықпен қолданыңыз және әрқашан балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
<p>Сенсорлық панельдегі балқытылған өнімдер.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пештің қуатын өшіріңіз. 2. Төгілген сұйықтықты сүртіңіз. 3. Сенсорлық аймақты таза, дымқыл губкамен немесе шүберекпен сүртіңіз. Аймақты қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 4. Плитаның қуатын қайта қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ас пісіру панелі дыбыстық сигналдар шығарып, сенуі мүмкін, ал сұйықтық бетінде болған кезде сенсорлық басқару элементтері жұмыс істемеуі мүмкін. Ас пісіру панелін қайтадан қоспас бұрын, сенсорлық аймақты құрғатып сүрткеніңізге көз жеткізіңіз.

KZ

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

МӘСЕЛЕ	СЕБЕПТЕРІ МЕН ШЕШІМІ
Индукциялық бет қосылмайды.	<p>Себеп Электр желісіне қосылмаған.</p> <p>Шешім Индукциялық панельдің қуат көзіне қосылғанына және қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Үйіңізде немесе ауданыңызда электр қуатының үзілуін тексеріңіз. Егер сіз бәрін тексеріп, мәселе шешілмесе, білікті маманға хабарласыңыз.</p>
Сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.	<p>Себеп Басқару элементтері бұғаттаулы.</p> <p>Шешім Басқару элементтерін бұғаттан шығарыңыз Басқаруды бұғаттау бөлімін қараңыз.</p>
Сенсорлық элементтерді басқару қиындатылған.	<p>Себеп Басқару элементтерінің үстінде кішкене су пленкасы болуы мүмкін немесе басқару элементтерін басқан кезде саусағыңыздың ұшын қолдандыңыз.</p> <p>Шешім Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіп, басқару элементтерін басқан кезде саусақ жастықшасын қолданыңыз.</p>
Шыны сырылған.	<p>Себеп Өткір жиіктері бар ыдыс. Сәйкес келмейтін қажағыш жуғыш заттарды немесе тазарқыш заттарды қолдану.</p> <p>Шешім Түбі тегіс және жайпақ ыдыстарды қолданыңыз. Ыдысты таңдау немесе Күтім және тазалау бөлімін қараңыз.</p>
Кейбір табалар сынған дыбыс немесе шертулер шығарады.	<p>Себеп Бұл сіздің ыдыс-аяқтарыңыздың құрылымына байланысты болуы мүмкін (әртүрлі металдардың қабаттары әрқалай дірілдейді).</p> <p>Шешім Бұл ас үй ыдыстары үшін қалыпты жағдай және ақаулықтың болуын көрсетпейді.</p>
Индукциялық плита жоғары температурада қолданылған кезде төмен гуілдеген дыбыс шығарады.	<p>Себеп Бұл индукциялық пісіру технологиясынан туындайды.</p> <p>Шешім Бұл қалыпты жағдай, бірақ температураны төмендеткен кезде шу басылуы немесе толығымен кетуі керек.</p>
Индукциялық плитадан шығатын желдеткіштің шуы.	<p>Себеп Индукциялық плитаға кіріктірілген салқындатқыш желдеткіш, электрониканың қызып кетуіне жол бермейді. Ол индукциялық плитаны өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыра алады.</p> <p>Шешім Бұл қалыпты жағдай және ешқандай әрекет қажет емес. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде индукциялық плитаның қуатын өшірмеңіз.</p>
Таба қызбайды және дисплейде белгіше пайда болады.	<p>Себеп Плита ыдысты таба алмайды, өйткені ол индукциялық па- нельге жарамайды.</p> <p>Шешім Индукциялық панель ыдысты анықтай алмады, өйткені ол пісіру аймағы үшін тым кішкентай немесе ол ортасына тура қойылмаған.</p>
Бет немесе ас пісіру аймағы кенеттен сөніп қалды, сигнал естіліп, дисплейде қателік коды көрсетілді (әдетте пісіру таймерінің дисплейінде бір немесе екі санмен кезектеседі).	<p>Себеп Техникалық ақаулық.</p> <p>Шешім Қателіктің әріптері мен сандарын жазып, индукциялық плитаны өшіріп, білікті маманға немесе қызмет көрсету орта- лығына хабарласыңыз.</p>

ҚАТЕЛІКТЕР КОДТАРЫ

Ақаулық анықталған кезде индукциялық плита автоматты түрде қорғаныс күйіне ауысады және сәйкес қате кодтарын көрсетеді.

