

Йогуртница УМ 3014

Инструкция по эксплуатации



Технические характеристики

Модель:	УМ 3014
Мощность:	15 Вт
Напряжение:	220 -240В
Частота:	50 Гц
Класс защиты:	II

Уважаемые покупатели!

Уважаемые покупатели!

Благодарим Вас за приобретение товаров торговой марки «Smile». Высокое качество, эргономичный дизайн и удобство в применении делают нашу продукцию особенно привлекательной даже для самых взыскательных клиентов. Мы уверены, что с товарами компании «Smile» Ваша жизнь станет интереснее и ярче!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также даются рекомендации по правильному использованию данного прибора и ухода за ним.

Храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

Общие указания по технике безопасности

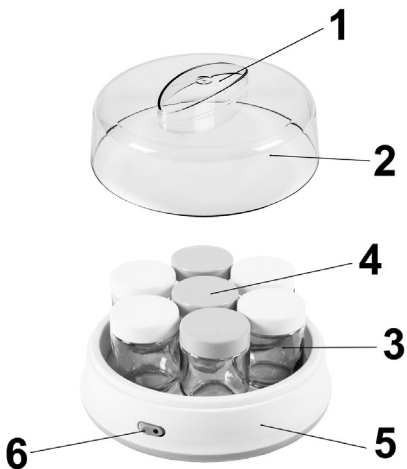
- Прибор предназначен исключительно для домашнего пользования.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить из электрической сети. При выключении электроприбора из электрической розетки, тянуть нужно за штекер, а не за кабель.
- Для того, чтобы предохранить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, ни в коем случае не оставляйте их наедине с электрическими приборами без надзора. Выберите место установки Вашего прибора так, чтобы дети не могли до него достать. Следите за тем, чтобы кабель не свисал вниз.
- Регулярно проверяйте кабель и прибор на наличие повреждений. **Если прибор имеет какие-либо повреждения, то им нельзя пользоваться!**
- **Не ремонтируйте Ваш прибор самостоятельно. Обязательно обратитесь в аккредитованный сервисный центр.**
- Из соображений безопасности, замена дефектного сетевого кабеля допускается только на заводе-изготовителе или в аккредитованном сервисном центре.
- Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под

воздействие жары, прямых солнечных лучей, влаги, острых кромок и т.д. Не оставляйте прибор рядом с обогревательными приборами.

- **Ни в коем случае не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, всегда выключайте его.**
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Не пользуйтесь прибором на улице.
- Прибор ни в коем случае нельзя погружать в воду или в какие-либо другие жидкости; Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные. Храните прибор в сухом месте.
- Используйте прибор только для тех целей, для которых он предназначен.

Специальные указания по технике безопасности

- Используйте прибор только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинить вред пользователю или его имуществу.
- Ставьте прибор только на ровную и сухую поверхность. Не помещайте прибор на горячую поверхность.
- После перевозки в зимних (холодных) условиях перед включением в сеть необходимо выдержать прибор при комнатной температуре в течение 4-5 часов.
- Стекланые стаканчики (3) очень хрупкие и легко бьются. Будьте аккуратны при обращении с ними.
- Запрещается замораживать в морозилке стекланные стаканчики (3) наполненные водой или другими жидкостями, чтобы избежать растрескивания стекла.
- Не перемещайте прибор во время его работы или когда он находится в нагретом состоянии. Не ставьте прибор на край стола. Не обматывайте шнур вокруг прибора.
- Следите за тем, чтобы Ваши руки были сухими во время выключения прибора или отключения его от сети.
- Используйте прибор в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте прибор рядом с легко воспламеняющимися предметами (например: гардины, дерево и т.д.).



Обзор деталей прибора:

1. Ручка на крышке прибора
2. Крышка прибора
3. Стеклянные стаканчики по 200 мл. (7 шт.)
4. Крышки стаканчиков (7 шт.)
5. Корпус прибора
6. Выключатель О/И с индикацией работы прибора

Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы с прибора, включая рекламные наклейки.
- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Вымойте крышку прибора и стаканчики для йогурта в теплой, мыльной воде. Корпус прибора протрите слегка влажной тканью, после чего вытрите прибор и все его съемные части насухо.
- Включите прибор в сеть. Прибор готов к работе.

Пользование прибором

- Расположите прибор на ровной, устойчивой и жаропрочной поверхности.
- Откройте крышку прибора и извлеките стаканчики (3).
- Разлейте заранее подготовленную смесь по стаканчикам (3) и плотно закройте их крышками (4).
- Поместите наполненные стаканчики (3) внутрь корпуса прибора и плотно закройте прибор крышкой (1).
- Подключите прибор к сети с напряжением, соответствующим информации на приборе (220-240 В).
- Включите прибор, переведя выключатель О/И (6) в положение I, при этом загорится индикатор работы прибора.
- Приготовление йогурта длится около 7 часов. Жидкий продукт получается через 4-6 часов, густой продукт - через 8-10 часов.
- Во время процесса приготовления не перемещайте и не трясите прибор, иначе йогурт останется жидким.
- Чтобы выключить прибор, переведите выключатель О/И (6) в положение О, после чего индикатор работы прибора автоматически погаснет.
- Отсоедините прибор от сети, дождитесь его остывания.
- Извлеките стаканчики с готовым йогуртом из прибора.
- Осуществите чистку прибора и уберите его на хранение.

Примечание

- Чем дольше готовится йогурт, тем более выраженным будет его вкус.
- Стакан с готовым йогуртом может опять использоваться как стартовая культура, но не более 20 раз, так как со временем действия бактерий ослабевают.
- Только после приготовления йогурта Вы можете добавить в него фрукты, орехи, мармелад и др. ингредиенты.
- Готовый йогурт можно хранить в холодильнике до 10 дней. Тем не менее, рекомендуется употребить его в течение 2-3 дней после приготовления. Чтобы не забыть дату приготовления йогурта, рекомендуется установить число на крышках (4) стаканчиков.

Приготовление молочных продуктов

С помощью данного прибора Вы можете сами приготовить йогурт, кефир, ряженку, сметану, диетический творожок и другие кисломолочные продукты.

Йогурт – это кисломолочный продукт, получаемый из молока с помощью нагрева и сбраживания специальными бактериями. В молоке содержатся йогуртовые культуры с большим количеством бактерий. При средней температуре 42°C бактерии размножаются, содержащийся в молоке молочный сахар (лактоза) превращается в молочную кислоту, а молоко сворачивается.

Мы рекомендуем несколько рецептов приготовления йогурта, Вы можете использовать любой в зависимости от имеющихся ингредиентов:

- Свежее или пастеризованное молоко (для ряженки – топленое молоко) + кисломолочные лактобактерии или натуральный йогурт.
- Пакетированное молоко без бактерий + лактобактерии или натуральный йогурт.
- Молоко, произведенное из сухого молока + лактобактерии или натуральный йогурт.
- Соевое молоко (кипяченое) + лактобактерии или натуральный йогурт.

Рекомендации:

- Лучше всего использовать кисломолочные бактерии, либо натуральный йогурт. Используйте только свежие натуральные продукты для закваски (кефир, йогурт, ряженку и т.п.).
- При использовании сухого молока рекомендуется предварительно его процедить. В случае использования натурального молока, необходимо сначала его вскипятить.
- После предварительной обработки сухого или соевого молока рекомендуется охладить получившийся продукт до температуры меньшей или равной 40°C.
- Все используемые ингредиенты должны быть хорошего качества и не просрочены.
- Точное время приготовления определяется качеством применяемых ингредиентов и Вашим вкусом в отношении густоты/жидкости получаемого кисломолочного продукта.
- Для приготовления ряженки используется топленое молоко. Его можно купить, а можно приготовить самостоятельно из обычного молока двумя способами:
 - 1) вскипятить молоко, снять пенку, залить в термос, оставить на ночь – к утру топленое молоко готово;
 - 2) пастеризованное молоко залить в закрывающуюся емкость, поставить ее в духовку, установить температуру духовки около 100 градусов так, чтобы молоко было постоянно горячим (80-95 градусов), но не закипало, через 3-4 часа топленое молоко готово.
- Очень необычным и вкусным получается диетический творожок. Для приготовления творожка используйте те же рекомендации, что и для приготовления кефира. Если Вы предпочитаете более жидкую консистенцию – процесс приготовления займет от 4-х до 6-ти часов. Примерно через 8 часов начинается разделение продукта на фракции (густую и жидкую часть). Примерно через 10 часов продукт готов. Аккуратно слейте жидкость из загрузочной емкости, после чего останется творожок. По консистенции получившаяся масса представляет собой нечто среднее между сметаной, желе и обычным творогом. При желании в творожок можно добавить варенье или мед по вкусу.

- Для приготовления сметаны используйте сливки. Описание приготовления сметаны см. в рецептах.

Чистка и уход

- Перед началом чистки любой детали прибора убедитесь, что прибор остыл и отключен от сети.
- Чистить поверхность и корпус прибора следует мягкой, слегка влажной тканью.
- Не подвергайте корпус прибора воздействию воды.
- Никогда не используйте для чистки прибора абразивные моющие средства, бензин, растворители, чистящие порошки и металлические мочалки, поскольку это может повредить покрытие прибора.
- Крышку (2) прибора и стаканчики (3) с крышками (4) промойте в мыльной воде, ополосните, вытрите и дайте обсохнуть.
- Прежде чем убрать стаканчики (3) на хранение, рекомендуется простерилизовать их 100°- ой горячей водой, и высушить.
- После чистки дайте прибору высохнуть и уберите его на хранение.

Монтаж

Монтаж данного прибора не предусмотрен, так как он поставляется в состоянии готовом к эксплуатации.

Хранение

Электроприборы хранятся в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°С с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

Транспортировка

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических

воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Реализация

Реализация прибора должна осуществляться в соответствии с действующим законодательством страны-участницы Таможенного Союза.

Утилизация



После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Гарантийные обязательства

Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

Изготовлено в КНР.

Ремонт по истечении срока гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за плату аккредитованными сервисными центрами.

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определёнными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.

Изготовитель : СЕОТС Электроникс Билдинг, А23, Фусин Рoad, Пекин, КНР.

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО "Республиканский инновационный проект", 121087, г.Москва, ул.Новозаводская, д.8, корп.4.



Йогурт әзірлегіші YM 3014
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық



Техникалық сипаттамалары

Үлгісі:	YM 3014
Қуаты:	15 Вт
Кернеуі:	220 -240 В
Жилігі:	50 Гц
Қорғау сыныбы:	II

Құрметті сатып алушылар!

«Smile» Сауда таңбалы тауарды алғаныңыз үшін Сізге алғысымызды білдіреміз. Біздің өнім жоғары сапасы, эргономикалық дизайны және пайдалануға ыңғайлылығы арқылы талғамы аса жоғары тұтынушылар үшін де аса тартымды болып табылады. «Smile» компаниясының тауарларының көмегімен Сіздің өміріңіз бұдан да қызығырақ әрі жарқынырақ болатынына сеніміміз мол!

Құралды пайдаланбас бұрын Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз етуге бағытталған маңызды ақпараты бар және аталған құралды дұрыс пайдалану, сондай-ақ оның күтіміне байланысты ұсыныстар берілген осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану туралы берілген нұсқаулықты, кепілдік қағазын, кассалық есеп-шотты, сондай-ақ, мүмкін болса, картон қорапшасын ішкі қаптамасымен бірге сақтаңыз!

Техникалық қауіпсіздік туралы жалпы нұсқаулар

- Құралды пайдаланбас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Іске қоспас бұрын аспаптың ақпарат тақтайшасында көрсетілген кернеудің (220-240В) электр желісіндегі кернеуге сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Тек қана түпнұсқалық құралдарды пайдаланыңыз.
- Егер пайдаланбасаңыз, тілікшелерін айырбастар болсаңыз, оны тазалар алдында немесе ақауларды байқаған жағдайда аспапты әрдайым өшіріп айырды розеткадан суырып тастаңыз. Желі-сымнан тартпаңыз, айырдан ұстаңыз.
- Аспапты ешқашан бақылаусыз қалдырмаңыз. Тіпті қысқа уақытқа үзіліс жасасаңыз да, оны өшіріп отырыңыз.
- Осы құрал дене мүшелерінің, жүйке немесе психологиялық кемістіктері бар немесе жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына арналмаған. Аталған құралды осындай кемістіктері бар тұлғаларды тек бақылап отырып немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның тиесілі нұсқаулықтар бере отырып пайдалануларына болады.
- Аталған құралмен балалардың ойнауына жол бермеу мақсатында оларды бақылауда ұстау керек.
- Аспапты жылу және ылғал көздерінен, өткір заттардан т.б. алыс ұстаңыз.

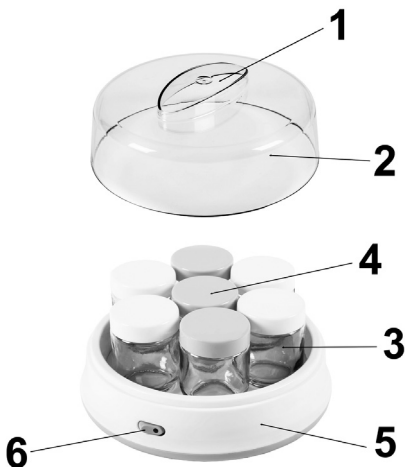
- Электр сым мен аспаптың өзінің ақаусыз екенін тұрақты тексеріп отырыңыз. Қандай да болмасын ақауды байқаған жағдайда аспапты пайдаланбаңыз.
- Электр желісіне қосатын сымды құралды алып жүретін тұтқа ретінде пайдалануға болмайды.
- Құралды өз бетіңізбен жөндеуге болмайды. Құралды жөндеу және ақаулы электр сымын ауыстыру үшін қызмет көрсету шеберханасына апарыңыз.
- Ешқашан да аспапты жөнелектр сымды суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Аспапты су немесе ылғалды қолмен ұстамаңыз.
- Құрал өндірістік мақсатта емес күнделікті пайдалану үшін жасалған.
- Пайдаланар алдында Сіздің тұтынатын электр жүйесінің кернеудің күрт азаю-көбеюнен сақталғандығына көз жеткізіңіз.
- Аспапты бөлмеден тыс жерде пайдаланбаңыз.

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі арнайы нұсқаулар

- Аспапты осы нұсқаулықта баяндалғандай, оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның істен шығуына алып келуі, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін.
- Аспапты тек тегіс және құрғақ жерге қойыңыз. Аспапты ыстық жерге қоймаңыз.
- Қыс маусымында (суық кезде) тасымалдаудан кейін желіге қосар алдында аспапты 4-5 сағат бойы бөлме температурасында ұстау қажет.
- Шыны стақандар (3) өте нәзік және тез сынады. Оларды ұстағанда абай болыңыз.
- Шынының шағылуын болдырмау үшін, сумен немесе басқа сұйықтықтармен толтырылған шыны стақандарды (3) тоңазытқышта мұздатуға тыйым салынады.
- Аспапты ол жұмыс істеп тұрғанда және ол қызған күйде болғанда қозғамаңыз. Аспапты үстелдің шетіне қоймаңыз. Сымын аспаптың айналасына орамаңыз.
- Аспапты өшіру немесе желіден ажырату кезінде қолдарыңыздың құрғақ

болуын қадағалаңыз.

- Аспапты жақсы желдетілетін жерлерде пайдаланыңыз. Тұтануды болдырмау үшін ешбір жағдайда аспапты тез тұтанғыш заттардың (мысалы: тұтас перде, ағаш және т.б.) жанына қоймаңыз).



Аспаптың бөлшектеріне шолу

1. Аспаптың қақпағындағы тұтқа
2. Аспаптың қақпағы
3. 200 мл шыны стақандар (7 дана)
4. Стақандардың қақпақтары (7 дана)
5. Аспаптың корпусы
6. Аспап жұмысының индикациялауымен О/І ажыратқышы

Алғаш пайдаланар алдында

- Жарнамалық жапсырмаларын қоса алғанда, аспаптың барлық орауыш материалдарын алып тастаңыз.
- Желілік сымын толық босатыңыз.
- Аспаптың қақпағы мен йогуртқа арналған стақандарды жылы, сабынды сумен жуыңыз. Аспаптың корпусын сәл ылғалды шүберекпен сүртіп, содан кейін аспап пен оның барлық алынбалы бөліктерін құрғатып сүртіңіз.
- Аспапты желіге қосыңыз. Аспап жұмысқа дайын.

Аспапты пайдалану

- Аспапты тегіс, орнықты және ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
- Аспаптың қақпағын ашып, стақандарды (3) шығарып алыңыз.
- Алдын ала дайындап қойған қоспаны стақандарға (3) бөліп құйып, қақпақтарын (4) жақсылап жабыңыз.
- Толтырылған стақандарды (3) аспап корпусының ішінде орналастырып, аспаптың қақпағын (1) жақсылап жабыңыз.
- Аспапты ондағы ақпаратқа сәйкес келетін кернеудегі желіге қосыңыз (220-240 В).
- О/І ажыратқышын (6) І күйіне келтіріп, аспапты қосыңыз, бұл ретте аспап жұмысының индикаторы жанады.
- Йогуртта дайындау шамамен 7 сағатқа созылады. 4-6 сағаттан кейін сұйық өнім, 8-10 сағаттан кейін қою өнім алынады.
- Дайындау үдерісі кезінде аспапты қозғамаңыз және сілкімеңіз, әйтпегенде йогурт сұйық болып қалады.
- Аспапты өшіру үшін, О/І ажыратқышын (6) О күйіне келтіріңіз, осыдан кейін аспап жұмысының индикаторы автоматты түрде сөнеді.
- Аспапты желіден ажыратып, суығанша күтіңіз.
- Дайын йогурт бар стақандарды аспаптан шығарып алыңыз.
- Аспапты тазалап, сақтауға алып қойыңыз.

Ескерту

- Йогурт неғұрлым ұзақ дайындалса, оның дәмі соғұрлым қанық болады.
- Дайын йогурт бар стақан бастапқы мәдениет ретінде қайта

пайдаланыла алады, бірақ 20 реттен артық емес, себебі уақыт өте келе бактериялардың әсері нашарлайды.

- Йогуртты дайындап болғаннан кейін оған жемістер, жаңғақтар, мармелад пен басқа құрамдас бөліктерді қоса аласыз.
- Дайын йогуртты тоңазытқышта 10 күнге дейін сақтауға болады. Соған қарамастан, оны дайындап болғаннан кейін 2-3 күн ішінде тұтынуға кеңес беріледі. Йогуртты дайындау күнін ұмытып қалмау үшін, стақандардың қақпақтарына (4) дайындау күнін жазып қоюға кеңес беріледі.

Сүт өнімдерін дайындау

Осы аспаптың көмегімен өздігіңізден йогурт, айран, қатық, қаймақ, жеңіл сүзбеше мен басқа сүт қышқылды өнімдерді дайындай аласыз.

Йогурт – бұл қыздыру және арнайы бактериялармен ашытудың көмегімен сүттен жасалатын сүт қышқылды өнім. Сүттің құрамында бактериялардың саны көп йогурт мәдениеттері бар. 42°C орташа температурада бактериялар көбейеді, сүттің құрамында сүтті қант (лактоза) сүт қышқылына айналады, ал сүт іриді.

Йогуртты дайындаудың бірнеше мәзірін ұсынамыз, қолыңызда бар қосындыларға қарай кез келгенін пайдалана аласыз:

1. Балғын немесе пастерленген сүт (қатық үшін – піскен сүт) + сүт қышқылды лактобактериялар немесе табиғи йогурт.
2. Пакеттегі бактериясыз сүт + лактобактериялар немесе табиғи йогурт.
3. Құрғақ сүттен жасалған сүт + лактобактериялар немесе табиғи йогурт.
4. Соя сүті (қайнатылған) + лактобактериялар немесе табиғи йогурт.

Кеңестер:

- Сүт қышқылды бактерияларды немесе табиғи йогуртты пайдаланған дұрыс. Ұйыту үшін тек балғын табиғи өнімдерді (айран, йогурт, майлы айран және т.б.) пайдаланыңыз.
- Құрғақ сүт пайдаланылған жағдайда, оны алдымен сүзіп алуға кеңес беріледі. Табиғи сүт пайдаланылған жағдайда, оны алдымен қайнату қажет.

- Құрғақ немесе соя сүтін алдын ала өңдеуден кейін, алынған өнімді 40°С-тан кем немесе тең температураға дейін суытуға кеңес беріледі.
- Барлық пайдаланылатын құрамдас бөліктердің сапасы жақсы және мерзімі өтпеген болуы тиіс.
- Дайындаудың нақты уақыты пайдаланылатын құрамдас бөліктердің сапасымен және алынатын сүт қышқылды өнімнің қоюлығына/сұйықтығына қатысты талғамыңызбен анықталады.
- Майлы айранды дайындау үшін піскен сүт пайдаланылады. Оны сатып алуға, сондай-ақ әдеттегі сүттен екі тәсілмен өздігіңізден дайындауға болады:
 - 1) сүтті қайнатыңыз, көбігін алыңыз, термосқа құйып, бір түнге қалдырыңыз – таңертең піскен сүт дайын болады;
 - 2) пастерленген сүтті қақпағы жабылатын ыдысқа құйып, пешке салып, сүт үнемі ыстық (80-95 градус) тұрып, бірақ қайнамайтындай етіп пештің температурасын шамамен 100 градусқа орнатыңыз, 3-4 сағаттан кейін піскен сүт дайын болады.
- Жеңіл сүзбеше өте ерекше және дәмді болып шығады. Сүзбешені дайындау үшін айранды дайындау жөніндегі берілген кеңестерді пайдаланыңыз. Егер әлдеқайда сұйық қоюлықты қаласаңыз – дайындау үдерісі 4-тен 6 сағатқа дейін созылады. Шамамен 8 сағаттан кейін өнімнің фракцияларға (қою және сұйық бөліктерге) бөлінуі басталады. Шамамен 10 сағаттан кейін өнім дайын болады. Жүктеу ыдысындағы сұйықтықты абайлықпен төгіп тастаңыз, осыдан кейін сүзбеше қалады. Қоюлығы жағынан алынған қоспа қаймақ, желе мен әдеттегі сүзбенің арасындағы орташа зат болып табылады. Қалауыңызша, дәміне қарай сүзбешеге тосап немесе бал қоссаңыз болады.
- Қаймақты дайындау үшін кілегейді пайдаланыңыз. Қаймақты дайындаудың сипаттамасы ас қағаздарда келтірілген.

Тазалау және күтім көрсету

- Аспаптың кез келген бөлшегін тазалауды бастар алдында, аспаптың суығанына және желіден ажыратылғанына көзіңізді жеткізіңіз.
- Аспаптың беті мен корпусын жұмсақ, сәл ылғалды шүберекпен тазалау қажет.

- Аспаптың корпусын судың әсеріне қалдырмаңыз.
- Аспапты тазалау үшін ешқашан абразивті жуғыш құралдарын, бензин, еріткіштер, тазалағыш ұнтақтар мен металл ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл аспаптың беткі қабатын зақымдауы мүмкін.
- Аспаптың қақпағын (2) және қақпақтары (4) бар стақандарды (3) сабынды сумен жуып, шайып, сүртіп, кептіріңіз.
- Стақандарды (3) сақтауға алып қояр алдында, оларды 100°-қ ыстық сумен зарарсыздандырып, кептіріңіз.
- Тазалаудан кейін аспапты кептіріп, сақтауға алып қойыңыз.

Сақтау

- Аспапты сақтауға алып қояр алдында ол толық суығанша күтіп, аспап корпусының таза және құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.
- Желілік сымды бос дөңгелек етіп ораңыз.
- Аспапты құрғақ, салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Кепілдік міндеттемелері

Құралға қызмет көрсетудің кепілдік мерзімі сатып алынған күннен бастап 1 жылды құрайды.

Кепілдік мерзімді растайтын құжат кассалық есеп-шот болып табылады. Тегін жөндеу немесе (жөндеу мүмкіндігі болмаған жағдайда) құралды ауыстыру кепілдік мерзім ішінде құрал сатылған жерде берілген кассалық есеп-шотты, кепілдік талонын және құралдың толық түпнұсқа қаптамасын көрсеткенде іске асырылады.

Қосалқы бөлшектердің ақаулары құралды толық ауыстыруға негіз бола алмайды. Сынып қалған немесе бұзылған қосалқы бөлшектердің орны тек қосымша ақыға толтырылады.

Тозатын және қажалатын бөлшектер, оларды тазалау, техникалық қызмет көрсету және ауыстыру кепілдік аясына енбейді және бөлек ақыға жасалады.

Бөтен адамдар құралды ашса/жөндесе кепілдік автоматты түрде күшін жояды.

Пайдалану ережелері сақталған жағдайда тауардың қызмет ету мерзімі 2 жылды құрайды.

ҚХР жасалған.

Кепілдік мерзімі өткеннен кейінгі жөндеу

Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейінгі құралды жөндеуді қызмет көрсету орталықтарының немесе шеберханалардың мамандары ақылы түрде іске асырады.

Құрал СЕ директивалары бекіткен және МЕМСТ-Р белгілеген стандарттарға және қауіпсіздікке сәйкестігі туралы барлық қажетті сынақтардан өтті және заманауи техникалық стандарттарға сай болып келеді.

Фирма құралдың құрылымына техникалық өзгерістер енгізу құқығын өзіне сақтап қалады.

Монтаждау

Осы аспап пайдалануға дайын күйінде жеткізілгесін, монтаждауды талап етпейді.

Сақтау

Электр аспаптары ауаның 40°C-тан аспайтын температура кезінде және салыстырмалы ылғалдығы , 70%-дан аспайтын, сондай-ақ қоршаған ортада электр аспаптарының материалдарына кері әсер ететін шаң, қышқылдық және өзге булары жоқ жабық әрі құрғақ жайларда сақталады.

Тасымалдау

Осы аспапқа арнайы тасымалдау ережелері қолданылмайды. Аспапты тасымалдау кезінде түпнұсқалық зауыт орамасын пайдаланыңыз. Тасымалдау кезінде аспаптың құлауын, соққы мен аспапқа түсетін басқа да механикалық әсерді, сондай-ақ атмосфералық жауын мен агрессивті орталардың тікелей әсерін болдырмау керек.

Сату

Осы аспаптың сатылуы Кедендік Одақ мүшесі мемлекетінің қолданыстағы заңнамасына сәйкес жүргізілу тиіс.

Кәдеге жарату



Аспаптың қызмет ету мерзімі аяқталған соң оны тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтырмаңыз. Бұдан әрі кәдеге жарату мақсатында оны мамандандырылған кәдеге жарату орнына апарыңыз. Осылайша Сіз қоршаған ортаны қорғауға өз үлесіңізді қосасыз.

Өндіруші: СЕОТС Электроникс Билдинг, А23, Фусин Роад, Пекин, ҚХР.

Өндірушімен уәкілетті етілген тұлға: “Республикалық инновациялық жоба” ЖШҚ, 121087, Мәскеу қ., Новозаводская көш., 8-үй, 4-корпус.



Дата производства:
Өндірілген күні:

Сертификат соответствия № ТС RU С-CN.ME10.B.02451

Срок действия с 24.09.2014 по 23.09.2019