



«Redber» IS-25



«Redber» IS-27

БЕЛ

Індукцыйныя пліткі «Redber»
КІРАЎНІЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ14-26

КАЗ

«Redber» Індукцыялық плита
ҚОЛДАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ27-38



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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Индукционная плитка	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 некомплектности 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

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 плитку, 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 плитки. Бумага может загореться.

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

9) Не устанавливайте прибор на металлической поверхности (духовка, холодильник и т.п.)

10) Запрещается использовать индукционную плитку с поврежденным шнуром питания или вилкой. Для его замены обратитесь в специализированный сервисный 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 плитку вне помещений.

14) Не нагревайте на индукционной плитке пустую посуду.

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

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

17) Не оставляйте включенную индукционную плитку 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 плитки. 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 находиться 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
сковородка 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.



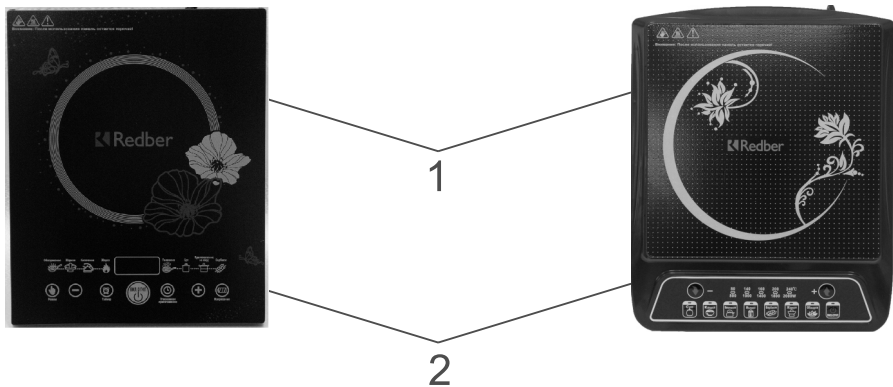
ВНИМАНИЕ! Во избежание перемещения посуды по поверхности плитки во время приготовления, устанавливайте индукционную плитку на ровную горизонтальную поверхность.

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

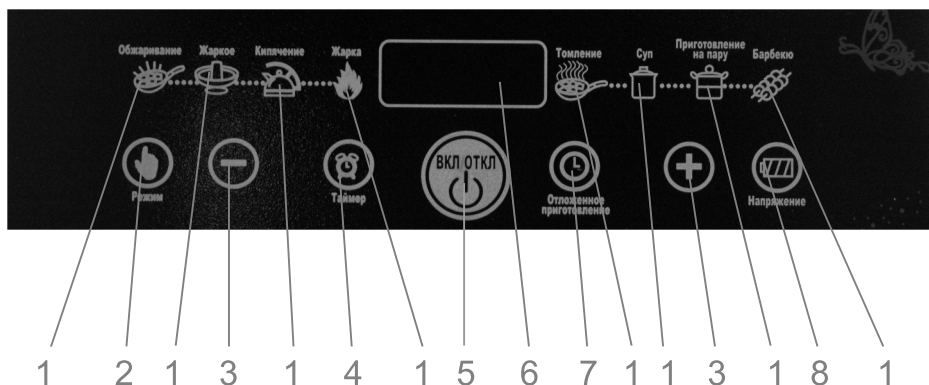


- 1) Рабочая поверхность
- 2) Панель управления

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети;
- На дисплее отобразится «---»;
- Установите соответствующую посуду с продуктами в центр плитки;
- 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 плитку;
- Отключите прибор от сети.

УПРАВЛЕНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТКОЙ МОДЕЛИ IS-25



- 1) Световые индикаторы режимов приготовления;
- 2) Кнопка выбора режима приготовления;
- 3) Кнопки регулировки параметров приготовления;
- 4) Кнопка установки времени приготовления;
- 5) Кнопка включения/выключения индукционной плитки;
- 6) LED-дисплей;
- 7) Кнопка установки отсрочки приготовления;
- 8) Кнопка напряжения электрической сети.

Стандартные режимы приготовления:

1. Режим «Обжаривание». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (2) выберите режим «Обжаривание», загорится индикатор «Обжаривание», и плитка перейдет в рабочий режим. При помощи кнопок регулировки параметров приготовления (3) установите необходимую температуру приготовления (минимальная температура нагрева - 80°C, максимальная температура нагрева - 320°C). Для того чтобы задать время приготовления, нажмите на кнопку установки времени приготовления (4). Регулируйте необходимое время используя кнопки регулировки параметров приготовления (3) (максимальное время работы плитки - 3 часа).

2. Режим «Жаркое». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (2) выберите режим «Жаркое», загорится индикатор «Жаркое», и плитка перейдет в рабочий режим. При помощи кнопок регулировки параметров приготовления (3) установите необходимую мощность плитки нажмите на «Кнопку установки мощности» (8) (минимальная температура нагрева - 200Вт, максимальная потребляемая мощность - 2200Вт). Для того чтобы задать время приготовления, нажмите на кнопку установки времени приготовления (4). Регулируйте необходимое время используя кнопки регулировки параметров приготовления (3) (максимальное время работы плитки - 3 часа).

3. Режим «Кипячение». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (2) выберите режим «Кипячение», загорится индикатор «Кипячение», и плитка перейдет в рабочий режим. Через 2 часа плитка автоматически отключится. Соответствующая мощность (2200 Вт) задается автоматически и не регулируется.

4. Режим «Жарка». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (2) выберите режим «Жарка», загорится индикатор «Жарка», и плитка перейдет в рабочий режим. При помощи кнопок регулировки параметров приготовления (3) установите необходимую мощность плитки нажмите на «Кнопку установки мощности» (8) (минимальная температура нагрева - 200Вт, максимальная потребляемая мощность - 2200Вт). Для того чтобы задать время приготовления, нажмите на кнопку установки времени приготовления (4). Регулируйте необходимое время используя кнопки регулировки параметров приготовления (3) (максимальное время работы плитки - 3 часа).

5. Режим «Томление». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (2) выберите режим «Томление», загорится индикатор «Томление», и плитка перейдет в рабочий режим. Через 2 часа плитка автоматически отключится. Соответствующая мощность (400 Вт) задается автоматически и не регулируется.