КОД	СЕБЕПТЕР	ШЕШІМ
E1	Қуат кернеуі номиналдан жоғары.	Қуат көзі қалыпты екенін тексеріңіз. Қуат көзі қалыпты болғаннан кейін қуатты қосыңыз.
E2	Қуат кернеуі номиналдан төмен.	
E3	Керамикалық пластинасы бар жоғары температура бергіші. (1#)	Керамикалық пластинаның температурасы қалыпты күйге оралғанша күтіңіз. Құрылғыны қайта іске қосу үшін, Қосу/Өшіру түймесін басыңыз.
E4	Керамикалық пластинасы бар жоғары температура бергіші. (2#)	
E5	IGBT жоғары температурасы. (1#)	IGBT температурасы қалыпты күйге оралғанша күтіңіз. Құрылғыны қайта іске қосу үшін Қосу/ Өшіру түймесін түртіңіз. Желдеткіштің бірқалыпты жұмыс істейтінін тексеріңіз; егер жоқ болса, оны ауыстырыңыз.
E6	IGBT жоғары температурасы IGBT. (2#)	
F3/F6	Керамикалық пластинаның температура бергішінің істен шығуы - қысқа тұйықталу. (1# үшін F3, 2# үшін F6).	Қосылуды тексеріңіз немесе F4/F7 керамикалық пластинаның температура бергішін ауыстырыңыз.
F4/F7	Керамикалық пластинаның температура бергішінің істен шығуы - тізбектің үзілуі. (1# үшін F4, 2# үшін F7).	
F5/F8	Керамикалық пластинаның температура бергішінің істен шығуы - істен шыққан. (1# үшін F5, 2# үшін F8).	
F9/FA	IGBT жұмысындағы температура бергішінің ақаулығы. (қысқа тұйықталу/ 1# үшін тізбек үзілуі)	Қуат тақтасын ауыстырыңыз.
FC/FD	IGBT жұмысындағы температура бергішінің ақаулығы. (қысқа тұйықталу/ ө# үшін тізбек үзілуі)	

Жоғарыда келтірілген ақпарат жалпы ақауларды шешуге және тексеруге арналған.

Қауіп пен индукциялық беттің зақымдануын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз.

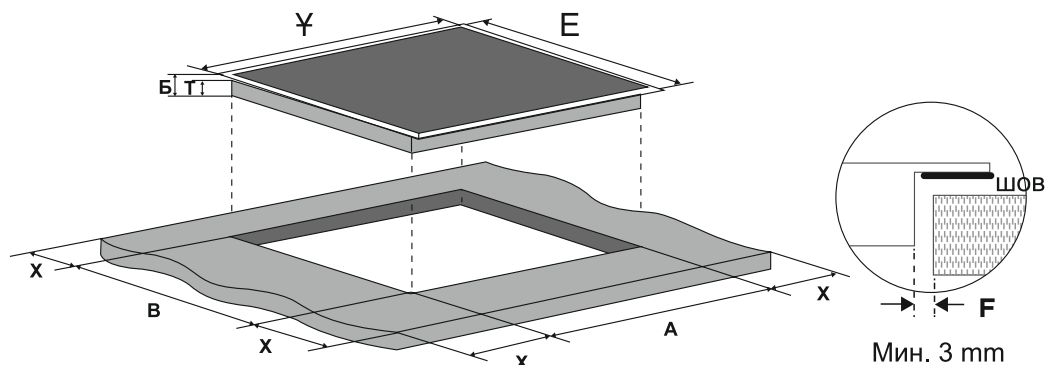
ОРНАТУ

ОРНАТУ ЖАБДЫҚТАРЫН ТАҢДАУ

Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіңіз.

Орнату және пайдалану үшін тесіктің айналасында кем дегенде 5 см болуы керек.

Жұмыс бетінің қалыңдығы кемінде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. Ыстыққа төзімді және оқшауланған жұмыс бетінің материалын таңдаңыз (ағаш және ұқсас талшықты немесе гигроскопиялық материалдар, егер олар сіңдірілмеген болса, жұмыс бетінің материалы ретінде пайдаланылмауы керек).

