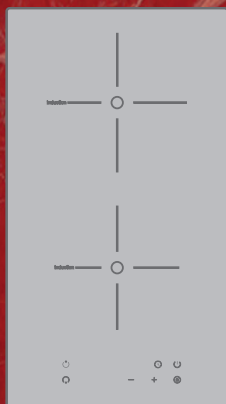


BEI521 00 000-01 PЭ

# DARINA™

**RU** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
**KZ** ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ



**ПАНЕЛЬ ИНДУКЦИОННАЯ**  
**ВАРОЧНАЯ бытовая тип BEI**  
Тұрмыстық BEI типті  
**ИНДУКЦИЯЛЫ ПІСІРУ ПАНЕЛІ**

**МОДЕЛИ/ҮЛГІЛЕР:**  
**P EI523 B; PL EI523 B; P EI523 Si,**  
**P EI526 B**



**EAC**

Бесплатная горячая линия:  
+7 (800) 600-32-54

E-mail: [info@darina.su](mailto:info@darina.su)  
[www.darina.su](http://www.darina.su)

WhatsApp, Telegram, Viber:  
+7 (922) 240-59-03



tm.darina



# DARINA™

*уют в каждом доме*

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники торговой марки DARINA - качественной, функциональной, стильной, которая долгие годы будет приносить Вам радость.

Более 20 лет мы работаем, чтобы сделать Ваш повседневный быт комфортным и легким. Техника производится на европейском оборудовании, многолетний опыт и отраслевая специализация гарантируют надежность и безопасность.

Мы гордимся своей продукцией и предлагаем современную бытовую технику, которая сэкономит Ваше время на приготовлении блюд без лишних хлопот, позволит насладиться процессом и преобразить интерьер Вашей кухни.

С DARINA уют и тепло всегда будут в Вашем доме.

Мы заботимся о Вас, поэтому нашу бытовую технику легко приобрести и обслуживать, она имеет понятный функционал и приятное управление.

Мы внимательно относимся к Вашим пожеланиям. Вы всегда можете получить профессиональное сервисное обслуживание и оперативную поддержку по любому вопросу по горячей линии, в мессенджерах или по e-mail, а также направить вопрос мне лично: [director@darina.su](mailto:director@darina.su)

Мы желаем Вам творческого вдохновения и воплощения самых смелых кулинарных идей с DARINA!

Директор Тимофеев С.В. и коллектив  
Чайковского филиала АО "Газпром бытовые системы"

# RU

## Содержание:

	RU	KZ
Введение.....	3	42
Раздел 1. Возможные опасности.....	3	42
Раздел 2. Описание.....	7	46
Раздел 3. Эксплуатация.....	9	48
Раздел 4. Рекомендации по приготовлению.....	16	54
Раздел 5. Уход за прибором.....	18	57
Раздел 6. Советы по устранению неполадок.....	19	58
Раздел 7. Технические характеристики.....	21	60
Раздел 8. Комплектность.....	21	60
Раздел 9. Установка.....	22	61
Завод – изготовитель.....	27	66
Гарантийные обязательства.....	28	67
Свидетельство о приемке.....	32	-
Гарантийные талоны.....	33	-
Перечень сервисных центров.....	37	70

## Введение

Благодарим Вас за выбор данного прибора.

Прибор рассчитан на годы эксплуатации без проблем при условии его правильной установки и технического обслуживания.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой или использованием прибора. Желательно сохранять чек на вашу покупку и чек на оплату работ по установке вместе с этим руководством для дальнейшего использования. Документ включает в себя важную информацию по технике безопасности в дополнение к указаниям и рекомендациям, которые позволят вам в полной мере использовать все доступные функции.

Данный прибор должен быть установлен и подключён в соответствии с действующими правилами.


**При покупке снимите упаковку и убедитесь, что варочная панель индукционная (далее по тексту – прибор) не повреждена, укомплектована, и в гарантийных обязательствах торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны.**

## Раздел 1. Возможные опасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте приведённую информацию, прежде чем использовать варочную панель.

### Установка

#### Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электросети перед выполнением с ним каких-либо ремонтных работ или работ по техническому обслуживанию.
- Подключение прибора к исправной системе заземления является обязательным. Для приборов 2 класса электробезопасности с маркировкой  подключение прибора и система заземления не требуется, заземляющий провод отсутствует.
- Внесение изменений в систему внутренней (домашней) проводки должно выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

### Эксплуатация и обслуживание

#### Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или повреждённой варочной панели. Если поверхность панели сломалась, или на ней появилась трещина,

немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.

- Отключите варочную панель от сети перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

### **Опасность для здоровья**

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.



**Однако лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью, так как нельзя гарантировать, что все электрокардиостимуляторы, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам, и что не возникнет интерференция, препятствующая надлежащей эксплуатации прибора. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при пользовании варочной панелью будут испытывать дискомфорт.**

### **Опасность горячих поверхностей**

- Во время использования доступные части прибора нагреваются достаточно сильно, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта тела, одежды, иных предметов, кроме подходящей посуды, со стеклом до остывания поверхности.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной панели, поскольку могут нагреться
- Не допускайте детей к прибору.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Проверьте, чтобы они не нависали над другими работающими варочными зонами. Не допускайте, чтобы дети прикасались к ручкам посуды на варочной панели.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам.

### **Опасность порезов**

- Лезвие скребка для чистки варочной панели выступает, когда убрана защитная крышка. Используйте с максимальной осторожностью и всегда храните в безопасном виде в недоступном для детей месте.
- Пренебрежение предосторожностью может привести к травмам или порезам.

## **Важные инструкции по безопасности**

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости, перелив жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления, привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения чего-либо.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть при помощи панели управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, влезать на прибор, сидеть или стоять на нём.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Влезая на прибор, дети могут быть серьёзно травмированы.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении с работающим прибором.
- С детьми или лицами, имеющими ограниченные возможности, затрудняющие пользование прибором, должно находиться ответственное компетентное лицо для проведения инструктажа по применению. Инструктирующий должен убедиться в том, что они могут использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- Запрещается проводить ремонтные работы или замену каких-либо частей прибора, если специальных рекомендаций о том не содержится в данном руководстве. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не применяйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжёлые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте посуду по поверхности панели, так как это может привести к появлению царапин на стекле.
- Не используйте металлические мочалки, щётки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Если повреждён сетевой шнур, его должен заменить производитель прибора, представитель сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией во избежание возникновения опасности.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и

аналогичных условиях, таких как: комнаты приёма пищи для персонала магазинов, офисов и других учреждений; фермерские дома; кухни для постояльцев гостиниц, мотелей и прочих мест временного проживания.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования.

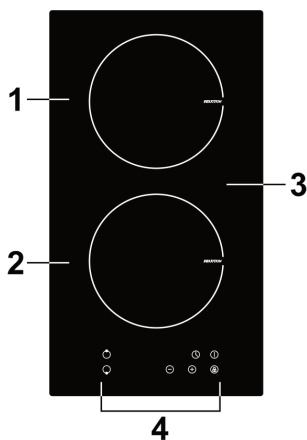
Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретым поверхностям.

Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, если отсутствует постоянный контроль за ними.

- Допускается использование данного прибора детьми возрастом от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, тактильными или умственными возможностями или людьми, не обладающими достаточными навыками и знаниями, только если они находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность, или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с прибором опасности.
- Не допускаются игры детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны осуществляться детьми без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ!** Неконтролируемый процесс приготовления на варочной панели пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию. ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой, необходимо отключить прибор от сети и накрыть пламя, например, крышкой или тарелкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание опасности возникновения пожара не храните вещи на поверхности варочной панели.
- **ВНИМАНИЕ!** В случае появления на стеклокерамической поверхности трещины отключите прибор от сети во избежание возможного поражения электрическим током.
- Не допускается использование пароочистителя.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ!** Процесс приготовления пищи всегда должен осуществляться под наблюдением. Кратковременные процессы должны контролироваться непрерывно.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание опрокидывания прибора необходимо зафиксировать его. Смотрите инструкции по установке.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только те элементы безопасности варочной панели, которые разработаны изготовителем прибора, или указаны изготовителем в руководстве по эксплуатации в качестве подходящих, или встроены в прибор. Использование ненадлежащих элементов безопасности может привести к несчастному случаю.  
Данный прибор имеет провод заземления, предназначенный для использования только по назначению.

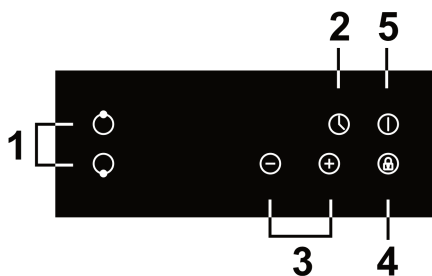
## Раздел 2. Описание

### Вид сверху



1. Варочная зона 2000 Вт max.
2. Варочная зона 1500 Вт max.
3. Стеклокерамическая пластина.
4. Панель управления.

### Панель управления

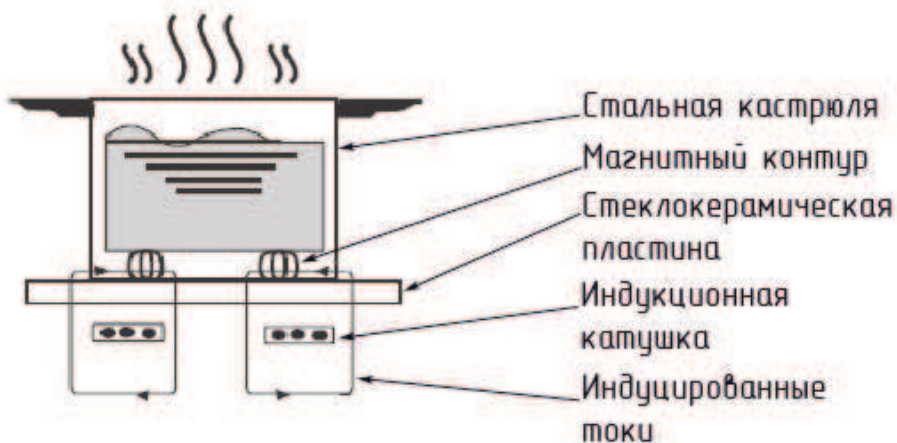


1. Выбор варочной зоны.
2. Таймер.
3. Регулировка мощности или настройка таймера.
4. Блокировка.
5. Вкл./Выкл.

### Принцип работы индукционной панели

Процесс приготовления пищи на индукционной панели является безопасным, передовым, эффективным и экономичным. Принцип работы прибора заключается в электромагнитных колебаниях, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не косвенно через нагревание поверхности стекла. Стеклокерамическая пластина становится горячей только потому, что кастрюля нагревает её.






### **Перед первым использованием прибора**

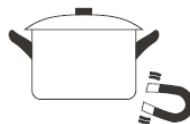
- Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Меры безопасности».
- Удалите защитную плёнку, которая может оставаться на приборе.

## Раздел 3. Эксплуатация

### Советы по выбору посуды



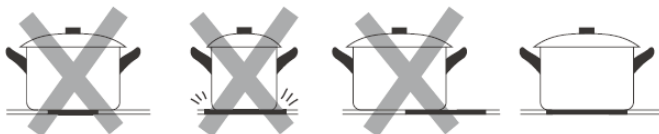
- Применяйте только посуду, имеющую дно, пригодное для использования с индукционной варочной панелью. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить пригодность посуды магнитом. Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, посуда подходит для индукционной панели.
- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую требуется проверить.
  2. Если на дисплее не мигает значок , и вода нагревается, значит посуда подходит.
- Кухонная посуда, изготовленная из следующих материалов, не подходит: обычная нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика, фаянс и глина.



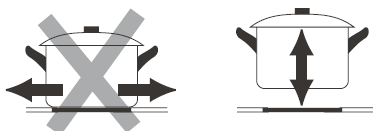
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилегает к стеклу, а диаметр дна такой же, как диаметр варочной зоны. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны.



Всегда поднимайте посуду над поверхностью варочной панели, не двигайте её по поверхности, посуда может поцарапать стекло.



### Размеры посуды

Варочные зоны имеют область действия, которая определяется автоматически в зависимости от диаметра посуды. Однако дно посуды

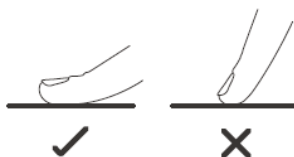
должно иметь минимальный диаметр, соответствующий выбранной варочной зоне. Для максимально эффективного использования варочной панели размещайте посуду в центре варочной зоны.

### Диаметр основания посуды

Диаметр варочной зоны, мм	Минимальный диаметр посуды, мм
180	120

### Использование сенсорной панели управления

- Под термином «кнопка» следует понимать область, обозначенную контуром, нанесённым на стеклокерамическую панель.
- Под термином «нажать на кнопку» следует понимать следующее действие: к поверхности, обозначенной контуром, приложить подушечку пальца и удерживать несколько секунд.
- Органы управления реагируют на касание, нет необходимости прикладывать усилие.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда управляющее касание зарегистрировано.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие, и что ни один предмет (например, посуда или ткань) не покрывает их. Даже тонкая плёнка воды может мешать работе элементов управления.



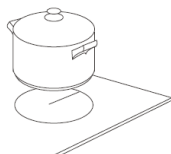
### Для начала процесса приготовления

- После подачи электроэнергии раздастся однократный звуковой сигнал, все дисплеи включатся на одну секунду, затем погаснут, указывая, что варочная панель находится в режиме ожидания.

1. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» ① на панели управления. На всех дисплеях отображается «-».



2. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую Вы планируете использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



3. Нажмите кнопку выбора варочной зоны. Индикатор, расположенный рядом, начнёт мигать.

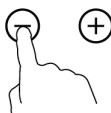



4. Установите уровень мощности с помощью кнопок «-», «+».

• Если вы не выберете варочную зону в течение 1 минуты, варочная панель отключится автоматически. Придётся начать действие с шага 1.

• Уровень мощности можно изменить в любой момент в процессе приготовления.

• При удерживании нажатой одной из кнопок «-», «+» можно изменять значение мощности вверх или вниз.



**Если при установке уровня мощности дисплей варочной зоны продолжает мигать, или мигает индикация  это означает следующее:**

- вы не поставили посуду в соответствующую варочную зону;
- посуда, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления пищи;
- посуда слишком мала или она неправильно установлена в варочной зоне.

Нагревание не происходит, если в варочной зоне нет посуды или установлена неподходящая посуда.

Дисплей автоматически отключится через 1 минуту, если в варочную зону не установлена подходящая посуда.

### После завершения процесса приготовления

1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, которую вы хотите отключить.



2. Выключите варочную зону, нажимая «-», пока не отобразится «0».



Убедитесь, что на дисплее мощности отображается «0»,



а затем «Н».



3. Выключите варочную панель целиком, нажав кнопку «Вкл./Выкл.»



4. Будьте осторожны с горячими варочными зонами.


На дисплее мощности отобразится буква «Н», указывая, какая из варочных зон ещё горячая. Эта индикация пропадёт, когда варочная зона охладится до безопасной температуры. Вы можете применять это остаточное тепло как энергосберегающую функцию, например, для нагрева посуды для последующего приготовления пищи, используя варочную зону, пока она ещё горячая.




### **Блокировка панели управления**

- Панель управления можно заблокировать для предотвращения её несанкционированного использования (например, чтобы дети случайно не включили варочную зону).
- Пока панель управления заблокирована, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на касание.

### **Чтобы заблокировать панель управления**

нажмите кнопку блокировки  на панели управления. На дисплее таймера отобразится «Lo».

### **Чтобы разблокировать панель управления**

- Убедитесь, что индукционная панель включена.
- Нажмите кнопку блокировки  и удерживайте в течение некоторого времени.
- Теперь вы можете использовать индукционную панель.



Пока прибор находится в режиме блокировки, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на нажатие. Вы всегда можете выключить индукционную панель с помощью кнопки «Вкл./Выкл.» в случае необходимости, но при следующем включении первым делом потребуется отключить блокировку.

### **Защита от перегрева**

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри варочной панели. Когда фиксируется избыточная температура, варочная панель отключается автоматически.

### **Обнаружение мелких предметов**

В том случае, если на варочной панели оставлена посуда

неподходящего размера или посуда не из ферромагнитного материала (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдёт в режим ожидания через одну минуту. Вентилятор индукционной панели будет продолжать работать ещё в течение 1 минуты.

**В случае удаления посуды в процессе приготовления** индукционная варочная панель немедленно прекратит нагрев, автоматическое отключение произойдёт через 2 минуты.

### Автоотключение

Одной из функций безопасности данной индукционной панели является автоматическое отключение. Оно происходит в том случае, если вы забыли отключить варочную зону. Продолжительность работы до отключения по умолчанию приведена в таблице ниже:

<b>Уровень мощности</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Время работы по умолчанию, час</b>	8	8	8	4	4	4	2	2	2

### Таймер

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Использование в качестве независимого таймера. В этом случае он не отключает варочную зону по истечении заданного времени.
- Использование для отключения одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.
- На таймере можно задать время в пределах 99 минут.

### Независимый таймер

Если не выбрана ни одна из варочных зон

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: Вы можете использовать таймер, даже если ни одна из варочных зон не выбрана.

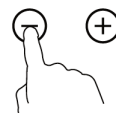
2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «30».



3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-» или «+».

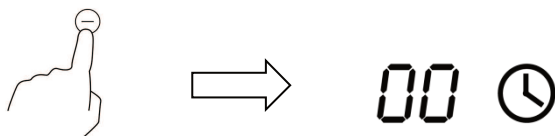
Совет: Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту.

Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.



При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдёт автоматический возврат в 0 минут.

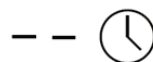
4. Для отмены таймера нажимайте на кнопку «-» до уменьшения заданного значения до 0, на дисплее отобразится «00».



5. После установки заданного времени обратный отсчёт начинается немедленно. На дисплее отображается оставшееся время, а индикатор таймера мигает в течение 5 секунд.



6. По истечении установленного времени звуковой сигнал будет работать в течение 30 секунд, а на дисплее таймера отобразится «--».



### Установка времени работы одной варочной зоны

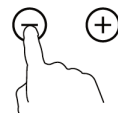
1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой хотите установить данную функцию.



2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «30».



3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-» или «+».

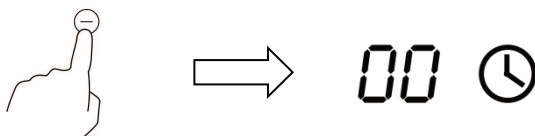


Совет: Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту.

Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.

При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдёт автоматический возврат в 0 минут.

4. Для отмены таймера нажимайте на кнопку «-» до уменьшения заданного значения до 0, на дисплее отобразится «00».



5. После установки заданного времени обратный отсчёт начинается немедленно. На дисплее отображается оставшееся время, а индикатор таймера мигает в течение 5 секунд.



Примечание: Красный индикатор рядом с дисплеем мощности варочной зоны будет гореть, показывая, что выбрана данная варочная зона.



2. По истечении заданного времени соответствующая варочная зона отключится автоматически. На дисплее варочной зоны отобразится «Н».

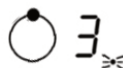


Другая варочная зона продолжит работать, если перед этим она была включена.

### Установка времени работы нескольких варочных зон

1. Если функция применяется для обеих зон нагрева, на дисплее таймера отображается наименьшее оставшееся время.

Например, если для зоны № 1 задано время 3 минуты,



для зоны № 2 задано время 6 минут,



дисплей таймера будет показывать «3».



Примечание: Красный индикатор будет мигать рядом с дисплеем мощности той варочной зоны, для которой отображается время на дисплее таймера.

Если вы хотите проверить установленное время для другой зоны нагрева, нажмите кнопку выбора этой зоны. Таймер покажет установленное время.

2. По истечении заданного времени соответствующая варочная зона отключится автоматически. На дисплее варочной зоны отобразится «Н».



Примечание: Если вы хотите изменить заданное время после начала обратного отсчёта, необходимо начать с шага 1 (см. пункт «Установка времени работы одной варочной зоны»).



## **Раздел 4. Рекомендации по приготовлению**

### **Советы по приготовлению**

- По достижении точки кипения уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит продолжительность приготовления и экономит электроэнергию благодаря сохранению тепла.
- Сведите до минимума используемое количество жидкости или жира, чтобы сократить продолжительность приготовления.
- Начинайте процесс приготовления при высоком уровне мощности, а затем уменьшайте уровень мощности, когда продукты нагрелись.

### **Тушение, приготовление риса**

Тушение происходит при температуре ниже температуры кипения воды, около 85°C, когда пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. В этом заключается секрет вкуснейших супов и нежного тушёного мяса, потому что вкус формируется без излишнего вываривания продуктов. Также при температуре ниже температуры кипения воды рекомендуется готовить блюда на яичной основе и густые мучные соусы.

Некоторые задачи, например, приготовление риса методом абсорбции, могут потребовать установления мощности выше, чем минимальное значение, чтобы гарантировать приготовления блюда в течение рекомендованного времени.

### **Запечатывание (обжаривание) стейка**

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут перед началом процесса приготовления.

Разогрейте сковороду с толстым дном.

Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Брызните небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем опустите мясо на поверхность разогретой сковороды.

Переверните стейк только единожды в процессе приготовления. Точная продолжительность приготовления будет зависеть от толщины стейка и от желаемой степени прожаренности. Продолжительность может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Надавите на стейк,

чтобы определить, насколько он прожарен: чем он плотнее, тем сильнее прожарен.

Оставьте стейк «отдохнуть» на тёплой тарелке в течение нескольких минут, чтобы он стал ещё нежнее, перед подачей блюда на стол.

### **Жарка в масле (блюда восточной кухни)**

Выберите керамическую сковороду WOK с плоским дном или большую сковороду.

Приготовьте все ингредиенты и необходимые столовые приборы. Жарение должно производиться быстро. Если Вы планируете приготовить большое количество продуктов, то рекомендуется готовить их несколькими небольшими партиями.

Кратковременно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки растительного масла.

Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и сохраняйте тёплым.

Пожарьте овощи. Пока они всё ещё горячие и хрустящие, установите более низкий уровень мощности, положите мясо обратно на сковороду и добавьте соус.

Аккуратно перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они полностью прожарились.

Подавайте на стол незамедлительно.

## Раздел 5. Уход за прибором

Что?	Как?	Важно!
Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, следы и пятна от продуктов или пролитой несладкой жидкости).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электрической сети.</li> <li>2. Нанесите моющее средство для стеклокерамических панелей на стекло, пока оно ещё тёплое (но не горячее!).</li> <li>3. Ополосните и вытрите насухо поверхность с помощью чистой ткани или бумажного полотенца.</li> <li>4. Снова подключите варочную панель к электрической сети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После отключения прибора от сети на панели управления не будет отображаться индикатор остаточного тепла, при этом варочная зона может оставаться горячей.</li> <li>Будьте предельно осторожны!</li> <li>• Металлические мочалки, нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли Ваше чистящее средство или мочалка.</li> <li>• Никогда не оставляйте на стеклокерамической поверхности моющее средство: на стекле могут образоваться пятна.</li> </ul>
Перелив жидкости, расплавленные продукты и горячая пролитая сладкая жидкость.	<p>Удалите их незамедлительно при помощи мастихина или скребка, подходящих для стеклокерамической панели, но помните, что поверхность варочной зоны ещё горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электрической сети.</li> <li>2. Держите лезвие инструмента под углом 30° к поверхности и соскребите загрязнение или жидкость в сторону холодной поверхности.</li> <li>3. Очистите загрязнение и пролитую жидкость с помощью ткани для мытья посуды или бумажного полотенца.</li> <li>4. Прodelайте шаги 2-4 раздела «Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности» выше.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удалите пятна, образовавшиеся от расплавленных продуктов, сладкой пищи или пролитой жидкости как можно быстрее.</li> <li>Если оставить их на стекле и дать остыть, то их будет очень сложно удалить, также они могут привести к необратимому повреждению стеклокерамической поверхности.</li> <li>• Опасность пореза: скребок имеет лезвие, острое как бритва; когда удалена защитная крышка, используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.</li> </ul>
Перелив жидкости на панель управления.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электрической сети.</li> <li>2. Смочите пролитые остатки пищи.</li> <li>3. Протрите чистой влажной тканью или губкой.</li> <li>4. Вытрите насухо поверхность с помощью бумажного полотенца.</li> <li>5. Снова подключите варочную панель к электрической сети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Варочная панель может подавать звуковые сигналы и самостоятельно отключаться, сенсорная панель управления может не работать, пока на ней находится жидкость. Убедитесь, что панель управления вытерта насухо, перед тем, как снова включить прибор.</li> </ul>

## Раздел 6. Советы по устранению неполадок

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Варочная панель не включается.	Нет электричества в сети.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и предохранитель включен. Проверьте, не было ли перебоев в подаче электроэнергии в вашем доме или в вашем районе. Если Вы всё проверили, но проблема не была устранена, свяжитесь со специалистом сервисной службы.
Сенсорные кнопки не реагируют на касание.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. См. раздел «Блокировка панели управления»
Сенсорные кнопки плохо реагируют на касание.	Возможно, на панели управления образовалась плёнка из воды, или для управления прибором вы пытаетесь нажимать на кнопки кончиком пальца вместо подушечки.	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая, и используйте подушечку пальца для управления прибором.
На стекле появляются царапины.	Используется посуда с грубым дном.  Используется неподходящее абразивное чистящее или моющее средство.	Используйте посуду с гладким ровным дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды».  См. раздел «Уход и чистка».
Некоторая посуда производит потрескивающие или пощёлкивающие звуки.	Причиной этому может быть структура посуды (слои из разных металлов могут вибрировать по-разному).	Это нормальное для посуды явление и не указывает на неполадку с прибором.
Индукционная варочная панель издаёт низкий жужжащий звук при работе на высоких уровнях мощности.	Этот звук является особенностью технологии индукционного приготовления.	Это нормальное явление. При снижении уровня мощности звук станет тише или полностью исчезнет.
Из варочной панели слышен шум вентилятора.	В индукционную варочную панель встроен вентилятор охлаждения, предохраняющий электронику от перегрева. Он может продолжать работать даже после выключения варочных зон панели.	Это нормальное явление. Не требуется никаких действий. Не отключайте варочную панель от сети во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и не отображается на дисплее.	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что та не подходит для индукционного приготовления.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. Раздел 3. Эксплуатация, пункт «Советы по выбору посуды».

<b>Проблема</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что та слишком мала для варочной зоны или не установлена должным образом.	Поместите посуду в центр варочной зоны и убедитесь, что диаметр основания посуды соответствует размеру варочной зоны.
Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно отключилась, раздался звуковой сигнал, и отобразился код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запомните или запишите код ошибки, отключите варочную панель от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.

## **Коды ошибок**

В случае возникновения неисправности индукционная варочная панель автоматически переходит в защитный режим, и на дисплее отображаются соответствующие коды ошибок (см. таблицу ниже).

<b>Неполадка</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Рекомендации</b>
F3/F4	Отказ датчика температуры индукционной катушки	Пожалуйста, обратитесь к поставщику
F9/FA	Отказ датчика температуры биполярного транзистора с изолированным затвором	Пожалуйста, обратитесь к поставщику
E1/E2	Неправильное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте исправность источника питания. Включите питание после того, как убедитесь, что источник питания исправен.
E3	Перегрев датчика температуры индукционной катушки	Пожалуйста, обратитесь к поставщику
E5	Перегрев датчика температуры биполярного транзистора с изолированным затвором	Пожалуйста, перезапустите после того, как плита остынет

Выше указаны общие причины отказов.

Пожалуйста, не разбирайте прибор самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной варочной панели.

## Раздел 7. Технические характеристики

Номер модели	EI523, EI526
Количество варочных зон	2
Характеристики электрической сети	220-240 В~/50 Гц
Потребляемая мощность	3300-3600 Вт
Размеры прибора Д×Ш×В (мм)	288×520×62
Размеры ниши для встраивания А×В (мм)	268×500

Вес и размеры прибора являются приблизительными. Так как мы постоянно прикладываем усилия для повышения качества наших приборов, их технические характеристики и внешний вид могут изменяться без предварительного уведомления.

## Раздел 8. Комплектность

№ п/п	Наименование составных частей	Количество, шт.
1	Электрическая варочная панель бытовая	1
2	Руководство по эксплуатации	1
3	Гарантийные обязательства	1
4	Упаковка	1
5	Уплотнительный материал	1
6	Скоба	4
7	Винт	4

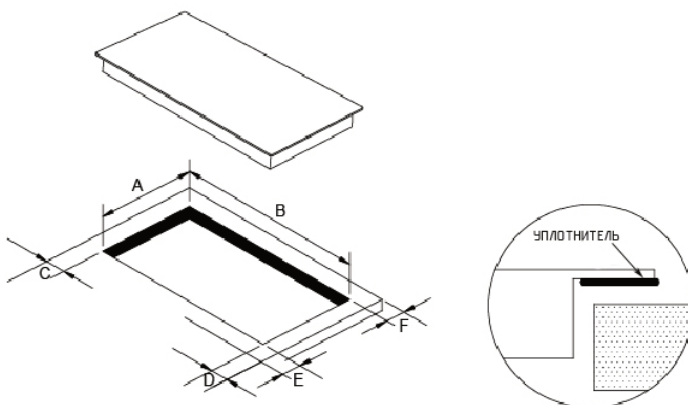
## Раздел 9. Установка

### Выбор оборудования для установки

Вырежьте нишу в столешнице согласно размерам на приведённом рисунке.

Для правильной установки и комфортного использования рекомендуется оставлять запас пространства в 50 мм вокруг отверстия.

Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм. Выбирайте столешницу из жаропрочного материала во избежание значительных деформаций под воздействием тепла от варочной панели. См. рисунки ниже.

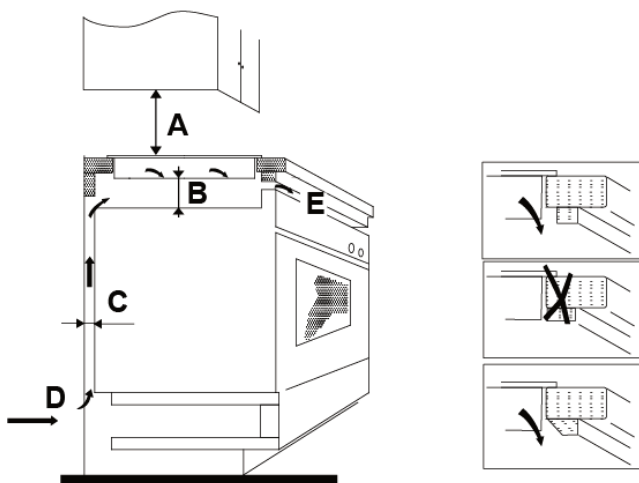


A, мм	B, мм	C, мм	D, мм	E, мм	F, мм
268	500	50	50	50	50

В любом случае убедитесь, что обеспечена достаточная вентиляция прибора, а вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что прибор установлен в благоприятном для работы пространстве. См. рисунки далее.



Примечание: Безопасное расстояние между панелью и предметом мебели над варочной панелью должно быть не менее 760 мм.



A, мм	B, мм	C, мм	D	E
760	50 min	20 min	Воздухозаборник	Зазор для выхода воздуха 5 мм

**Перед установкой варочной панели убедитесь в том, что:**

- рабочая поверхность плоская и ровная, и никакие окружающие предметы не нарушают требований к пространству;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- если варочная панель установлена над духовкой, в духовке имеется встроенный вентилятор охлаждения;
- установка будет соответствовать всем требованиям по уходу и применяемым стандартам и правилам;
- имеется подходящий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электрической сети; он встроен в постоянную проводку, смонтирован и установлен так, чтобы соответствовать местным правилам и правилам электропроводки.

Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контакта с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила прокладки проводов позволяют это изменение требований).

**(В изолирующем выключателе нет необходимости, если розетка после установки прибора легко доступна);**

- изолирующий выключатель будет легко доступен пользователю после установки варочной панели;
- Вы проконсультировались с местными строительными органами и подзаконными актами, если у вас есть сомнения относительно установки;



- Вы используете жаростойкие и легко очищаемые покрытия для поверхностей стен, окружающих варочную поверхность.

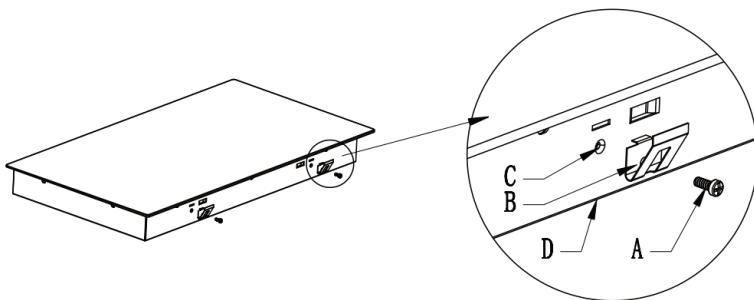
**После установки варочной панели убедитесь в том, что:**

- сетевой шнур не проложен через дверцы шкафа или ящики;
- имеется достаточный приток воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели;
- если варочная панель расположена над выдвижным ящиком или шкафом, то ниже основания варочной панели установлен теплозащитный барьер;
- изолирующий выключатель легко доступен пользователю.

**Установка крепёжных скоб**

Прибор следует поместить на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковочный материал). Не нажимайте с усилием на элементы, которые выступают над поверхностью прибора.

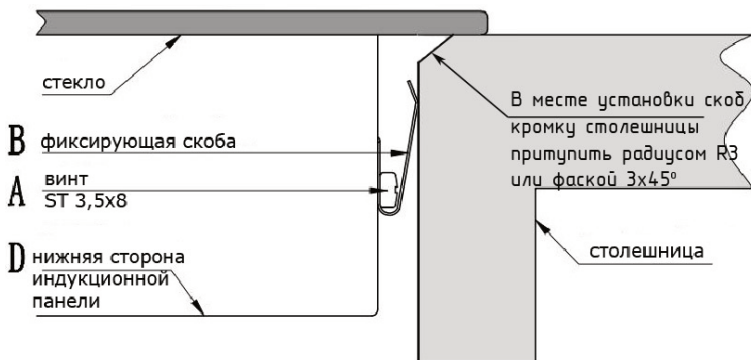
Закрепите четыре скобы в нижней части варочной панели с помощью винтов (как показано на рисунке ниже). После чего установите прибор в нишу столешницы.



A	B	C	D
винт	скоба	отверстие под винт	нижняя часть

**Установка прибора**

Перед установкой прибора рекомендуется в местах расположения фиксирующих скоб притупить кромки столешницы радиусом 3 мм или фаской 3×45° для простоты демонтажа варочной панели в случае необходимости.



### Меры предосторожности

1. Установку прибора должен производить квалифицированный специалист сервисной службы или специалист с аналогичной квалификацией. В нашей сервисной службе работают профессионалы. Никогда не пытайтесь осуществить установку прибора самостоятельно.
2. Запрещается устанавливать варочную панель непосредственно над холодильным или морозильным оборудованием, посудомоечными, стиральными и сушильными машинами, так как влажность может повредить электронные компоненты прибора.
3. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалась наиболее эффективная отдача теплового излучения для повышения её надежности.
4. Стена и область над поверхностью столешницы, подверженная нагреву, должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений, многослойная структура столешницы и клей должны быть устойчивы к нагреву.

### Подключение варочной панели к электрической сети



Варочная панель должна быть подключена к источнику питания только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. внутренняя электропроводка подходит для питания, потребляемого варочной панелью;
2. напряжение соответствует значению, указанному на шильдике прибора;
3. сечение сетевого шнура может выдержать нагрузку, указанную на шильдике прибора.

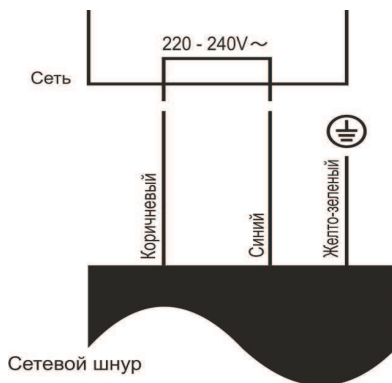
Для подключения варочной панели к источнику питания не используйте адаптеры, переходники или разветвляющие устройства, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Сетевой шнур не должен соприкасаться с горячими поверхностями и должен располагаться так, чтобы в любой момент времени его

температура не превышала 75°C.

Проконсультируйтесь с электриком по вопросу пригодности домашней электропроводки для подключения прибора без внесения изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным специалистом.

Подключение к электрической сети должно быть осуществлено согласно соответствующим действующим стандартам и правилам или с помощью однополюсного выключателя. Схема подключения показана далее.



1. Если сетевой кабель повреждён или нуждается в замене, его замену должен производить специалист сервисной службы с помощью предназначенных для этого инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если прибор включается непосредственно в электрическую сеть, необходимо установить выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
3. Электромонтёр должен гарантировать правильное подключение к электрической сети, оно должно соответствовать требованиям безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или сжат.
5. Кабель необходимо регулярно проверять, а замену его должен проводить только квалифицированный специалист.

## **Завод-изготовитель:**

Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co.Ltd

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции:

Китай, No.103, SanXin Road, Sanjiao Town, Zhongshan, Guangdong.

Импортер:

ООО "ГРУППА АЙТЕКС"

Россия, 238310, Калининградская область, р-н Гурьевский, п. Малое Исаково, ул. Балтийская, д. 16

## **Уполномоченный представитель изготовителя:**

ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»

617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, промрайон «Сутузово»,

Почтовый адрес: 617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул.

Советская, 45, а/я 402

Тел.: (34241) 7-28-10, факс: (34241) 7-28-23

сервисная служба: (34241) 7-28-88

бесплатная горячая линия: 8-800-775-80-78

E-mail: info@darina.su

## **ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

1. Изготовитель устанавливает на изделие гарантийный срок эксплуатации - 2 года со дня продажи изделия розничной сетью или со дня получения организацией, устанавливающей изделие.

Гарантийный срок эксплуатации изделия в местах, допускающих общее пользование (общедомовое и т.п.) - 6 месяцев, со дня установки, при отсутствии штампа и записи об установке со дня выпуска прибора изготовителем.

Гарантийный срок эксплуатации изделия, входящего в состав передаваемого участникам долевого строительства объекта долевого строительства - 3 года, со дня подписания первого передаточного акта или иного документа о передаче объекта долевого строительства.

Срок службы - 10 (десять) лет со дня передачи изделия потребителю. По истечении срока службы, во избежание непредвиденных опасных ситуаций (возможен пробой изоляции и поражение электротоком), необходимо обратиться в специализированную организацию, осуществляющую надзор за бытовыми приборами, для получения заключения о возможности дальнейшей эксплуатации или необходимости утилизации. При нарушении данного требования изготовитель не несет ответственности за возможные последствия.

Порядок исчисления этих сроков производится в рамках закона «О защите прав потребителей».

2. Удовлетворение требований потребителя распространяется на изделия, используемые только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Использование изделия не по назначению, а также промышленное использование, использование в офисах, предприятиях сферы обслуживания, общественного питания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. В случае такого использования гарантийный срок эксплуатации на изделие не распространяется.

3. Проследите, чтобы гарантийный документ был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны:

- дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца;
- модель и серийный номер изделия;
- дата установки, название и штамп фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или иному техническому обслуживанию изделия.

5. Недостатки, обнаруженные в изделии, устраняются сервисным центром без необоснованных задержек, в кратчайшие сроки, не превышающие сроков, указанных в законе «О защите прав потребителей».

6. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

7. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесённый потребителю, в случае несоблюдения последним требований изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и руководстве по эксплуатации.

### **УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ**

1. Установку, подключение проводить согласно требованиям руководства по эксплуатации. Если данные работы должны проводить специалисты авторизованного сервисного центра или персонал специализированных организаций, имеющих лицензию на право установки и обслуживания электрических приборов, то Вам необходимо обратиться в региональный авторизованный сервисный центр по телефонам, указанным в гарантийном документе, или в специализированные организации по месту жительства.

2. В случае обращения в иные организации или к физическим лицам, имеющим соответствующие лицензии и сертификаты, требуйте занесения данных (фирма, № лицензии, Ф.И.О. мастера) установщика в гарантийный документ (графа «Свидетельство о продаже и установке»).

3. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесённый имуществу граждан вследствие установки и подключения, которые не соответствуют требованиям, указанным в руководстве по эксплуатации и/или произведёнными, не уполномоченными на это лицами.

4. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению ответственность за причинённый ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

### **ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ не производится в случаях:**

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;

2. Несоблюдения правил эксплуатации, указанных в руководстве по эксплуатации данного изделия;

3. Несоблюдения правил установки;

4. Отсутствия оригинального гарантийного документа;
5. При отсутствии в гарантийном документе следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия, данных по установке и подключению изделия;
6. Внесения любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа;
7. Ремонта не уполномоченными на это лицами, если такой ремонт повлек за собой отказ изделия;
8. Разборки изделия, изменения конструкции и других не предусмотренных инструкцией вмешательств;
9. Неправильного пользования комплектующими изделиями или использования комплектующих материалов, непригодных для данного изделия;
10. Неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями и действиями непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия и т.д.);
11. Небрежного хранения и/или небрежной транспортировки владельцем, транспортной, торговой или сервисной организацией. В данном случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги;
12. Повреждений (отказов) техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
13. Включения изделия в сеть с недопустимыми параметрами;
14. Использования изделий в целях, для которых оно не предназначено;
15. Попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, чистящих средств, жидкостей или остатков пищи;
16. Изготовитель не принимает претензий на следующие виды неисправностей: механические повреждения (царапины, трещины, сколы, бой стекла), потеря товарного вида вследствие воздействия химических веществ, термические и другие подобные повреждения, которые возникли в процессе эксплуатации.

### **ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ**

1. Обесточить изделие.
2. Прочитать руководство по эксплуатации (раздел «Советы по устранению неполадок»);
3. Приготовить гарантийный документ, товарный чек и квитанцию на услуги по установке изделия, документы, относящиеся к гарантийному обслуживанию изделия.
4. Позвонить в ближайший к Вам сервисный центр по телефону, указанному в гарантийном документе.

5. При замене запчастей требуйте их предъявления перед их установкой.

6. После проведения ремонта мастер должен заполнить отрывной талон гарантийного ремонта и заполнить графу корешка талона гарантийного ремонта и учета запасных частей прибора.

### **ТРЕБУЙТЕ ПРИ ПОКУПКЕ, УСТАНОВКЕ И ГАРАНТИЙНОМ РЕМОНТЕ ИЗДЕЛИЯ:**

**Чтобы гарантийный документ был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны:**

- дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца,
- модель и серийный номер изделия,
- дата установки, название и штамп фирмы-установщика.



## СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

Изделие



### Свидетельство о продаже и установке

Изделие продано \_\_\_\_\_  
наименование и адрес торгового предприятия)

Продавец \_\_\_\_\_  
(дата, подпись и штамп торгового предприятия)

Наименование и адрес сервисной службы\* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(\*заполняется торговым предприятием)

Изделие \_\_\_\_\_ установлено  
\_\_\_\_\_ ул., дом №, кв..., тип газа\*\*, давление\*\*, \*\* заполняется для приборов, работающих с газом  
и \_\_\_\_\_ подключено \_\_\_\_\_ механиком\*\*  
\_\_\_\_\_ (наименование организации)

Механик\*\* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (подпись, дата)

Электрическая часть изделия \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (наименование организации)

Электрик \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (подпись, дата)

**«Изделие укомплектовано и работоспособно.  
С руководством по эксплуатации, правилами пользования  
и гарантийными обязательствами ознакомлен».**

Владелец \_\_\_\_\_

ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА  
ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

№ 1

Талон изъят \_\_\_\_\_  
(дата)  
Сервисный центр \_\_\_\_\_  
Что сделано \_\_\_\_\_  
Специалист \_\_\_\_\_



ОТРЫВНОЙ ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА  
ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

№ 1

ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»,  
617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402.

Изделие, \_\_\_\_\_  
Заводской номер \_\_\_\_\_ Стиль \_\_\_\_\_ Модель \_\_\_\_\_  
Дата выпуска \_\_\_\_\_  
Продано магазином \_\_\_\_\_  
Штамп магазина \_\_\_\_\_  
Дата продажи « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Владелец Ф.И.О. \_\_\_\_\_  
Телефон \_\_\_\_\_ Адрес: \_\_\_\_\_  
Заявленный дефект \_\_\_\_\_  
Установленная неисправность: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА  
ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

№ 2

Талон изъят \_\_\_\_\_  
(дата)  
Сервисный центр \_\_\_\_\_  
Что сделано \_\_\_\_\_  
Специалист \_\_\_\_\_



ОТРЫВНОЙ ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА  
ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

№ 2

ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»,  
617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402.

Изделие, \_\_\_\_\_  
Заводской номер \_\_\_\_\_ Стиль \_\_\_\_\_ Модель \_\_\_\_\_  
Дата выпуска \_\_\_\_\_  
Продано магазином \_\_\_\_\_  
Штамп магазина \_\_\_\_\_  
Дата продажи « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Владелец Ф.И.О. \_\_\_\_\_  
Телефон \_\_\_\_\_ Адрес: \_\_\_\_\_  
Заявленный дефект \_\_\_\_\_  
Установленная неисправность: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Выполненные работы: \_\_\_\_\_

Израсходовано запасных частей:

Наименование изделия, узла	Код изделия	Кол-во

Дата: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Специалист \_\_\_\_\_

Работы выполнены в полном объеме. Изделие проверено в присутствии  
владельца. Претензии к работе механика отсутствуют.

Владелец \_\_\_\_\_ Утверждаю: \_\_\_\_\_  
(подпись) (наименование ремонтной службы)

Штамп \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (руководитель, ф.и.о.)

Выполненные работы: \_\_\_\_\_

Израсходовано запасных частей:

Наименование изделия, узла	Код изделия	Кол-во

Дата: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Специалист \_\_\_\_\_

Работы выполнены в полном объеме. Изделие проверено в присутствии  
владельца. Претензии к работе механика отсутствуют.

Владелец \_\_\_\_\_ Утверждаю: \_\_\_\_\_  
(подпись) (наименование ремонтной службы)

Штамп \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (руководитель, ф.и.о.)

ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА  
ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

№ 3

Талон изъят

(дата)

Сервисный центр \_\_\_\_\_

Что сделано \_\_\_\_\_

Специалист \_\_\_\_\_

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА  
ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

№ 3

ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»,  
617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402.

Изделие, \_\_\_\_\_

Заводской номер \_\_\_\_\_ Стиль \_\_\_\_\_ Модель \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Продано магазином \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_

Дата продажи « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Владелец Ф.И.О \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_ Адрес: \_\_\_\_\_

Заявленный дефект \_\_\_\_\_

Установленная неисправность: \_\_\_\_\_



.....

Выполненные работы: \_\_\_\_\_

Израсходовано запасных частей:

Наименование изделия, узла	Код изделия	Кол-во

Дата: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Специалист \_\_\_\_\_

Работы выполнены в полном объеме. Изделие проверено в присутствии

владельца. Претензии к работе механика отсутствуют.

Владелец \_\_\_\_\_ Утверждаю: \_\_\_\_\_  
(подпись) (наименование ремонтной службы)

Штамп \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (руководитель, ф.и.о.)



.....

## Перечень сервисных центров

Город	Наименование организации	Индекс	Адрес почтовый	Код	Телефон
Абакан	ИП Козлов Антон Викторович	655016	пр. Дружбы Народов, 29	3902	8-800-700-44-35, 89632015312
Архангельск	ИП Ульянов А.Н. «УанСервис»	163001	ул. Суворова, 12	8182	276-912, 276-906
Архангельская Северодвинск	ООО ТТЦ «Бирюса-ИМТЕХ»	164504	ул. Воронина 31	8184	584-377, 580-318
Астрахань	ИП Пушкин А.С. АСЦ "Мастер и Ко"	414000	Ул. Эпишина,23	8512	630-0811, 729-261
Благовещенск	ООО «Газсервис»	675011	ул. Мухина 80	4162	352-651
Благовещенск	ООО "Технополис.Сервис"	675000	ул. Гражданская, 121	4162	360-260, 360-046, 367-180
Барнаул	ООО «Алтайгазсервис»	656063	Пр. Космонавтов,24		
Алтайский край	ПК «Барнаулдроггаз»			3852	336615, 337472
г. Камень-на-Оби	«Каменьскрайгаз»	-	Ул. Кондратока,38	38514	21174, 04
г. Михайловское	«Михайловскемжрайгаз»	-	ул. Горького,15	38570	29757, 04
г. Алейск	«Алейскемжрайгаз»	-	ул. Линейная,74	38553	21974, 04
г. Бийск	«Бийскемжрайгаз»	-	ул. Революции, 100	3854	335338, 328810
р./п. Благовещенка	«Благовещенкамжрайгаз»	-	ул. Октябрьская,75	38564	22904, 04
г. Рубцовск	«Рубцовскемжрайгаз»	-	ул. Тракторная,11А	58557	40255, 04
г. Славгород	«Славгородемжрайгаз»	-	ул. Луначарского,185	38568	50669, 04
г. Новоалтайск	«Новоалтайскемжрайгаз»	-	ул. Белякова,1А	38532	57372, 04
г. Заринск	«Заринский газовый участок»	-	ул. 40 лет Победы б	38595	42254, 04
Барнаул	ОАО «Алтайгазпром»	656049	ул. Никитина,90	3852	341551, 487181, 435555
Барнаул	ООО "Росбтехника"	656906	ул. Чернышевского,282"б"	3852	223-192
Барнаул	ООО "Китеж" СЦ Клен	656016	ул. Власихинская,49а корпус "Ж"	3852	319-912
Бийск, Алтайский край	ООО "Лига-Мастер"	659300	ул. Ленина д. 238	3854	327802, 8-903-949-90-00
Р. Башкортостан, г. Уфа	ООО «Техно-плюс»	450022	ул. Менделеева, 153	347	279-90-70,
Р. Башкортостан, г. Уфа	ООО «Газтехника +»	450078	ул. Губайдуллина,19/6	347	223-90-81, 2778549
Р. Башкортостан, г. Уфа	ООО "Сервис-Центр Регион"	450052	ул. Аксакова, 73	347	251-79-79, 223-60-60
Р.Башкортостан, г. Нефтекамск	ИП Гильфанов Э.З. Техно-мастер	452680	Октябрьская, 44 ул. Победы, 10А	34783	34344
Р. Башкортостан г. Стерлитамак	ООО "Сервис-Технос"	453118	ул. Худайбердина д.№158	3473	201-213, 202-770
Велюродская обл. г. Старый Оскол	ООО "ТЕХИНКОМ"	309504	Юго-западный промрайон, площадка Производственная, проезд 3, стр.1 д.58	4725	
Владимирская г.Ковров	ООО «Рост-сервис»	600031	ул. Юбилейная 60	4922	214-424, 305-055
	ИП Романова О.А	601901	пр-т Мира, д.4 магазин "Каскад"	49232	59431, 34122
Владимирская г.Муром	ИП Серкова Татьяна Андреевна "Техно Друг Сервис"	602252	ул. Чкалова, д. 2 "В"	49234	33-554
Волгоград	ИП Пучков С.Д.	400117	Землячки, 29, ул. Шекнинская д.38, кв.50	8442	980-148
Вологда	ООО «Снабторг»	160000	ул. Советский проспект, д.4 а/а 169	8172	751-566, 750055
Вологодская обл. Череповец	ИП Куликов Д.В.	162611	ул. пр. Строителей 28а	8202	255-005
Вологодская обл. г. Великий Устюг	ООО "Транзит"	162934	ул. Красноармейская, 70	81738	26908
Воронеж	ИП Железнинский Андрей Александрович	396320 394007	Воронежская обл., Новоусманский р-он, пос. Шуберское, ул. Луговая, д.79 ул.Ленинградская, 15	473	292-81-98
Воронеж	ООО "Атомприбор"	394088	ул. 45-й Стрелковой Дивизии, дом №45	473	246-00-33, 246-77-66
Р.Дагестан, г. Махачкала	ИП Тагибов А.М. Евро-Сервис "Мастер-Холод"	367027	ул. Забекова, д161 "а"		8-928-0477017, 8-928-0522250
Екатеринбург	ИП Лешок Анатолий Владимирович	620072	ул. Высоцкого,2 кв314	343	8-902-266-0440, 2063982
Екатеринбург	ИП Мизякин Виктор Юрьевич	620042 620039	ул. Победы,45 кв18 Машиностроителей, 41	343	200-2711; 219-25-22,
Екатеринбург	ООО «Газ-сервис»	620017	ул. Шефская, 3"Г" литера "В"	343	264-04-26, 372-88-61, 372-88-15
Иваново	ООО "Контур"	153002	ул. Комсомольская 12	4932	417066,416046
Иваново	Филиал ОАО «Ивановооблгаз»-«Ивановогоргаз»	153000	ул. 10августа, 18а, а/я27	4932	414-699, 416-435
Ижевск	ИП Ширококов		ул. Маяковского д. 43	3412	505-773, 506-757, 506-061
Ижевск	ООО «АРГУС-Сервис»	426010	ул. Азина,4	3421	307-979, 787-685, 308-307
Ижевск	ООО «Элгуд»	426057	ул.В.Сивкова,152	3412	77-10-10, 51-33-16
Ижевск	ООО «Радуга»	426076 426039	ул. Пушкинская, 136"а" Воткинское шоссе, д.302	3412	304-903 411-920
Иркутск	ООО «Комту-Сервис Центр»	664047	ул. Партизанская 46 "а"	3952	208-902, 222-732,
Иркутская обл. г. Братск	ИП Швецова Ю.В.	665708	ул. Пионерская 23\40 а/я 3034	3953	459-896, 459-907
Иркутская обл. г. Усть-Илимск	ИП Орёл В.А.	666685	пр. Мира, д.5-2	39535	65224
Иркутская обл. г. Усолье -Сибирское	ИП Антохин А.В.	665458	пр-т. Комсомольский, 50, оф.2,3	39543	71180, 71078
Йошкар-Ола	ПБОЮЛ Бешкарева С.В. СЦ «Мидас»	424006	ул. Советская, 173	8362	457-368, 417-743
Р.Карачаево-Черкесская г. Черкесск	ИП Эдиев А.Х.	369001 369009	Площадь Привокзальная 3А ул.Пятигорское шоссе, 13		89283852242, 89283852221
Кемерово	ИП Абрамзон В.М.	650055	пр. Кузнецовский,83	3842	289-911, 89016154272 58-55-55, 58-77-77
Кемерово	ООО «МастерСИТи»	650003	пр. Химиков 23	3842	733-096, 510-810

Кемерово	ООО «МАСТЕРЬ»	650024	пр-кт Ленина, 82, а/я 3097	3842	900-396
Кемеровская обл. г. Асино-Судженск	ИП Павлюченко Юрий Семенович	652470	ул. 137 Отдельной стрелковой бригады, д.3, кв.43	38453	42727 89609301960
Кемеровская обл. г. Новокузнецк	ООО "МВ Сервис"	654007	пр. Кузнецкостроительский, 44-40	3843	469-400
Киров	ООО "ВяткаГазСервис"	610046	ул. Герцена, 91	8332	74-67-67, 21-67-67
Киров	ООО «ВГК - сервис»	610035	ул. Производственная 27д	8332	621183
Кострома	ИП Богословский	156005	ул. Кузнецкая, д.18-а	4942	42-31-72
Кострома	ООО "Костромаоблгаз"	156029	ул. Скворцова, д.5А	4942	42-17-01, 55-70-02
Краснодар	ИП Бабанов Алексей Александрович "БАТ-Сервис"	350087	ул.Белозерная, д.11	861	8-918-102-0010 8-961-501-9222
Краснодар	ООО "Краснодар Газ-Сервис"	350051	ул. Строителей, 23	861	279-39-68
Краснодар	"РИА Сервис" ИП Новоженцев И.Ю.	350072	ул. Ростовское шоссе 22/4	861	224-93-48; 89181384348
Краснодар	ООО "Фотон"	350000	Ул. Калинина, 289	861	255-20-06
Краснодар	ООО "Краснодар Техсервис Плюс"	350000	Ул. Леваневского дом 106	861	274-45-24
Краснодарский край г. Анапа	ИП Фараносова	353451	ул. Островского 55 пом.1		89034488668
Краснодарский край ст. Каневская	ООО "Каневской завод газовой аппаратуры"	353730	Промзона	86164	70641, 73011
Красноярск	ООО "Город Мастеров"	660041	ул. Высотная дом 9 Г	391	2054747
Красноярск	ИП Каширина В.В. "ВВК-Сервис"	660121 660078	а/я 15210 ул. Свердловская 47-36	3912	538-280, 323-778
Красноярский край г. Канск	ООО ПКФ "Электроника плюс"	663614	ул. Яковенко,74	39161	233-52, 387-90
Р.Крым г. Симферополь	ООО "ВИТЕЛ-ТЕЛЕМИР"	295044	ул. Ковыльная, дом №72	3652	690-778, 8-978-039-44-66
Курск	ИП Суңцов Александр Геннадьевич	305044	ул. Станционная,4"а"	4712	393747, 392800
Курганская обл., г.Шадринск	ИП Шаньгина Н.В.	641870	ул. Станционная д. 107	35253	35332
Курган	ООО "Заурал Монтаж Сервис"	640018	ул. Пичугина, 9	3522	634934
Липецк	ООО СЦ "Фолчум"	398016	ул. Космонавтов, 8	4742	34-55-34; 34-07-13; 34-09-34
Р. Мордовия г. Саранск	АО «Саранскмежрайгаз»	430006	Ул. Пролетарская, 123	8342	293671, 293662
Москва, Подольск, Чехов, Серпухов	ООО «Люксория»	109382	Люблинская, 72 почт. Яц.16	499	608-05-37, 89266732949
Москва	ООО "ЗВИ Универсальные Технологии"	115093	Партийный переулок, д.1 корп 11	499	235-88-78, 235-87-52
Москва	ЗАО «Сервис Центр Бытовой Техники»	115409	ул. Кантемировская 20, корп 1	499	323-78-88; 323-78-77;
г. Мытищи	ООО «Рем Газ Сервис»	141013	Ул. Силикатная, д.39Д	495	506-56-49,
Московская обл. г. Химки	ИП Задерей Алексей Алексеевич	141400	ул. Кольцевая 8	495	572-70-71, 572-70-72 775-09-02
Мурманск	ООО "Газсервис"	183038	ул. Октябрьская, дом№23 А	8152	423-284
Н. Новгород	ООО «Термотехника»	603006	Ошарская 14 стр. 6	831	461-90-70, 461-90-66 294-26-13
Н.Новгород г. Арзамас	ООО «Нижегородский сервисный центр»	603016 603155 607223	ул. Лескова,8 ул. Горького, 250 пл. Соборная,2а	831 83147	293-96-20 220-07-57;220-07-58 40-990
Н.Новгород	ООО "СаяныЭнергоСервис"	603140	проспект Ленина 20	831	423-91-71; 228-88-00
Н. Новгород	ИП Коротина М.В. СЦ «Гарант – Сервис»	603146	ул. Заварская 18	831	418-31-41, 412-00-29
Нижегородская обл. г.Дзержинск	ООО "АСЦЦ Радуга"	606024	ул. Чапаева, д.69\2	8313	8-930-800-9922; 8-930-801-06-06
Нижегородская обл. г.Дзержинск	ИП Танаев И.В.	606008	Парковая аллея, д.6, "А"	8313	231375
Нижегородская обл. г.Дзержинск	ООО "ГорГаз"	606016	пр-кт. Ленина, д 105"б"	8313	233-662
Новосибирск	ООО «Рембытехника»	630007	ул. Фабричная,16	383	202-00-55
Новосибирск	ООО "ТД РосТехника"	630082	ул. Дуси Ковальчук,252, а/я 393	383	274-95-43
Новокузнецк	ООО "СЦ "ГРАНД"	653014	пр. Пирнерский д. 25	3843	
Омск	ООО "Сервисный Центр "Техно"	644076	Запорожская, д. 1	3812	308-001
Омск	ООО "Газ-Терм-Сервис"	644007	ул. Яковлева-ул\Гусарова, 163\45 корпус1	3813	25-15-68, 230-274
Омск	ООО "Газшаз-сервис"	644086	33-Северная,95	3812	492-277, 336-556
Орел	ООО ЕВРОСЕРВИС	302000	ул. Приборостроительная, д. 10	4862	40-86-81
Оренбург	ТСР "Климат 56" ИП Ломакина Ю.Н.	460056	ул. Салмышская, 5	3532	437-437, 296-141
Оренбургская обл. г. Новотроицк	ИП Потапов Вячеслав Владимирович	460024	ул. Туркестанская, 2а	3532	8-912-065-94-98
Оренбургская обл. г. Новотроицк	ООО "Восьмь приоритетов"	462428	ул. Ленинского Комсомола д. 2А оф. 7	3537	684-000 доб 1030
Оренбургская обл. , г.Орск	ИП Бердников	462421	ул. Батумская д.25	3537	372383, 338443, 337443
Оренбургская обл., г. Орск	ООО "Гранд-Сервис"	462420	пр-кт Ленина, 11	3537	206-070 (512), 8-987-796-00-19
Пермь	АСЦ «Ярия-М»	614107	Ул. Лебедева,8	342	2631116, 2630222, 234-95-60, 206-22-79, 8-9082500646
Пермь	ООО "Бастер"	614002	ул. Чернышевского, д.10 оф.1	342	206-22-79, 8-9082500646
Пермский край, г. Березники	ООО «Таис»	618400	Ул. О.Кошевого 12-27	3424	263666, 266660, 267147
Пермский край, г. Чайковский	ООО "Прикам-ЭКО"	617760	ул. Приморский бульвар д. 34 Цокольный этаж		89082497793; 89223294790
Пермский край, г. Чайковский	ООО "Триал-Сервис"	617760	Промышленная, 10	34241	499999, 8-902-478-0788,
Пермский край, г. Чернушка	ООО "Бириуса"	617830	Нефтяников, 10	34261	42496, 42931
Пенза	ООО «Орбита-Сервис»	440061	ул. Мирская д.17	8412	940-445, 8412-42-27-26
Пенора	ООО «Карст-сервис»	169601	ул. Лескомбинатовская, 17А	82142	774-85
Приморский край г. Арсеньев	ИП Никитин Кконстантин Игоревич	692342	ул. Вокзальная, 57	42361	33-452, 924-263-12-99
Приморский край г. Уссурийск	ООО "ВЛ-Сервис"	692502	ул.Колхозная , дом №10	4234	380363, 380373

Г. Ростов-на-Дону	ООО «Мастер»	344065	Ул. 50-лет Ростсельмаша,1/52 оф.55	863	2192112, 88001005152
Самара	ИП Годунов	443022	ул. 22 Партсъезда, д. 7А офис 114	846	977-75-37 276-99-29, 276-99-79? 276-99-82, 276-98-70
Самара	ЦС «Солитон - сервис»	443022	ул. Кабельная 4	846	229-78-75, 229-78-76 229-02-58
Самара	ООО "Универсалпроект"	443066	Дыбенко, 120	846	636-359, 773-255,
Самарская обл. г. Тольятти	ООО «Теорема»	445051	Московский пр-т, д8 "г" а\я2421	8482	
С. – Петербург	ООО «Вятка – Сервис»	196158	Московское шоссе дом,5 а/я72	812	371-24-64, 327-04-70
С. – Петербург	ИП Лазаренков Е.М.	195276	пр. Культуры 29 корп.3 кв. 2		89213476838
С. – Петербург	ООО «Балтийская Газовая Компания»	192019	ул. Проф. Качалова, 3	812	380-40-80,
Саратов	ООО «Техногаз»	410031	ул. Б.Затонская 19/21 оф5	8452	486-329, 486-327, 89188220956 89667680771
Северная Осетия, г. Владикавказ	ИП Фараносова	362027	ул. переулок Транспортный 4 оф.10		
Смоленск	"АС Сервис" ИП Новиков Александр Альбертович	214000	ул. Тухачевского, д.№3А	4812	380394
Ставрополь	ООО "Техносервис"	355035	ул. 7-я Промышленная, д.6	8652	393030
Сыктывкар	ООО СЦ "Домотехника"	167000	ул. Первомайская, д. 78, офис 46		89087171012 (57-10-12) 89087171023 (57-10-23)
Тверь	ООО СЦ «Веста-Сервис»	170034	15 лет Октября, 12	4822	32-41-07, 76-08-62
Тверь	ООО "Стажо-Сервис"	170002	пр-т Чайковского, 6 к1	4822	320-023, 354-081, 249437, 89199523555
Тобольск	ИП Фараносова		4-й микрорайон д.1 стр.1	3456	646-781,
Томск-40	ООО ТТЦ «Северный»	634040	ул. Высоцкого, 31а	3822	
Р. Татарстан, г. Казань	ООО «Совершенное тепло»	420044	проспект Ямашева, 36 а/я70	843	266-70-70, 521-37-50
Тула	ООО "Тула Газ-Сервис"	300012	ул. М.Тореза 5а	4872	255-004
Тула	ООО «Теплосервис»	300041	ул. Оборонная, 37	4872	700-113, 700-112 89109427482
Тульская обл., г.Новомосковск	ООО «Дмитрий»	301650	ул. Садовая 42	48762	230-29, 239-89,
Тумень	ООО «АТ-сервис»	625048	Ул. Барабинская, 41, строение 2	3452	902-039, 902-059, 602-116, 602-115
Туменская обл. Г. Ишим	ИП Черногор А.А.	627754	ул. Малая Садовая, 207, корп"А"	34551	764-74
Туменская ЯНАО г. Лабитнанги	ГУП ЯНАО «Газонаполнительная станция»	629400	Обский причал, а/я 61	34992	50813, 31779
ХМАО, г.Хантымансийск	ЦТО "Альфа-Сервис", ИП Климин Алексей Анатольевич	628011	ул. Промышленная, д. 2, ЦТО "Альфа-Сервис"	3467	300001, 300005
ХМАО, г. Урай	ОАО "Шанигаз"	628285	ул. Ленина, дом №12	34676	20204, 20265
ХМАО, г. Нижневартовск	ИП Шахматов	628615	ул. Интернациональная 45, кв. 56	34666	566813, 530-360
ХМАО, г. Нагань	ИП Рыбецкий	628126	ул. Сибирская, дом 15А		89227882112
Улан-Удэ	ООО "СТ Сервис"	670045	пр. Автомобилистов,5а	3012	297799, 277-300, 267-538
Ульяновск	ООО "Современный Сервис"	432031	ул. Металлистов, д.16\7	8422	732919; 734422
Ульяновск	ИП Ракова Е.Г. СЦ Газовик	432071	ул. Урицкого25/1	8422	463-704
Ульяновск	ООО "Техномир-сервис"	432044	ул. Варейкиса, д. 29	8422	732-660
Хабаровск	ООО «Сервисный центр "Энка техника»	680007	ул. Волочаяевская 8	4212	216-039,233-333
Хабаровск	ООО "ВЛ-Сервис"	680042	ул.Шелеста, дом №112а	4212	733805
Хабаровский край Комсомольск-на-Амуре	ООО "Гамбит"	681022	пер. Братский, 4 кор.2.	4217	595-651, 8909-887-6659
Чебоксары	ООО «К Термотехника»	428020	ул. Петрова С.П., д. 6 строение2.	8352	573-244, 573-444
Челябинск	ООО ТТЦ «Рембтехника»	454008	ул. Производственная, 8Б	351	8-8003335556, 771-18-11, 239-39-33, 239-39-34
Челябинск	ООО «Подбесу»	454021	ул. Ворошилова, 57 "В", оф.3 (цоколь)	351	225-13-13
Челябинск	ИП Власова Ирина Владимировна	454048	Татьяниничевой, 13	351	260-87-78
Челябинская обл. г. Магнитогорск	ИП Детярский К.Д. "Ремтехсервис"	455047	ул. Труда,д.№57	3519	43-8015
Чита	ОАО «Читаоблгаз»	672000	ул. К.Григоровича,29	3022	266-317, 266-293
г. Южно-Сахалинск	ООО "ВЛ-Сервис"	693013	ул.Комсомольская, дом №289В	4242	768107, 768108
Ярославль	ИП Экер Наталья Юрьевна	150045	Ленинградский пр-т, 52В	4852	283-300, 900-242
Ярославль	ЗАО Фирма «ТАУ» СЦ "Сервис PLAZA"	150049	Московский пр-т д. 115	4852	288 001, 288 002 (доб. 114)





**УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте данный прибор с бытовым мусором. Для данного прибора необходима сортировка для правильной вторичной переработки.**

Данный прибор имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2002/96/ЕС «Утилизация электрических и электронных изделий» (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании срока службы данный прибор был утилизирован надлежащим образом. Этим Вы сможете сохранить окружающую среду.

Наличие данного символа на продукте и упаковке свидетельствует о том, что данный продукт не может считаться бытовым отходом и утилизирован как таковой. Вместо этого его следует сдать в пункт приёма вторичного сырья (электрического и электронного оборудования) для дальнейшей переработки.

Данный прибор требует специальной утилизации. Для получения более детальной информации о переработке прибора, обратитесь в местный муниципалитет, ближайший пункт приёма вторсырья или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.

# KZ

## Мазмұны:

Кіріспе.....	42
1 бөлім. Ықтимал қауіптер.....	42
2 бөлім. Сипаттама.....	46
3 бөлім. Пайдалану.....	48
4 бөлім. Ас әзірлеу бойынша ұсыныстар.....	54
5 бөлім. Аспапқа күтім жасау.....	57
6 бөлім. Ақаулықтарды жою бойынша кеңестер.....	58
7 бөлім. Техникалық сипаттамалар.....	60
8 бөлім. Жинақтамалылық.....	60
9 бөлім. Орнату.....	61
Зауыт – өндіруші.....	66
Кепілдік бойынша міндеттемелер.....	67
Қабылдау туралы куәлік.....	-
Кепілдік талондары.....	-
Қызмет көрсету орталықтарының тізімі.....	70

# Кіріспе

Сізге осы аспапты таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз.

Аспап дұрыс орнатылған және техникалық қызмет көрсетілген кезде ол қиналмай көптеген жылдар бойы пайдалануға есептелген.

Өтінеміз, аспапты орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Кейін пайдалану үшін осы нұсқаулықпен бірге сіз сатып алған затқа арналған түбіртеккі және орнату бойынша жұмыстар төлеміне арналған түбіртеккі сақтаған жөн. Құжатта сізге барлық қол жетімді функцияларды толық шамада пайдалануға мүмкіндік беретін нұсқаулармен және ұсыныстармен қатар, қауіпсіздік техникасы бойынша маңызды ақпарат бар.

Осы аспап әрекетті ережелерге сәйкес орнатылып, жалғануы тиіс.

**Сатып алу кезінде қаптаманы шешіп, индукциялық пісіру панелінің (ары қарай мәтін бойынша – аспап) зақымдалмағандығына, жинақталғандығына, және сауда ұйымының ГО 01-08 кепілдікті міндеттемелерінде «Сату туралы куәлік» пен кепілдікті талондардың дұрыс толтырылғандығына көз жеткізіңіз.**

## 1 бөлім. Ықтимал қауіптер

Сіздің қауіпсіздік біз үшін маңызды. Өтінеміз, пісіру панелін пайдаланбас бұрын келтірілген ақпаратты оқып шығыңыз.

### Орнату

#### Электр тоғына ұшырау қаупі

- Аспапқа қатысты қандай да бір жөндеу жұмыстарын немесе техникалық қызмет көрсету бойынша жұмыстарды орындау алдында аспапты электр желісінен сөндіріңіз.
- Аспапты міндетті түрде жарамды жерге тұйықтау желісіне жалғау керек. Таңбалауы бар  электр қауіпсіздігінің 2-сыныпты құрылғылары үшін құрылғыны және жерге қосу жүйесін қосу қажет емес, жерге қосу сымы жоқ.
- Ішкі (үй) желі жүйесіне өзгерістерді тек білікті электрші енгізу керек.
- Осы ұсыныстардың сақталмауы электр тоғына ұшырау немесе өлім жағдайына алып келуі мүмкін.

### Пайдалану және қызмет көрсету

#### Электр тоғына ұшырау қаупі

- Сынған немесе зақымдалған пісіру панелінде ас әзірлемеңіз. Егер панель беті сынса, немесе онда жарықтар пайда болса, дереу аспапты электр желісінен сөндіріп, білікті маманға жүгініңіз.

- Тазарту немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін желіден сөндіріңіз.
- Осы ұсыныстардың сақталмауы электр тоғына ұшырау немесе өлім жағдайына алып келуі мүмкін.

### **Денсаулық үшін қауіп**

- Осы аспап электрлік-магниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.



**Алайда электрлік кардиоынталандырғыштары бар тұлғаларға осы пісіру панелін пайдалану ұсынылмайды, себебі сатылымда бар барлық электрлік кардиоынталандырғыштардың жоғарыда көрсетілген стандарттарға сәйкес келетіндігіне, және аспаптың тиісінше қолданылуына кедергі келтіретін интерференцияның туындамайтындығына кепілдік беру мүмкін емес. Сонымен қатар, басқа құрылғылар, мысалы, есту аппараттары бар адамдар да пісіру панелін пайдаланған кезде жайсыздық сезінуі мүмкін.**

### **Ыстық беттер қаупі**

- Пайдалану кезінде аспаптың қол жетімді бөліктері күйіктер тудыратындай жеткілікті шамада қатты қызады.
- Жарамды ыдыстарды қоспағанда, бет салқындағанға дейін дененің, киімнің, басқа заттардың шынымен жанасуына жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттар пісіру панелінің бетінде орналаспау керек, себебі қызуы мүмкін
- Балаларды аспапқа жақындатпаңыз.
- Ыдыс тұтқалары ұстағанда ыстық болуы мүмкін. Олардың басқа жұмыс жасап тұрған пісіру аймақтары үстінде орналаспайтындығын тексеріңіз. Балалардың пісіру панеліндегі ыдыс тұтқаларына жанасуына жол бермеңіз.
- Осы ұсыныстардың сақталмауы күйіктерге алып келуі мүмкін.

### **Кесіп жарақаттану қаупі**

- Қорғаныс қақпағы жиналған кезде, пісіру панелін тазартуға арналған қырғыш жүзі шығып тұрады. Максималды ұқыптылықпен пайдаланып, әрқашан балалар үшін қолы жетпейтін жерде қауіпсіз түрде сақтаңыз.
- Сақтық қағидаларын елемеу жарақаттарға немесе кесіп жарақаттануға алып келуі мүмкін.

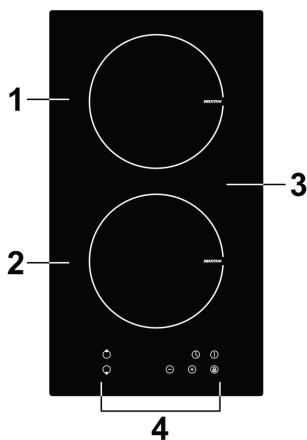
## **Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар**

- Ешқашан жұмыс жасап тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Сұйықтықтың қайнап кетуі, майлы өнімдердің аспап бетіне төгілуі түтінденуге себепші болуы мүмкін тұтануға алып келуі мүмкін.
- Ешқашан аспапты жұмысқа немесе бірнәрсе сақтауға арналған бет ретінде пайдаланбаңыз.
- Ешқашан аспапта қандай да бір заттар немесе ыдыстар қалдырмаңыз.
- Ешқашан аспапты орынжай жылытқышы ретінде қалдырмаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін әрқашан, осы нұсқаулықта сипатталғандай, пісіру аймағын және пісіру панелін сөндіріңіз (яғни басқару панелі көмегімен).
- Балаларға аспаппен ойнауға, аспапқа мінуге, оған отыруға немесе тұруға рұқсат етпеңіз.
- Балаларды қызықтыратын заттарды аспап үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Аспапқа мінген кезде, балалар ауыр жарақаттануы мүмкін.
- Балаларды аспап жұмыс жасап тұрған орынжайда қараусыз қалдырмаңыз.
- Балалардың немесе аспапты пайдалануды қиындататын мүмкіндіктері шектеулі тұлғалардың жанында пайдалану бойынша нұсқамалық жүргізу үшін жауапты тұлға болу керек. Нұсқамалық беруші тұлға олардың аспапты өзі немесе айналасындағылар үшін қауіп төндірусіз пайдалана алатындығына көз жеткізу керек.
- Егер осы нұсқаулықта арнайы ұсыныстар көрсетілмесе, аспапты жөндеу немесе ауыстыру бойынша қандай да бір жұмыстар жүргізуге тыйым салынады. Барлық басқа қызмет көрсету түрлері білікті маманмен орындалу керек.
- Пісіру панелін тазарту үшін булы тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Ауыр заттарды пісіру панеліне қоймаңыз және құлатпаңыз.
- Пісіру панеліне тұрмаңыз.
- Жиектері тегіс емес ыдыстарды пайдаланбаңыз және ыдыстарды панель беті бойынша жылжытпаңыз, себебі бұл шыныда сырылудың пайда болуына алып келуі мүмкін.
- Пісіру панелін тазарту үшін металл жөкелер, шөткелер немесе кез келген басқа қатты абразивті тазарту құралдарын пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сыруы мүмкін.
- Егер желілік сым зақымдалған болса, қауіптің туындауына жол бермеу үшін оны аспап өндірушісі, сервис қызметінің өкілі немесе сәйкес біліктілігі бар маман ауыстыру керек.
- Осы аспап тұрмыста және ұқсас жағдайларда, мысалы, дүкендер, кеңселер және басқа мекемелер қызметкерлеріне арналған тамақтану бөлмелерінде; фермерлік үйлерде, қонақүйлер және адамдар уақытша тұратын басқа жерлер тұрғындарына арналған асүйлерде пайдалану үшін арналған.

- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап және оның қол жетімді бөліктері пайдалану барысында қатты қызады.  
Абай болыңыз, қызған беттерге жанаспаңыз.  
Егер тұрақты бақылау астында болмаса, аспапқа 8 жастан кіші балаларды жақындатпаңыз.
- 8 жастағы және одан үлкен жастағы балалар, физикалық, жанасу немесе ой-саналық мүмкіндіктері шектеулі адамдар немесе жеткілікті машықтары және білімдері жоқ адамдар олардың қауіпсіздігі үшін жауапты ересек адамның бақылауы астында болса ғана, немесе олар аспапты қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқамалықтан өткен және аспаппен байланысты қауіптерді түсінген жағдайда ғана, оларға осы аспапты пайдалануға рұқсат етіледі.
- Балалардың аспаппен ойнауына тыйым салынады. Аспапты тазарту және күтім жасау балалармен қараусыз жүзеге асырылмау керек.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пісіру панелінде тағамды маймен әзірлеудің бақыланбайтын процесі қауіпті болуы мүмкін және тұтануға алып келуі мүмкін. Отты сумен сөндіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ, аспапты желіден сөндіріп, алауды, мысалы, қақпақпен немесе төрелкемен жабу керек.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Өрттің туындауы қауіпінің алдын алу үшін заттарды пісіру панелінің бетінде сақтамаңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Шыны-керамикалық бетте жарықтар пайда болған жағдайда, ықтимал электр тоғына ұшырау жағдайының алдын алу үшін аспапты желіден сөндіріңіз.
- Булы тазартқышты пайдалануға болмайды.
- Аспап сыртқы таймерді немесе қашықтықтан басқарудың жеке жүйесін қолданумен жұмыс жасау үшін арналмаған.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Ас әзірлеу процесі әрқашан бақылау астында жүзеге асырылуы тиіс. Қысқа мерзімді үрдістер үздіксіз бақылануы тиіс.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспаптың аударылуының алдын алу үшін оны бекіту керек. Орнату бойынша нұсқаулықтарды қараңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап өндірушісімен әзірленген, немесе өндірушімен пайдалану бойынша нұсқаулықта жарамды ретінде көрсетілген немесе аспапқа кіріктірілген пісіру панелінің қауіпсіздік элементтерін ғана пайдаланыңыз. Сәйкес келмейтін қауіпсіздік элементтерінің қолданылуы жазатайым жағдайға алып келуі мүмкін.  
Осы аспап тек тағайындалуы бойынша пайдалануға арналған жерге тұйықтау сымымен қамтылған.

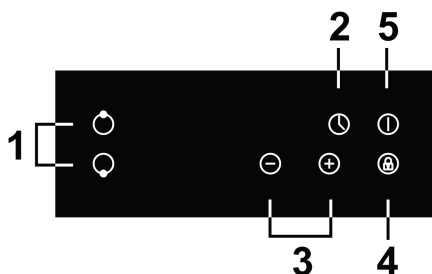
## 2 бөлім. Сипаттама

### Жоғарыдан көрінісі



1. Пісіру аймағы 2000 Вт max.
2. Пісіру аймағы 1500 Вт max.
3. Шыны-керамикалық тілімше.
4. Басқару панелі.

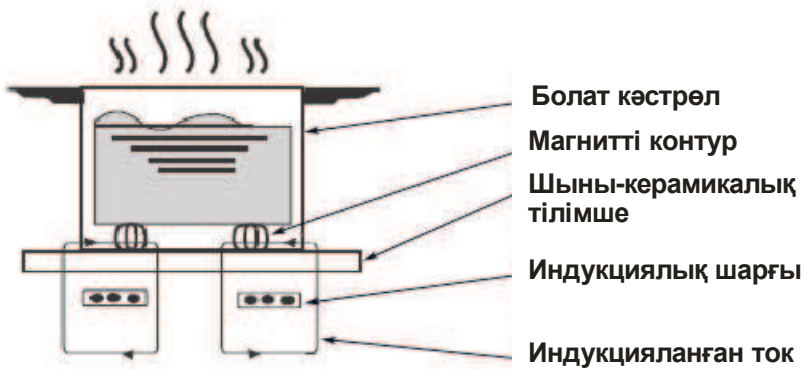
### Басқару панелі



1. Пісіру аймағын таңдау.
2. Таймер.
3. Қуатты реттеу немесе таймерді баптау.
4. Бұғаттау.
5. Қос./Сөнд.

### Индукциялық панельдің жұмыс жасау қағидаты

Индукциялық панельде ас әзірлеу процесі қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді процесс болып табылады. Аспаптың жұмыс жасау қағидаты шыны беттерін қыздыру арқылы жанама емес, кәстрөл түбінде жылуды тікелей өндіретін құйынды тоқтар тудыратын электрлік-магниттік тербелістерде негізделеді. Шыны-керамикалық тілімше тек оны кәстрөл қыздыратындықтан ыстық болады.



### Аспапты алғаш пайдалану алдында

- «Қауіпсіздік шаралары» бөліміне айрықша назар аударып, осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Аспапта қалуы мүмкін қорғаныс қабықшасын алып тастаңыз.

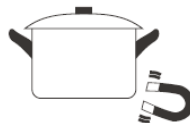


### 3 бөлім. Пайдалану

#### Ыдыстар таңдау бойынша кеңестер




• Тек индукциялық пісіру панелімен пайдалану үшін жарамды түбі бар ыдысты пайдаланыңыз. Қаптамада немесе ыдыс түбінде индукция таңбасын іздеңіз.



• Сіз ыдыс жарамдылығын магнитпен тексере аласыз. Ыдыс негізіне магнитті жақындатыңыз. Егер ол тартылса, ыдыс индукциялық панель үшін жарамды.

• Егер сізде магнит болмаса:

1. Тексергіңіз келетін кәстрөлге шамалы су құйыңыз.

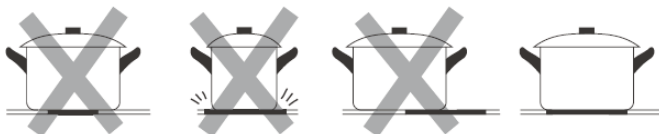
2. Егер дисплейде  таңбасы жыпылықтаса, және су қызса, демек ыдыс жарамды.

• Келесі материалдардан жасалған асүй ыдысы жарамсыз: қарапайым тот баспайтын болат, магнитті негізі жоқ алюминий немесе мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика, фаянс және саз.

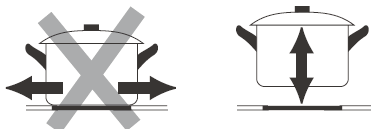
Жиектері тегіс емес және түбі иілген ыдыстарды пайдаланбаңыз.



Ыдыс бетінің түбі тегіс екендігіне, шыныға тығыз жанасатындығына, ал түбінің диаметрі пісіру аймағының диаметрімен сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз. Өрқашан ыдысты пісіру аймағының ортасына қойыңыз.



Өрқашан ыдысты пісіру бетінің үстіне көтеріңіз, оны бет бойынша қозғалтпаңыз, ыдыс шыныны сыруы мүмкін.



#### Ыдыс өлшемдері

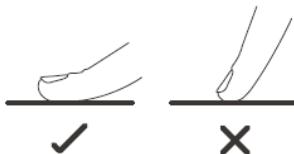
Пісіру аймақтары ыдыс диаметріне байланысты автоматты анықталатын әрекет ету аймағына ие. Алайда ыдыс түбінің диаметрі кем дегенде таңдалған пісіру аймағына сәйкес келуі керек. Пісіру панелін барынша тиімді пайдалану үшін ыдысты пісіру аймағының ортасында орналастырыңыз.

## Ыдыс негізінің диаметрі

Пісіру аймағының диаметрі, мм	Ыдыстың минималды диаметрі, мм
180	120

### Сенсорлық басқару панелін пайдалану

- «Батырма» термині ретінде шыны-керамикалық панельге жазылған үзілмелі сызықпен белгіленген аймақты түсіну керек.
- «Батырмаға басу» термині ретінде келесі әрекетті түсіну керек: үзілмелі сызықпен белгіленген бетке саусақ жастықшасын басып, бірнеше секунд ұстап тұру.
- Басқару органдары жанасуға жауап қатады, күш түсіру қажеттілігі жоқ.
- Саусақ ұшын емес, оның жастықшасын пайдаланыңыз.
- Сіз басқару жанасуы тіркелген кезде, әркез дыбыстық сигнал естисіз.
- Басқару элементтерінің әрқашан таза, құрғақ екендігіне, және ешқандай заттың (мысалы, ыдыс немесе мата) оларды жауып тұрмағандығына көз жеткізіңіз. Тіпті судың жұқа қабықшасы басқару элементтерінің жұмысына кедергі келтіруі мүмкін.



### Ас әзірлеу процесін бастау үшін

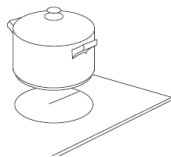
• Электр энергиясы берілгеннен кейін бірреттік дыбыстық сигнал беріледі, барлық дисплейлер бір секундқа қосылып, кейін сөнеді, бұл пісіру панелінің күту режимінде екендігін көрсетеді.

1. Басқару панелінде «Қос./Сөнд.» ① батырмасын басыңыз. Барлық дисплейлерде «-» көрсетіледі.



2. Сіз қолданғыңыз келетін пісіру аймағына жарамды ыдысты орналастырыңыз.

Ыдыс түбінің және пісіру аймағы бетінің таза және құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.



3. Пісіру аймағын таңдау батырмасын басыңыз. Қасында орналасқан индикатор жыпылықтай бастайды.

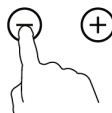



4. «-», «+» батырмалары көмегімен қуат деңгейін орнатыңыз.

• Егер сіз 1 минут ішінде пісіру аймағын таңдамасаңыз, пісіру панелі автоматты түрде сөндіріледі. Әрекетті 1 қадамнан бастауға тура келеді.

• Қуат деңгейін ас әзірлеу процесінде кез келген сәтте өзгертуге болады.

• «-», «+» батырмаларының бірін басып күйінде ұстап тұрып, қуат мәнін жоғары немесе төмен өзгертуге болады.



**Егер қуат деңгейін орнату кезінде пісіру аймағының дисплейі жыпылықтауды жалғастырса немесе  индикациясы жыпылықтаса, бұл келесіні білдіреді:**

• сіз ыдысты сәйкес пісіру аймағына қоймадыңыз;

• сіз пайдаланып тұрған ыдыс индукциялық ас әзірлеу үшін жарамсыз;

• ыдыс тым кіші немесе ол пісіру аймағында дұрыс орнатылмаған.

Егер пісіру аймағында ыдыс болмаса немесе жарамсыз ыдыс орнатылса, қыздыру орындалмайды.

Егер пісіру аймағына жарамды ыдыс орнатылмаса, дисплей 1 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

**Ас әзірлеу процесін аяқтағаннан кейін**

1. Сіз сөндіргіңіз келетін пісіру аймағын таңдау батырмасын басыңыз.



2. «0» көрсетілгенге дейін «-» басып, пісіру аймағын сөндіріңіз.



Қуат дисплейінде «0» көрсетіліп тұрғандығына,



кейін «Н» көрсетіліп тұрғандығына көз жеткізіңіз.



3. «Қос./Сөнд.» батырмасын басып, пісіру панелін толықтай сөндіріңіз.



4. Ыстық пісіру аймақтарымен абай болыңыз.


Қуат дисплейінде «Н» әрпі көрсетіледі, ол пісіру аймақтарының әлі ыстық екендігін көрсетеді. Пісіру аймағы қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде, осы индикация жоғалады. Сіз осы қалдық жылуды энергия үнемдейтін функция ретінде, мысалы, әлі де ыстық болған кезде пісіру аймағын қолданып, кейін ас әзірлеу үшін ыдысты қыздыру үшін пайдалана аласыз.




### **Басқару панелін бұғаттау**

- Басқару панелін оны рұқсатсыз қолданылуының алдын алу үшін бұғаттауға болады (мысалы, балалардың пісіру аймағын кездейсоқ қоспауы үшін).
- Басқару панелі бұғатталған кезде, «Қос./Сөнд.» қоспағанда, барлық батырмалар жанасуға жауап қатпайды.

### **Басқару панелін бұғаттау үшін**

Басқару панелінде  бұғаттау батырмасын басыңыз. Таймер дисплейінде «Lo» көрсетіледі.

### **Басқару панелін бұғаттан шығару үшін**

- Индукциялық панельдің қосулы екендігіне көз жеткізіңіз.
-  бұғаттау батырмасын басып, біршама уақыт ұстап тұрыңыз.
- Енді сіз индукциялық панельді пайдалана аласыз.



Аспап бұғатталған кезде, «Қос./Сөнд.» қоспағанда, барлық батырмалар басуға жауап қатпайды. Сіз қажет кезде «Қос./Сөнд.» батырмасы көмегімен индукциялық панельді сөндіре аласыз, алайда келесі қосу кезінде ең алдымен бұғаттауды сөндіру керек.

### **Қатты қызуға қарсы қорғаныс**

Кіріктірілген температуралық қадаға пісіру панелі ішіндегі температураны қадағалайды. Тым жоғары температура тіркелген кезде, пісіру панелі автоматты түрде сөндіріледі.

### **Ұсақ заттардың анықталуы**

Егер пісіру панелінде өлшемдері сәйкес келмейтін ыдыс немесе ферромагнитті материалдан (мысалы, алюминий) жасалған ыдыс, немесе қандай да бір басқа ұсақ зат (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) қалдырылса, пісіру панелі бір минуттан кейін күту режиміне ауысады. Индукциялық панель желдеткіші тағы 1 минут жұмыс жасауды жалғастырады.

**с әзірлеу процесінде ыдыс алынып тасталған жағдайда**, индукциялық пісіру панелі дереу қыздыруды тоқтатады, автоматты сөндіру 2 минуттан кейін орын алады.

## Автосөндіру

Осы индукциялық панельдің қауіпсіздік функцияларының бірі автоматты сөндіру болып табылады. Егер сіз пісіру панелін сөндіруді ұмыт қалдырсаңыз, осы жағдай орын алады. Ұйғарым бойынша сөндіруге дейінгі жұмыс ұзақтығы төменде кестеде келтірілген:

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ұйғарым бойынша жұмыс уақыты, сағат	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Таймер

Сіз таймерді екі әр түрлі әдіспен пайдалана аласыз:

- Тәуелсіз таймер ретінде пайдалану. Осы жағдайда бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін ол пісіру аймағын сөндірмейді.
- Бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін бір немесе бірнеше пісіру аймағын сөндіру үшін пайдалану.
- Таймерде 99 минут шектерінде уақытты бекітуге болады.

## Тәуелсіз таймер

Егер пісіру аймақтарының ешқайсысы таңдалмаса

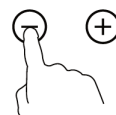
1. Пісіру панелінің қосулы екендігіне көз жеткізіңіз.

Ескертпе: Тіпті егер пісіру аймақтарының ешқайсысы таңдалмаса да, Сіз таймерді пайдалана аласыз.

2. Таймер батырмасын басыңыз, таймер дисплейінде «30» көрсетіледі.



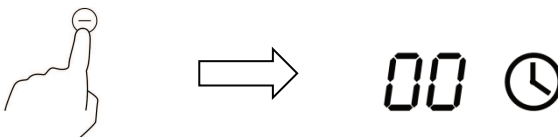
3. «-» немесе «+» батырмалары көмегімен таймер мәнін орнатыңыз. Кеңес: Мәнді 1 минутқа азайту немесе арттыру үшін «-» немесе «+» батырмасын бір рет басыңыз.



Мәнді 10 минутқа азайту немесе арттыру үшін «-» немесе «+» батырмасын басылған күйде ұстап тұрыңыз.

99 минуттан астам уақытты орнатуға талпынған кезде, 0 минутқа автоматты қайтару орын алады.

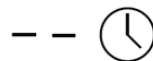
4. Таймерді қайтару үшін «-» батырмасын бекітілген мән 0 дейін азайғанға дейін басыңыз, дисплейде «00» көрсетіледі.



5. Бекітілген уақытты орнатқаннан кейін кері есептеу кідірместен басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі, ал таймер индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.



6. Бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал 30 секунд жұмыс жасайды, таймер дисплейінде «---» көрсетіледі.



### Бір пісіру аймағының жұмыс уақытын орнату

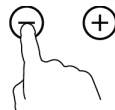
1. Осы функцияны орнатқыңыз келетін пісіру аймағын таңдау батырмасын басыңыз.



2. Таймер батырмасын басыңыз, таймер дисплейінде «30» көрсетіледі.



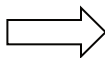
3. «-» немесе «+» батырмалары көмегімен таймер мәнін орнатыңыз. Кеңес: Мәнді 1 минутқа азайту немесе арттыру үшін «-» немесе «+» батырмасын бір рет басыңыз.



Мәнді 10 минутқа азайту немесе арттыру үшін «-» немесе «+» батырмасын басылған күйде ұстап тұрыңыз.

99 минуттан астам уақытты орнатуға талпынған кезде, 0 минутқа автоматты қайтару орын алады.

4. Таймерді қайтару үшін «-» батырмасын бекітілген мән 0 дейін азайғанға дейін басыңыз, дисплейде «00» көрсетіледі.



5. Бекітілген уақытты орнатқаннан кейін кері есептеу кідірместен басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі, ал таймер индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.



Ескертпе: Пісіру аймағының қуат дисплейі жанындағы қызыл индикатор жанады, осылайша осы пісіру аймағының таңдалғандығын көрсетеді.



2. Бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін сәйкес пісіру аймағы автоматты түрде сөндіріледі. Пісіру аймағының дисплейінде «H» көрсетіледі.

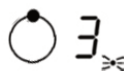


Егер ертеректе қосылған болса, басқа пісіру аймағы жұмыс жасауды жалғастырады.

## Бірнеше пісіру аймағының жұмыс жасау уақытын орнату

1. Егер екі қыздыру аймағы үшін қолданылса, таймер дисплейінде ең кіші қалған уақыт көрсетіледі.

Мысалы, егер № 1 аймақ үшін 3 минут уақыты орнатылса,



№ 2 аймақ үшін 6 минут уақыты орнатылса,



таймер дисплейі «3» көрсетеді.



Ескертпе: Қызыл индикатор уақыты таймер дисплейінде көрсетілетін пісіру аймағының қуат дисплейі жанында жанады.

Егер сіз басқа қыздыру аймағы үшін орнатылған уақытты тексергіңіз келсе, осы аймақты таңдау батырмасын басыңыз. Таймер орнатылған уақытты көрсетеді.

2. Бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін сәйкес пісіру аймағы автоматты түрде сөнеді. Пісіру аймағының дисплейінде «Н» көрсетіледі.



Ескертпе: Егер сіз кері есептеу басталғанға дейін бекітілген уақытты өзгерткіңіз келсе, 1 қадамнан бастау керек («Бір пісіру аймағының жұмыс жасау уақытын орнату» тармағын қар.).

## 4 бөлім. Ас әзірлеу бойынша ұсыныстар

### Ас әзірлеу бойынша кеңестер

- Қайнау нүктесіне жеткеннен кейін қуат деңгейін азайтыңыз.
- Қақпақтың қолданылуы ас әзірлеу ұзақтығын қысқартады және жылу сақтау арқасында электр энергиясын үнемдейді.
- Ас әзірлеу ұзақтығын қысқарту үшін қолданылатын май мөлшерін барынша азайтыңыз.
- Ас әзірлеу процесін жоғары қуат деңгейінде бастап, кейін өнімдер қызған кезде қуат деңгейін азайтыңыз.

### Бұқтыру, күріш пісіру

Бұқтыру судың қайнау температурасынан төмен, шамамен 85°C

температурасында, көпіршіктер сұйықтық бетіне сирек жеткен кезде орын алады. Ең дәмді сорпалардың және нәзік бұқтырылған ет құпиясы осында негізделеді, себебі дәм өнімдерді шамадан тыс пісірусіз қалыптасады. Сонымен қатар судың қайнау температурасынан төмен температурада жұмыртқа негізіндегі тағамдарды және қою ұн тұздықтарын әзірлеу ұсынылады.

Кейбір міндеттер, мысалы, абсорбция әдісімен күршіткі әзірлеу, ұсынылған уақыт ішінде астың әзірленуіне кепілдік беру үшін, минималды мәннен жоғары қуатты орнатуды талап етуі мүмкін.

### **Стейкті мөрлеу (қуыру)**

Дәмі қанық шүйгін стейк әзірлеу үшін:

Ас әзірлеу процесін бастау алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минут ұстаңыз.

Түбі қалың табаны қыздырыңыз.

Стейктің екі жағын да өсімдік майымен майлаңыз. Өсімдік майының бірнеше тамшысын тікелей ыстық табаға шашыратыңыз, кейін етті қыздырылған таба бетіне салыңыз.

Ас әзірлеу процесінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Нақты ас әзірлеу ұзақтығы стейк қалыңдығынан және қалаулы қуыру дәрежесінен тәуелді. Ұзақтық әр жаққа шаққанда 2 минуттан 8 минутқа дейін өзгеріп отыруы мүмкін. Қуыру дәрежесін анықтау үшін стейкке басыңыз: ол қаншалықты тығыз болса, ол соншалықты қатты қуырылған.

Үстелге асты ұсыну алдында, астың нәзіктеу болуы үшін стейкті жылы тәрелкеге «демалуға» қалдырыңыз.

### **Майда қуыру (шығыс асүй тағамы)**

Түбі жалпақ WOK керамикалық табасын немесе үлкен табаны таңдаңыз.

Барлық ингредиенттерді және қажетті асүй құралдарын дайындаңыз. Қуыру жылдам жүргізілуі керек. Егер Сіз азық-түлік өнімдерінің көп мөлшерін әзірлеуді жоспарласаңыз, онда оларды бірнеше шағын топтамалармен әзірлеу ұсынылады.

Табаны қысқа уақыт қыздырып, екі ас қасық өсімдік майын қосыңыз.

Алдымен кез келген етті әзірлеңіз, оны бөлек қойып, жылы күйінде сақтаңыз.

Көкөністерді қуырыңыз. Олар әлі ыстық және қытырлақ болған кезде, қуаттың төменірек деңгейін орнатыңыз, етті қайтадан табаға салып, тұздық қосыңыз.



Толықтай қуырылғандығына көз жеткізу үшін ингредиенттерді абайлап араластырыңыз.

Бірден үстелге ұсыныңыз.

## 5 бөлім. Аспапқа күтім жасау

Не?	Қалай?	Маңызды!
<p>Шыны-керамикалық беттің қарапайым ластануы (саусақ баспатаңбалары, өнімдер немесе төгілген тәтті емес сұйықтық белгілері және іздері).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пісіру панелін электр желісінен сөндіріңіз.</li> <li>2. Ол әлі жылы болғанда (бірақ ыстық емес!) шыныға шыны-керамикалық панельдерге арналған жуу құралын жағыңыз.</li> <li>3. Таза мата немесе қағаз орамал көмегімен шайып, құрғата сүртіңіз.</li> <li>4. Пісіру панелін қайтадан электр желісіне қосыңыз.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аспапты желіден сөндіргеннен кейін басқару панелінде қалдық жылу индикаторы көрсетілмейді, осы кезде пісіру аймағы ыстық болып қалуы мүмкін. Аса сақ болыңыз!</li> <li>• Металл жөкелер, нейлон ысқыштар және қатты абразивті тазарту құралдары шыныны сыруы мүмкін. Өрқашан сіздің жуу құралының немесе жөкенің жарамды екендігін тексеру үшін заттаңбаны оқыңыз.</li> <li>• Ешқашан шыны-керамикалық бетте жуу құралын қалдырмаңыз: шыныда дақтар түзілуі мүмкін.</li> </ul>
<p>Сұйықтықтың төгілуі, ерітілген өнімдер және ыстық төгілген тәтті сұйықтық.</p>	<p>Оларды кідірместен шыны-керамикалық панель үшін жарамды мастихин немесе қырғыш көмегімен кетіріңіз, бірақ пісіру аймағының беті әлі ыстық екендігін есте сақтаңыз.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пісіру панелін электр желісінен сөндіріңіз.</li> <li>2. Құрал жүзін бетке 30° бұрышпен ұстап, дақтарды немесе сұйықтықты салқын бетке қарай қырыңыз.</li> <li>3. Ыдыс жууға арналған мата немесе қағаз орамал көмегімен дақтарды және төгілген сұйықтықты тазартыңыз.</li> <li>4. Жоғарыдағы «Шыны-керамикалық беттің қарапайым ластануы» бөлімінің 2-4 қадамдарын орындаңыз.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ерітілген өнімдерден, тәтті тағамнан немесе төгілген сұйықтықтан түзілген дақтарды барынша жылдам кетіріңіз.</li> <li>Егер оларды шыныда қалдырып, салқындауға мүмкіндік берсек, онда оларды кетіру қиынға түседі, себебі олар шыны-керамикалық беттің қайтарымсыз зақымдануына алып келуі мүмкін.</li> <li>• Кесіп жарақаттану қаупі: қырғыштың ұстара сияқты өткір жүзі бар; қорғаныс қақпағы алынған кезде, айрықша сақтықпен пайдаланыңыз және өрқашан балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.</li> </ul>
<p>Басқару панеліне сұйықтықтың төгілуі.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пісіру панелін электр желісінен сөндіріңіз.</li> <li>2. Төгілген тағам қалдықтарын суландырыңыз.</li> <li>3. Таза дымқыл матамен немесе ысқышпен сүртіңіз.</li> <li>4. Қағаз орамал көмегімен бетті құрғата сүртіңіз.</li> <li>5. Пісіру панелін қайтадан электр желісіне қосыңыз.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пісіру панелі дыбыстық сигналдар беріп, өздігінен сөнуі мүмкін, сенсорлық басқару панелінде сұйықтық болған кезде, ол жұмыс жасамауы мүмкін. Аспапты қайта қосу алдында басқару панелінің құрғата сүртілгендігіне көз жеткізіңіз.</li> </ul>

## 6 бөлім. Ақаулықтарды жою бойынша кеңестер

Мәселе	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Пісіру панелі қосылмайды.	Желіде электр қуаты жоқ.	Пісіру панелінің электр желісіне жалғанғандығына және сақтандырыштың қосулы екендігіне көз жеткізіңіз. Сіздің үйде немесе сіздің ауданда электр энергиясын жеткізуде істен шығулардың жоқ болғандығын тексеріңіз. Егер Сіз барлығын тексерсеңіз, бірақ мәселе жойылмаса, сервис қызметінің маманымен хабарласыңыз.
Сенсорлық батырмалар жанасуға жауап қатпайды.	Басқару панелі бұғатталған.	Басқару панелін бұғаттан шығарыңыз. «Басқару панелін бұғаттау» бөлімін қар.
Сенсорлық батырмалар жанасуға нашар жауап қатады.	Бөлкім, басқару панелінде су қабықшасы түзілген шығар, немесе аспапты басқару үшін сіз батырмаларға саусақ жастықшалары орнына, саусақ ұшымен басуға тырысып жатқан шығарсыз.	Басқару панелінің құрғақ және таза екендігіне көз жеткізіңіз, және аспапты басқару үшін аспап жастықшасын пайдаланыңыз.
Шыныда сырылулар пайда болады.	Қатты түбі бар ыдыс қолданылады.  Жарамсыз абразивті тазарту немесе жуу құралы қолданылады.	Тегіс бірдей түбі бар ыдыстарды пайдаланыңыз. «Жарамды ыдыстар таңдау» бөлімін қар.  «Күтім және тазарту» бөлімін қар.
Кейбір ыдыстар жарылу немесе тарсылдау дыбыстарын шығарады.	Мұның себебі ыдыстар құрылымы болуы мүмкін (әр түрлі қабаттардан жасалған қабаттар әр түрлі дірілдеуі мүмкін).	Бұл ыдыс үшін қалыпты құбылыс және аспаппен байланысты ақаулықты білдірмейді.
Индукциялық пісіру панелі жоғары қуат деңгейлерінде жұмыс жасаған кезде төмен ызыңды дыбыстар шығарады.	Бұл дыбыс индукциялық ас әзірлеу технологиясының ерекшелігі болып табылады.	Бұл қалыпты құбылыс. Қуат деңгейі төмендеген кезде дыбыс бәсеңдейді немесе толықтай жойылады.
Пісіру панелінен желдеткіш шуы естіледі.	Индукциялық пісіру панелінде электрониканы қатты қызудан қорғайтын салқындатқыш желдеткіш кіріктірілген. Ол тіпті панельдің пісіру аймақтары сөндірілгеннен кейін жұмыс жасауды жалғастыруы мүмкін.	Бұл қалыпты құбылыс. Ешқандай әрекеттер қажет емес. Желдеткіш жұмыс жасаған кезде пісіру панелін желіден сөндірмеңіз.

<b>Мәселе</b>	<b>Ықтимал себептер</b>	<b>Жою әдісі</b>
Ыдыс қызбайды және дисплейде көрсетілмейді.	Индукциялық пісіру панелі ыдысты анықтай алмайды, себебі индукциялық ас әзірлеу үшін жарамсыз.	Индукциялық ас әзірлеу үшін жарамды ыдысты пайдаланыңыз. 3 бөлім. Пайдалану, «Ыдыстар таңдау бойынша кеңестер» қар.
	Индукциялық пісіру панелі ыдысты анықтай алмайды, себебі ол пісіру аймағы үшін тым кіші немесе тиісті жолмен орнатылмаған.	Ыдысты пісіру аймағының ортасына орналастырып. ыдыс негізінің диаметрінің пісіру аймағының өлшемдеріне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
Индукциялық пісіру панелі немесе пісіру аймағы кенет сөнді, дыбыстық сигнал шығарылды, және қателік коды көрсетілді (әдетте таймер дисплейінде бір немесе екі сан кезектесетін).	Техникалық ақаулық.	Өтінеміз, қателік кодын есте сақтаңыз немесе жазып алыңыз, пісіру панелін желіден сөндіріп, білікті маманға жүгініңіз.

### **Қателік кодтары**

Ақаулықтар туындаған жағдайда индукциялық пісіру панелі автоматты түрде қорғаныс режиміне ауысады, және дисплейде сәйкес қателік кодтары көрсетіледі (төмендегі кестені қар.).

<b>Ақаулық</b>	<b>Ықтимал себептер</b>	<b>Ұсыныстар</b>
F3/F4	Индукциялық шарғының температура қадағасының істен шығуы	Өтінеміз, жеткізушіге жүгініңіз
F9/FA	Оқшауланған бекітпесі бар биполярлық транзистордың температура қадағасының істен шығуы	Өтінеміз, жеткізушіге жүгініңіз
E1/E2	Дұрыс емес қоректену кернеуі	Өтінеміз, қоректену көзінің жарамдылығын тексеріңіз. Қоректену көзінің жарамды екендігіне көз жеткізгеннен кейін қоректенуді қосыңыз.
E3	Индукциялық шарғының температура қадағасының қатты қызуы	Өтінеміз, жеткізушіге жүгініңіз
E5	Оқшауланған бекітпесі бар биполярлық транзистордың температура қадағасының қатты қызуы	Өтінеміз, плита салқындағаннан кейін қайта іске қосыңыз

Жоғарыда жалпы істен шығулар себептері көрсетілген.

Өтінеміз, индукциялық пісіру панелінің қауіптерінің және зақымдануының алдын алу үшін аспапты өздігінен бөлшектемеңіз.

## 7 бөлім. Техникалық сипаттамалар

Үлгі нөмірі	EI523, EI526
Пісіру аймақтарының саны	2
Электр желісінің сипаттамалары	220-240 В~/50 Гц
Тұтынылатын қуат	3300-3600 Вт
Аспап өлшемдері ҰхЕхБ (мм)	288х520х62
Кіріктіруге арналған ойық өлшемдері АхВ (мм)	268х500

Аспаптың салмағы және өлшемдері жуық шамалар болып табылады. Біз біздің аспаптардың сапасын жоғарылату үшін тұрақты әрекеттенетіндіктен, олардың сыртқы сипаттамалары және сыртқы көрінісі алдын ала хабарландырусыз өзгертілуі мүмкін.

## 8 бөлім. Жинақтамалылық

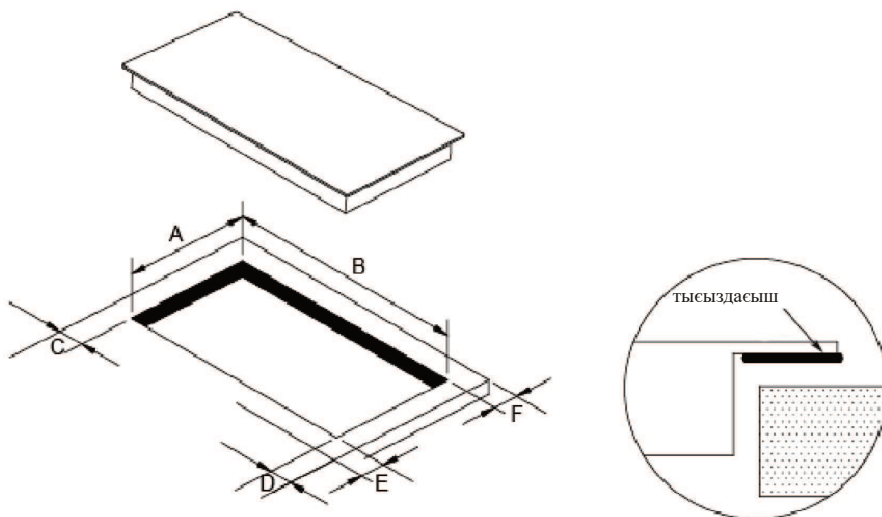
Р/б №	Құрамдас бөліктер атауы	Саны, дана
1	Тұрмыстық электрлік пісіру панелі	1
2	Пайдалану бойынша нұсқаулық	1
3	Кепілдікті міндеттемелер	1
4	Қаптама	1
5	Тығыздағыш материал	1
6	Қапсырма	4
7	Бұрама	4

## 9 бөлім. Орнату

### Орнату үшін жабдықтарды таңдау

Келтірілген суреттегі өлшемдерге сәйкес үстел тақтайында ойықтарды кесіңіз. Дұрыс орнату және қолайлы пайдалану үшін саңылау айналасында 50 мм тең кеңістік қорын қалдыру ұсынылады.

Үстел тақтайының қалыңдығының кем дегенде 30 мм болатындығына көз жеткізіңіз. Пісіру панелінен бөлінетін жылу әсерінен туындайтын елеулі деформациялардың алдын алу үшін ыстыққа төзімді материалдан жасалған үстел тақтайын таңдаңыз. Төмендегі суретті қар.

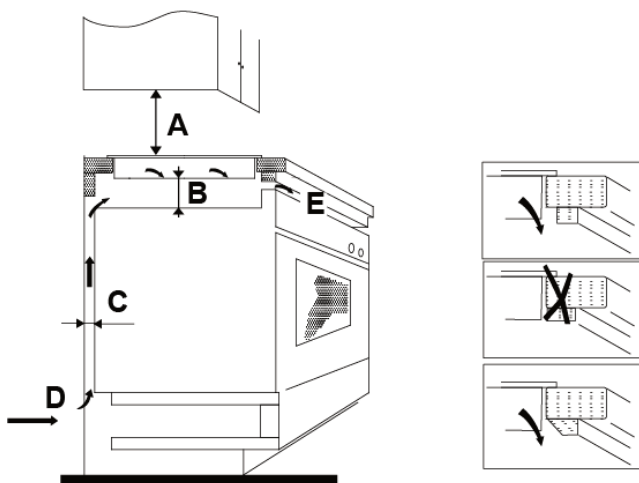


A, мм	B, мм	C, мм	D, мм	E, мм	F, мм
268	500	50	50	50	50

Кез келген жағдайда аспаптың жеткілікті желдетілуінің қамтамасыз етілгендігіне, ал желдету саңылауларының бұғатталмағандығына көз жеткізіңіз. Аспаптың жұмыс үшін жағымды кеңістікте орнатылғандығына көз жеткізіңіз. Кейінгі суреттерді қар.



Ескертпе: Панель және пісіру панелі үстіндегі жиһаз заты арасындағы қауіпсіз қашықтық кем дегенде 760 мм болу керек.



A, мм	B, мм	C, мм	D	E
760	50 min	20 min	Ауа жинағыш	Ауа шығаруға арналған саңылау 5 мм

### Пісіру панелін орнату алдында келесілерге көз жеткізіңіз:

- жұмыс беті жалпақ және тегіс екендігіне, және ешқандай қоршаған заттар кеңістікке қойылатын талаптарды бұзбайтындығына;
- жұмыс беті термотөзімді материалдан жасалғандығына;
- егер пісіру панелі тұмшапеш астында орнатылғандығына, тұмшапеште кіріктірілген салқындату желдеткішінің бар екендігіне;
- орнатудың күтім бойынша барлық талаптарға және қолданылатын стандарттарға және ережелерге сәйкес келетіндігіне;
- электр желісінен толық сөндірілуді қамтамасыз ететін жарамды ажыратқыштың бар екендігіне; оның тұрақты сымдар жүйесіне кіріктірілгендігіне, жергілікті ережелерге және электрлік сымдар желісінің ережелеріне сәйкес келетіндей құрастырылғандығына және орнатылғандығына.

Оқшаулағыш ажыратқыш мақұлданған типті болу керек және барлық полюстарда (немесе барлық активті [фазалық] өткізгіштерде, егер сымдар желісінің жергілікті ережелері осы талаптардың өзгертілуіне мүмкіндік берсе) 3 мм ауа аралығымен түйіспенің бөлінуін қамтамасыз ету керек.

### (Егер аспапты орнатқаннан кейін розетке жеңіл қол жетімді болса, оқшаулағыш ажыратқышта қажеттілік жоқ);

- пісіру панелін орнатқаннан кейін оқшаулағыш ажыратқыштың пайдаланушыға жеңіл қол жетімділікте болатындығына;
- егер сізде орнатуға сәйкес күмәндар болса, Сіздің жергілікті құрылыс органдарымен және заңасты актілермен кеңесетініңізге;

- Сіздің пісіру бетін қоршайтын қабырғалар беті ыстыққа төзімді және жеңіл тазартылатын жабындарды қолданатыныңызға.

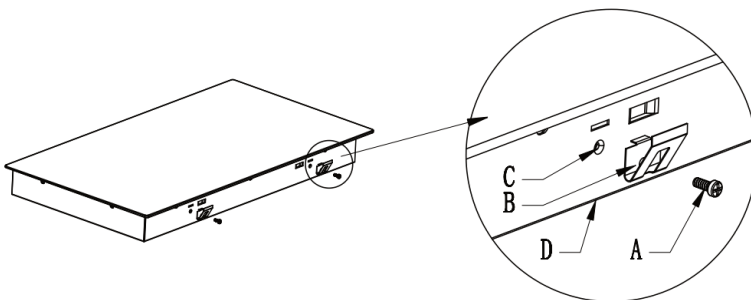
**Пісіру панелін орнатқаннан кейін келесілерге көз жеткізіңіз:**

- желілік сымның шкаф немесе жәшіктер есіктері арқылы өткізілмегендігіне;
- пісіру панелінің негізіне шкаф шектерінен тыс жеткілікті ауа ағынының бар екендігіне;
- егер пісіру панелі суырмалы жәшіктер немесе шкаф үстінде орналасса, онда пісіру панелінің негізінен төмен жылу-қорғаныстық бұғаттың орнатылғандығына;
- оқшаулағыш ажыратқыштың пайдаланушыға жеңіл қол жетімдікте екендігіне.

**Бекіністік қапсырмаларды орнату**

Аспапты орнықты, тегіс бетке орналастыру керек (қаптамалық материалды пайдаланыңыз). Аспап бетінің үстінде шығып тұратын элементтерге күш түсірумен баспаңыз.

Бұрамалар көмегімен пісіру панелінің төменгі бөлігіндегі төрт қапсырманы бекітіңіз (төмендегі суретте көрсетілгендей) Осыдан кейін аспапты үстел тақтайының ойығына орнатыңыз.

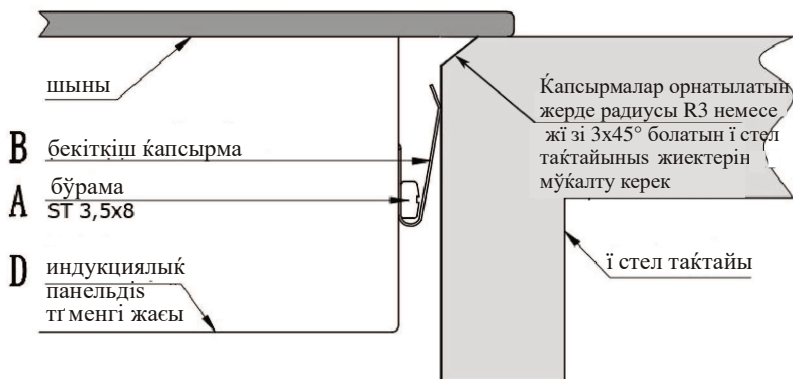


A	B	C	D
бұрама	қапсырма	бұрамаға арналған саңылау	төменгі бөлік

**Аспапты орнату**

Қажет кезде пісіру панелін бөлшектеу қарапайымдылығы үшін аспапты орнату алдында бекіткіш қапсырмалар орналасатын жерлерде радиусы 3 мм немесе жүзі 3×45° болатын үстел тақтайының жиектерін мұқалту ұсынылады.





### Сақтық шаралары

6. Аспапты орнатуды сервис қызметінің білікті маманы немесе аналогты біліктілігі бар маман жүргізу керек. Біздің сервис қызметінде кәсіпқойлар жұмыс жасайды. Ешқашан аспапты өздігінен орнатуға тырыспаңыз.
7. Пісіру панелін тікелей тоңазытқыш немесе мұздатқыш жабдықтар, ыдыс жуу, кір жуу және кептіру машиналары үстінде орнатуға тыйым салынады, себебі ылғалдық аспаптың электрлік компоненттерін зақымдауы мүмкін.
8. Шыны-керамикалық пісіру панелі оның сенімділігін жоғарылату үшін жылулық сәулеленудің барынша тиімді берілісі қамтамасыз етілетіндей орнатылу керек.
9. Қыздырылатын үстел тақтайының беті үстіндегі қабырға және аймақ жоғары температураға ұшырамау керек.
10. Зақымданулардың алдын алу үшін үстел қабатының көп қабатты құрылымы және желім қызуға төзімді болу керек.

### Пісіру панелін электр желісіне жалғау



Пісіру панелі қоректену көзіне тік білікті маманмен жалғану керек.

Пісіру панелін электр желісіне жалғау алдында келесілерге көз жеткізіңіз:

1. ішкі электрлік сым желісінің пісіру панелі тұтынатын қоректену үшін жарамды екендігіне;
2. кернеудің аспап нәлінде көрсетілген мәнге сәйкес келетіндігіне;
3. желілік сым қимасының аспап нәлінде көрсетілген жүктемеге төзе алуы мүмкін екендігіне.

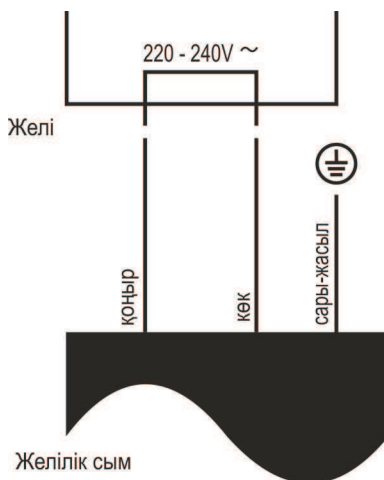
Пісіру панелін қоректену көзіне жалғау үшін адаптерлер, жалғастырғыштар немесе тармақтайтын құрылғылар пайдаланбаңыз, себебі олар қатты қызуды және тұтануды тудыруы мүмкін.

Желілік сым ыстық беттермен жанаспау керек және кез келген сәтте оның температурасы 75°C аспайтындай орналасу керек.

Үй электрлік сымдар желісінің өзгерістер енгізусіз аспап жалғау үшін

жарамдылығының мәселесі бойынша электршімен кеңесіңіз. Кез келген өзгерістер тек білікті маманмен жүргізілу керек.

Электрлік желіні жалғау сәйкес стандарттарға және ережелерге сәйкес немесе бір полюсті ажыратқыш көмегімен жүзеге асырылу керек. Қосылыс сұлбасы кейін көрсетілген.



1. Егер желілік шоғырсым зақымдалса немесе ауыстыруды қажет етсе, жазатайым жағдайлардың алдын алу үшін оны ауыстыруды сервис қызметінің маманы осы үшін арналған құралдар көмегімен жүргізу керек.
2. Егер аспап тікелей электр желісіне қосылса, түйіспелер арасындағы минималды қашықтық 3 мм болатын ажыратқышты орнату керек.
3. Электр монтері электр желісіне дұрыс жалғануға кепілдік беру керек, ол қауіпсіздік талаптарына сәйкес келу керек.
4. Шоғырсым бүгілмеу керек немесе қысылмау керек.
5. Шоғырсымды тұрақты тексеру керек, ал оны ауыстыруды тек білікті маман жүргізу керек.

## **Өндіруші:**

Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co.Ltd

Өнімді өндіру бойынша қызметті жүзеге асыру орны мен мекенжайы:

Қытай, №103, SanXin Road, Sanjiao Town, Zhongshan, Guangdong.

Импорттаушы: «GROUP АУТЕКС» ЖШС Ресей, 238310, Калининград облысы, Гурьевский ауданы, Малое Исаково поселкесі, көш. Балтийская, 16 жаста

## **Өндірушінің уәкілетті өкілі:**

«ГАЗПРОМ ТУРМЫШТЫҚ ЖҮЙЕЛЕР» АҚ ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛЫ

617762, Ресей, Пермь облысы, Чайковский, Сутозово өнеркәсіптік округі

Пошта мекенжайы: 617762, Ресей, Пермь өлкесі, Чайковский, көш. Советская, 45, пошта жәшігі 402

Тел.: (34241) 7-28-10, факс: (34241) 7-28-23

тұтынушыларға қызмет көрсету: (34241) 7-28-88

тегін сенім телефоны: 8-800-775-80-78

E-mail: info@darina.su

## КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

1. Өндіруші бұйымға қатысты кепілдікті пайдалану мерзімін белгілейді – бұйым бөлшек сауда желісімен сатылған күннен бастап немесе бұйымды орнататын ұйым қабылдаған күннен бастап 2 жыл.

Бұйымды жалпы пайдалануға жол берілетін орындарда пайдаланудың кепілдікті мерзімі – мөртабан және дайындаушының аспапты шығарған күннен бастап жазба жоқ болған кезде, орнатылған күннен бастап 6 ай.

Үлесті құрылыс қатысушыларына табысталатын үлесті құрылыс объектісінің құрамына кіретін бұйымды пайдаланудың кепілдікті мерзімі – бірінші табыстау актісіне немесе үлесті құрылыс объектісін табыстау туралы өзге де құжатқа қол қойылған күннен бастап 3 жыл.

Қызмет ету мерзімі – бұйым тұтынушыға табысталған күннен бастап 10 (он) жыл.

Қызмет ету мерзімі аяқталған кезде, күтпеген қауіпті жайдайлардың алдын алу үшін (электрлік бөліктері бар аспаптар үшін оқшауламаның тесілуі және электр тоғына ұшырау пайда болуы мүмкін), ары қарай пайдалану мүмкіндігі немесе кедеге жарату қажеттілігі туралы қорытынды алу үшін, тұрмыстық құралдар бойынша бақылауды жүзеге асыратын мамандандырылған ұйымға жүгіну керек. Осы талап бұзылған кезде өндіруші ықтимал зардаптар үшін жауапты болмайды.

Осы мерзімдерді есептеу тәртібі «Тұтынушылар құқықтарын қорғау туралы» заң аясында жүргізіледі.

2. Тұтынушы талаптарының қанағаттандырылуы тек жеке, отбасылық, үй қажеттіліктері, сонымен қатар кәсіпкерлік қызметтің жүзеге асырылуымен байланысты емес қажеттіліктер үшін пайдаланылатын бұйымдарға таралады.

Бұйымды тағайындалуынан тыс пайдалану, сонымен қатар өнеркәсіптік пайдаланылуы, кеңселерде, қызмет көрсету, қоғамдық тамақтану, денсаулық сақтау, ағарту және т.б. салалардың кәсіпорындарында пайдаланылуы қарастырылмаған. Осындай пайдалану жағдайында кепілдікті пайдалану мерзімі бұйымға таралмайды.

3. Кепілдік құжатының дұрыс толтырылуын, түзетулердің жоқтығын және онда келесілердің көрсетілгендігін тексеріңіз:

- сату күні, сауда ұйымының мөртаңбасы және сатушы қолы;
- бұйымның үлгісі және сериялық нөмірі;
- орнату күні, орнатушы-фирма атауы және мөртабаны.

4. Кепілдік құжатын, сатылған бұйымға қатысты түбіртеккі және оны орнату (жеткізу), жетілдіру, пәтерішілік коммуникациялар бойынша қызметтерге қатысты квитанцияларды, сонымен қатар бұйымның кепілдікті және басқа техникалық қамсыздандырылуына жатқызылатын басқа құжаттарды сақтаңыз.

5. Бұйымда анықталған кемшіліктер сервис орталығымен негізсіз кідірістерсіз, «Тұтынушылар құқықтарын қорғау туралы» заңда көрсетілген мерзімдерден аспайтын мерзімдерде жойылады.

6. Бұйым сапасы бойынша кез келген наразылықтар тек бұйым сапасы авторлардырылған сервис орталығының өкілімен тексерілгеннен кейін қарастырылады.

7. Өндіруші, онымен осы кепілдік құжатында және пайдалану бойынша нұсқаулықта көрсетілген талаптар сақталмаған жағдайда, тұтынушыға келтірілген кез келген ықтимал залал үшін қандай да бір жауапкершілікті тартпайды.

### **ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ**

1. Орнату, жалғау үрдістерін пайдалану бойынша нұсқаулық талаптарына сәйкес жүргізу керек. Егер осы жұмыстар авторландырылған сервис орталығының мамандарымен немесе газ немесе электрлік аспаптарды орнату және қызмет көрсету құқығына қатысты лицензиясы бар мамандандырылған ұйымдар қызметкерлерімен жүргізілуі тиіс болса, онда Сізге кепілдік құжатында көрсетілген телефондар бойынша жергілікті авторландырылған сервис орталығына, немесе тұрғылықты жері бойынша мамандандырылған ұйымдарға жүгіну керек.

2. Сәйкес лицензиялары және сертификаттары бар, басқа ұйымдарға немесе жеке тұлғаларға жүгіну жағдайында, орнатушы деректерінің (фирма, лицензия №, шебердің Т.А.Ә.) кепілдік құжатына енгізілуін талап етіңіз (Сату және орнату туралы куәлік» бағаны).

3. Бұйымды орнату және жалғау бойынша жұмыстардың төленуі сервис орталығының преискуранты бойынша жүргізіледі. Орнату және жалғау бойынша жұмыстарды төлеу шарттары қолданыстағы заңнамамен реттеледі. Өндіруші пайдалану бойынша нұсқаулықта көрсетілген талаптарға сәйкес келмейтін және/немесе өкілетсіз тұлғамен жүргізілген орнату және жалғау нәтижесінде азаматтар мүлігіне келтірілген кез келген залал үшін қандай да бір жауапкершілікке тартылмайды.

4. Орнату және жалғау бойынша Өндіруші талаптары бұзылған жағдайда келтірілген залал үшін жауапкершілік осы жұмысты жүргізген тұлғаға жүктеледі.

### **КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ келесі жағдайларда жүргізілмейді:**

1. Кепілдік құжатында көрсетілген Өндіруші талаптары сақталмаса;
2. Осы бұйымның пайдалану бойынша нұсқаулығында көрсетілген пайдалану ережелері сақталмаса;
3. Орнату ережелері сақталмаса;
4. Түпнұсқалық кепілдік құжаты болмаған кезде;
5. Кепілдік құжатында келесі мәліметтер болмаған кезде: сату күні, сауда ұйымының мөртабаны, сатушы қолы, бұйымның үлгісі; және сериялық нөмірі, бұйымды орнату және жалғау бойынша деректер;
6. Кепілдік құжатының мәтініне кез келген түзетулердің (өзгерістердің) енгізілуі;
7. Өкілетсіз тұлғалармен жөндеу жүргізу, егер осынай жөндеу бұйымның істен шығуына алып келсе;
8. Бұйымды бөлшектеу, құрылымды өзгерту және нұсқаулықпен қарастырылмаған басқа араластыру түрлері;

9. Толымдаушы бұйымдарды дұрыс пайдаланбау немесе осы бұйым үшін жарамсыз толымдаушыларды пайдалану кезінде;
10. Экстремалдық жағдайлармен және еңсерілмейтін күш жағдайларымен (өрт, дүлей апаттар) тудырылған ақаулықтар және зақымданулар кезінде;
11. Иегермен, көліктік, саудалық немесе сервистік қызметпен ұқыпсыз сақтау және/немесе ұқыпсыз тасымалдау жағдайында. Осы жағдайда иегерге осы қызметтерді көрсеткен ұйымға наразылықпен жүгіну керек;
12. Жануарлармен немесе жәндіктермен тудырылған техниканың зақымдануы (істен шығуы) немесе оның қалыпты жұмысының бұзылуы;
12. Бұйымды параметрлері сәйкес келмейтін желіге қосу;
14. Бұйым ол тағайындалған мақсаттардан тыс пайдаланылса;
15. Ішкі жұмыстық көлемдерге бөгде заттар, тазартқыш құралдар, сұйықтықтар немесе тағам қалдықтары түскен кезде;
16. Өндіруші келесі ақаулық түрлеріне наразылық қабылдамайды: механикалық зақымданулар (сызаттар, жарықтар, шытынау, шынының сынуы), химиялық заттардың әсер етуі нәтижесінде тауарлық көріністің жоғалуы, пайдалану барысында туындаған термикалық және басқа ұқсас зақымданулар.

### **АҚАУЛЫҚ ПАЙДА БОЛҒАН КЕЗДЕ НЕ ЖАСАУ КЕРЕК**

- 1 Бұйымды тоқтан айыру.
2. Пайдалану бойынша нұсқаулықты оқып шығу («Ақаулықтарды жою бойынша кеңестер» бөлімі);
3. Кепілдік құжатын, тауарлық түбіртекте және бұйымды орнату бойынша қызметтерге қатысты квитанцияны, бұйымның кепілдікті қамсыздандырылуына қатысты құжаттарды өзіңіз.
4. Кепілдік құжатында көрсетілген телефон бойынша Сізге жақын сервис орталығына хабарласыңыз.
5. Қосалқы бөлшектер ауыстырылған кезде орнату алдында олардың ұсынылуын талап етіңіз.
6. Жөндеу жүргізгеннен кейін шебер кепілдікті жөндеудің үзілмелі талонын толтыру керек және кепілдікті жөндеу қосалқы бөлшектерін есепке алу бойынша бағананы толтырыңыз.

**БҰЙЫМДЫ САТЫП АЛУ, ОРНАТУ ЖӘНЕ КЕПІЛДІКТІ ЖӨНДЕУ КЕЗІНДЕ  
ТАЛАП ЕТІҢІЗ:**

**Кепілдік құжатының дұрыс толтырылуын, түзетулердің болмауын және онда келесілердің көрсетілуін:**

- сату күні, сауда ұйымының мөртабаны, сатушы қолы,
- бұйымның үлгісі және сериялық нөмірі,
- орнату күні, орнатушы-фирманың атауы және мөртабаны.

Қазақстан					
Астана	«Мечта-Сервис Астана»	010000	Московская көш., 6	7172	303-573; 303-627; 303-788
Алматы	«Сервис МАГ» ЖШС	50014	Калдаякова көш., 17	727	346-95-80, 346-95-81 (82,83,84)
Алматы	«Аскон7» ЖШС	50002	Жібек Жолы даңғылы, 32 үй	727	395-75-75, 397-73-44
Қарағанды	«Медитон» СО Елифанов М.Л. ЖК	100022	Луговая көш., 106/1	7212	773-705, 773-759
Көкшетау	«Промавтоматика» СК	200000	Северная көш., 33	7162	257-100, 254-972
Павлодар	Федоринин Сергей Викторович ЖК	140000	Айманов көш., 29	7182	642-844
Павлодар	«Electron PV» ЖШС АСКОН 7	140001	Катаева көш., 53	7182	687-015, 687-003
Костанай	СЦ ТОО «Норд трейдинг» АСКОН 7	110000	Павлова көш., 50	7142	500-325, 500-421
Астана	АСКОН 7		Иманова көш., 19	7172	215-216, 217-329, 217-345
Атырау	АСКОН 7		Атамбаева көш., 19	7122	254-111
Уральск	АСКОН 7		Евразия даңғылы, 110	7112	239-609, 543-235
Шымкент	АСКОН 7		бул. Қунаева, 37	7252	210-157, 300-991
Оскомен (Усть-Каме ногорск)	«Оптимист» ЖШС АСКОН 7	492000	Орженикидзе көш., 50	7232	



**КӘДЕГЕ ЖАРАТУ:** Осы аспапты тұрмыстық қоқыспен бірге лақтырмаңыз. Осы аспап үшін дұрыс екіншілік өңдеу үшін сұрыптау қажет

Осы аспап 2002/96/ЕС «Электрлік және электронды бұйымдарды кәдеге жарату» (WEEE) Еуропалық Директивасына сәйкес таңбаланған. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін осы аспаптың тиісті жолмен кәдеге жаратылғандығын тексеріңіз. Осымен Сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз.

Өнімде және қаптамада осы таңбаның болуы келесіні куәландырады: осы өнім тұрмыстық қалдық ретінде санала алмайды және тұрмыстық қалдық сияқты кәдеге жаратыла алмайды. Осының орнына оны кейін өңдеу үшін екіншілік шикізатты (электрлік және электронды жабдықтар) қабылдау орнына тапсыру керек.

Осы аспап арнайы кәдеге жаратуды талап етеді. Аспапты өңдеу бойынша толық ақпарат алу үшін жергілікті муниципалитетке, жақын екіншілік шикізатты қабылдау бекетіне немесе Сіз осы аспапты сатып алған дүкенге жүгініңіз.



Ред. 7 / 01.22

ВЕСИ521 00 000-01 РЭ