



«Redber» IS-12P

«Redber» IS-20

БЕЛ

Індукцыйныя пліткі «Redber»
КІРАЎНІЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ14-26

КАЗ

«Redber» Індукцыйная пліта
ҚОЛДАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ27-38



Внимательно прочитайте настоящее руководство перед использованием прибора и сохраните его после прочтения для дальнейшего использования.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Индукционная плитка	1 шт.
Кастрюля для приготовления пищи*	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.

ВНИМАНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ

При покупке индукционной плитки продавец в присутствии покупателя проверяет комплектность, отсутствие внешних механических повреждений и работоспособность путем пробного включения.

При покупке индукционной плитки покупатель проверяет наличие гарантийных талонов, заверенных штампом магазина и подписью продавца с указанием даты продажи.

После продажи индукционной плитки претензии по ее комплектности не принимаются.

При утере руководство по эксплуатации не возобновляется и индукционная плитка снимается с гарантии.

Индукционную плитку, приобретенную в холодный период времени, во избежание выхода из строя, до включения в сеть необходимо выдержать не менее трех часов при комнатной температуре.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время использования электрических приборов всегда необходимо придерживаться основных мер безопасности. Убедитесь, что все пользователи данного прибора полностью ознакомлены с данными мерами безопасности.

1) Прочитайте настоящее руководство перед началом эксплуатации индукционной плитки. Всегда следуйте указанным в руководстве правилам техники безопасности.

2) Перед подключением плитки к электросети убедитесь, что напряжение, указанное на индукционной плитке, соответствует напряжению в Вашей розетке.

3) Не касайтесь сетевой вилки и шнура питания мокрыми руками.

4) Не используйте одновременно с индукционной плиткой несколько

* Только для модели IS-12P

энергоёмких приборов. Это может привести к неполадкам в электрической сети жилых помещений.

5) Не блокируйте вентиляционное отверстие, это может привести к перегреву устройства.

6) Не погружайте индукционную плиту, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости. Прибор нельзя мыть в посудомоечной машине.

7) Не кладите лист бумаги между посудой и рабочей поверхностью плиты. Бумага может загореться.

8) Не кладите на рабочую поверхность плиты металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки. При работе они могут нагреться.

9) Не устанавливайте прибор на металлической поверхности.

10) Запрещается использовать индукционную плиту с поврежденным шнуром питания или вилкой. Для его замены обратитесь в специализированный сервис-центр. Регулярно проверяйте шнур питания и вилку на предмет отсутствия повреждений. Ремонт прибора может производить только специалист.

11) Не нагревайте на плите закрытые консервные банки, так как они могут взорваться.

12) Не допускайте соприкосновения электрического шнура с горячей поверхностью прибора.

13) Не используйте индукционную плиту вне помещений.

14) Не нагревайте на индукционной плите пустую посуду.

15) Не рекомендуется использование переходников, удлинителей и сдвоенных розеток.

16) После использования отключайте индукционную плиту от сети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается, всегда беритесь сухими руками за вилку.

17) Не оставляйте включенную индукционную плиту без присмотра.

18) Не позволяйте детям играть с материалами упаковки (особенно с полимерной плёнкой). Утилизируйте упаковку сразу после извлечения из нее прибора.

19) Во время работы не кладите на керамическую поверхность намагниченные предметы, такие как кредитные карты, радиоприемники, телевизоры и кассеты.

20) Не прикасайтесь к керамической поверхности сразу после выключения плиты. Следует учесть, что сама плита при приготовлении пищи не нагревается, но горячая посуда, стоящая на поверхности, может ее нагреть.

21) После выключения индукционной плиты вентилятор работает еще

некоторое время.

22) Лица с кардиостимуляторами должны находится от работающей рабочей плиты на расстоянии не менее 60 см.

23) Индукционная плитка предназначена только для бытового применения. Ее использование в коммерческих и промышленных целях не допускается.



ВНИМАНИЕ! Не перемещайте устройство во время работы

ПОСУДА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Для правильной работы индукционной плиты необходимо, чтобы посуда имела дно с явно выраженными ферромагнитными свойствами. Чтобы проверить, подходят ли имеющиеся в доме сковородки и кастрюли для такой плитки, надо поднести к ней магнит: если магнитится значит подходит. Вся посуда должна быть диаметром не менее 12 см., с ровным дном.

Совместимая посуда:



Эмалированная стальная кастрюля

Стальной или эмалированный чайник

Чугунный котелок

Железный котелок

Глубокая сковорода с ручкой

Кастрюля из нержавеющей стали

Железная кастрюля

Несовместимая посуда:



Кастрюли с округлым дном

Алюминиевые и медные чайники

Посуда с дном менее 12 см в диаметре

Кастрюли на ножках

Керамические кастрюли

Жароустойчивая стеклянная кастрюля



ВНИМАНИЕ! Плита не включится, если материал, из которого изготовлена посуда, не подходит для плиты

Шумы при работе индукционной плиты.

Во время приготовления возникает низкое гудение. Возникает, если посуда пустая. Гудение исчезнет, когда вы добавите в посуду воду и продукты.

Во время приготовления раздается треск. Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Он вызван вибрацией, возникающей в месте стыка слоев различных материалов. Он может измениться в зависимости от количества и типа продуктов.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Освободите прибор и все аксессуары от упаковочного материала.
2. Установите прибор на ровной сухой поверхности, на расстоянии не менее 10 см от стены и других предметов.



ВНИМАНИЕ! Во избежание перемещения посуды по поверхности плитки во время приготовления, устанавливайте индукционную плитку на ровную горизонтальную поверхность.

3. Прежде чем подключать прибор к электросети, убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в Вашем доме (220 В, 50 Гц).



ВНИМАНИЕ! Не погружайте индукционную плитку и провод с вилкой в воду. При попадании воды на эти части плитки, тщательно просушите их. Перед эксплуатацией прибора убедитесь в отсутствии влаги и конденсата на частях, подключаемых к электрической сети.

УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

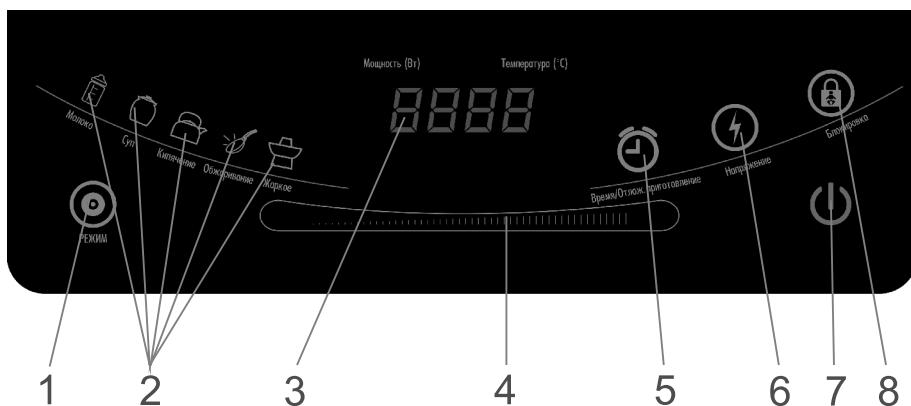


- 1) Рабочая поверхность
- 2) Панель управления
- 3) Корпус плитки

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети;
- На дисплее отобразится «---»;
- Установите соответствующую посуду с продуктами в центр плиты;
- Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, загорится индикатор питания;
- Прибор находится в режиме ожидания;
- Выберите необходимый режим приготовления;
- После окончания эксплуатации нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы выключить плиту.
- Отключите прибор от сети.

УПРАВЛЕНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТКОЙ МОДЕЛИ IS-12P



- 1) Кнопка выбора режима приготовления;
- 2) Световые индикаторы режимов приготовления;
- 3) LED-дисплей;
- 4) Сенсорный регулятор;
- 5) Кнопка установки времени приготовления/кнопка установки отсрочки приготовления;
- 6) Кнопка напряжения электрической сети;
- 7) Кнопка включения/выключения индукционной плитки;
- 8) Кнопка блокировки панели управления

Стандартные режимы приготовления:

1. Режим «Молоко». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (1) выберите режим «Молоко», загорится индикатор «Молоко», и плитка перейдет в рабочий режим. Через 20 минут плитка автоматически отключится. Соответствующая температура (90°C) и мощность (300 Вт) задаются автоматически и не регулируются.

2. Режим «Суп». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (1) выберите режим «Суп», загорится индикатор «Суп», и плитка перейдет в рабочий режим. Через 2 часа плитка автоматически отключится. Соответствующая температура (220°C) и мощность (1600 Вт) задаются автоматически и не регулируются.

3. Режим «Кипячение». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (1) выберите режим «Кипячение», загорится индикатор «Кипячение», и плитка перейдет в рабочий режим. Через 12 минут плитка автоматически отключится. Соответствующая температура (240°C) и мощность (1800 Вт) задаются автоматически и не регулируются.

4. Режим «Обжаривание». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (1) выберите режим «Обжаривание», загорится индикатор «Обжаривание». При помощи сенсорного регулятора (4) установите необходимую температуру приготовления (минимальная температура нагрева - 60°C, максимальная температура нагрева - 280°C). Также Вы можете задать время, нажав на кнопку установки времени приготовления (5). Регулируйте необходимое время используя сенсорный регулятор (4). Максимальное время приготовления - 4 часа.

5. Режим «Жаркое». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (1) выберите режим «Жаркое», загорится индикатор «Жаркое». При помощи сенсорного регулятора (4) установите необходимую мощность плитки нажмите (минимальная потребляемая мощность - 120 Вт, максимальная потребляемая мощность - 2000Вт). Также Вы можете задать время, нажав на кнопку установки времени приготовления (5). Регулируйте необходимое время используя сенсорный регулятор (4). Максимальное время приготовления - 4 часа.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Для блокировки панели управления индукционной плитки нажмите на кнопку «Блокировка» (8).

ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

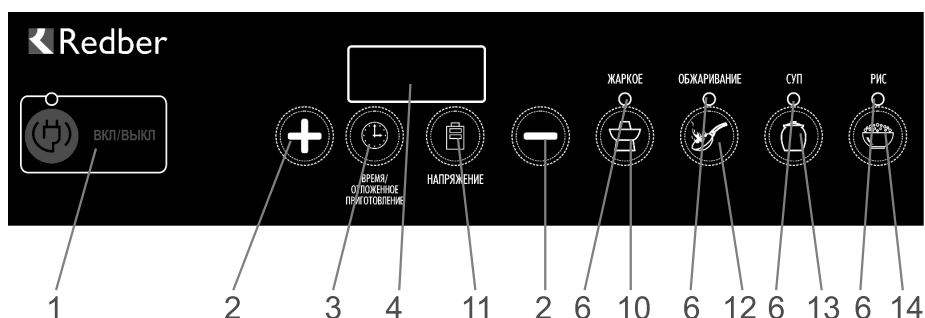
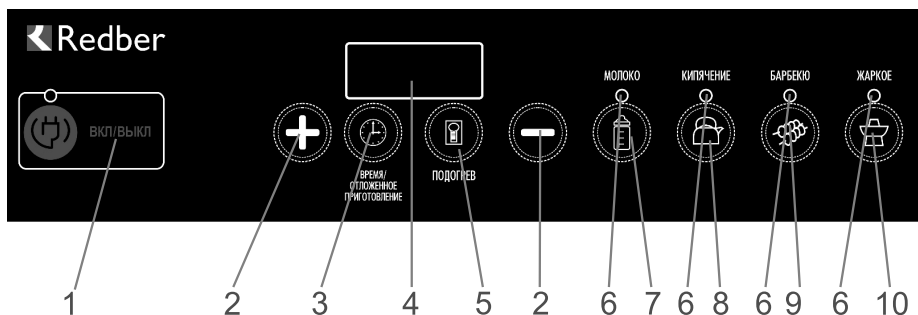
Функция отсрочки времени приготовления работает только для автоматических режимов («Молоко», «Суп», «Кипячение»). Позволяет задавать время начала автоматических программ приготовления. Максимальное время отсрочки - 24 часа.

Нажмите одну из кнопок, соответствующих автоматическим программам приготовления («Молоко», «Суп», «Кипячение»). Нажмите кнопку «Время/отложенное приготовление» (5). Установите необходимую отсрочку приготовления с помощью сенсорного регулятора (4). После того как установите время, начнется обратный отсчет, а затем запустится выбранная программа.

КНОПКА НАПРЯЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Функция понадобится Вам, если Вы захотите узнать, каково напряжение в сети или сколько вы потратили энергии за время готовки. При первом нажатии кнопки с данной функцией Вы увидите сколько вы потратили энергии с начала приготовления пищи, например «0.15» Киловатт/час, при повторном – напряжение, например «224V».

УПРАВЛЕНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТКОЙ МОДЕЛИ IS-20



- 1) Кнопка включения/выключения индукционной плиты;
- 2) Кнопки регулировки параметров приготовления;
- 3) Кнопка установки времени приготовления/кнопка установки отсрочки приготовления;
- 4) LED-дисплей;
- 5) Режим «Подогрев»;
- 6) Световые индикаторы выбранных режимов;
- 7) Режим «Молоко»;
- 8) Режим «Кипячение»;
- 9) Режим «Барбекю»;
- 10) Режим «Жаркое»
- 11) Кнопка напряжения электрической сети;
- 12) Режим «Обжаривание»;
- 13) Режим «Суп»;
- 14) Режим «Рис»

Стандартные режимы приготовления:

1. Режим «Подогрев». Включив прибор в сеть, выберите режим «Подогрев» (5), и плитка перейдет в рабочий режим. Через 2 часа плитка автоматически отключится. Соответствующая температура (60°C) и мощность (120 Вт) задаются автоматически и не регулируются.

2. Режим «Молоко». Включив прибор в сеть, выберите режим «Молоко» (7), загорится индикатор «Молоко» (6), и плитка перейдет в рабочий режим. Через 20 минут плитка автоматически отключится. Соответствующая температура (90°C) и мощность (300 Вт) задаются автоматически и не регулируются.

3. Режим «Кипячение». Включив прибор в сеть, выберите режим «Кипячение» (8), загорится индикатор «Кипячение» (6), и плитка перейдет в рабочий режим. Через 12 минут плитка автоматически отключится. Соответствующая температура (240°C) и мощность (1800 Вт) задаются автоматически и не регулируются.

4. Режим «Барбекю». Включив прибор в сеть, выберите режим «Барбекю» (9), загорится индикатор «Барбекю» (6). При помощи кнопок регулировки параметров приготовления (2) установите необходимую температуру приготовления (минимальная температура нагрева - 60°C, максимальная температура нагрева - 280°C). Также Вы можете задать время, нажав на кнопку установки времени приготовления (3). Регулируйте необходимое время используя кнопки регулировки параметров приготовления (2).

5. Режим «Жаркое». Включив прибор в сеть, выберите режим «Жаркое» (10), загорится индикатор «Жаркое» (6). При помощи кнопок регулировки параметров приготовления (2) установите необходимую мощность плитки (минимальная потребляемая мощность - 120 Вт, максимальная потребляемая мощность - 2000 Вт). Также Вы можете задать время, нажав на кнопку установки времени приготовления (3). Регулируйте необходимое время используя кнопки регулировки параметров приготовления (2).

6. Режим «Обжаривание». Включив прибор в сеть, выберите режим «Обжаривание» (12), загорится индикатор «Обжаривание» (6). При помощи кнопок регулировки параметров приготовления (2) установите необходимую мощность плитки (минимальная потребляемая мощность - 120 Вт, максимальная потребляемая мощность - 2000 Вт). Также Вы можете задать время, нажав на кнопку установки времени приготовления (3). Регулируйте необхо-

димое время используя кнопки регулировки параметров приготовления (2).

7. Режим «Суп». Включив прибор в сеть, выберите режим «Суп» (13), загорится индикатор «Суп» (6), и плитка перейдет в рабочий режим. Через 2 часа плитка автоматически отключится. Соответствующая температура (220°C) и мощность (1600 Вт) задаются автоматически и не регулируются.

8. Режим «Рис». Включив прибор в сеть, выберите режим «Рис» (14), загорится индикатор «Рис» (6), и плитка перейдет в рабочий режим. Через 40 минут плитка автоматически отключится. Соответствующая температура (160°C) и мощность (1000 Вт) задаются автоматически и не регулируются.

ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция отсрочки времени приготовления работает только для автоматических режимов («Подогрев», «Молоко», «Кипячение», «Суп», «Рис»). Позволяет задавать время начала автоматических программ приготовления. Максимальное время отсрочки - 24 часа.

Нажмите одну из кнопок, соответствующих автоматическим программам приготовления («Подогрев», «Молоко», «Кипячение», «Суп», «Рис»). Установите необходимую отсрочку приготовления с помощью кнопок «+» и «-» (2). При каждом нажатии время будет изменяться на 1 минуту. При нажатии и удержании кнопок «+» или «-» время приготовления будет изменяться на 10 минут. После того как установите время, начнется обратный отсчет, а затем запустится выбранная программа.

КНОПКА НАПРЯЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Функция понадобится Вам, если Вы захотите узнать, каково напряжение в сети или сколько вы потратили энергии за время готовки. При первом нажатии кнопки с данной функцией Вы увидите сколько вы потратили энергии с начала приготовления пищи, например «0.15» Киловатт/час, при повторном – напряжение, например «224V».

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия).

Образец серийного номера: **2010 02 0123**

год изготовления	_____	_____	_____
месяц изготовления	_____	_____	_____
порядковый номер изделия	_____		

УХОД И ОЧИСТКА

1. Очищайте прибор после каждого использования.
2. Перед чисткой отсоедините прибор от электросети, дождитесь полного остывания прибора.
3. Протрите керамическую поверхность влажной тканью с моющим средством. Не применяйте абразивные средства.
4. Изменения цвета плитки или появление пятен могут возникнуть, если для приготовления используются грязные кастрюли и сковородки.



ВНИМАНИЕ! Никогда не лейте воду на плитку.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ*

Модель	Номинальное напряжение, В/Гц	Размер нагревательной поверхности, мм	Мощность, Вт	Максимальная температура приготовления, °С	Габариты упаковки, мм.	Масса нетто не более, кг.
IS-12P	220/50	270x270	2000	280	330x420x175	3,7
IS-20		Левая-280x280	2000	280	650x410x105	5,3
		Правая-280x280	2000			

*Изготовитель оставляет за собой право на внесение в изделие технических изменений, не отраженных в настоящем руководстве, если они не оказывают существенного влияния на работоспособность изделия и его основные функции.

ТРАНСПОРТИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И УТИЛИЗАЦИЯ

1. Транспортировка прибора может производиться всеми видами открытых и закрытых транспортных средств, обеспечивающих сохранность груза, в соответствии с правилами перевозки на данном виде транспорта. Способы укладки прибора на транспортирующем средстве должны исключать возможность его перемещения во время движения.
2. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
3. Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.



4. Прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов, в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Индукционная поверхность плиты снабжена микропроцессором, тестирующим работу прибора. В случае обнаружения неисправности индукционная поверхность автоматически отключится, а на дисплее отобразится код ошибки.

Код ошибки	Возможные причины	Решение
E1	Неисправность датчика температуры на панели	Обратитесь в сервисный центр
E2	Неисправность датчика измерения температуры термозлемента	
E3	Напряжение сети слишком высокое	Выключите прибор. Дождитесь, пока напряжение в сети стабилизируется
E4	Напряжение сети слишком низкое	
E5	Произошло короткое замыкание датчика температуры на панели. Нагрев пустой кастрюли ведет к созданию слишком высокой температуры	Подождите несколько минут, пока поверхность остынет
E6	Выход из строя вентилятора. Закрыто входное или выходное отверстие для воздуха	Обратитесь в сервисный центр
E7	Плохо подсоединена нагревательная панель. Неисправность электрической цепи	Обратитесь в сервисный центр
E8	На плите нет посуды. На плиту установлена посуда из неподходящего материала	Поставьте на плиту посуду из соответствующего материала

В остальных случаях прибор необходимо сдавать в ремонтную мастерскую

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель устанавливает гарантийный срок в течение 12 месяцев с момента продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы изделия 3 года.

При обнаружении производственных дефектов индукционной плитки потребителю следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае её отсутствия - в магазин, продавший индукционную плитку.