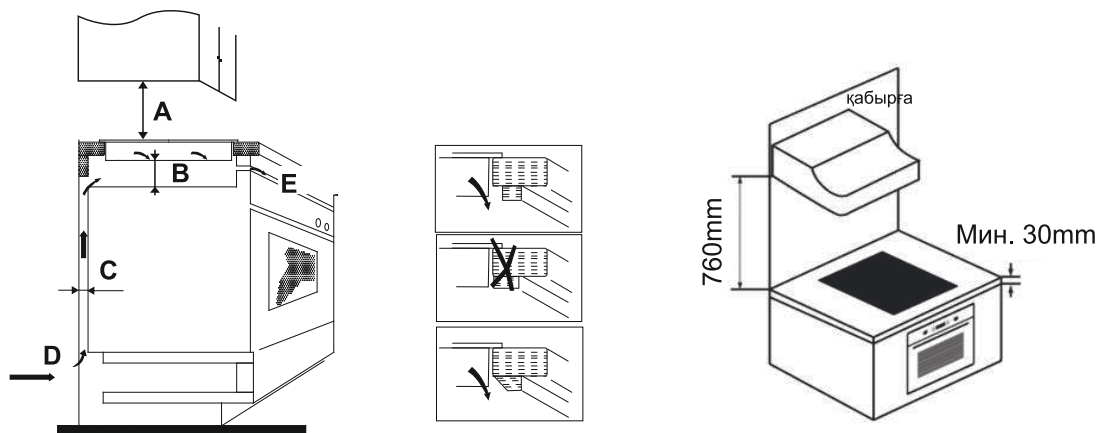


Ұ (mm)	Е (mm)	Б (mm)	Т (mm)	А(mm)	В(mm)	Х(mm)	Ғ(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 мин.	3 мин.

Кез-келген жағдайда индукциялық панелдің жақсы желдетілетін жерде орнатылғанына, ауаның кіруі мен шығуы бітелмегеніне көз жеткізіңіз.

Индукциялық ас пісіру беті жақсы жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз.

Ескертпе: пісіру панелінің жақтары мен үстелдің ішкі беттері арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 760 мм болуы тиіс.

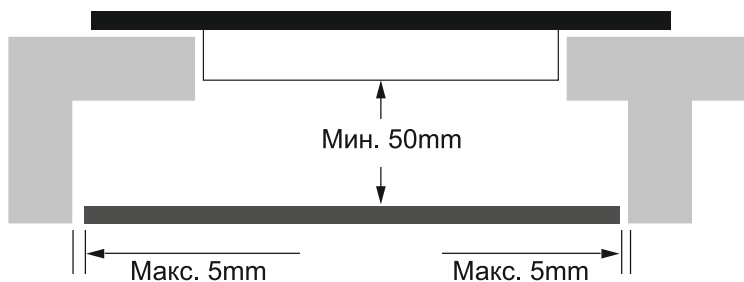


А(mm)	В(mm)	С(mm)	Д	Е
760	50 мин.	20 мин.	Воздухозаборник	Выход воздуха 5 мм

ТИІСТІ ЖЕЛДЕТУДІ ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУ

Кез-келген жағдайда ауаның кіруі мен шығуы бітелмегеніне көз жеткізіңіз.

Жұмыс кезінде пештің түбіне кездейсоқ тиіп кетпес үшін немесе электр тоғының күтпеген жерден соғуын болдырмас үшін бұрандалармен бекітілген ағаш кірістіруді ас пісіру бетінің түбінен кемінде 50 mm қашықтықта орнату керек. Төмендегі талаптарды орындаңыз.



Плитаның сыртқы бетінің айналасында желдеткіш саңылаулар бар. Плитаны қажетті күйге қойғанда, желдету тесіктері жұмыс үстелімен бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.

Есіңізде болсын, пластикті немесе ағаш материалды жиһазбен байланыстыратын желім, қаптаудың сынуын болдырмас үшін кем дегенде 150 °C температураға төтеп беруі керек.

Сондықтан артқы қабырға, іргелес және қоршаған беттер 90 °C температураға төтеп беруі керек.