6. Режим «Суп». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (2) выберите режим «Суп», загорится индикатор «Суп», и плитка перейдет в рабочий режим. Через 2 часа плитка автоматически отключится. Соответ-

тствующая мощность (1000 Вт) задается автоматически и не регулируется.

7. Режим «Приготовление на пару». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (2) выберите режим «Приготовление на пару», загорится индикатор «Приготовление на пару», и плитка перейдет в рабочий режим. Через 2 часа плитка автоматически отключится. Соответствующая мощность (1300 Вт) задается автоматически и не регулируется.

8. Режим «Барбекю». Включив прибор в сеть, при помощи кнопки выбора режима приготовления (2) выберите режим «Барбекю», загорится индикатор «Барбекю», и плитка перейдет в рабочий режим. При помощи кнопок регулировки параметров приготовления (3) установите необходимую температуру приготовления (минимальная температура нагрева - 80°C, максимальная температура нагрева - 320°C). Для того чтобы задать время приготовления, нажмите на кнопку установки времени приготовления (4). Регулируйте необходимое время используя кнопки регулировки параметров приготовления (3) (максимальное время работы плитки - 3 часа).

ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ*

Функция отсрочки времени приготовления работает только для автоматических режимов («Кипячение», «Томление», «Суп», «Приготовление на пару»). Позволяет задавать время начала автоматических программ приготовления. Минимальное время отсрочки 30мин. Максимальное время отсрочки - 24 часа.

Нажмите кнопку «Отложенное приготовление» (7). Установите необходимую отсрочку приготовления с помощью кнопок регулировки параметров приготовления (3). После того как установите время, нажмите одну из кнопок, соответствующих автоматическим программам приготовления («Кипячение», «Томление», «Суп», «Приготовление на пару»). Начнется обратный отсчет, а затем запустится выбранная программа.

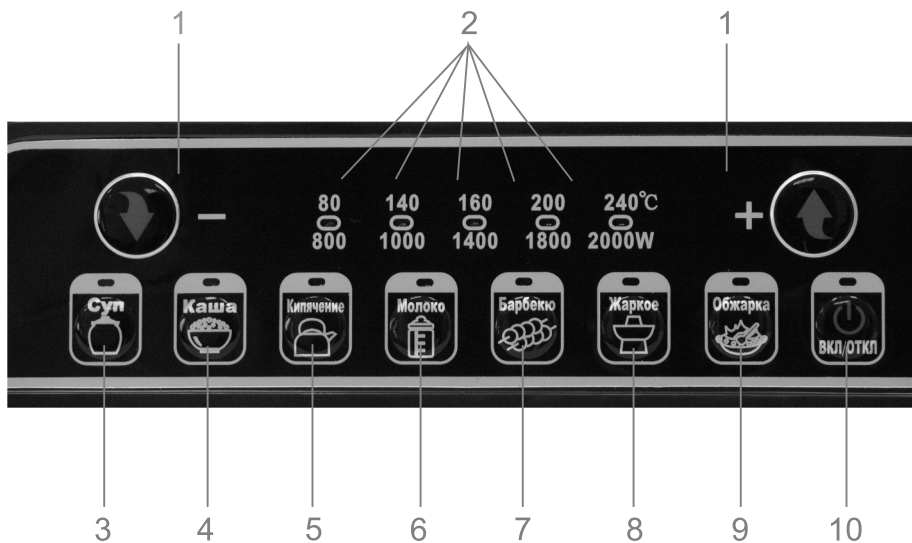
КНОПКА НАПРЯЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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».

ТАЙМЕР

Для установки времени приготовления на inductionной плиты нажмите кнопку «Таймер» установите необходимое время приготовления (максимальное возможное время установки 3 часа).

УПРАВЛЕНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТКОЙ МОДЕЛИ IS-27



- 1) Кнопки регулировки параметров приготовления;
- 2) Световые индикаторы параметров приготовления;
- 3) Режим «Суп»;
- 4) Режим «Каша»;
- 5) Режим «Кипячение»;
- 6) Режим «Молоко»;
- 7) Режим «Барбекю»;
- 8) Режим «Жаркое»;
- 9) Режим «Обжарка»;
- 10) Кнопка включения/выключения индукционной плитки.

Стандартные режимы приготовления:

1. Режим «Суп». Включив прибор в сеть, выберите режим «Суп» (3), загорится индикатор «Суп», и плитка перейдет в рабочий режим. Соответствующие температура (200°C) и мощность (1800 Вт) задаются автоматически и не регулируется.

2. Режим «Каша». Включив прибор в сеть, выберите режим «Каша» (4), загорится индикатор «Каша», и плитка перейдет в рабочий режим. Соответствующие температура (140°C) и мощность (1000 Вт) задаются автоматически и не регулируется.

3. Режим «Кипячение». Включив прибор в сеть, выберите режим «Кипячение» (5), загорится индикатор «Кипячение», и плитка перейдет в рабочий режим. Соответствующие температура (240°C) и мощность (2000 Вт) задаются автоматически и не регулируется.

4. Режим «Молоко». Включив прибор в сеть, выберите режим «Молоко» (6), загорится индикатор «Молоко», и плитка перейдет в рабочий режим. Соответствующие температура (80°C) и мощность (800 Вт) задаются автоматически и не регулируется.

5. Режим «Барбекю». Включив прибор в сеть, выберите режим «Барбекю» (7), загорится индикатор «Барбекю», и плитка перейдет в рабочий режим. При помощи кнопок регулировки параметров приготовления (1) установите необходимую температуру приготовления (максимальная температура нагрева - 240°C) или мощность (максимальная мощность плитки - 2000 Вт). Загорится соответствующий индикатор параметров приготовления (2).

6. Режим «Жаркое». Включив прибор в сеть, выберите режим «Жаркое» (8), загорится индикатор «Жаркое», и плитка перейдет в рабочий режим. При помощи кнопок регулировки параметров приготовления (1) установите необходимую температуру приготовления (максимальная температура нагрева - 240°C) или мощность (максимальная мощность плитки - 2000 Вт). Загорится соответствующий индикатор параметров приготовления (2).

7. Режим «Обжарка». Включив прибор в сеть, выберите режим «Обжарка» (9), загорится индикатор «Обжарка», и плитка перейдет в рабочий режим. При помощи кнопок регулировки параметров приготовления (1) установите необходимую температуру приготовления (максимальная температура нагрева - 240°C) или мощность (максимальная мощность плитки - 2000 Вт). Загорится соответствующий индикатор параметров приготовления (2).

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	Диаметр нагревательной поверхности, мм	Мощность, Вт	Максимальная температура приготовления, °С	Габариты упаковки, мм.	Масса нетто не более, кг.
IS-25	220/50	160	2200	320	320x395x86	2,4
IS-27		160	2000	240	315x385x86	2,3

*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

Наименование возможных неисправностей	Возможные причины	Метод устранения
Индукционная плита не работает или при включении не горит индикатор	Устройство не подключено к электросети.	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку электросети.
Индикаторы включения на панели управления горят, но нагрев не происходит	Материал, из которой изготовлена посуда, не подходит для плиты. Диаметр дна используемой посуды менее 12см.	Замените посуду рекомендуемую в разделе “Посуда для использования”.
Во время приготовления нагрев прекратился	Вентиляционное отверстие заблокировано посторонними предметами.	Проверьте вентиляционные отверстия. При необходимости освободите их от посторонних предметов. При необходимости, установите дополнительное время приготовления.
	Установленное время приготовления истекло*.	При необходимости, установите дополнительное время приготовления*.

В остальных случаях прибор необходимо сдавать в ремонтную мастерскую

* Только для модели IS-25

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЕ ДЛЯ МОД IS-25

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	Метод устранения
E0	На плите нет посуды. На плиту установлена посуда из неподходящего материала	Поставьте на плиту посуду из соответствующего материала
E1	Неисправность датчика температуры на панели	Обратитесь в сервисный центр
E2	Неисправность датчика измерения температуры термозлемента	
E3	Произошло короткое замыкание датчика температуры на панели.	Подождите несколько минут, пока поверхность остынет
E4	Напряжение сети слишком высокое	Выключите прибор. Дождитесь, пока напряжение в сети стабилизируется
E5	Напряжение сети слишком низкое	

В остальных случаях прибор необходимо сдавать в ремонтную мастерскую

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

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

Образец серийного номера: **2010 02 0123**

год изготовления — 2010
 месяц изготовления — 02
 порядковый номер изделия — 0123

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 (сервисные центры).

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 также:
- при отсутствии свидетельства о приёмке 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>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 штампаў 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.

4) Не выкарыстоўвайце адначасова з індукцыйнай пліткай некалькі

энергаёмістых 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. Рамонт 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 гарчай 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 разетак.

16) Пасля выкарыстання адключайце індукцыйную плітку ад сеткі, выняўшы вілку з разеткі. 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 дакранаўцеся 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 кардыёстмулятарамі 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 правесці, ці падыходзяць наяўныя ў хаце савародкі 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

Чыгуны
кацялок

Жалезны
кацялок

Глыбокая
савародка 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
ножах

Керамічныя
каструлі

Жароустойчивая
стэкланная
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.

ПАДРЫХОЎКА 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.



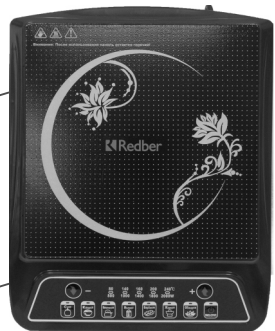
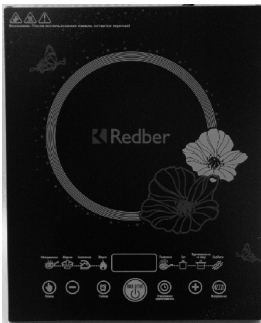
УВАГА! Каб пазбегнуць перамяшчэння посуду па паверхні пліткі падчас прыгатавання, устанавівайце індукцыйную плітку на роўную гарызантальную паверхню.

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

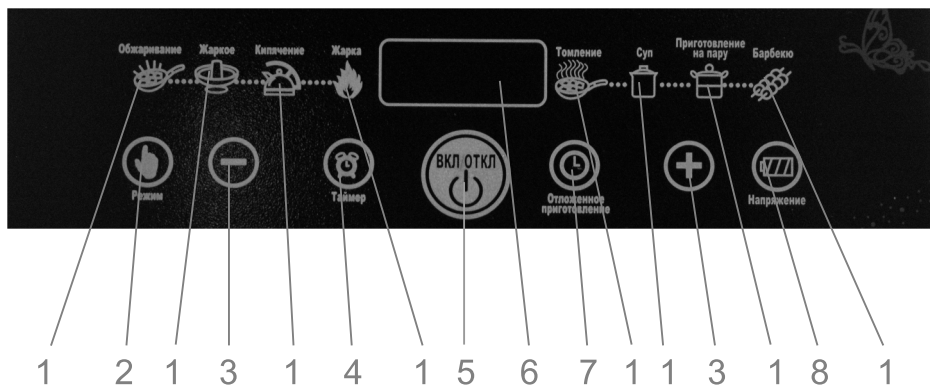
2

- 1) Працоўная паверхня
- 2) Панэль кіравання

ПАРАДАК ПРАЦЫ

- Устаўце відэлец шнура харчавання ў разетку электрасеткі;
- На дысплей 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-25



- 1) Светлавя індыкатары рэжымаў падрыхтоўкі;
- 2) Кнопка выбару рэжыму падрыхтоўкі;
- 3) Кнопкі рэгулявання параметраў падрыхтоўкі;
- 4) Кнопка ўстаноўкі часу падрыхтоўкі;
- 5) Кнопка ўключэння / выключэння індукцыйнай пліткі;
- 6) LED-дысплей;
- 7) Кнопка ўстаноўкі адтэрміноўкі прыгатавання;
- 8) Кнопка напружання электрычнай сеткі.

Стандартныя рэжымы падрыхтоўкі:

1. Рэжым «Абсмажванне». Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару рэжыму падрыхтоўкі (2) выбярыце рэжым «Абсмажванне», загарыцца індыкатар «Абсмажванне», і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Пры дапамозе кнопак рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (3) ўстанавіце неабходную тэмпературу падрыхтоўкі (мінімальная тэмпература нагрэву - 80 ° С, максімальная тэмпература нагрэву - 320 ° С). Для таго каб задаць час падрыхтоўкі, націсніце на кнопку ўстаноўкі часу падрыхтоўкі (4). Рэгулюйце неабходны час выкарыстоўваючы кнопкі рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (3) (максімальны час працы пліткі – 3 гадзіны).

2. Рэжым «Гарачае». Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару рэжыму падрыхтоўкі (2) выбярыце рэжым «Гарачае», загарыцца індыкатар «Гарачае», і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Пры дапамозе кнопак рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (3) ўстанавіце неабходную магутнасць пліткі, націсніце на «Кнопку ўстаноўкі магутнасці» (8) (мінімальная тэмпература нагрэву - 200Вт, максімальная спажываная магутнасць - 2200Вт). Для таго каб задаць час падрыхтоўкі, націсніце на кнопку ўстаноўкі часу падрыхтоўкі (4). Рэгулюйце неабходны час выкарыстоўваючы кнопкі рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (3) (максімальны час працы пліткі – 3 гадзіны).

3. Рэжым "Кіпячэнне". Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару рэжыму падрыхтоўкі (2) выбярыце рэжым "Кіпячэнне", загарыцца індыкатар "Кіпячэнне", і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Праз 2 гадзіны плітка аўтаматычна адключыцца. Адпаведная магутнасць (2200 Вт) задаецца аўтаматычна і не рэгулюецца.

4. Рэжым «Смажэнне». Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару рэжыму падрыхтоўкі (2) выбярыце рэжым «Смажэнне», загарыцца індыкатар «Смажэнне», і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Пры дапамозе кнопак рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (3) ўстанавіце неабходную магутнасць пліткі націсніце на «Кнопку ўстаноўкі магутнасці» (8) (мінімальная тэмпература нагрэву - 200Вт, максімальная спажываная магутнасць - 2200Вт). Для таго каб задаць час падрыхтоўкі, націсніце на кнопку ўстаноўкі часу падрыхтоўкі (4). Рэгулюйце неабходны час выкарыстоўваючы кнопкі рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (3) (максімальны час працы пліткі - 3 гадзіны).

5. Рэжым «Знемажэнне». Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару рэжыму падрыхтоўкі (2) выбярыце рэжым «Знемажэнне», загарыцца індыкатар «Знемажэнне», і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Праз 2 гадзіны плітка аўтаматычна адключыцца. Адпаведная магутнасць (400 Вт) задаецца аўтаматычна і не рэгулюецца.

6. Рэжым «Суп». Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару

рэжыму падрыхтоўкі (2) выбярыце рэжым «Суп», загарыцца індыкатар «Суп», і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Праз 2 гадзіны плітка аўтаматычна адключыцца. Адпаведная магутнасць (1000 Вт) задаецца аўтаматычна і не рэгулюецца.

7. Рэжым «Падрыхтоўка на пары». Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару рэжыму падрыхтоўкі (2) выбярыце рэжым «Падрыхтоўка на пары», загарыцца індыкатар «Падрыхтоўка на пары», і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Праз 2 гадзіны плітка аўтаматычна адключыцца. Адпаведная магутнасць (1300 Вт) задаецца аўтаматычна і не рэгулюецца.

8. Рэжым «Барбекю». Уключыўшы прыбор ў сетку, пры дапамозе кнопкі выбару рэжыму падрыхтоўкі (2) выбярыце рэжым «Барбекю», загарыцца індыкатар «Барбекю», і плітка пяройдзе ў працоўны рэжым. Пры дапамозе кнопак рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (3) ўстанавіце неабходную тэмпературу падрыхтоўкі (мінімальная тэмпература нагрэву- 80 ° С, максімальная тэмпература нагрэву- 320 ° С). Для таго каб задаць час падрыхтоўкі, націсніце на кнопку ўстаноўкі часу падрыхтоўкі (4). Рэгулюйце неабходны час выкарыстоўваючы кнопкі рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (3) (максімальны час працы пліткі- 3 гадзіны).

АДТЭРМІНОЎКА ЧАСУ ПРЫГАТАВАННЯ

Функцыя адтэрміноўкі часу падрыхтоўкі працуе толькі для аўтаматычных рэжымаў («Кіпячэнне», «Знемажэнне», «Суп», «Падрыхтоўка на пары»). Дазваляе задаваць час пачатку аўтаматычных праграм падрыхтоўкі. Мінімальны час адтэрміноўкі 30 хвілін. Максімальны час адтэрміноўкі- 24 гадзіны.

Націсніце кнопку «Адкладзеная падрыхтоўка» (7). Усталюйце неабходную адтэрміноўку прыгатавання з дапамогай кнопак рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (3). Пасля таго як ўсталюецца час, націсніце адну з кнопак, адпаведных аўтаматычным праграмам падрыхтоўкі («Кіпячэнне», «Знемажэнне», «Суп», «Падрыхтоўка на пары»). Пачнецца зваротны адлік, а затым запусціцца выбраная праграма.

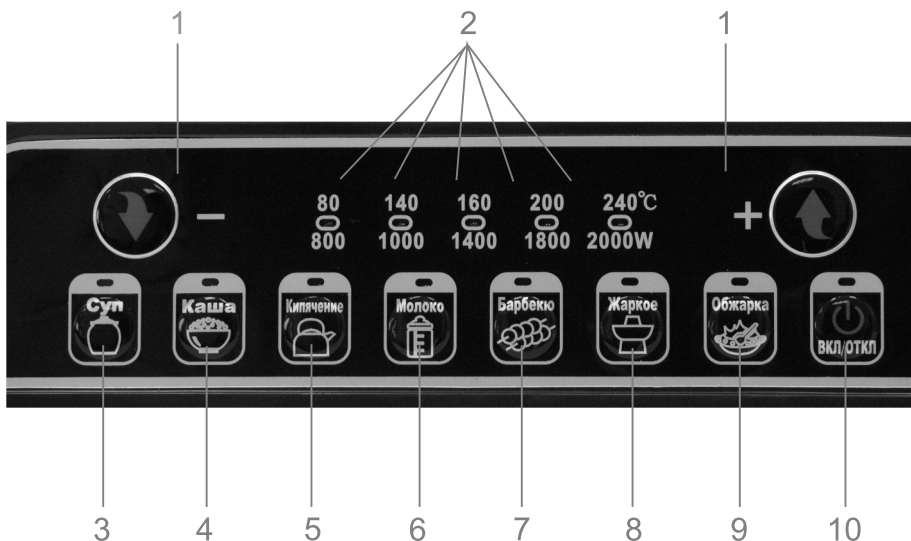
КНОПКА НАПРУЖАННЯ ЭЛЕКТРЫЧНАЙ СЕТКІ

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».

ТАЙМЕР

Для ўстаноўкі часу падрыхтоўкі на індукцыйнай пліце націсніце кнопку "Таймер" ўстанавіце неабходны час падрыхтоўкі (максімальны магчымы час ўстаноўкі 3 гадзіны).

КІРАВАННЕ ІНДУКЦЫЙНАЙ ПЛІТКІ МАДЭЛІ IS-27



- 1) Кнопкі рэгулявання параметраў падрыхтоўкі;
- 2) Светлавыя індыкатары параметраў падрыхтоўкі;
- 3) Рэжым «Суп»;
- 4) Рэжым «Каша»;
- 5) Рэжым «Кіпячэнне»;
- 6) Рэжым «Малако»;
- 7) Рэжым «Барбекю»;
- 8) Рэжым «Гарчае»;
- 9) Режим «Абжарка»;
- 10) Кнопка ўключэння / выключэння індукцыйнай пліткі.

Стандартныя рэжымы падрыхтоўкі:

1. Рэжым «Суп». Уключыўшы прыбор ў сетку, Выбярыце рэжым «Суп» (3), загарыцца індыкатар «Суп», і плітка пярэйдзе ў працоўны рэжым. Аднаведная тэмпература (200 ° С) і магутнасць (1800 Вт) задаюцца аўтаматычна і не рэгулююцца.

2. Рэжым «Каша». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Каша» (4), загарыцца індыкатар «Каша», і плітка пярэйдзе ў працоўны рэжым. Аднаведная тэмпература (140 ° С) і магутнасць (1000 Вт) задаюцца аўтаматычна і не рэгулююцца.

3. Рэжым «Кіпячэнне». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Кіпячэнне» (5), загарыцца індыкатар «Кіпячэнне», і плітка пярэйдзе ў працоўны рэжым. Аднаведная тэмпература (240 ° С) і магутнасць (2000 Вт) задаюцца аўтаматычна і не рэгулююцца.

4. Рэжым «Малако». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Малако» (6), загарыцца індыкатар «Малако», і плітка пярэйдзе ў працоўны рэжым. Аднаведная тэмпература (80 ° С) і магутнасць (800 Вт) задаюцца аўтаматычна і не рэгулююцца.

5. Рэжым «Барбекю». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Барбекю» (7), загарыцца індыкатар «Барбекю», і плітка пярэйдзе ў працоўны рэжым. Пры дапамозе кнопак рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (1) устанавіце неабходную тэмпературу падрыхтоўкі (максімальная тэмпература нагрэву - 240 ° С) або магутнасць (максімальная магутнасць пліткі - 2000 Вт). Загарыцца адпаведны індыкатар параметраў падрыхтоўкі (2).

6. Рэжым «Гарачае». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Гарачае» (8), загарыцца індыкатар «Гарачае», і плітка пярэйдзе ў працоўны рэжым. Пры дапамозе кнопак рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (1) устанавіце неабходную тэмпературу падрыхтоўкі (максімальная тэмпература нагрэву - 240 ° С) або магутнасць (максімальная магутнасць пліткі - 2000 Вт). Загарыцца адпаведны індыкатар параметраў падрыхтоўкі (2).

7. Рэжым «Абжарка». Уключыўшы прыбор ў сетку, выбярыце рэжым «Абжарка» (9), загарыцца індыкатар «Абжарка», і плітка пярэйдзе ў працоўны рэжым. Пры дапамозе кнопак рэгулявання параметраў падрыхтоўкі (1) устанавіце неабходную тэмпературу падрыхтоўкі (максімальная тэмпература нагрэву - 240 ° С) або магутнасць (максімальная магутнасць пліткі - 2000 Вт). Загарыцца адпаведны індыкатар параметраў падрыхтоўкі (2).

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 скародкі.



УВАГА! Ніколі не ліце ваду на плітку.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ*

Мадэль	Намінальнае напружанне, В/Гц	Дыяметр награвальнай паверхні 160 мм	Магутнасць, Вт	Максімальная тэмпература падрыхтоўкі, °С	Габарыты ўпакоўкі, мм.	Маса нета не больш, кг.
IS-25	220/50	160	2200	320	320x395x86	2,4
IS-27		160	2000	240	315x385x86	2,3

*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

Найменаванне магчымых няспраўнасцяў	Магчымая прычыны	Метад устранення
Індукцыйная пліта не працуе або пры ўключэнні не гарыць індыкатар	Прылада не падключана да электрасеткі	Устаўце вілку сеткавага шнура ў заземляную разетку электрасеткі
Індыкатары ўключэння на панэлі кіравання гараць, але нагрэў не адбываецца	Матэрыял, з якой выраблены посуд, не падыходзіць для пліты. Дыяметр дна выкарыстаннага посуду менш 12см	Замяніце посуд, рэкамендуемы ў раздзеле "Посуд для выкарыстання"
Падчас падрыхтоўкі нагрэў спыніўся	Вентыляцыйная адтуліна заблакіравана староннімі прадметамі	Праверце вентыляцыйныя адтуліны. Пры неабходнасці вызваліце іх ад старонніх прадметаў. Пры неабходнасці, усталюйце дадатковы час падрыхтоўкі
	Вызначаны час падрыхтоўкі скончыўся*	Пры неабходнасці, усталюйце дадатковы час падрыхтоўкі*

У астатніх выпадках прыбор неабходна здаваць у рамонтную майстэрню

* Толькі для мадэлі IS-25

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЕ ДЛЯ МОД IS-25

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	Метад усцранення
E0	На пліце няма посуду. На пліту ўстаноўлен посуд з благага матэрыялу	Пастаўце на пліту посуд з адпаведнага матэрыялу
E1	Няспраўнасць датчыка тэмпературы на панэлі	Звярніцеся ў сэрвісны цэнтр
E2	Няспраўнасць датчыка вымярэння тэмпературы тэрмаэлемента	
E3	Адбылося кароткае замыканне датчыка тэмпературы на панэлі.	Пачакайце некалькі хвілін, пакуль паверхня астыне
E4	Напружанне сеткі занадта высокае	Выключыце прыбор. Дачакайцеся, пакуль напружанне ў сетцы стабілізуецца
E5	Напружанне сеткі занадта нізкае	

У астатніх выпадках прыбор неабходна здаваць у рамонтную майстэрню

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 _____

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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 рамонт, 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 пячаткай 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, Галоўпаштатт, 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>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 қосарқылы 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 мұқияттанысқандығына 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 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 шәйнек

Шойын тегенш

Темір тегеш

Сабы бар терең таба

Даттанбайтын болат қазан

Темір қазан

Үйлеспейтін ыдыс:



Доғал түбі бар қазандар

Алюминий және мыс шәйнектер

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. 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.



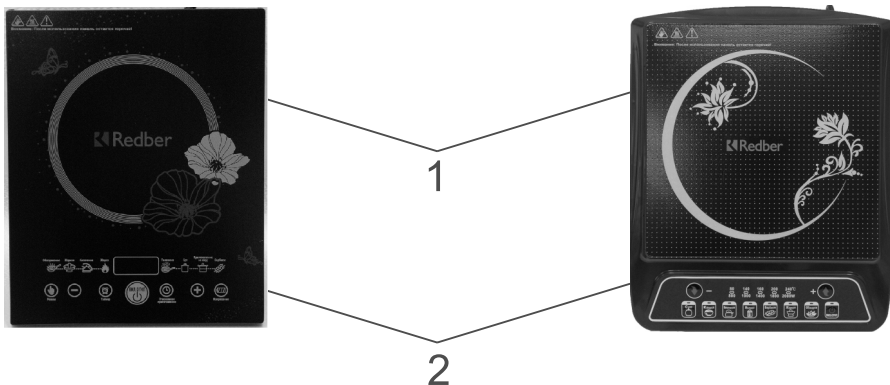
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ыдыстың тағам дайындау барысында плита бетінде қозғалуына жол бермеу үшін индукциялық плитаны тегіс, көлденең бетке орналастырыңыз.

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

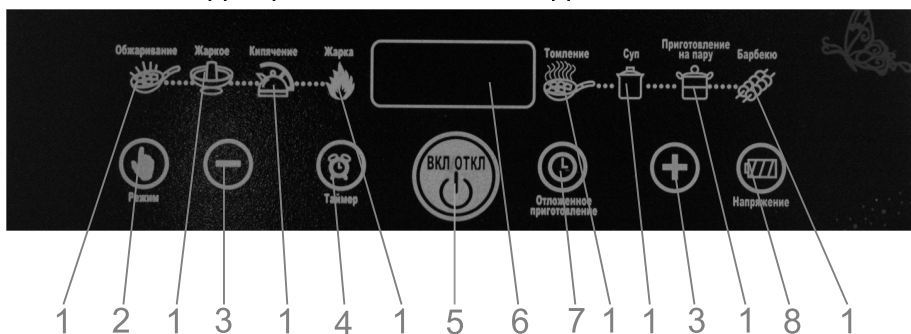


- 1) Жұмыстық беті
- 2) Басқару тақтасы

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.

УПРАВЛЕНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТКОЙ МОДЕЛИ IS-25



- 1) Тағам әзірлеу тәртіптерінің жарықтық индикаторы;
- 2) Тағам әзірлеу тәртіптемесін таңдау бастырмасы;
- 3) Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасы;
- 4) Тағам әзірлеу уақытын қалыптастыру бастырмасы;
- 5) Индукциялық плитаны қосу/сөндіру бастырмасы;
- 6) LED-дисплей;
- 7) Тағам әзірлеу уақытын кейінге қалдыру бастырмасы;
- 8) Электрлік желі кернеуінің бастырмасы.

Тағам әзірлеудің стандартты тәртіптемелері:

1. «Қуыру» тәртіптемесі. Тағам әзірлеу тәртіптемесін таңдау бастырмасының (2) көмегімен жабдық желіге қосылған соң «Қуыру» тәртіптемесін таңдаңыз, «Қуыру» тәртіптемесінің индикаторы жанады және содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады. Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасының (3) көмегімен тағам дайындау үшін қажетті температураны таңдаңыз (минималды қыздыру температурасы - 80°C, максималды қыздыру температурасы - 320°C). Тағам әзірлеу уақытын қалыптастыру үшін тағам әзірлеу уақытын қалыптастыру бастырмасын (4) басыңыз. Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасының (3) көмегімен қажетті уақытты қалыптастырыңыз (плитаның максималды жұмыс уақыты - 3 сағат).

2. «Қуырдақ» тәртіптемесі. Тағам әзірлеу тәртіптемесін таңдау бастырмасының (2) көмегімен жабдық желіге қосылған соң «Қуырдақ» тәртіптемесін таңдаңыз,

«Қуырдақ» тәртіптемесінің индикаторы жанады және содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады. Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасының (3) көмегімен тағам дайындау үшін плитаның қажетті қуаттылығын таңдаңыз, ол үшін «Қуаттылықты қалыптастыру бастырмасын» (8) басыңыз (минималды қыздыру температурасы - 200°Вт, максималды тұтыну қуаты – 2200Вт). Тағам әзірлеу уақытын қалыптастыру үшін тағам әзірлеу уақытын қалыптастыру бастырмасын (4) басыңыз. Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасының (3) көмегімен қажетті уақытты қалыптастырыңыз (плитаның максималды жұмыс уақыты - 3 сағат).

3. «Қайнату» тәртіптемесі. Тағам әзірлеу тәртіптемесін таңдау бастырмасының (2) көмегімен жабдық желіге қосылған соң «Қайнату» тәртіптемесін таңдаңыз, «Қайнату» тәртіптемесінің индикаторы жанады және содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады. 2 сағаттан соң плита автоматты түрде сөнеді. Сәйкес қуаттылық автоматты түрде қалыптасады (2200 Вт) және реттелмейді.

4. «Шала қуыру» тәртіптемесі. Тағам әзірлеу тәртіптемесін таңдау бастырмасының (2) көмегімен жабдық желіге қосылған соң «Шала қуыру» тәртіптемесін таңдаңыз, «Шала қуыру» тәртіптемесінің индикаторы жанады және содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады. Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасының (3) көмегімен «Қуаттылықты қалыптастыру бастырмасын» (8) басыңыз (минималды қыздыру температурасы - 200°Вт, максималды тұтыну қуаты – 2200Вт). Тағам әзірлеу уақытын қалыптастыру үшін тағам әзірлеу уақытын қалыптастыру бастырмасын (4) басыңыз. Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасының (3) көмегімен қажетті уақытты қалыптастырыңыз (плитаның максималды жұмыс уақыты - 3 сағат).

5. «Жұмсату» тәртіптемесі. Тағам әзірлеу тәртіптемесін таңдау бастырмасының (2) көмегімен жабдық желіге қосылған соң «Жұмсату» тәртіптемесін таңдаңыз, «Жұмсату» тәртіптемесінің индикаторы жанады және содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады. 2 сағаттан соң плита автоматты түрде сөнеді. Сәйкес қуаттылық автоматты түрде қалыптасады (400 Вт) және реттелмейді.

6. «Сорпа» тәртіптемесі. Тағам әзірлеу тәртіптемесін таңдау бастырмасының (2) көмегімен жабдық желіге қосылған соң «Сорпа» тәртіптемесін таңдаңыз, «Сорпа» тәртіптемесінің индикаторы жанады және содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады. 2 сағаттан соң плита автоматты түрде сөнеді. Сәйкес қуаттылық автоматты түрде қалыптасады (1000 Вт) және реттелмейді.

7. «Буда әзірлеу» тәртіптемесі. «Буда әзірлеу» тәртіптемесі. Тағам әзірлеу тәртіптемесін таңдау бастырмасының (2) көмегімен жабдық желіге қосылған соң «Буда әзірлеу» тәртіптемесін таңдаңыз, «Буда әзірлеу» тәртіптемесінің индикаторы жанады және содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады. 2 сағаттан соң плита автоматты түрде сөнеді. Сәйкес қуаттылық автоматты түрде қалыптасады (1300 Вт) және реттелмейді.

8. «Барбекю» тәртіптемесі. «Барбекю» тәртіптемесі. Тағам әзірлеу тәртіптемесін таңдау бастырмасының (2) көмегімен жабдық желіге қосылған соң «Барбекю» тәртіптемесін таңдаңыз, «Барбекю» тәртіптемесінің индикаторы жанады және содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады. Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасының (3) көмегімен тағам дайындау үшін қажетті температура арны қалыптастырыңыз (минималды қыздыру температурасы - 80°Вт, максималды қыздыру температурасы – 320°С). Тағам әзірлеу уақытын қалыптастыру үшін тағам әзірлеу уақытын қалыптастыру бастырмасын (4) басыңыз. Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасының (3) көмегімен қажетті уақытты қалыптастырыңыз (плитаның максималды жұмыс уақыты - 3 сағат).

ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫН КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ

Тағам әзірлеу уақытын кейінге қалдыру қызметі тек қана автоматты түрде жұмыс жасайтын тәртіптемелер үшін істейді («Қайнату», «Жұмсату», «Сорпа», «Буда әзірлеу»). Тағам әзірлеудің автоматты бағдарламаларының басталу уақытын қалыптастыруға мүмкіндік береді. Минималды кейінге қалдыру уақыты 30 минут. Максималды кейінге қалдыру уақыты - 24 сағат.

Тағам әзірлеудің параметрлерін реттеу бастырмасының (3) көмегімен тағам дайындауды кейінге қалдыру уақытын қалыптастырыңыз. Уақыт қалыптастырылған соң тағам дайындаудың автоматты тәртіптемелеріне сай келетін бастырмалардың бірін басыңыз («Қайнату», «Жұмсату», «Сорпа», «Буда әзірлеу»). Кері санақ басталады. Содан соң таңдалған бағдарлама іске қосылады.

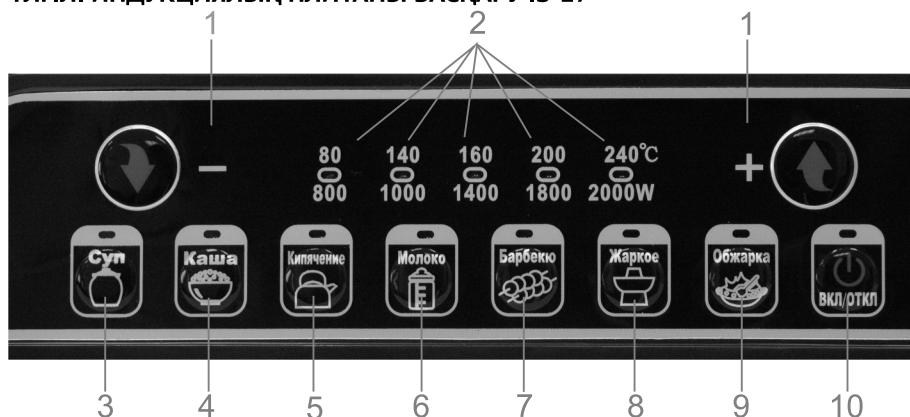
ЭЛЕКТРЛІК ЖЕЛІ КЕРНЕУІНІҢ БАСТЫРМАСЫ

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».

ТАЙМЕР

Индукциялық плитада тағам әзірлеу уақытын қалыптастыру үшін «Таймер» бастырамасын басыңыз және тағам дайындау үшін қажетті уақытты қалыптастырыңыз (максималды ықтимал қалыптастыру уақыты 3 сағат).

ҮЛГІЛІ ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПЛИТАНЫ БАСҚАРУ IS-27



- 1) Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасы;
- 2) Тағам дайындау параметрлерінің жарықтық индикаторлары;
- 3) «Сорпа» тәртіптемесі;
- 4) «Ботқа» тәртіптемесі;
- 5) «Қайнату» тәртіптемесі;
- 6) «Сүт» тәртіптемесі;
- 7) «Барбекю» тәртіптемесі;
- 8) «Қуырдақ» тәртіптемесі;
- 9) «Қуыру» тәртіптемесі;
- 10) Индукциялық плитаны қосу/сөндіру тәртіптемесі.

Тағам әзірлеудің стандартты тәртіптемелері:

1. «Сорпа» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қосқан соң «Сорпа» (3) тәртіптемесін таңдаңыз, «Сорпа» (3) тәртіптемесінің индикаторы жанады, содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады. Сәйкес температура (200°C) және қуаттылық автоматты түрде қалыптасады (1800 Вт) және реттелмейді.

2. «Ботқа» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қосқан соң «Ботқа» (4) тәртіптемесін таңдаңыз, «Ботқа» (4) тәртіптемесінің индикаторы жанады, содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады. Сәйкес температура (140°C) және қуаттылық автоматты түрде қалыптасады (1000 Вт) және реттелмейді.

3. «Қайнату» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қосқан соң «Қайнату» (5) тәртіптемесін таңдаңыз, «Қайнату» (5) тәртіптемесінің индикаторы жанады, содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады. Сәйкес температура (240°C) және қуаттылық автоматты түрде қалыптасады (2000 Вт) және реттелмейді.

4. «Сүт» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қосқан соң «Сүт» (6) тәртіптемесін таңдаңыз, «Сүт» (6) тәртіптемесінің индикаторы жанады, содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады. Сәйкес температура (80°C) және қуаттылық автоматты түрде қалыптасады (800 Вт) және реттелмейді.

5. «Барбекю» тәртіптемесі. Жабдықты желіге қосқан соң «Барбекю» (7) тәртіптемесін таңдаңыз, «Барбекю» (7) тәртіптемесінің индикаторы жанады, содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады.

Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасының (1) көмегімен тағам дайындау үшін қажетті температура арқылы қалыптастырыңыз (максималды қыздыру температурасы – 240°C) немесе қуаттылықты қалыптастырыңыз (плитаның максималды қуаттылығы – 2000 Вт). Тағам әзірлеу параметрлерінің тиісті индикаторы (2) жанады.

6. «Қуырдақ» тәртіптемесі. Тағам әзірлеу тәртіптемесін таңдау бастырмасының (8) көмегімен жабдық желіге қосылған соң «Қуырдақ» тәртіптемесін таңдаңыз, «Қуырдақ» тәртіптемесінің индикаторы жанады және содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады.

Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасының (1) көмегімен тағам дайындау үшін қажетті температура арқылы қалыптастырыңыз (максималды қыздыру температурасы – 240°C) немесе қуаттылықты қалыптастырыңыз (плитаның максималды қуаттылығы – 2000 Вт). Тағам әзірлеу параметрлерінің тиісті индикаторы (2) жанады.

7. «Қуыру» тәртіптемесі. Тағам әзірлеу тәртіптемесін таңдау бастырмасының (9) көмегімен жабдық желіге қосылған соң «Қуыру» тәртіптемесін таңдаңыз, «Қуыру» тәртіптемесінің индикаторы жанады және содан соң плита жұмыстық тәртіпке ауысады.

Тағам әзірлеу параметрлерін реттеу бастырмасының (1) көмегімен тағам дайындау үшін қажетті температура арқылы қалыптастырыңыз (максималды қыздыру температурасы – 240°C) немесе қуаттылықты қалыптастырыңыз (плитаның максималды қуаттылығы – 2000 Вт). Тағам әзірлеу параметрлерінің тиісті индикаторы (2) жанады.

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 көмңгмен 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 диаметрі 160 мм	Қуаттылығы, Вт	Максималды тағам дайындау температурасы, °С	Қаптаманың габариттік өлшемдері, мм.	Таза салмағы, артық емес, келі
IS-25	220/50	160	2200	320	320x395x86	2,4
IS-27		160	2000	240	315x385x86	2,3

*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 ЖОУ

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 лақтыру талпаптарына сай жою керек.

ЫҚТИМАЛ АҚАУЛАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ АМАЛДАРЫНЫҢ ТІЗІМІ

Найменаванне магчымых няспраўнасцяў	Ықтимал себебі	Шешу амалдары
Индукциялық плита жұмыс істемейді немесе қосқанда индикатор жанбайды	Жабдық электр желісіне қосылмаған	Желілік шоғырсым ашасын электр желісінің жайсыздандырылған розеткасына қосыңыз
Басқару тақтасындағы қосу индикаторлары жанады, бірақ қызбайды	Ыдыс дайындалған материал плитаға сай келмейді. Пайдаланылатын ыдыс түбінің диаметрі 12 см. кем.	Ыдысты ауыстырыңыз, «Қолдануға арналған ыдыс» тарауында ұсынылған.
ВТағам әзірлеу барысында қызу тоқтатылды	Желдету саңылаулары егде заттармен бітелген	Желдету саңылауларын тексеріңіз. Қажет болса оларды егде заттардан тазартыңыз. Қажет болса тағам дайындау үшін қосымша уақыт қалыптастырыңыз.
	Тағам дайындау үшін қалыптастырылған уақыт аяқталды*.	Қажет болса тағам дайындау үшін қосымша уақыт қалыптастырыңыз*.

Басқа жағдайларда жабдықты жөндеу шеберханасына тапсыру керек.

* Тек IS-25 үлгісі үшін

ЫҚТИМАЛ АҚАУЛАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ АМАЛДАРЫНЫҢ ТІЗІМІ IS-25

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	Шешу амалдары
E0	Плитада ыдыс жоқ. Плитаға жарамсыз материалдан дайындалған ыдыс қойылған.	Плитаға сай келетін материалдан дайындалған ыдысты қойыңыз.
E1	Тақтадағы температура қадағасының ақауы	Сервистік орталыққа жүгініңіз
E2	Термобөлшектің температураны өлшеу қадағасының ақауы	
E3	Тақтадағы температура қадағасының қысқа тұйықталуы орын алды.	Беті суығанша бірнеше минут күтіңіз.
E4	Желі кернеуі шамадан тыс	Жабдықты сөндіріңіз. Желідегі кернеу тұрақтанғанша күтіңіз.
E5	Желі кернеуі өте төмен	

Басқа жағдайларда жабдықты жөндеу шеберханасына тапсыру керек.

ТОПТАМАЛЫҚ НӨМІРІ

Топтамалық нөмірі жабдықта көрсетілген (жабдықтың артындағы кестені қараңыз).

Топтамалық нөмірдің үлгісі: **2010 02 0123**

Дайындалған жылы _____
Дайындалған айы _____
Жабдықтың реттік нөмірі _____

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 плитада анықтаған кемшіліктері кепілдік мерзімі бойында болса тегін жойылады (сервистік орталықтар арқылы).

Кепілдік түбіртектерінде дүкеннің мөрімен расталған сату күні болмаса кепілдік мерзімі индукциялық плита 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 плитаңызда 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 сақтамааса;
 - тасымалдаушы ұйым, болмаса пайдаланушы индукциялық плитаны ұқыпсыз сақтаса немесе тасымалдаса;
 - индукциялық плита 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 үйі» 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"