Неисправности, обнаруженные потребителем в индукционной плитке в течение гарантийного срока, устраняются бесплатно (через гарантийные мастерские).

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью магазина, срок гарантии исчисляется с даты изготовления индукционной плитки.

Приобретая индукционную плитку, проверьте наличие руководства по эксплуатации и гарантийных талонов, дающих право на бесплатный ремонт во время гарантийного срока. Утеря гарантийного талона лишает права на бесплатный ремонт.

Гарантийный талон может быть изъят только механиком предприятия, осуществляющего гарантийный ремонт, и только при наличии дефекта в Вашей индукционной плитке. Требуйте расписки механика об изъятии гарантийного талона на его корешке.

Изготовитель не несёт ответственности в случае выхода индукционной плитки из строя в период гарантийного срока если это вызвано:

■ несоблюдением потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством;

■ небрежным хранением и транспортированием плитки, как потребителем, так и торгующей организацией;

■ использованием индукционной плитки не по назначению или эксплуатацией её предприятиями и организациями в коммерческих целях;

а так же:

■ при отсутствии свидетельства о приёме и гарантийных талонов;

■ при самостоятельной разборке индукционной плитки потребителем.

Выполнение гарантийных обязательств предприятия изготовителя производит «Технический центр «Фея» ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»

427430, Удмуртская Республика, г. Воткинск, Главпочтамт, а/я 21, тел. (34145) 2-98-40,

e-mail: service@topol.ru



Уважліва прачытайце дадзенае кіраўніцтва перад выкарыстаннем прыбора і захавайце яго пасля чытання для далейшага выкарыстання.

КАМПЛЕКТАЦЫЯ

<u>Індукцыйная плітка</u>	<u>1 шт.</u>
<u>Каструля для прыгатавання ежы*</u>	<u>1 шт.</u>
<u>Кіраўніцтва па эксплуатацыі</u>	<u>1 шт.</u>
<u>Спажывецкая тара (упаковачная скрынка)</u>	<u>1 шт.</u>

ЎВАГІ ПАКУПНІКА

Пры куплі індукцыйнай пліткі прадавец ў прысутнасці пакупніка правярае камплектнасць, адсутнасць знешніх механічных пашкоджанняў і працаздольнасць шляхам пробнага ўключэння.

Пры куплі індукцыйнай пліткі пакупнік правярае наяўнасць гарантыйных талонаў, завераных штампам крамы і подпісам прадаўца з указаннем даты продажу.

Пасля продажу індукцыйнай пліткі прэтэнзіі па яе некамплектнасці не прымаюцца.

Пры страце кіраўніцтва па эксплуатацыі не аднаўляецца і індукцыйная плітка здымаецца з гарантыі.

Індукцыйную плітку, набытую ў халодны перыяд часу, каб пазбегнуць выхаду з ладу, да ўключэння ў сетку неабходна вытрымаць не менш трох гадзін пры пакаёвай тэмпературы.

ПАТРАБАВАННІ БЯСПЕКІ

Падчас выкарыстання электрычных прыбораў заўсёды неабходна прытрымлівацца асноўных мер бяспекі. Пераканайцеся, што ўсе карыстальнікі дадзенага прыбора цалкам азнаёмы з дадзенымі мерамі бяспекі.

1) Прачытайце дадзенае кіраўніцтва перад пачаткам эксплуатацыі індукцыйнай пліткі. Заўсёды выконвайце названыя ў кіраўніцтве правілы тэхнікі бяспекі..

2) Перад падключэннем пліткі да электрасеткі пераканайцеся, што напружанне, паказанае на індукцыйнай плітцы, адпавядае напрузе ў Вашай разетцы.

3) Не дакранайцеся да сеткавай відэльцы і шнура харчавання мокрымі рукамі.

* Толькі для маделі IS-12P

4) Не выкарыстоўвайце адначасова з індукцыйнай пліткай некалькі энэргаёмістых прыбораў. Гэта можа прывесці да непаладак у электрычнай сеткі жылых памяшканняў.

5) Не блакіруйце вентыляцыйную адтуліну, гэта можа прывесці да перагрэву прылады.

6) Не апускайце індукцыйную плітку, шнур харчавання або відэлец у ваду ці іншыя вадкасці. Прыбор нельга мыць у посудамыйнай машыне.

7) Не кладзіце ліст паперы паміж посудам і працоўнай паверхні пліткі. Папера можа загарэцца.

8) Не кладзіце на працоўную паверхню пліткі металічныя прадметы, такія як нажы, відэльцы, лыжкі. Пры працы яны могуць нагрэцца.

9) Не ўстанаўлівайце прыбор на металічнай паверхні.

10) Забараняецца выкарыстоўваць індукцыйную плітку з пашкоджаным шнурам харчавання або відэльцам. Для яго замены звярніцеся ў спецыялізаваны сэрвіс-цэнтр. Рэгулярна правярайце шнур харчавання і відэлец на прадмет адсутнасці пашкоджанняў. Ремонт прыбора можа вырабляць толькі спецыяліст.

11) Не награвайце на пліце закрытыя кансерваваныя банкі, так як яны могуць выбухнуць.

12) Не дапускайце судотыку электрычнага шнура з гарачай паверхняй прыбора.

13) Не выкарыстоўвайце індукцыйную плітку па-за памяшканняў.

14) Не награвайце на індукцыйнай плітцы пусты посуд.

15) Не рэкамендуецца выкарыстанне перахаднікоў, падаўжальнікаў і здвоеных рэзетак.

16) Пасля выкарыстання адключайце індукцыйную плітку ад сеткі, выняўшы вілку з рэзеткі. Цягнуць за шнур пры гэтым забараняецца, заўсёды бярыцеся сухімі рукамі за відэлец.

17) Не пакідайце ўключаную індукцыйную плітку без нагляду.

18) Не дазваляйце дзецям гуляць з матэрыяламі ўпакоўкі (асабліва з палімернай плёнкай). Утылізуй ўпакоўку адразу пасля вымання з яе прыбора.

19) Падчас працы не кладзіце на керамічную паверхню намагнічаныя прадметы, такія як крэдытныя карты, радыёпрыёмнікі, тэлевізары і касеты.

20) Не дакранайцеся да керамічнай паверхні адразу пасля выключэння пліткі. Варта ўлічыць, што сама пліта пры прыгатаванні не награецца, але гарачы посуд, які стаіць на паверхні, можа яе нагрэць.

21) Пасля выключэння індукцыйнай пліты вентылятар працуе яшчэ некаторы час.

22) Асобы з кардыёстимулятарамі павінны знаходзіцца ад працуючай пліты на адлегласці не менш за 60 см.

23) Індукцыйная плітка прызначана толькі для бытавога прымянення. Яе выкарыстанне ў камерцыйных і прамысловых мэтах не дапускаецца.



УВАГА! Не перамяшчайце прыладу падчас працы

ПОСУДА ДЛЯ ВЫКАРЫСТАННЯ

Для правільнай працы індукцыйнай пліткі неабходна, каб посуд меў дно з відавочна выяўленымі ферамагнітнымі ўласцівасцямі. Каб праверыць, ці падыходзяць наяўныя ў хаце скарародкі і каструлі для такой пліткі, трэба паднесці да яе магніт: калі магніціцца, значыць падыходзіць. Увесь посуд павінен быць дыяметрам не менш за 12 см, з роўным дном.

Сумяшчальны посуд:



Эмаляваная сталёвая каструля

Сталёвы або эмаляваны чайнік

Чыгуначны кацялок

Жалезны кацялок

Глыбокая скарародка з ручкай

Каструля з нержавеючай сталі

Жалезная каструля

Несумяшчальны посуд:



Каструлі з акруглым дном

Алюмініевыя і медныя чайнікі

Посуд з дном менш за 12 см у дыяметры

Каструлі на ножках

Керамічныя каструлі

Жараўстойлівая шкляная каструля



УВАГА! Пліта не ўключыцца, калі матэрыял, з якога выраблены посуд, не падыходзіць для пліты

Шумы пры працы індукцыйнай пліты.

Падчас падрыхтоўкі ўзнікае нізкае гудзенне. Узнікае, калі посуд пусты. Гудзенне знікне, калі вы дададзіце ў посуд ваду і прадукты.

Падчас падрыхтоўкі раздаецца трэск. Гэты шум ствараецца посудам, зробленага з слаёў розных матэрыялаў. Ён выкліканы вібрацыяй, якая ўзнікае ў месцы стыку слаёў розных матэрыялаў. Ён можа змяніцца ў залежнасці ад колькасці і тыпу прадуктаў.

ПАДРЫХОТОЎКА ДА ЭКСПЛУАТАЦЫІ

1. Вызваліце прыбор і ўсе аксэсуары ад пакавальнага матэрыялу.

2. Усталюйце прыбор на роўнай сухой паверхні, на адлегласці не менш за 10 см ад сцяны і іншых прадметаў.



УВАГА! Каб пазбегнуць перамяшчэння посуду па паверхні пліткі падчас прыгатавання, устанаўлівайце індукцыйную плітку на роўную гарызантальную паверхню.

3. Перш чым падключыць прыбор да электрасеткі, пераканайцеся, што напружанне, указанае на прыборы, адпавядае напружанню электрасеткі ў Вашым доме (220 В, 50 Гц).



УВАГА! Не апускайце індукцыйную плітку і провад з відэльцам у ваду. Пры трапленні вады на гэтыя часткі пліткі, старанна прасушыце іх. Перад эксплуатацыяй прыбора пераканайцеся ў адсутнасці вільгаці і кандэнсату на частках, якія падключаюцца да электрычнай сеткі.

ПРЫЛАДА ВЫРАБЫ

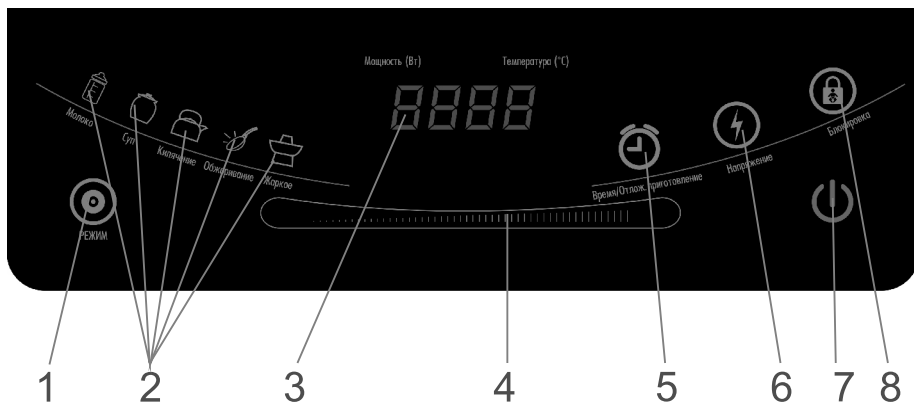


- 1) Працоўная паверхня
- 2) Панэль кіравання
- 3) Корпус пліткі

ПАРАДАК ПРАЦЫ

- Устаўце відэлец шнура харчавання ў разетку электрасеткі;
- На дысплеі адлюструецца «---»;
- Усталюйце адпаведны посуд з прадуктамі ў цэнтр пліткі;
- Націсніце кнопку ВКЛ / ВЫКЛ, загарыцца індыкатар харчавання;
- Прыбор знаходзіцца ў рэжыме чакання;
- Выбярыце неабходны рэжым прыгатавання;
- Пасля заканчэння эксплуатацыі націсніце кнопку «ВКЛ / ВЫКЛ», каб выключыць пліту.
- Адключыце прыбор ад сеткі

КІРАВАННЕ ІНДУКЦЫЙНАЙ ПЛІТКІ МАДЭЛІ IS-12P



- 1) Кнопка выбару рэжыму прыгатавання;
- 2) Светавыя індыкатары рэжымаў прыгатавання;
- 3) LED-дысплей;
- 4) Сэнсарны рэгулятар;
- 5) Кнопка ўстаноўкі часу прыгатавання / кнопка ўстаноўкі адтэрміноўкі прыгатавання;
- 6) Кнопка напружання электрычнай сеткі;
- 7) Кнопка ўключэння / выключэння індукцыйнай пліткі;
- 8) Кнопка блакіроўкі панэлі кіравання

Стандартныя рэжымы прыгатавання:

1. Рэжым «Малако». Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару рэжыму прыгатавання (1) выбярыце рэжым «Малако», загарыцца індыкатар «Малако», і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Праз 20 хвілін плітка аўтаматычна адключыцца. Адпаведная тэмпература (90 °C) і магутнасць (300 Вт) задаюцца аўтаматычна і не рэгулююцца.

2. Рэжым «Суп». Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару рэжыму прыгатавання (1) выбярыце рэжым «Суп», загарыцца індыкатар «Суп», і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Праз 2 гадзіны плітка аўтаматычна адключыцца. Адпаведная тэмпература (220 °C) і магутнасць (1600 Вт) задаюцца аўтаматычна і не рэгулююцца.

3. Рэжым «Кіпячэнне». Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару рэжыму прыгатавання (1) выбярыце рэжым "Кіпячэнне", загарыцца індыкатар "Кіпячэнне", і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Праз 12 хвілін плітка аўтаматычна адключыцца. Адпаведная тэмпература (240 °C) і магутнасць (1800 Вт) задаюцца аўтаматычна і не рэгулююцца.

4. Рэжым «Абсмажвання». Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару рэжым прыгатавання (1) выбярыце рэжым «Абсмажванне», загарыцца індыкатар «Абсмажванне». Пры дапамозе сэнсарнага рэгулятара (4) устанавіце неабходную тэмпературу падрыхтоўкі (мінімальная тэмпература нагрэву - 60 °C, максімальная тэмпература нагрэву - 280 °C). Таксама Вы можаце задаць час, націснуўшы на кнопку ўстаноўкі часу падрыхтоўкі (5). Рэгулюйце неабходны час выкарыстоўваючы сэнсарны рэгуляр (4). Максімальны час падрыхтоўкі - 4 гадзіны.

5. Рэжым «Гарачае». Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару рэжыму прыгатавання (1) выбярыце рэжым «Гарачае», загарыцца індыкатар «Гарачае». Пры дапамозе сэнсарнага рэгулятара (4) устанавіце неабходную магутнасць пліткі націсніце (мінімальная спажываная магутнасць - 120 Вт, максімальная спажываная магутнасць - 2000 Вт). Таксама Вы можаце задаць час, націснуўшы на кнопку ўстаноўкі часу прыгатавання (5). Рэгулюйце неабходны час выкарыстоўваючы сэнсарны рэгуляр (4). Максімальны час прыгатавання - 4 гадзіны.

БЛАКІРОЎКА ПАНЭЛІ КІРАВАННЯ

Для блакіроўкі панэлі кіравання індукцыйнай пліткі націсніце на кнопку "Блакіроўка" (8).

АДТЭРМІНОЎКА ЧАСУ ПРЫГАТАВАННЯ

Функцыя адтэрміноўкі часу прыгатавання працуе толькі для аўтаматычных рэжымаў («Малако», «Суп», «Кіпячэнне»). Дазвае задаваць час пачатку аўтаматычных праграм прыгатавання. Максимальны час адтэрміноўкі - 24 гадзіны.

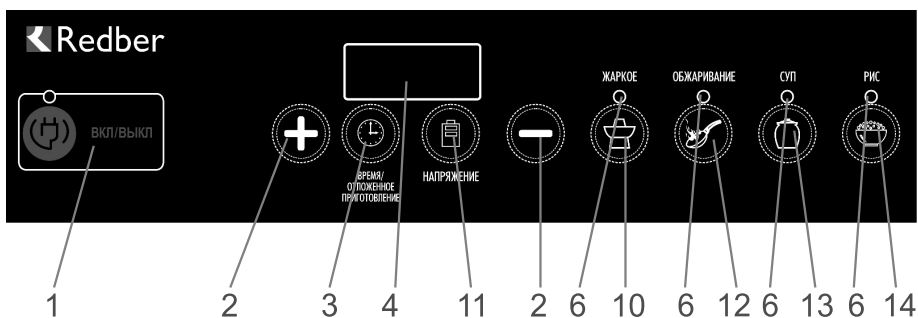
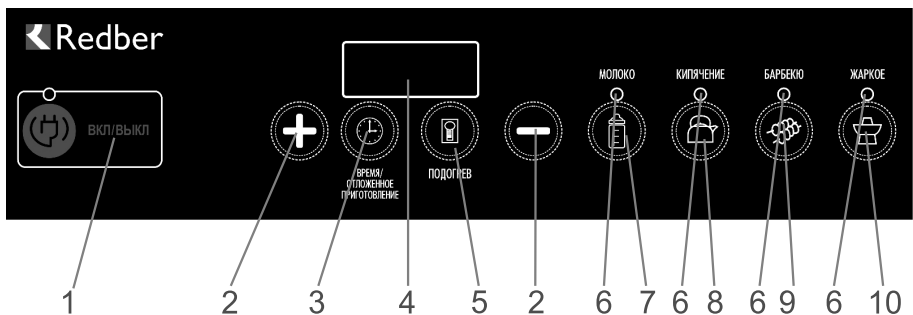
Націсніце адну з кнопак, якія адпавядаюць аўтаматычным праграмам прыгатавання («Малако», «Суп», «Кіпячэнне»). Націсніце кнопку «Час / адкладзенае прыгатаванне» (5). Усталюеце неабходную адтэрміноўку прыгатавання з дапамогай сэнсарнага рэгулятара (4). Пасля таго як ўсталюеце час, пачнецца зваротны адлік, а затым запусціцца выбраная праграма.

КНОПКА НАПРУЖАННЯ ЭЛЕКТРЫЧНАЙ СЕТКІ

Функцыя спатрэбіцца Вам, калі Вы захочаце даведацца, якое напружанне ў сеткі або колькі вы патрацілі энергіі за час гатавання. Пры першым націску кнопкі з дадзенай функцыяй Вы ўбачыце колькі вы патрацілі энергіі з пачатку прыгатавання ежы, напрыклад «0,15» Кілават / гадзіну, пры паўторным - напружанне, напрыклад «224 V»

КІРАВАННЕ ІНДУКЦЫЙНАЙ ПЛІТКІ МАДЭЛІ IS-20

БЕЛ



- 1) Кнопка ўключэння / выключэння індукцыйнай пліткі;
- 2) Кнопкі рэгулявання параметраў прыгатавання;
- 3) Кнопка ўстаноўкі часу прыгатавання / кнопка ўстаноўкі адтэрміноўкі прыгатавання;
- 4) LED-дысплей;
- 5) Рэжым «Падагрэў»;
- 6) Светавыя індыкатары выбраных рэжымаў;
- 7) Рэжым «Малако»;
- 8) Рэжым «Кіпячэнне»;
- 9) Рэжым «Барбекю»;
- 10) Рэжым «Гарачае»
- 11) Кнопка напружання электрычнай сэткі;
- 12) Рэжым «Абсмажвання»;
- 13) Рэжым «Суп»;
- 14) Рэжым «Рыс»

Стандартныя рэжымы прыгатавання:

1. Рэжым «Падагрэў». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Падагрэў» (5), і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Праз 2 гадзіны плітка аўтаматычна адключыцца. Адпаведная тэмпература (60 °С) і магутнасць (120 Вт) задаюцца аўтаматычна і не рэгулююцца.

2. Рэжым «Малако». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Малако» (7), загарыцца індыкатар «Малако» (6), і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Праз 20 хвілін плітка аўтаматычна адключыцца. Адпаведная тэмпература (90 °С) і магутнасць (300 Вт) задаюцца аўтаматычна і не рэгулююцца.

3. Рэжым «Кіпячэнне». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Кіпячэнне» (8), загарыцца індыкатар «Кіпячэнне» (6), і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Праз 12 хвілін плітка аўтаматычна адключыцца. Адпаведная тэмпература (240 °С) і магутнасць (1800 Вт) задаюцца аўтаматычна і не рэгулююцца.

4. Рэжым «Барбекю». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Барбекю» (9), загарыцца індыкатар «Барбекю» (6). Пры дапамозе кнопак рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (2) устанавіце неабходную тэмпературу прыгатавання (мінімальная тэмпература нагрэву - 60 °С, максімальная тэмпература нагрэву - 280 °С). Таксама Вы можаце задаць час, націснуўшы на кнопку ўстаноўкі часу прыгатавання (3). Рэгулюйце неабходны час выкарыстоўваючы кнопкі рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (2).

5. Рэжым «Гарачае». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Гарачае» (10), загарыцца індыкатар «Гарачае» (6). Пры дапамозе кнопак рэгулявання параметраў прыгатавання (2) устанавіце неабходную магутнасць пліткі (мінімальная спажываная магутнасць - 120 Вт, максімальная спажываная магутнасць - 2000 Вт). Таксама Вы можаце задаць час, націснуўшы на кнопку ўстаноўкі часу прыгатавання (3). Рэгулюйце неабходны час выкарыстоўваючы кнопкі рэгулявання параметраў прыгатавання (2).

6. Рэжым «Абсмажванне». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Абсмажванне» (12), загарыцца індыкатар «Абсмажванне» (6). Пры дапамозе кнопак рэгулявання параметраў прыгатавання (2) устанавіце неабходную магутнасць пліткі (мінімальная спажываная магутнасць - 120 Вт, максімальная спажываная магутнасць - 2000 Вт). Таксама Вы можаце задаць час, націснуўшы на кнопку ўстаноўкі часу прыгатавання (3). Рэгулюйце неабходны час выкарыстоўваючы кнопкі рэгулявання параметраў прыгатавання (2).

7. Рэжым «Суп». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Суп» (13), загарыцца індыкатар «Суп» (6), і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Праз 2 гадзіны плітка аўтаматычна адключыцца. Адпаведная тэмпература (220 °С) і магутнасць (1600 Вт) задаюцца аўтаматычна і не рэгулююцца.

8. Рэжым «Рыс». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Рыс» (14), загарыцца індыкатар «Рыс» (6), і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Праз 40 хвілін плітка аўтаматычна адключыцца. Адпаведная тэмпература (160 °С) і магутнасць (1000 Вт) задаюцца аўтаматычна і не рэгулююцца.

АДТЭРМІНОЎКА ЧАСУ ПРЫГАТАВАННЯ

Функцыя адтэрміноўкі часу прыгатавання працуе толькі для аўтаматычных рэжымаў («Падагрэў», «Малако», «Кіпячэнне», «Суп», «Рыс»). Дазваляе задаваць час пачатку аўтаматычных праграм прыгатавання. Максімальны час адтэрміноўкі - 24 гадзіны.

Націсніце адну з кнопак, якія адпавядаюць аўтаматычным праграмам прыгатавання («Падагрэў», «Малако», «Кіпячэнне», «Суп», «Рыс»). Усталююцьце неабходную адтэрміноўку прыгатавання з дапамогай кнопак «+» і «-» (2). Пры кожным націску час будзе змяняцца на 1 хвіліну. Пры націску і ўтрыманні кнопак «+» або «-» час прыгатавання будзе змяняцца на 10 хвілін. Пасля таго як ўсталююцьце час, пачнецца зваротны адлік, а затым запусціцца выбраная праграма.

КНОПКА НАПРУЖАННЯ ЭЛЕКТРЫЧНАЙ СЕТКІ

Функцыя спатрэбіцца Вам, калі Вы захочаце даведацца, якое напружанне ў сеткі або колькі вы патрацілі энергіі за час гатавання. Пры першым націску кнопкі з дадзенай функцыяй Вы ўбачыце колькі вы патрацілі энергіі з пачатку прыгатавання ежы, напрыклад «0,15» Кілават / гадзіну, пры паўторным - напружанне, напрыклад «224V».

СЕРЫЙНЫ НУМАР

Серыйны нумар паказаны на вырабе (гл. таблічку з зваротнага боку вырабы).

Прыклад серыйнага нумара: **2010 02 0123**

год вырабу _____
 месяц вырабу _____
 парадкавы нумар вырабы _____

ДОГЛЯД І АЧЫСТКА

1. Ачышчайце прыбор пасля кожнага выкарыстання.
2. Перад чысткай адлучыце прыбор ад электрасеткі, пачакайце да поўнага астывання прыбора.
3. Пратрыце керамічную паверхню вільготнай тканінай з мыйным сродкам. Не ўжывайце абразіўныя сродкі.
4. Змена колеру пліткі або з'яўленне плям могуць узнікнуць, калі для прыгатавання выкарыстоўваюцца брудныя каструлі і скавародкі.



УВАГА! Ніколі не ліце вадү на плітку.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Мадэль	Намінальнае напружанне, В/Гц	Памер награвальнай паверхні, мм	Магутнасць, Вт	Максімальная тэмпература падрыхтоўкі, °С	Габарыты ўпакоўкі, мм.	Маса нета не больш, кг.
IS-12P	220/50	270x270	2000	280	330x420x175	3,7
IS-20		280x280	2000	280	650x410x105	5,3
		280x280	2000			

Вытворца пакідае за сабой права на ўнясенне ў выраб тэхнічных зменаў, не адлюстраваных у гэтым кіраўніцтве, калі яны не аказваюць істотнага ўплыву на працаздольнасць вырабы і яго асноўныя функцыі.

ТРАНСПАРЦІРОЎКА, ЗАХОЎВАННЕ І ЎТЫЛІЗАЦЫЯ

1. Транспарціроўка прыбор можа вырабляцца ўсімі відамі адкрытых і закрытых транспартных сродкаў, якія забяспечваюць захаванасць груза, у адпаведнасці з правіламі перавозкі на дадзеным выглядзе транспарту. Спосабы ўкладкі прыбор на транспартным сродку павінны выключаць магчымасць яго перамяшчэння падчас руху.
2. Перад захоўваннем пераканайцеся, што прыбор адключаны ад электрасеткі і цалкам астыў.
3. Захоўвайце прыбор у сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.
4. Прыбор павінен быць утылізаваны асобна ад бытавых адходаў, у адпаведнасці з правіламі па ўтылізацыі адходаў у Вашым рэгіёне.



ПЕРАЛІК МАГЧЫМЫХ НЯСПРАЎНАСЦЕЙ І МЕТАДЫ ІХ УСТРАНЕННЯ

Індукцыйная паверхня пліты забяспечана мікрапрацэсарам, тэстув працу прыбора. У выпадку выяўлення няспраўнасці індукцыйная паверхня аўтаматычна адключыцца, а на дысплеі адлюструецца код памылкі.

Код памылкі	Магчымыя прычыны	Рашэнне
E1	Няспраўнасць датчыка тэмпературы на панэлі	Звярніцеся ў сэрвісны цэнтр
E2	Няспраўнасць датчыка вымярэння тэмпературы тэрмаэлемента	
E3	Напружанне сеткі занадта высокае	Выключыце прыбор. Дачакайцеся, пакуль напружанне ў сетцы стабілізуецца
E4	Напружанне сеткі занадта нізкае	
E5	Адбылося кароткае замыканне датчыка тэмпературы на панэлі. Нагрэў пустой каструлі вядзе да стварэння занадта высокай тэмпературы	Пачакайце некалькі хвілін, пакуль паверхня астыне
E6	Выход з ладу вентылятара. Закрыта ўваходная або выходная адтуліна для паветра	Звярніцеся ў сэрвісны цэнтр
E7	Дрэнна падлучана награвальная панэль. Няспраўнасць электрычнага ланцугу	Звярніцеся ў сэрвісны цэнтр
E8	На пліце няма посуду. На пліту ўстаноўлен посуд з блага матэрыялу	Пастаўце на пліту посуд з адпаведнага матэрыялу

У астатніх выпадках прыбор неабходна здаваць у рамонтную майстэрню

ГАРАНТЫІ ВЫТВОРЦЫ

Вытворца ўстанаўлівае гарантыйны тэрмін на працягу 12 месяцаў з моманту продажу пры ўмове захавання спажыўцом правілаў эксплуатацыі і догляду, прадугледжаных гэтым кіраўніцтвам.

Тэрмін службы вырабы 3 гады.

Пры выяўленні вытворчых дэфектаў індукцыйнай пліткі спажыўцу варта звярнуцца ў майстэрню гарантыйнага рамонту, а ў выпадку яе адсутнасці - у краму, якая прадала індукцыйную плітку.

Няспраўнасці, выяўленыя спажыўцом у індукцыйнай плітцы на працягу гарантыйнага тэрміну, ухіляюцца бясплатна (праз гарантыйныя майстэрні).

Пры адсутнасці на гарантыйных талонах даты продажу, заверанай пятчаткай крамы, тэрмін гарантыі вылічаецца з даты вырабу індукцыйнай пліткі.

Набываючы індукцыйную плітку, праверце наяўнасць кіраўніцтва па эксплуатацыі і гарантыйных талонаў, якія даюць права на бясплатны рамонт падчас гарантыйнага тэрміну. Згуба гарантыйнага талона пазбаўляе права на бясплатны рамонт.

Гарантыйны талон можа быць канфіскаваны толькі механікам прадпрыемства, ажыццяўляючага гарантыйны рамонт, і толькі пры наяўнасці дэфекту ў Вашай індукцыйнай плітцы. Патрабуйце распіскі механіка аб канфіскацыі гарантыйнага талона на яго карэньчыку.

Вытворца не нясе адказнасці ў выпадку выхаду індукцыйнай пліткі з ладу ў перыяд гарантыйнага тэрміну калі гэта выклікана:

- невыкананнем спажыўцом правілаў эксплуатацыі і догляду, прадугледжаных гэтым кіраўніцтвам;
- нядбайнага захоўвання і транспартаванню пліткі, як спажыўцом, так і гандлюючай арганізацыяй;
- выкарыстанне індукцыйнай пліткі не па прызначэнні або яе эксплуатацыя прадпрыемствамі і арганізацыямі ў камерцыйных мэтах;
а гэтак жа:
- пры адсутнасці пасведчання аб прыёмцы і гарантыйных талонаў;
- пры самастойнай разборцы індукцыйнай пліткі спажыўцом.

*Выкананне гарантыйных абавязкаў прадпрыемства вытворцы вырабляе «Тэхнічны цэнтр «Фея» ААТ «Гандлёвы дом «Воткінскі завод»
427430, Удмурцкая Рэспубліка, г. Воткінск, Галоўнаштамт, а/я 21, тэл. (34145) 2-98-40,
e-mail: service@topol.ru*



Жабдықты пайдалану алдында осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз және оны алдағы уақытта пайдалану үшін қол жетімді жерде сақтап қойыңыз.

ЖИЫНТЫҒЫ

<u>Индукциялық плита</u>	<u>1 д.</u>
<u>Тағам дайындауға арналған қазан*</u>	<u>1 д.</u>
<u>Қолдану бойынша нұсқаулық</u>	<u>1 д.</u>
<u>Тұтынушылық ыдыс (қаптамалық қорап)</u>	<u>1 д.</u>

САТЫП АЛУШЫНЫҢ НАЗАРЫНА

Индукциялық плита сатып алу барысында сатушы сатып алушының қатысуымен жиынтығының түгелдігін, сырттай механикалық зақымдардың жоқтығын және қосу арқылы жұмысқа жарамдылығын тексереді.

Индукциялық плита сатып алу барысында сатып алушы дүкеннің мөрімен расталған және сатылу күні көрсетілген, сатушының қолтаңбасы бар кепілдік түбіртегінің болуын тексереді.

Индукциялық плита сатылған соң оның жиынтығының түгел еместігіне қатысты наразылық қабылданбайды.

Қолдану бойынша нұсқаулық жоғалтылған болса жаңартылмайды және индукциялық плита кепілдіктен алынады.

Жылдың салқын мезгілінде сатылып алынған индукциялық плитаны жарамсызданбас үшін қосқанға дейін бөлме температурасында кемінде үш сағат ұстау керек.

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

Электрлік жабдықтарды пайдалану барысында үнемі негізгі сақтық шараларын ұстану керек. Осы жабдықтың барлық пайдаланушыларының осы сақтық шараларымен мұқият танысқандығына көз жеткізіңіз.

1) Индукциялық плитаны пайдалану алдында осы нұсқаулықты оқып шығыңыз. Нұсқаулықта көрсетілген қауіпсіздік талаптарын үнемі сақтаңыз.

2) Плитаны электр желісіне қосу алдында индукциялық плитада көрсетілген кернеудің Сіздің розеткаңыздағы кернеу шамасына сай екендігіне көз жеткізіңіз.

3) Желілік аша мен электр шоғырсымына су қолмен жанаспаңыз.

4) Индукциялық плитамен бір мезетте бірнеше қуатты көп тұтынатын жабдықты пайдаланбаңыз. Бұның тұрғын жайлардың электр желісін

* Тек IS-12P үлгісі үшін

зақымдауы ықтимал.

5) Желдеткіш саңылауларын жаппаңыз, мұның жабдықтың қызып кетуіне соқтыруы мүмкін.

6) Индукциялық плитаны, қуаттаушы шоғырсымды немесе ашаны суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Жабдықты ыдыс жуу машинасында жууға болмайды.

7) Плитаның беті мен ыдыстың арасына қағаз парағын салмаңыз. Қағаздың жануы мүмкін.

8) Плитаның бетіне пышақ, шанышқы, қасық сияқты металл заттарды қоймаңыз.

9) Жабдықты металл бетке орналастырмаңыз.

10) Қуаттаушы шоғырсымы немесе ашасы зақымданған индукциялық плитаны пайдалануға тыйым салынады. Оны алмастыру үшін арнайы мамандандырылған сервистік орталыққа жүгініңіз. Қуаттаушы шоғырсымының және ашасының зақымдарының жоқтығын үнемі тексеріп отырыңыз. Жабдықты жөндеу жұмыстарын тек маман ғана атқара алады.

11) Плитада жабық консервілік бәңкелерді қыздырмаңыз, себебі олардың атылуы мүмкін.

12) Электрлік шоғырсымның жабдықтың ыстық бетіне жанасуына жол бермеңіз.

13) Индукциялық плитаны ғимараттан тыс жерде пайдаланбаңыз.

14) Индукциялық плитаға қойып бос ыдысты қыздырмаңыз.

15) Ауыстырғыштар, бейімдеуіштер мен ұзартқыштарды және қосарланған розеткаларды пайдаланбауды ұсынамыз.

16) Пайдаланған соң индукциялық плитаны желіден розеткадан ашаны ажырата отырып сөндіріңіз. Осы кезде шоғырсымнан тартуға тыйым салынады, үнемі құрғақ қолмен ашадан ұстап суырыңыз.

17) Қосулы индукциялық плитаны қараусыз қалдырмаңыз.

18) Балалардың қаптама материалдарымен ойнауына жол бермеңіз (әсіресе полимерлік үлбірмен). Қаптамасын ішінен жабдық алынған соң бірден лақтырыңыз.

19) Жұмыс барысында қыш бетіне магниттенетін заттарды салмаңыз, мысалы несиелік карталар, радиоқабылдауыштар, теледидар және кассеталар.

20) Қыш бетіне плита сөндірілген соң бірден жанаспаңыз. Плитаның өзінің тағам дайындау барысында қызатындығын ескеру керек, оның бетінде тұрған ыстық ыдыс та плитаны қыздырады.

21) Индукциялық плитаны сөндірген соң желдеткіш тағы да біршама уақыт

бойы жұмыс жасап тұрады.

22) Кардионталандырғышы бар тұлғалардың плитаның жұмыс бетінен кемінде 60 см. қашықтықта болуы керек.

23) Индукциялық плита тек тұрмыстық қолданысқа арналған. Оны коммерциялық және өнеркәсіптік мақсатта пайдалануға тыйым салынған.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жабдықты жұмыс барысында орнынан ауыстырмаңыз.

ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН ЫДЫС

Индукциялық плитаның жұмысының дұрыс болуы үшін ыдыстың түбінің айқын ферромагниттік сипаты болуы керек. Үйдегі табалардың және қазанның осындай плитаға жарамды екендігін тексеру үшін оған магнитты жақындату керек: егер магниттелетін болса – жарамды болып табылады. Барлық ыдыстың диаметрінің 12 см. және түбінің тегіс болуы керек.

Үйлесімді ыдыс:



Эмальданған қазан

Болат немесе эмальданған шөйнек

Шойын тегенш

Темір тегеш

Сабы бар терең таба

Даттанбайтын болат қазан

Темір қазан

Үйлеспейтін ыдыс:



Доғал түбі бар қазандар

Алюминий және мыс шөйнектер

Түбінің диаметрі 12 см. кем ыдыс

Аяғы бар қазан

Қыш қазан

Ыстыққа төзімді болат қазан



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плита ыдыстың материалы плитаға келмейтін болса жабдық іске қосылмайды.

Индукциялық плита жұмысы барысындағы шу.

Тағам әзірлеу барысында гуіл пайда болады. Егер ыдыс бос болса туындайды. Ыдысқа су құятын болсаңыз немесе өнім салатын болсаңыз гуіл жойылады.

Тағам әзірлеу барысында шытыр пайда болады. Бұл қабаттары әр түрлі материалдардан жасалған ыдыстан шығады. Ол әр түрлі материалдардың беттесетін жерінде пайда болатын діріл салдарынан туындайды. Оның өнімнің мөлшері мен түріне байланысты өзгеруі мүмкін.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

1. Жабдық пен барлық аксессуарларын қаптамалық материалдардан босатыңыз.
2. Жабдықты тегіс, құрғақ бетке, қабырға мен басқа заттардан кемінде 10 см. қашықтықта орналастырыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ыдыстың тағам дайындау барысында плита бетінде қозғалуына жол бермеу үшін индукциялық плитаны тегіс, көлденең бетке орналастырыңыз.

3. Жабдықты электр желісіне қосу алдында жабдықта көрсетілген кернеудің Сіздің үйдегі электр желісінің шамасына сай екендігіне көз жеткізіңіз (220 В, 50 Гц).



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Индукциялық плитан және ашалы шоғырсымды суға салмаңыз. Плитаның аталған бөліктеріне су тиген болса мұқият кептіріңіз. Жабдықты пайдалану алдында электр желісіне қосылатын бөліктерінде ылғалдың жоқ екендігіне көз жеткізіңіз.

ЖАБДЫҚТЫҢ ҚҰРЫЛЫСЫ

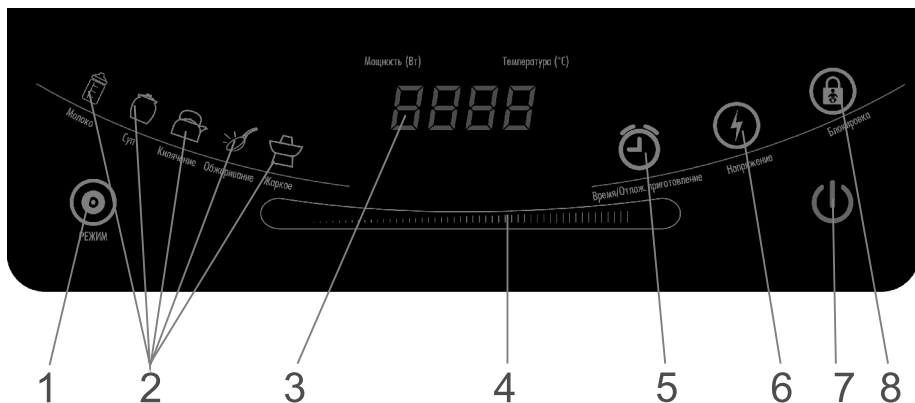


- 1) Жұмыстық беті
- 2) Басқару тақтасы
- 3) Плитаның қаңқасы

ЖҰМЫС РЕТІ

- Қуаттаушы шоғырсымның ашасын электр желісінің розеткасына сұғыңыз;
- Дисплейде «---» көрінеді;
- Өнімдер салынған тиісті түрдегі ыдысты плитаның ортасына орналастырыңыз;
- ҚОС./СӨНД. бастырмасын басыңыз, қуаттауыш индикатор жанады;
- Жабдық күту тәртіптемесінде болады;
- Дтағам дайындау үшін қажетті жұмыс тәртіптемесін таңдап алыңыз;
- Пайдалану аяқталған соң «ҚОС./СӨНД.» бастырмасын плитаны сөндіру үшін басыңыз.
- Жабдықты желіден ажыратыңыз.

IS-12P ҮЛГІЛІ ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПЛИТАНЫ БАСҚАРУ



- 1) Дайындау тәртіптемесін таңдау бастырмасы;
- 2) Дайындау тәртіптемелерінің жарықтық индикаторлары;
- 3) LED-дисплей;
- 4) Сенсорлық реттеуіш;
- 5) Дайындау уақытын қалыптастыру бастырмасы/дайындауды кейінгі қалдыру бастырмасы;
- 6) Электр желісі кернеуінің бастырмасы;
- 7) Индукциялық плитаны қосу/сөндіру бастырмасы;
- 8) Басқару тақтасын блоктау бастырмасы.

Стандартты дайындау тәртіптемелері:

1. «Сүт» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып, тағам дайындау бастырмасының (1) көмегімен «Сүт» тәртіптемесін пайдаланыңыз, «Сүт» индикаторы жанады, сол кезде плита жұмыстық тәртіптемеге ауысады. 20 минуттан соң плита автоматты түрде сөнеді. Тиісті температура (90°C) және қуаттылық (300 Вт) автоматты түрде қалыптастырылады және ол реттелмейді.

2. «Көже» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып, тағам дайындау бастырмасының (1) көмегімен «Көже» тәртіптемесін пайдаланыңыз, «Көже» индикаторы жанады, сол кезде плита жұмыстық тәртіптемеге ауысады. 2 сағаттан соң плита автоматты түрде сөнеді. Тиісті температура (220°C) және қуаттылық (1600 Вт) автоматты түрде қалыптастырылады және ол реттелмейді.

3. «Қайнату» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып, тағам дайындау бастырмасының (1) көмегімен «Қайнату» тәртіптемесін пайдаланыңыз, «Қайнату» индикаторы жанады, сол кезде плита жұмыстық тәртіптемеге ауысады. 12 минуттан соң плита автоматты түрде сөнеді. Тиісті температура (240°C) және қуаттылық (1800 Вт) автоматты түрде қалыптастырылады және ол реттелмейді.

4. «Қуыру» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып, тағам дайындау бастырмасының (1) көмегімен «Қуыру» тәртіптемесін пайдаланыңыз, «Қуыру» индикаторы жанады, сол кезде плита жұмыстық тәртіптемеге ауысады. Сенсорлық реттеуіштің (4) көмегімен тағам дайындау үшін қажетті температураны қалыптастырыңыз (минималды қыздыру температурасы - 60°C, максималды қыздыру температурасы 280°C). Сондай-ақ Сіз тағам дайындау уақытын реттеу бастырмасын (5) басу арқылы уақытты қалыптастыра аласыз. Қажетті уақытты сенсорлық реттеуішті (4) пайдалану арқылы қалыптастырыңыз. Максималды тағам дайындау уақыты 4 сағат.

5. «Қуырдақ» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып, тағам дайындау бастырмасының (1) көмегімен «Қуырдақ» тәртіптемесін пайдаланыңыз, «Қуырдақ» индикаторы жанады, сол кезде плита жұмыстық тәртіптемеге ауысады. Сенсорлық реттеуіштің (4) көмегімен тағам дайындау үшін қажетті плита қуаттылығын қалыптастырыңыз (минималды тұтынылатын қуат-120 Вт, максималды тұтынылатын қуат-2000 Вт). Сондай-ақ Сіз тағам дайындау уақытын реттеу бастырмасын (5) басу арқылы уақытты қалыптастыра аласыз. Қажетті уақытты сенсорлық реттеуішті (4) пайдалану арқылы қалыптастырыңыз. Максималды тағам дайындау уақыты 4 сағат.

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫН БЛОКТАУ

Индукциялық плитаның басқару тақтасын блоктау үшін «Блоктау» (8) бастырмасын басыңыз.

ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫН КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ

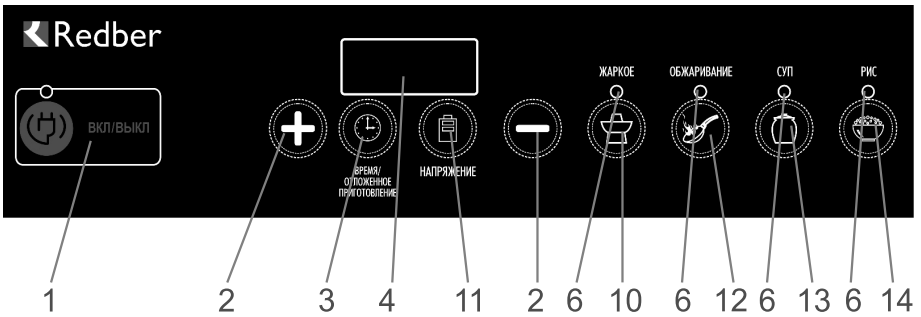
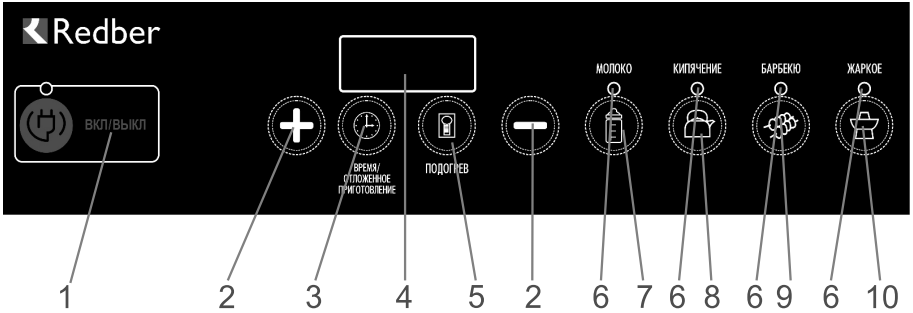
Тағам дайындау уақытын кейінге қалдыру тәртіптемесі тек қана автоматты тәртіптер үшін қолданылады («Сүт», «Көже», «Қайнату»). Автоматты түрде тағам дайындау бағдарламасының басталу уақытын қалыптастыруға мүмкіндік береді. Максималды кейінге қалдыру уақыты - 24 сағат.

Автоматты түрде тағам дайындау бағдарламаларының біріне сай келетін бастырмалардың біреуін басыңыз («Сүт», «Көже», «Қайнату»). «Уақыт/Дайындауды кейінге қалдыру» (5) бастырмасын басыңыз. Сенсорлық реттеуіштің көмегімен тағамды дайындауды кейінге қалдыру уақытын қалыптастырыңыз (4). Уақыт қалыптастырылған соң кері санақ басталады, содан таңдалған бағдарлама іске қосылады.

ЭЛЕКТРЛІК ЖЕЛІ КЕРНЕУІНІҢ БАСТЫРМАСЫ

Егер сіз желідегі кернеудің қандай екенін білгіңіз келсе немесе тағам дайындау уақытына қанша қуат жұмсағанды білгіңіз келсе осы бастырма Сізге қажет болады. Осы қызметті бастырманы бір басқанда Сіз тағам дайындау басталғаннан бері қанша қуаттың жұмсалғандығын біле аласыз, мысалы «0.15» Келілік ват/сағатына, қосарлап басқанда кернеу көрсетіледі, мысалы «224V».

IS-20 ҮЛГІЛІ ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПЛИТАНЫ БАСҚАРУ



- 1) Индукциялық плитаны қосу/сөндіру бастырмасы;
- 2) Дайындау параметрлерін реттеу бастырмасы;
- 3) Дайындау уақытын қалыптастыру бастырмасы/ тағам дайындауды кейінгі қалдыруды қалыптастыру бастырмасы;
- 4) LED-дисплей;
- 5) «Қыздыру» тәртіптемесі;
- 6) Таңдалған тәртіптердің жарықтық индикаторлары;
- 7) «Сүт» тәртіптемесі;
- 8) «Қайнату» тәртіптемесі;
- 9) «Барбекю» тәртіптемесі;
- 10) «Қуырдақ» тәртіптемесі;
- 11) Электр желісінің кернеуінің бастырмасы және;
- 12) «Қуыру» тәртіптемесі;
- 13) «Көже» тәртіптемесі;
- 14) «Күріш» тәртіптемесі.

Стандартты дайындау тәртіптемелері:

1. «Қыздыру» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып, тағам дайындаудың «Қыздыру» (5) бастырмасын басыңыз, сол кезде плита жұмыстық тәртіптемеге ауысады. 2 сағаттан соң плита автоматты түрде сөнеді. Тиісті температура (60°C) және қуаттылық (120 Вт) автоматты түрде қалыптастырылады және ол реттелмейді.

2. «Сүт» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып, тағам дайындаудың «Сүт» (6) бастырмасын басыңыз, сол кезде плита жұмыстық тәртіптемеге ауысады. 20 минуттан соң плита автоматты түрде сөнеді. Тиісті температура (90°C) және қуаттылық (300 Вт) автоматты түрде қалыптастырылады және ол реттелмейді.

3. «Қайнату» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып, тағам дайындау бастырмасының (8) көмегімен «Қайнату» тәртіптемесін пайдаланыңыз, «Қайнату» индикаторы жанады, сол кезде плита жұмыстық тәртіптемеге ауысады. 12 минуттан соң плита автоматты түрде сөнеді. Тиісті температура (240°C) және қуаттылық (1800 Вт) автоматты түрде қалыптастырылады және ол реттелмейді.

4. «Барбекю» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып «Барбекю» (9) тәртіптемесін таңдап алыңыз, «Барбекю» (6) индикаторы жанады. Тағам дайындау параметрлерін реттеу бастырмасының көмегімен (2) таға дайындау үшін қажетті температураны қалыптастырыңыз (минималды қыздыру температурасы -60°C, максималды қыздыру температурасы -280°C). Сондай-ақ Сіз тағам дайындау уақытын реттеу бастырмасын (3) басу арқылы уақытты қалыптастыра аласыз. Қажетті уақытты сенсорлық реттеуішті (2) пайдалану арқылы қалыптастырыңыз.

5. «Қуырдақ» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып, тағам «Қуырдақ» (10) тәртіптемесін пайдаланыңыз, «Қуырдақ» (6) индикаторы жанады, сол кезде плита жұмыстық тәртіптемеге ауысады. Тағам дайындау параметрлерін реттеу бастырмасының көмегімен (2) плитаның қажетті қуаттылығын қалыптастырыңыз (минималды тұтынылатын қуат-120 Вт, максималды тұтынылатын қуат-2000 Вт). Сондай-ақ Сіз тағам дайындау уақытын реттеу бастырмасын (3) басу арқылы уақытты қалыптастыра аласыз. Қажетті уақытты сенсорлық реттеуішті (2) пайдалану арқылы қалыптастырыңыз.

6. «Қуыру» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып, тағам «Қуыру» (12) тәртіптемесін пайдаланыңыз, «Қуыру» (6) индикаторы жанады, сол кезде плита жұмыстық тәртіптемеге ауысады. Тағам дайындау параметрлерін реттеу

бастырмасының көмегімен (2) плитаның қажетті қуаттылығын қалыптастырыңыз (минималды тұтынылатын қуат-120 Вт, максималды тұтынылатын қуат-2000 Вт). Сондай-ақ Сіз тағам дайындау уақытын реттеу бастырмасын (3) басу арқылы уақытты қалыптастыра аласыз. Қажетті уақытты сенсорлық реттеуішті (2) пайдалану арқылы қалыптастырыңыз.

7. «Көже» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып «Көже» (13) тәртіптемесін пайдаланыңыз, «Көже» (6) индикаторы жанады, сол кезде плита жұмыстық тәртіптемеге ауысады. 2 сағаттан соң плита автоматты түрде сөнеді. Тиісті температура (220°C) және қуаттылық (1600 Вт) автоматты түрде қалыптастырылады және ол реттелмейді.

8. «Күріш» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қоса отырып «Көже» (14) тәртіптемесін пайдаланыңыз, «Көже» (6) индикаторы жанады, сол кезде плита жұмыстық тәртіптемеге ауысады. 40 минуттан соң плита автоматты түрде сөнеді. Тиісті температура (1600°C) және қуаттылық (1000 Вт) автоматты түрде қалыптастырылады және ол реттелмейді.

ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫН КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ

Тағам дайындау уақытын кейінге қалдыру тәртіптемесі тек қана автоматты тәртіптер үшін қолданылады («Қыздыру» «Сүт», «Қайнату», «Көже», «Күріш»). Автоматты түрде тағам дайындау бағдарламасының басталу уақытын қалыптастыруға мүмкіндік береді. Максималды кейінге қалдыру уақыты - 24 сағат.

Автоматты түрде тағам дайындау бағдарламаларының біріне сай келетін бастырмалардың біреуін басыңыз («Қыздыру» «Сүт», «Қайнату», «Көже», «Күріш»). «Уақыт/Дайындауды кейінге қалдыру» бастырмасын басыңыз. Тағамды дайындауды кейінге қалдыру уақытын «+» немесе «-» бастырмаларының көмегімен қалыптастырыңыз, тағам дайындау уақыты 10 минутқа әр басқан сайын өзгеретін болады. Уақыт қалыптастырылған соң кері санақ басталады, содан таңдалған бағдарлама іске қосылады.

ЭЛЕКТРЛІК ЖЕЛІ КЕРНЕУІНІҢ БАСТЫРМАСЫ

Егер сіз желідегі кернеудің қандай екенін білгіңіз келсе немесе тағам дайындау уақытына қанша қуат жұмсағанды білгіңіз келсе осы бастырма Сізге қажет болады. осы қызметті бастырманы бір басқанда Сіз тағам дайындау басталғаннан бері қанша қуаттың жұмсалғандығын біле аласыз, мысалы «0.15» Келілік ват/сағатына, қосарлап басқанда кернеу көрсетіледі, мысалы «224V».

КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАРТУ

1. Жабдықты әр қолданыстан соң тазартыңыз.
2. Тазарту алдында жабдықты электр желісінен ажыратыңыз, жабдық толық сөнгенше күтіңіз.
3. Қыш бетін ылғалды шүберекпен, жуғыш құрал көмңмен сүртіңіз. Абразивтік заттарды пайдаланбаңыз.
4. Плитаның түсінің өзгеруі мен дақтардың пайда болуы тағам дайындау үшін лас қазан мен таба қолданылса байқалады.



НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Ешқашан плитаға су құймаңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ*

Үлгісі	Номиналды кернеуі, В/Гц	Қыздыру бетінің көлемі, мм	Қуаттылығы, Вт	Максималды тағам дайындау температурасы, °С	Қаптаманың габариттік өлшемдері, мм.	Таза салмағы, артық емес, келі
IS-12P	220/50	270x270	2000	280	330x420x175	3,7
IS-20		280x280	2000	280	650x410x105	5,3
		280x280	2000			

*Дайындаушы осы нұсқаулықта көрсетілмеген техникалық өзгерістерді жабдыққа енгізуге құқылы, егер олар жабдықтың жұмысқа қабілеттілігі мен негізгі техникалық сипаттамаларына айтарлықтай өзгеріс жасамайтын болса.

ТАСЫМАЛДАУ, САҚТАУ ЖӘНЕ ЖОЮ

1. Жүктің тұтастығын қамтамасыз ете алаты, көліктің сол түрімен тасымалдау ережелеріне сай тасымалдауды ашық және жабық көлік құралдарының барлық түрлерімен тасуға болады. Тасымалдаушы құралға орналастыру әдісі тасымалдау барысында олардың қозғалуына жол бермеуі керек.
2. Сақтау алдында жабдықтың электр желісінен ажыратылғандығына және толық суығандығына көз жеткізіңіз.
3. Жабдықты салқын, балалардың қолы жетпейтін құрғақ жерде сақтаңыз.
4. Жабдықты тұрмыстық қалдықтардан жеке, Сіздің аймақтағы қалдықтарды пақтырталаптарына сай жою керек.



ТОПТАМАЛЫҚ НӨМІРІ

Топтамалық нөмірі жабдықта көрсетілген (жабдықтың артындағы кестені қараңыз).

Топтамалық нөмірдің үлгісі:

Дайындалған жылы

Дайындалған айы

Жабдықтың реттік нөмірі

2010 02 0123

ЫҚТИМАЛ АҚАУЛАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ АМАЛДАРЫНЫҢ ТІЗІМІ

Индукциялық плитаның беті жабдықтың жұмысын тестілейтін микропроцессормен жабдықталған. Ақаулар анықталған жағдайда индукциялық бет автоматты түрде сөнеді, ал дисплейде қателіктің коды көрсетіледі.

Қателіктің коды	Ықтимал себебі	Шешімі
E1	Тақтадағы температура қадағасының ақауы	Сервистік орталыққа жүгініңіз
E2	Термобөлшектің температураны өлшеу қадағасының ақауы	
E3	Желі кернеуі шамадан тыс	Жабдықты сөндіріңіз. Желідегі кернеу тұрақтанғанша күтіңіз.
E4	Желі кернеуі өте төмен	
E5	Тақтадағы температура қадағасының қысқа тұйықталуы орын алды. Бос қазанның қызуы өте жоғары температура қалыптастырады.	Беті суығанша бірнеше минут күтіңіз.
E6	Желдеткіш жарамсыз. Ауаға арналған кіріс немесе шығыс саңылаулары жабық.	Сервистік орталыққа жүгініңіз
E7	Қыздыру тақтасы нашар жалғанған. Электрлік тізбек жарамсыз.	Сервистік орталыққа жүгініңіз
E8	Плитада ыдыс жоқ, Плитаға жарамсыз материалдан дайындалған ыдыс қойылған.	Плитаға сай келетін материалдан дайындалған ыдысты қойыңыз.

У астатніх випадках прыбор неабходна здаваць у рамонтную майстэрню

ДАЙЫНДАУШЫНЫҢ КЕПІЛДІКТЕРІ

Дайындаушы жабдыққа сатылған күннен бастап 12 айға кепілдік береді, егер тұтынушы осы нұсқаулықта көрсетілген пайдалану және күту шарттарын сақтаған болса.

Қызмет мерзімі 3 жыл.

Индукциялық плитаның өндірістік кемшіліктері анықталған жағдайда сервистік орталыққа жүгіну керек, егер ол болмаса индукциялық плитаны сатқан дүкенге жүгіну керек.

Тұтынушының индукциялық платада анықтаған кемшіліктері кепілдік мерзімі бойында болса тегін жойылады (сервистік орталықтар арқылы).

Кепілдік түбіртектерінде дүкеннің мөрімен расталған сату күні болмаса кепілдік мерзімі индукциялық плата дайындалған күннен бастап саналады.

Индукциялық плитаны сатып ала отырып қолдану бойынша нұсқаулықта кепілдік түбіртегінің болуын тексеріңіз, ол кепілдік мерзімі бойынша индукциялық плитаны тегін жөндету құқығын береді. Кепілдік түбіртегін жоғалту тегін жөндету құқығынан айырады.

Кепілдік түбіртегін кепілдік жөндеу жұмыстарын атқаратын кәсіпорынның механигі ғана және Сіздің индукциялық платаңызда ақау болған жағдайда ғана ала алады. Механиктен кепілдік түбіртегін алғандығы туралы қолхат талап етіңіз.

Дайындаушы төменгі жағдайларда индукциялық плитаның істен шығуына кепілдік мерзімі бойы жауап бермейді:

- егер тұтынушы осы нұсқаулықта қарастырылған пайдалану және күту талаптарын сақтамаса;
- тасымалдаушы ұйым, болмаса пайдаланушы индукциялық плитаны ұқыпсыз сақтаса немесе тасымалдаса;
- индукциялық плата мақсатсыз қолданылған болса немесе коммерциялық ұйымдардың қолданысында болса;

Соған қоса:

- қабылдау туралы растама куәлік және кепілдік түбіртегі болмаса;
- пайдаланушы индукциялық плитаны өз бетімен бөлшектеген болса.

Дайындаушы кәсіпорынның кепілдік міндеттемелерін «Воткинский завод» Сауда үй» ААҚ «Фея» техникалық орталығы жүзеге асырады.

*427430, Удмуртия Республикасы, Воткинск қ., Бас пошта, 21-а/ж., тел.: (34145) 2-98-40,
e-mail: service@topol.ru*

www.redber.ru

Получить более подробную информацию о работе сервисных центров Вы сможете, посетив
официальный сайт ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»: www.redber.ru

Произведено по заказу ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»
Страна-изготовитель: КНР.

Юридический адрес: ОАО «Торговый дом «Воткинский завод», 427430, Россия, Удмуртская Республика, г. Воткинск, ул. Декабристов, д. 8.



ОАО Торговый дом
"ВОТКИНСКИЙ ЗАВОД"