АС ПІСІРУ БЕТІН ОРНАТПАС БҰРЫН КӨЗ ЖЕТКІЗІҢІЗ

- Жұмыс беті төртбұрышты және тегіс, және ешқандай құрылымдық элементтер кеңістік талаптарына әсер етпейді.
- Жұмыс беті ыстыққа төзімді және оқшауланған материалдан жасалған.
- Егер ас пісіру беті пештің үстіне орнатылса, онда оған салқындатқыш желдеткіш желдеткіш кіріктірілген.
- Орнату барлық талаптарға және қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес келуі керек.
- Электрмен қоректендіру желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін тиісті оқшаулағыш ажыратқыш тұрақты сымға салынған, монтаждalған және электр сымна қатысты жергілікті ережелер мен нормаларға сәйкес орналасқан.
- Оқшаулағыш ажыратқыш мақұлданған типте болуы керек және барлық полюстерде (немесе барлық белсенді электр сымдарында [фазаларда] 3 мм, егер жергілікті сымдар ережелері бұл өзгеріске жол берсе) ауа саңылауының бөлінуін қамтамасыз етуі керек.
- Тұтынушыға панель орнатылған кезде оқшаулағыш қосқыш оңай қол жетімді болады.
- Орнату туралы күмән туындаған жағдайда, жергілікті құрылыс басқармасымен және нормативтік актілерге жүгініңіз.
- Панельді қоршап тұрған қабырғалар үшін ыстыққа төзімді және тазартуға оңай жабындар қолданылады (мысалы, керамикалық плиталар).

АС ПІСІРУ ПАНЕЛІН ОРНАТҚАННАН КЕЙІН КӨЗ ЖЕТКІЗІҢІЗ

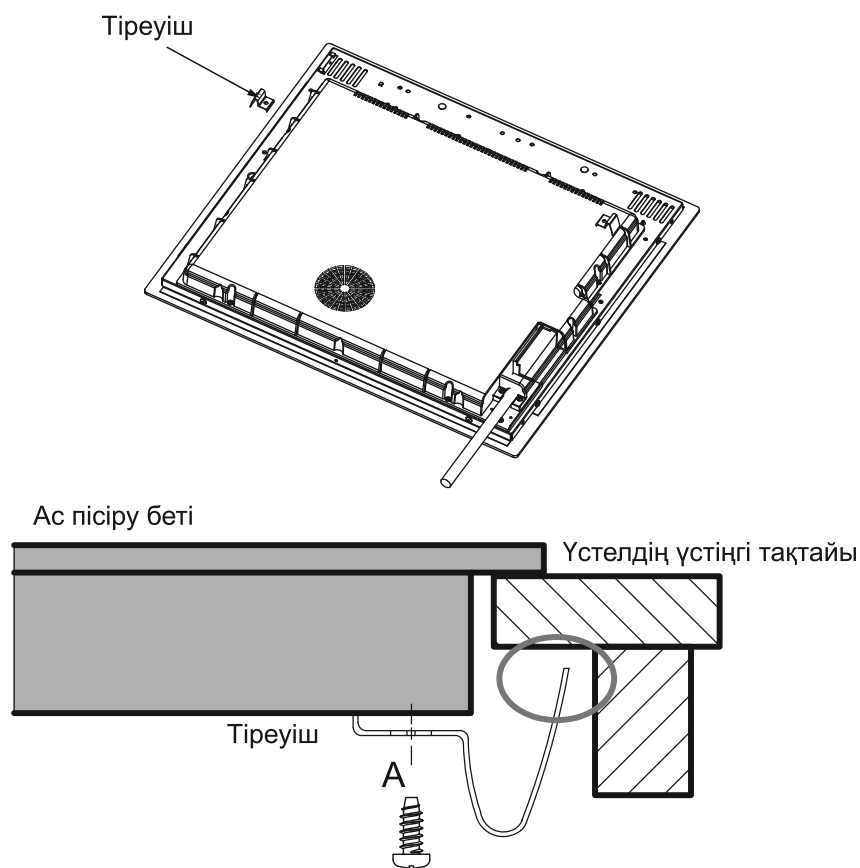
- Шкафтың есіктері немесе тартпалары арқылы қуат кабеліне қол жеткізу мүмкін емес.
- Шкафтың сыртында плитаның түбіне жеткілікті таза ауа ағыны бар.
- Егер ас пісіру беті тартпаның немесе шкафтың үстінде орнатылса, ас пісіру бетінің астына жылу қауіпсіздігі барьері орнатылады.
- Оқшаулағыш қосқыш сатып алушыға оңай қол жетімді.

KZ

БЕКІТУ ТІРЕУІШТЕРІН ОРНАТУ ЖӘНЕ РЕТТЕУ

Құрылғы тұрақты, тегіс бетке орнатылуы керек (қаптаманы қолданыңыз). Ас пісіру бетінен шығатын басқару элементтеріне күш салмаңыз.

Орнатқаннан кейін ас пісіру бетінің төменгі жағындағы 4 кронштейнді бұрап, ас пісіру бетін жұмыс бетіне бекітіңіз (суретті қараңыз). Тіреуіштің орнын үстелдің әртүрлі қалыңдығына сәйкес реттеңіз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ерекше жағдайларда индукциялық ас пісіру бетін ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасымен өшіруге болады, бірақ келесі операция кезінде панельдің бұғаттауын ашу керек.

ОРНАТУ ЖӨНІНДЕГІ ЕСКЕРТУЛЕР

1. Индукциялық конфорканы білікті қызметкер немесе техникалық қызметкер орнатуы тиіс. Бізде техникалық қызмет көрсету мамандары бар.
Ешқашан жөндеуді өзіңіз жасамаңыз.
2. Ас пісіру беті ыдыс жуғыш машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың, кір жуғыш машинаның немесе киім кептіргіштің үстіне тікелей орнатылмайды, өйткені ылғал ас пісіру бетінің электроникасын зақымдауы мүмкін.
3. Индукциялық бет оның сенімділігін арттыру үшін ең жақсы жылу сәулеленуін қамтамасыз ететіндей орнатылуы тиіс.
4. Қабырға мен үстелдің үстіндегі индукцияланған жылыну аймағы жылуға төтеп беруі керек.
5. Зақымдануды болдырмау үшін қабаттар мен желім ыстыққа төзімді болуы керек.
6. Бүмен тазартқышты пайдаланбаңыз.

KZ

ЭЛЕКТР ҚУАТЫ ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

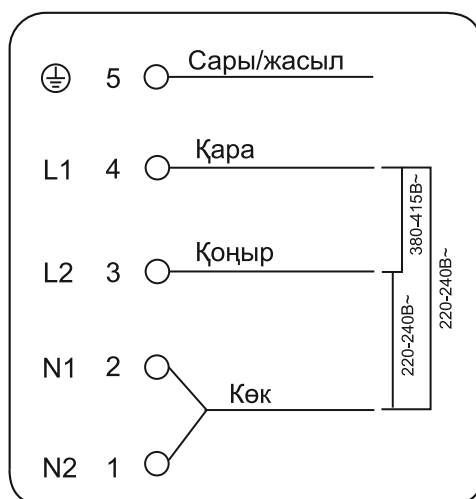
Бұл плитаны электр желісіне тек білікті маман қосуы керек. Плитаны қуат көзіне қоспас бұрын, мыналарға көз жеткізіңіз:

1. Тұрмыстық электр сымдары ас пісіру беті тұтынатын қуатқа арналған.
2. Кернеу зауыттық тақтайшада көрсетілген мәнге сәйкес келеді.
3. Қуат кабелі зауыт тақтайшасында көрсетілген салмаққа төтеп береді.

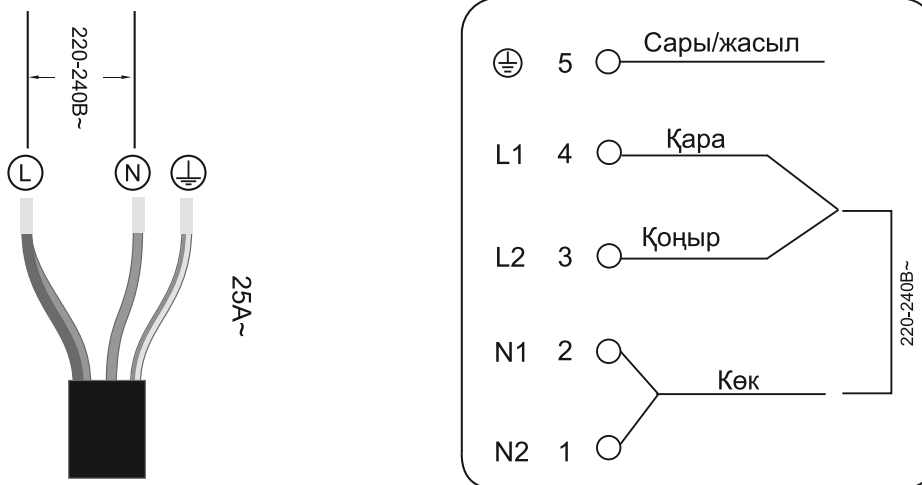
Ас пісіру бетін электр желісіне қосу үшін адаптерлерді, ұзартқыштарды немесе жалғастырғыш тетіктерді пайдаланбаңыз, себебі олар қызып кету және жануға әкелуі мүмкін. Қуат кабелі ыстық бөліктерге тимеуі керек және оның температурасы кез-келген нүктеде 75°C -тан аспайтындай етіп орналастырылуы керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Электриктен тұрмыстық электр сымдарының өзгеріссіз жарамдылығын тексеріңіз.
Кез-келген өзгерісті тек білікті электрик жүргізуі керек.




Егер құрылғының қыздыру элементтерінің жалпы саны 4-тен кем болмаса, құрылғыны төменде көрсетілгендей бір фазалы электр қосылымы арқылы тікелей электр желісіне қосуға болады.



- Егер кабель зақымдалған болса немесе ауыстырылса, онда жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін жөндеуді арнайы құралдардың көмегімен сатудан кейінгі қызмет көрсету маманы орындауы керек.
- Егер құрылғы тікелей желіге қосылған болса, контактілер арасындағы ең аз қашықтық 3 мм болатын көп полюсті ажыратқышты орнату керек.
- Орнатушы электр қосылымының дұрыс жасалғанына және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келетініне көз жеткізуі керек.
- Кабель бүгілмеуі немесе қысылмауы керек.
- Кабельді үнемі тексеріп отыру керек және оны тек уәкілетті техникалық мамандар ауыстыруы керек.

Орнатылғаннан кейін ас пісіру бетінің төменгі беті мен қуат сымы қол жетімді емес.

САУДА БЕЛГІЛЕРІ, АВТОРЛЫҚ ҚҰҚЫҚ ЖӘНЕ ЗАҢДЫ МӘЛІМДЕМЕ

 Midea логотип, сөздік белгілер, сауда белгісі, фирмалық стиль және олардың барлық нұсқасы – Midea Group компаниясының және/немесе Midea компаниясы сауда белгілеріне, авторлық құқықтарына және басқа да зияткерлік мүлік құқықтарына, сонымен қатар Midea сауда белгісінің қандай да бір бөлігін пайдаланудан алынған іскерлік репутацияға иелік ететін еншілес компаниялардың («Midea») құнды активі. Midea компаниясының алдын ала жазбаша рұқсатынсыз Midea сауда белгісін коммерциялық мақсатта қолдану сауда белгісіне қатысты заң талаптарын бұзу немесе тиісті заң талаптарын бұзу арқылы әділетсіз бәсекелестік жасау әрекеттері болып табылады.

Бұл нұсқаулықты Midea компаниясы жасады және Midea компаниясы ондағы авторлық құқыққа ие. Ешбір мекеме немесе жеке тұлға осы нұсқаулықты толықтай немесе ішінара қолдануға, көшірмесін жасауға, өзгертуге, таратуға құқығы жоқ немесе Midea компаниясының алдын ала рұқсатынсыз басқа өнімдермен бірге бере немесе сата алмайды.

Осы нұсқаулықта көрсетілген функциялар мен нұсқаулардың барлығы оны басып шығару кезінде жаңартылған.

Алайда, функциялар мен дизайнның жетілдірілуіне байланысты нақты өнім өзгешелеу болуы мүмкін.

УТИЛИЗАЦИЯЛАУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ӨНДЕУ

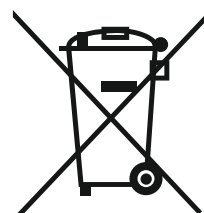
Қоршаған ортаға қатысты маңызды нұсқаулар

WEEE директивасына сәйкестік және Қалдық өнімді утилизациялау:

Бұл өнім EО WEEE директивасының (2012/19/ЕО) талаптарына сай келеді. Бұл өнімде Электрлік және электрондық жабдық қалдықтарын жөніндегі директиваға (WEEE) сай утилизациялау керектігі туралы таңба бар.

Бұл таңба өнімнің қызметтік мерзімі аяқталған соң, EО елдерінде басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тасталмауы керектігін білдіреді. Қолданылған құрылғыны электрлік және электрондық құрылғыларды қайта өңдеуге арналған ресми қоқыс жинау орталықтарына қайтару керек. Қоқыстарды жинау жүйелерін табу үшін жергілікті органдарға немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз. Әрбір отбасы ескі құрылғыларды қалпына келтіру және қайта өңдеу процесінде маңызды рөл атқарады.

Қолданылған құрылғыны тиісінше қоқысқа тастау арқылы оның қоршаған ортаға және адам денсаулығына теріс әсерінің алдын алуға болады.



RoHS директивасының талаптарына сәйкестік

Сіз сатып алған өнім EУ RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

Қаптама туралы ақпарат

Өнім қаптамасының материалдары Қоршаған орта туралы ұлттық ережелерге сай қайта өңделетін материалдардан жасалған. Қаптама материалдарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастауға болмайды. Оларды жергілікті органдар бекіткен қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.



ДЕРЕКТЕРДІ ҚОРҒАУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТПЕ

Клиентпен келіскен қызметтерді көрсету үшін, клиентке қызмет көрсетілетін елдердегі деректерді қорғау туралы қолданыстағы заңнаманың барлық ережелерін, сонымен қатар қолданылатын аймақтарда ЕО Деректерді қорғаудың жалпы регламентін (GDPR) сақтауға келісеміз.

KZ

Жалпы біздің деректерді өңдеу процесі сізбен жасасқан келісімшарт бойынша міндеттемелерімізді орындауға және кепілдік пен өнімді тіркеу сұрақтарына қатысты құқықтарыңызды қорғауға арналған.

Кейбір жағдайда (тиісті деректерді қорғау процесі қамтамасыз етілген жағдайда ғана) жеке басқа қатысты деректер Еуропалық Экономикалық Аймақтан тыс жерлерге тасымалдануы мүмкін.

Бұдан басқа ақпаратты сұрап алуыңызға болады. info@mideakz.com мекенжайы бойынша Деректерді қорғау жөніндегі бас маманға хабарласуыңызға болады. Жеке басыңызға қатысты деректің тікелей жарнамалық мақсатта қолданылуына қарсы шығу құқығыңызды қолданғыңыз келсе, бізге info@mideakz.com мекенжайы бойынша хабарласыңыз.

Толық ақпарат алу үшін QR кодын сканерлеңіз.

ДҰРЫС КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

KZ



Өнімдегі немесе орамдағы бұл таңба, өнімнің қарапайым тұрмыстық қалдықтар қатарына жатпайтынын және істен шыққаннан кейін, электрлік не- месе электрондық жабдықты қайта өңдеуге арналған тиісті жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді. Ескі құрылғыларды жинау және қайта өңдеу біздің табиғи ресурстарды сақтауға маңызды үлес қосады және экологиялық таза және зиян- сыз қоқысқа шығаруды қамтамасыз етеді.



Өнім Кеден одағының тиісті техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес сертификатталған.

ӨНДІРУШІ

Guangdong Midea Consumer Electric
Manufacturing Co., Ltd
Адрес: 19 Sanle Road, Beijiao Town,
Shunde, Foshan, Guangdong, China

ҚАЗАҚСТАНДАҒЫ ИМПОРТТАУШЫ

ЖШС «Technoman» ҚР,
қ. Алматы, к. Бурундайская, 93 а.
Тел.: +7 727 223 03 65
Веб-сайт: www.mideakz.com

Өнімнің сыртқы түрін, түсі мен техникалық мәліметтерін, өндіруші тұтынушыға алдын ала ескертусіз өзгерте алады.



ӨЗІңДІ ҮЙДЕ СЕЗІН



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved