

КІРІКТІРІЛЕТІН ТҰМШАПЕШ ШКАФЫ

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

MO 57103 GB
MO 57103 GW
MO 57103 X
MO 57105 GB

MO 57105 GW
MO 57105 X
MO 68100 GI
MO 68101 CGB

Midea техникасын сатып алғаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз! Осы нұсқаулықты қолданар алдында, оны мұқият оқып шығыңыз және оны одан әрі пайдалану үшін сақтап қойыңыз. Осы Нұсқаулықтың мәтінінде Сіз тұрмыстық техниканы дұрыс пайдалану және техникалық қызмет көрсету туралы қажетті ақпаратты табасыз. Осы сақтық шараларын сақтау аспапты пайдалану кезінде көп уақыт пен ақшаны үнемдеуге көмектеседі. «Ықтимал ақаулар және оларды жою» бөлімінде Сіз қызмет көрсету қызметіне хабарласу қажеттілігінен құтқаратын пайдалану және ақаулықтарды жою мәселелері бойынша түсіндірулерді таба аласыз.

Midea компаниясы өз бұйымдарын үнемі жетілдіріп отырады, сондықтан алдын ала ескертусіз аспаптың қауіпсіздігі мен жұмысына әсер етпейтін өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.



4 8 2 4 4 8 0

МАЗМҰНЫ

Сақтық шаралары	3
Жиынтықтылығы	6
Аспаптың сипаттамасы	7
Жұмыс тәртібі	8
Дайындау бойынша кеңестер	12
Тазалау мен күтім жасау	16
Орнатуы	18
Ықтимал ақаулықтар және оларды жою әдістері	20
Техникалық сипаттамалары	21

Тұмшапеш шкафы тұрмыстық мақсаттар – тағамды дайындау үшін арналған.

Аспапты сатып алған кезде оның конструкциясына, сыртқы безендірілуіне және қаптамасына, жұмыс істеуіне, жиынтықтылығына механикалық зақымданулардың болмауын тексеріңіз. Кепілдік және жыртылатын талондардың бар-жоғын және олардың дұрыс толтырылғанын тексеріңіз (сериялық нөмірдің, сату күні мен сатушының мөрінің болуы).

Ескертпе: Көрсетілген тексерулерді орындау сатушының міндеті болып табылады. Кассалық чекті, пайдалану нұсқаулығын және кепілдік талонын кепілдік мерзімі аяқталғанға дейін сақтаңыз.

Аспапқа қоса берілетін пайдалану жөніндегі нұсқаулық пен кепілдік талоны жоғалған кезде жаңартылмайды.

Ескертпе: нұсқаулықтағы суреттер анықтамалық сипатын білдіреді. Сіз сатып алған нақты модельдің моделі мен конфигурациясы нұсқаулықтағы суреттерден өзгеше болуы мүмкін.

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Бұл аспап тек тұрмыстық пайдалануға ғана арналған.
- Бұл аспапты бөлшектемеңіз, жөндемеңіз және түрлендірмеңіз.
- 8 жасқа толмаған балалар, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі және тәжірибесі немесе білімі жеткіліксіз тұлғалар, егер олар қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның қарауында болған немесе электр құрылғысын қауіпсіз қолдануға мүмкіндік беретін және пайдалануға қатысты қауіп-қатер туралы түсінік беретін тиісті нұсқауларды алған жағдайларды қоспағанда, бұл құрылғыны пайдалана алмайды. Балаларға аспаппен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Осы аспап тұрмыстық және ұқсас жағдайда ғана пайдалану үшін арналған, мыналар сияқты:
 - дүкендердегі, кеңселердегі қызметкерлерге арналған ас үй және басқа да қызметтік үй-жайлар туралы; фермерлік шаруашылықтар;
 - қонақ үйлер, мотельдер және қонақтардың тұруымен байланысты басқа да тұрғын үй түрлері;
 - «төсек және таңғы ас» сияқты өмір сүру жағдайлары бар қонақ үй.
- Бұл аспапты білікті маманмен ғана орнатуы керек. Өндіруші тиісті немесе дұрыс орнатылмау нәтижесінде, сондай-ақ осы нұсқаулықта көрсетілген қауіпсіздік техникасы мен аспапты пайдалану ережелерін сақтамау салдарынан туындаған кез келген зақым немесе залал үшін жауапты болмайды.
- Аспаптың қуатын техникалық қызмет көрсету немесе тазалау алдында ажыратыңыз.
- Аспаптың дұрыс жұмыс істеуі күтім мен техникалық қызмет көрсетудің уақтылығы мен жүйелілігіне байланысты.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспаптың ашық бөліктері жұмыс кезінде қатты қызып кетуі мүмкін.

- Күйіп қалмас үшін жұмыс кезінде ішкі беттерге және аспаптың қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. Аспаптың есігін абайлап ашыңыз. Одан ыстық бу шығуы мүмкін. Балалардың жақындауына жол бермеңіз.
- Жұмыс камерасынан ыстық керек-жарақтарды немесе ыдыс-аяқтарды алып тастағанда, тұтқыштарды қолданыңыз.

Өрт қауіпсіздік шаралары

- Тұмшапеште тез тұтанатын заттарды сақтамаңыз.
- Құрамында спирт мөлшері жоғары сусындар қолданылатын тағамдарды дайындауға тыйым салынады. Жұмыс камерасындағы спирт булары тұтанып кетуі мүмкін. Тағамға құрамында спирт мөлшері жоғары сусындарды тек аз мөлшерде қосыңыз және есікті абайлап ашыңыз.

- Пергамент қағазын пайдаланған кезде ыдысты аспапқа алдын ала қыздыру режиміне орнатпас бұрын оны ыдысқа бекітіп қойыңыз. Есік ашылған кезде құрылғыға кіретін ауаның ағыны пергамент қағазының көтерілуіне, оның қыздыру элементіне тиіп, тұтануына әкелуі мүмкін. Бұған жол бермеу үшін қағаздың үстіне кәстрөлді немесе пісірмеге арналған қалыпты қойыңыз. Қажетті мөлшердегі пергамент қағазын қолданыңыз. Ол ыдыс-аяқтың шеттерінен шықпауы керек.
- Ыстық жұмыс камерасына су құюға тыйым салынады. Бұл ыстық будың пайда болуына әкелуі мүмкін.
- Гигиена үшін және қауіпсіздік мақсатында құрылғы таза болуы керек. Май мен тамақ қалдықтары өртке әкелуі мүмкін.
- Егер аспаптың ішінде түтін пайда болса, аспаптың есігін ашпаңыз. Аспапты желіден ажыратыңыз және салқындауын уақыт беріңіз.
- Жұмыс камерасының түбін кез-келген жұқалтырмен немесе пергамент қағазымен жаппаңыз. Егер температура 50 °C-тан жоғары орнатылған болса, ыдысты жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз. Бұл жылудың жиналуына шамадан тыс әкеледі. Пісіру немесе қуыру уақыты бұзылады, нәтижесінде эмаль зақымдалады.
- Тұмшапештің жанындағы ас үй гарнитурының панельдері ыстыққа төзімді материалдан жасалуы тиіс. Фанер панельдерін жабыстыру үшін қолданылатын желімнің 120 °C температураға төзімділігіне көз жеткізіңіз. Пластикалық панельдер немесе фанера панелінің желімі жоғары температураға төзбеуі және балқып, деформациялануы мүмкін. Шкаф орнатылғаннан кейін шкафтың электрлік бөліктерін оқшаулау қажет.
- Тұмшапештің айналасында қалыпты ауа айналымын қамтамасыз ету үшін орнату шкафының артқы панелін алыңыз. Тұмшапештің артқы жағындағы саңылау кем дегенде 45 мм болуы керек.

Электрмен жұмыс істеу бойынша сақтық шаралары

- Электр желісінің параметрлері құрылғының сипаттамаларына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыға дененің дымқыл мүшелерін тигізбеңіз, бұл электр тогының соғуына әкелуі мүмкін.
- Қуат сымын немесе ашаны зақымдамаңыз. Егер қуат сымы немесе ашасы зақымдалған болса, аспапты қолданбаңыз. Қауіпті жағдайларды болдырмау үшін құрылғының зақымдалған қуаттау баусымын өндіруші, оның сервистік техникалық қызмет көрсету жөніндегі өкілі немесе тиісті біліктілігі бар өзге маман ауыстыруы тиіс.
- Электр аспаптарының жалғағыш сымдарын аспаптың ыстық есігімен қысуға жол бермеңіз. Кабель оқшауламасы еруі мүмкін.
- Ұзартқыштарды немесе жерге қосылмаған адаптерлерді пайдаланбаңыз.
- Аспаптың электр қосылымы дұрыс жерге қосылғанына көз жеткізіңіз. Аспапты жерге қоспай орнатуға тыйым салынады.

- Аспапты ажыратқышқа кіру тегін болатындай етіп орнатыңыз.
- Біліксіз жөндеу кезінде аспап қауіп көзі болуы мүмкін. Аспапты жөндеуді және техникалық қызмет көрсетуді тек білікті мамандар жүргізуі керек
- Егер аспап ақаусыз болса, оны желіден ажыратыңыз. Қызмет көрсету маманын шақырыңыз.

Қауіпсіздік жөніндегі басқа да нұсқаулар

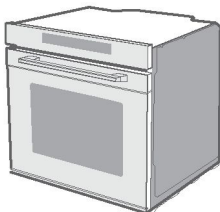
- Аспапты тазалауды бастамас бұрын, оның өшірулі екеніне және желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз, оны суытып алыңыз.
- Тазалау үшін агрессивті жуғыш құралдарды қолданбаңыз. Аспапты тек қана агрессивті емес жуғыш құралдар арқылы тазалаңыз.
- Тұмшапештің әйнегін тазарту үшін ажарлағыш жуғыш заттарды және металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, бұл беттерді сырып алып, әйнекке түзетілмейтін зақым келтіруі мүмкін. Аспапты тазалау үшін бу генераторын пайдаланбаңыз.
- Барлық бекітпелер арнайы құралдарсыз оларды шығару мүмкін болмайтындай етіп бұралуы тиіс.
- Ылғал өнімдерді жабық жұмыс камерасында ұзақ уақыт ішінде ұстамаңыз. Ол эмальдің зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Шырынды жеміс бөліштерін пісіру кезінде қаңылтыр табаны толығымен толтырмаңыз. Жемістерден шығатын шырын қаңылтыр табадан ағып, іс жүзінде жоюға келмейтін дақтарды қалдырады. Мүмкіндігінше тереңдеу әмбебап қаңылтыр табаны қолданыңыз.
- Аспапты есігін ашық қалдырып суытпаңыз. Аспаптың есігі жай ғана ашыңқыраған болса да, уақыт өте келе бұл көрші жиһаздың қасбеттерін ыстық ауадан зақымдауы мүмкін.
- Есіктің тығыздағышының тазалығын қадағалаңыз. Тұмшапеш есігінің тығыздағышы қатты ластанған кезде, есік қалыпты жабылмайтын болады. Бұл көрші жиһаз қасбеттеріне зақым келтіруі мүмкін.
- Тұмшапеш шкафының ашық есігіне отырмаңыз және аяғыңызбен тұрмаңыз. Ыдыс пен керек-жарақтарды тұмшапеш шкафының есігіне қоймаңыз.
- Аспапты есіктің тұтқасынан ұстап жылжитпаңыз. Есіктің тұтқасы аспаптың салмағына есептелмеген және сынуы мүмкін. Корпусқа кіріктірілген тұтқаларды қолданыңыз.

Өнімді дұрыс кәдеге жарату



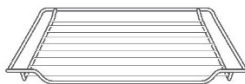
Бұйымда немесе қаптамада бейнеленген бұл таңба бұйымның кәдімгі тұрмыстық қалдықтар қатарына жатпайтындығын және істен шыққаннан кейін электрлік және электронды жабдықты кәдеге жарату бойынша тиісті кәдеге жарату орталығында кәдеге жаратуға жататынын көрсетеді. Аспапты тиісті кәдеге жарату аспапты дұрыс пайдаланбаудан туындайтын қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына қауіп төндірмеуге мүмкіндік береді. Бұл бұйымды кәдеге жарату бойынша қосымша ақпаратты жергілікті билік органдары, жергілікті қалдықтарды кәдеге жарату қызметінен немесе бұйым сатып алынған дүкеннен алуға болады.

2. ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҒЫ



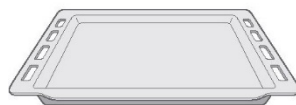
**Тұшпапеш шкафы
жиналған түрінде**

**Пайдаланушы
нұсқаулығы (1 дана)**



Тор
Ыдыстарды,
бөліштерге арналған
қалыптарды
орнатуға, қуыруға,
терең мұздатуға
және грильде
қуыруға арналған.
Торды қапсырмасын
төмен қаратып
орнатыңыз.

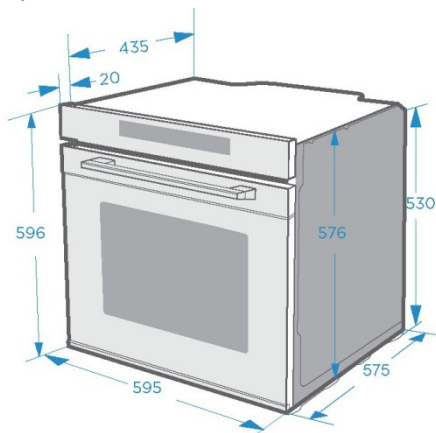
**Кепілдік талоны
(1 дана)**



Әмбебап қаңылтыр таба
Шырынды бөліштерді,
піспенанды, көп мөлшер
қуырдақты және терең
мұздатылған өнімдерді
дайындауға арналған.
Қаңылтыр табаны ағып
жатқан майды жинау
үшін торда қуырған кезде
қолдануға болады.
Қаңылтыр табаны есікке
қиғаш қылып орнатыңыз.
Жеке қаптама (1 жиынт.)

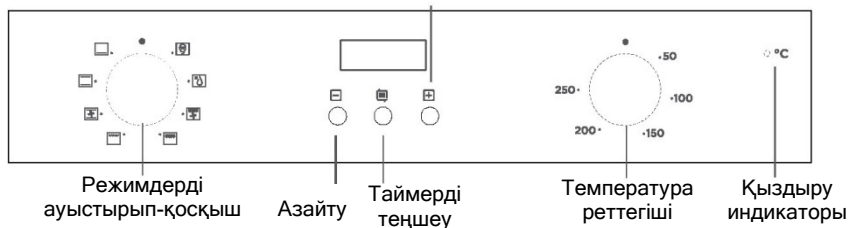
3. АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Аспаптың өлшемдері



Басқару панелі

Ұлғайту



Белгі	Сипаттамасы
	Камераны жарықтандыру: есікті ашпай тамақ дайындау процесін бақылауға мүмкіндік береді. Шам барлық жұмыс режимдерінде жанады.
	Жібіту: мұздатылған өнімдерді бөлме температурасындағы ауа айналымы кезінде, қыдырмай жібіту үшін.
	Желдеткіші бар қос гриль: құс етін, балықты, үлкен ет кесектерін қуыру үшін. Қыздыру элементі мен желдеткіш кезек-кезек қосылады. Желдеткіш ыстық ауаны өнімнің айналасында айналдырады.
	Қос гриль: жалпақ өнімдерді термиялық өңдеу үшін: стейктер, шұжықшалар, тосттар және т. б. жылумен өңдеу үшін. Қыздыру элементінің астындағы бүкіл кеңістік қызады.
	Гриль: стейктер немесе шұжықшалардың аз саны үшін. Негізгі қыздыру элементінің астындағы орталық аймаққа өтеді.

Белгі	Сипаттамасы
	Желдеткішпен қосарлы жылыту: бірнеше деңгейде көмештеу және қуыру үшін (3-тен көп емес). Желдеткіш ыстық ауаны камераға біркелкі таратады. Ыдыс-аяқтар сыртынан аздап көмештеліп, ішінен жақсы піседі.
	Жоғарғы және төменгі қыздыру: бір деңгейде дәстүрлі көмештеу және қуыру үшін. Әсіресе үсті ылғал бөліштер үшін жарамды. Бұл режимнің алдында жұмыс камерасын қыздырып алу керек.
	Төменгі жылу: пицца мен астынан қызуды қажет ететін тағамдарды дайындау үшін. Пештің төменгі жағындағы жасырын қыздыру элементі тағамдардың жиектерсіз негізін шоғырландырылған қыздыруды қамтамасыз етеді.

Ескерту: өнімдердің көп мөлшерін жібіту немесе ыдыстарды қыздырып алу үшін бағыттағыштарды камерадан алып тастауға болады (төменге қараңыз). Ыдысты қыздырған кезде желдеткіші бар, бірақ 50 °C-тан аспайтын режимдерді пайдалану ұсынылады.

Есікті ашу кезінде пісіру тамақ дайындау жалғасады. Камерадан шығатын ыстық ауамен абай болыңыз.

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

Ағымдағы уақытты орнату

Желіге алғаш рет қосылғаннан кейін дисплейдегі ағымдағы уақыт цифрлары жыпылықтай бастайды. + және – батырмаларын пайдаланып уақытты сағатпен орнатыңыз, содан кейін растау үшін  батырмасын басыңыз. + және – түймелерін пайдаланып уақытты минуттарда орнатыңыз, содан кейін уақытты растау үшін тағы да  түймесін басыңыз. Сағаттарда 24-сағаттық форматы қолданылады.

Сондай-ақ, ағымдағы уақытты кез-келген уақытта + және – батырмаларын басып, жоғарыда көрсетілгендей жаңа уақытты орнату арқылы өзгертуге болады.

Аспапты қосу/сөндіру

 батырмасын басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде  символы шығады. Жұмыс режимі мен температурасын орнатыңыз, аспап жұмыс істей бастайды. Жұмысты тоқтату үшін режимдер ауыстырғышын ● күйіне, ал температура реттегішін «0» күйіне орнатыңыз. Күту режиміне оралу үшін + және  батырмаларын бір уақытта басыңыз,  символы сөнеді, функцияларды таңдау мүмкін болмайды.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

Тұмшапеш шкафы пайдаланбаған кезде барлық ауыстырғыштар өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.

Температураны орнату

0-250 °C ауқымында қажетті температураны таңдау үшін температураны таңдау тұтқасын сағат тіліне қарсы немесе сағат тіліне қарсы бұраңыз.

Сондай-ақ, температураны тамақ дайындау процесінің кез келген сәтінде өзгертуге болады. Пісіру кезінде, егер тұмшапеш температурасы белгіленген күйге жетсе, қыздыру элементтері жұмысын тоқтатады, ал егер пештің температурасы белгіленген температурадан төмен түссе, жылу элементтері қайтадан жұмысын бастайды.

Қыздыру индикаторы қыздыру процесінде жанады және камерадағы температура белгіленген мәнге жетсе, сөнеді.

Жұмыс барысында мезгіл-мезгіл салқындату желдеткіші де қосылуы мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

Жұмыс кезінде аспаптың желдеткіш саңылауларын жаппаңыз.

Ескерту: желдеткіш тұмшапешті салқындату үшін оның жұмысы аяқталғаннан кейін де жұмысын жалғастыра алады, бұл қалыпты жағдай.

Таймер функцияларын таңдау

Режим мен температураны таңдағаннан кейін  батырманы пайдаланып келесі режимдерді орнатуға болады:

 – ас үй таймері (аспаптың жұмысына байланысты емес уақытты есептеу үшін)

Dur – ұзақтық таймері – жұмыс ұзақтығын орнату

End – аяқтау таймері – таймерсіз тамақ дайындау уақытын орнату жұмыс (ешқандай индикатор жанбайды)

Ас үй таймері

 символы пайда болғанша  батырмасын басыңыз. + және – батырмаларын пайдаланып, таймер істеп кететін уақытты сағатқа ұқсас етіп орнатыңыз. Таймер нөлге келтірілгенде, дыбыстық сигнал естіледі. Оны тоқтату үшін кез келген батырмасын басыңыз. Таймерді іске қоспас бұрын қалпына келтіру үшін  батырмасын қайтадан басыңыз немесе таймер символы жыпылықтағанша басыңыз, содан кейін таймер символы сөнгенше  батырмасын басып тұрыңыз.

Бұл функцияны басқа таймер режимдерімен қатар пайдалануға болады.

Ұзақтық таймері

Дисплейде **Dur** сөзі пайда болғанша батырмасын басыңыз. + және – батырмалары арқылы бағдарламаның ұзақтығы уақытын орнатыңыз. Растағаннан кейін дисплейде **A** символы жанады және таймер

жұмысын бастайды. Таймер аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі. Оны өшіру үшін кез келген батырманы басыңыз. Тұмшапеш шкафын әрі қарай пайдалану үшін  батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.

Аяқталу таймері

Дисплейде **End** сөзі пайда болғанға дейін  батырмасын басыңыз. + және – батырмалары арқылы бағдарламаның ұзақтығы уақытын орнатыңыз. Растағаннан кейін дисплейде **A** символы жанады және таймер жұмысын бастайды. Таймер аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі. Оны өшіру үшін кез келген батырманы басыңыз. Тұмшапеш шкафын әрі қарай пайдалану үшін  батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.

Ескертпе: Сіз тамақ дайындауды аяқтау уақытын басталған сәттен бастап 24 сағаттан артық емес уақытқа орната аласыз.

Кейінге қалдырылған бастау

Сондай-ақ, тұмшапешті белгілі бір уақытта жұмысын бастайтын және аяқтайтын етіп бағдарламалауға болады. Мұны істеу үшін алдымен жұмыстың аяқталу уақытын, содан кейін оның ұзақтығын орнатыңыз. Аспап аяқталу уақыты мен оның ұзақтығының айырмашылығы ретінде анықталған уақытта жұмыс істей бастайды. Мысалы, егер аяқталу уақыты 19:00-ге орнатылса және ұзақтығы 2 сағат болса, онда жұмыс автоматты түрде 17:00-де басталады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

Аяқтау таймерін немесе ұзақтығын орнатқаннан кейін оның мәнін өзгерту мүмкін емес, бағдарламаны өзгерту үшін алдымен + және – батырмаларын басу және ұстап тұру арқылы қалпына келтіру қажет болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

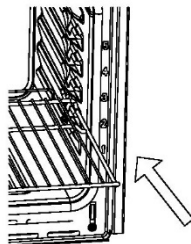
Аспапты «Таймерсіз» режимде тұрақты бақылаусыз қалдырмаңыз. Таймерсіз режимде 5 сағат жұмыс істегеннен кейін дисплейдегі уақыт жыпылықтай бастайды. Аспап 10 сағат жұмыс істегеннен кейін ол қауіпсіздік мақсатында автоматты түрде өшеді және күту режиміне өтеді. Кезінде с таймерді бастау үшін кез келген түймені басыңыз, оны тастау, егер Сіз пайдалануға ниет аспап және бұдан әрі.

Қаңылтыр табаларды орнату

Тұмшапеш шкафыңыздың моделіне байланысты ол қаңылтыр табаларға арналған екі бағыттауыштар түрімен жабдықталуы мүмкін.



немесе



Есікті толығымен жабу үшін науалар мен торлардың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Керек-жарақтарды тұмшапешке 5 әртүрлі деңгейде орналастыруға болады. Дұрыс орнатылған кезде, керек-жарақтар, тіпті егер олар тұмшапеш шкафтан үштен екісіне шығарылса да, құлап кетпейді. Соның арқасында дайын тағамдарды оңай алуға болады.

Керек-жарақтарды шамадан тыс қыздырған кезде олардың деформациясы болуы мүмкін. Керек-жарақтар суығаннан кейін деформация кетеді және олардың функционалдық қасиеттеріне әсер етпейді. Керек-жарақтарды бөлек сатып алуға болады.

Бағыттаушылардың бөлшектеу

Тұмшапеш шкафыңыздың моделіне байланысты ол қаңылтыр табаларға арналған алынбалы бағыттағыштармен немесе телескоптық бағыттағыштармен жабдықталуы мүмкін.

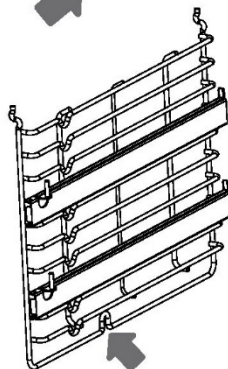
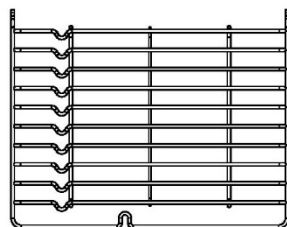
Көп мөлшердегі тағамды тікелей жұмыс камерасының түбіне орнату үшін бағыттағыштарды алып тастауға болады. Бөлшектеу үшін бағыттауыштардың төменгі жағындағы бұраманы бұрап алып, жоғарғы ұштарын тесіктерден алыңыз.

Жұмыс камерасында қосымша кеңістікті алу үшін телескоптық бағыттағыштарды да алып тастауға болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: камераның түбіне тағамды дайындау кезінде қызып кетуді болдырмау үшін төменгі қыздыру режимін қолдануға тыйым салынады.

Алғаш рет пайдалану алдында

Орнатқаннан кейін тұмшапеш шкафының элементтерінен бүкіл қорғаныс үлдірі материалдарды алып тастаңыз.



мен жарнамалық

Алғашқы қыздыру кезінде жағымсыз иістер пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс. Оларды жою үшін тұмшапеш шкафты максималды температураға дейін қыздырыңыз және оны 30 минут бос қалдырыңыз.

Алғашқы қолданар алдында жұмыс камерасы мен керек-жарақтарды ыстық сабын ерітіндісімен және жұмсақ шүберекпен тазалау керек.

5. ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Тұмшапеш шкафы әртүрлі нұсқалардан қандай да бір тағамды дайындаудың ең жақсы әдісін таңдауға мүмкіндік береді. Уақыт өте келе Сіз төменде келтірілген нұсқауларды орындау арқылы аспаптың әртүрлі мүмкіндіктерін тиімді пайдалануды үйренесіз.

Энергияны үнемдеу жөніндегі кеңестер

- Тамақ дайындау барысында пайдаланылмайтын барлық керек-жарақтарды камерадаң шығарыңыз.
- Жұмыс кезінде есікті жиі аша бермеуге тырысыңыз.
- Егер жұмыс барысында есікті ашу қажет болса, жұмыс режимін белгіленген температураны өзгертпестен «Жарықтандыру» режиміне ауыстырыңыз.
- Бағдарлама аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын температураны 50 °C төмендетіңіз. Осылайша Сіз камераның қалдық жылуын қолдана аласыз.
- Желдеткішпен істейтін режимдерді барынша қолданыңыз — осылайша температураны 20-30 °C төмендетуге болады.
- Желдеткішпен жұмыс режимінде Сіз бірден бірнеше деңгейде пісіруге болады.
- Егер бірнеше тағамды бірге дайындау мүмкін болмаса, камераны жылытуға уақыт жұмсамай, бірінші тағамнан кейін бірден келесі тағамды дайындауды бастаңыз.
- Қажет болмаса, бос тұмшапеш шкафын қыздырмаңыз.
- Өнімдерді жұмыс температурасына жеткенде бірден камераға салыңыз (индикатор бірінші рет сөнк салысымен).
- Камераның түбін жұқалтырмен жаппаңыз.
- Таймер мен жылу сұңғшін жиі қолдануға тырысыңыз.
- Тот баспайтын болат немесе алюминий сияқты жылтыр беті бар ірі ыдыстың орнына жеңіл және қара пішіндер мен пісіру контейнерлерін қолдануға тырысыңыз.

Алдын ала қыздыру

Егер тұмшапешті алдын-ала қыздыру керек болса (бұл әдетте ашытқы қамырынан пісіру кезінде қажет етіледі), тұмшапешті қажетті температураға дейін тезірек қыздыру және бұл ретте электр қуатын азайту үшін «Желдеткішпен жоғарғы және төменгі қыздыру» режимін қолдануға болады.

Ыдыс тұмшапешке салынғаннан кейін, оны дайындауға қолайлы режимді таңдауға болады.

Екі бағыттаушыда тағамды дайындау

Бір уақытта бірнеше бағыттағыштарда тамақ дайындау кезінде желдеткішпен жоғарғы және төменгі қыздыру режимін ғана қолдану керек, өйткені ол тағамды осы тәсілмен дайындауға өте қолайлы.

1. Тұмшапеш шкафы 5 бағыттаушымен құрамдалады. Бұл режимде жұмыс істеген кезде үш орталық бағыттағыштың екеуін пайдалану керек; ыстық ауа ең төменгі және жоғарғы деңгейге тікелей түседі, осылайша осы сөрелердегі талғамалы тағамдар күйіп кетуі мүмкін.
2. Төменнен санай отырып, 2-ші және 4-ші деңгейлерді пайдалану ережесін қабылдау керек және дайындау үшін көбірек жылуды қажет ететін өнімдерді төменнен 2-ші деңгейде орналастыру керек. Мысалы, ет қуырумен қатар басқа тағамды бір уақытта пісіру кезінде қуырдақты төменнен 2-ші деңгейге, ал неғұрлым нәзік дайындау процесін қажет ететін тағамды төменнен 4-ші деңгейге қою керек.
3. Егер ыдыс-аяқтың біреуі жоғары температурада ұзақ уақыт пісіруді қажет етсе, онда Сіз аралық температураны орнатып, неғұрлым нәзік пісіру процесін қажет ететін ыдысты төменнен 4-ші деңгейге қойып, ең алдымен пісіру үшін аз уақытты қажет ететін ыдысты камерада алып тастауыңыз керек.
4. Түпқойманы төменгі бағыттағыштарға, ал торды жоғарғы бағыттағыштарға орнату керек.

Грильді пайдалану

Бұл аспапта тұмшапештің есігі жабық болған кезде ғана тамақты грильде дайындаудың екі түрлі режимі бар.

Тағамды грильдің ортасына орналастыру арқылы «Гриль» режимін қолдану керек (ол сөрелердің астынан 4-ші және төменгі жағында орналасқан), өйткені бұл режимде жоғарғы қыздыру элементінің орталық бөлігі ғана қолданылады.

Тұмшапештің түбіне түспеуі керек тұздықты және/немесе майды жинауға арналған түпқойманы орналастыру арқылы төменгі сөрелі (1-ші төменгі) пайдалану керек.

Бұл режимді пайдалану кезінде термостатты максималды мәнге орнату ұсынылады. Алайда, бұл режимде Сіз төмен температурада пісіре алмайсыз дегенді білдірмейді; Сіз термостаттың тұтқасын қажетті температураға ауыстыруыңыз керек.

«Желдеткішпен жоғарғы және төменгі қыздыру» режимі әсіресе тағамды грильде тез пісіру қажет болған жағдайда пайдалы, өйткені мұндай бөлу арқылы өнімді қызыртып алуға ғана емес, сонымен қатар оның төменгі бөлігін де жақсылап қуырып алуға болады.

Бұдан басқа, бұл режимі тағамды дайындау соңында оны қызартып қуырған кезде, мысалы бұл қуырылған макарон болған кезде да пайдалы болуы мүмкін.

Бұл режимді пайдаланған кезде тор 2-ші немесе 3-ші сөрелің астына қойылады (тамақ дайындау кестесін қараңыз), содан кейін май тамшыларының пештің түбіне түсуіне және бықсықтың пайда болуына жол бермеу үшін астынан төменгі сөреге түпқойма қойылады.

Маңызды: грильде тұмшапештің есігі жабық болған кезде ғана дайындайды.

Бұл керемет нәтижеге қол жеткізуге және сонымен бірге электр энергиясын тұтынуды азайтуға мүмкіндік береді (10 % дейін).

Бұл режимді пайдаланған кезде термостатты 200 °C-қа қою ұсынылады, өйткені бұл инфрақызыл сәулеленуді қолдануға негізделген гриль жасаудың ең үнемді әдісі. Алайда, бұл режимде Сіз төмен температурада пісіре алмайсыз дегенді білдірмейді; термостат тұтқасын қажетті температураға қою жеткілікті.

Осылайша, тамақты грильде дайындау кезінде ең жақсы нәтижелерді төменгі сөрелерге торды орнату арқылы алуға болады (тамақ дайындау кестесін қараңыз), содан кейін тұмшапештің түбіне май тамшыларының түсуіне және бықсықтың пайда болуына жол бермеу үшін төменнен бірінші сөреге түпқойманы орналастырыңыз.

Нан бұйымдарын пісіру

Пісірілетін бұйымды алдын ала қызған тұмшапешке салу керек. Тұмшапештің қажетті температураға дейін қызғанына көз жеткізіңіз (қыздыру индикаторы сөнгенше күтіңіз). Пісіру кезінде бөліш «отырмауы» үшін тұмшапештің есігін ашпаңыз. Жалпы ережелер:

Піскен нан тым құрғақ – температураны 10 °C-қа көтеріп, пісіру уақытын азайтыңыз.

Піскен нан «басылып қалды» – сұйықтықты аз пайдалану керек немесе температураны 10 °C-қа төмендету керек.

Піскен нанның үстіңгі жағы тым «пісіп кетті» – бұйымды төменгі сөреге ауыстырып, температураны төмендетіп, пісіру уақытын азайтыңыз.

Піскен бұйым қалыбына жабысады – қалыпты маймен майлап, оған ұн себіңіз немесе майланған қағаз төсеңіз.

Бірнеше деңгей қолданылды («Желдеткішпен жоғарғы және төменгі қыздыру» режимінде) және тамақ дайындаудың бірдей кезеңінде нәтижелер бірдей емес – төменгі температураны орнату керек. Тағамдарды барлық сөрелерден бір уақытта алып тастаудың қажеті жоқ.

Балық пен етті дайындау

- Ет, жабайы құстарды және балықты дайындау кезінде термостатты 180 °C-тан 220 °C-қа дейінгі аралықтағы температураға қою керек.
- Етті «қанмен» дайындаған кезде, яғни оны сыртынан жақсы пісіру керек, ал ішінде шырынды және нәзік болу керек болғанда, алдымен қысқа уақыт ішінде жоғары температурада (200 °C-тан 220 °C-қа дейін) қуырып, содан кейін тұмшапешті төменгі температураға ауыстыру керек.
- Жалпы ереже мынадай: қуырылған еттің кесегі неғұрлым үлкен болса, температура соғұрлым төмен болуы керек. Етті тордың

ортасына қойып, май жинау үшін тордың астына түпқойманы қою керек.

- Тордың тұмшапештің ортасында орналасқанына көз жеткізу керек. Егер төменнен көбірек жылу келіп түсуі қажет болса, төменгі сөрелерді пайдалану керек. Дәмді қуырдақты (әсіресе үйрек пен жабайы құстан) дайындау үшін етті үстінен шошқа майымен немесе беконмен жабу керек.

Пиццаны дайындау

- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін «Желдеткішпен жоғарғы және төменгі қыздыру» режимін қолдану керек.
- Тұмшапешті алдын-ала қыздыру керек, әдетте, 10 минут ішінде.
- Жеңіл алюминий пицца қалыбын аспаппен бірге жиынтықта келетін торға қою арқылы пайдалану ұсынылады. Егер түпқойма қолданылса, оған көп уақыт қажет және қытырлақ қабықтың пайда болуына қол жеткізу қиынырақ.
- Егер пиццада толтырғыш көп болса (үш-төрт қабат), жартылай дайындық сатысында моцарелла ірімшігінің жоғарғы қабатын қосу ұсынылады.
- Егер тамақ екі бағыттаушыда дайындалса, 2-ші және 4-ші деңгейлерді пайдалану, температураны 220 °C-қа орнату және пеш кем дегенде 10 минут ішінде қыздырылғаннан кейін пиццаны ішке орналастыру ұсынылады.

6. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

Мұқият күтім мен тазалау кезінде Сіздің тұмшапеш шкафыңыз өзінің тартымдылығы мен функционалдығын ұзақ уақыт сақтайды. Сіз осы бөлімнен тұмшапеш шкафты қалай дұрыс күту керектігін білесіз.

Нұсқаулар

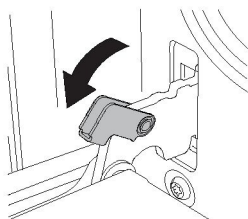
Тұмшапештің қызмет ету мерзімін ұзарту үшін оны жиі тазалап отыру керек, сөйтіп мыналарға назар аударған жөн:

1. Тұмшапешті тазарту және күту үшін тұмшапешті әрқашан розеткадан ажыратып, суытып жүріңіз.
2. Эмальданған бөлшектерді немесе тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектерді жылы сумен жуу керек. Бұл ретте абразивті ұнтақтарды немесе коррозияны тудыратын заттарды қолдануға болмайды, өйткені олар эмальданған немесе болат бөлшектерін зақымдауы немесе болат бөліктерінде дақ пайда болуыны ықпал етуі мүмкін.
3. Егер мұндай дақтарды кетіру қиын болса, нарықта бар арнайы құралдарды пайдалану керек. Бөлшектерді тазалағаннан кейін оларды жақсылап шайып, кептіру қажет. Тұмшапештің ішін тамақ дайындағаннан кейін, тұмшапеш әлі суымай тұрғанша, ыстық сумен және сабынмен мұқият жуып тастау керек; сабын іздерін шаю арқылы толығымен кетіріңіз, содан кейін тұмшапештің ішін толығымен құрғатыңыз. Тәрелкелерді жууға арналған абразивті жуғыш заттарды (мысалы, тазалағыш ұнтақтар және т. б.) және абразивті губкаларды, сондай-ақ қышқылдарды (әк пен басқа қонуларды кетіру үшін қолданылатын) пайдаланбаңыз, өйткені мұндай құралдар эмальды зақымдауы мүмкін.
4. Егер кір немесе кетіруі қиын май дақтары болса, тұмшапештерді тазартуға арналған арнайы құралдарды қолдану керек және олардың қаптамасында келтірілетін нұсқаулықтарды қатаң сақтау керек.
5. Егер тұмшапеш ұзақ уақыт пайдаланылса, онда конденсат пайда болуы мүмкін. Конденсатты жұмсақ мата арқылы жою керек.
6. Тұмшапеш ішінде алдында тұмшапештің тиісті жұмыс істеуіне кепілдік ретінде қызмет ететін резеңке тығыздағыш бар. Бұл тығыздағыштың күйін үнемі тексеріп отыру керек. Қажет болса, оны тазарту керек; ешқандай абразивті құралдарды немесе заттарды қолдануға болмайды. Егер тығыздағыш зақымдалған болса, ең жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Бұл жағдайда тұмшапешті жөнделгенге дейін пайдалану ұсынылмайды.
7. Тұмшапештің түбін алюминий жұқалтырмен жабуға қатаң тыйым салынады, өйткені жұқалтыр жылуды жинақтайды, ал бұл тамақ дайындау процесінің бұзылуына және тіпті эмальдың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
8. Шыны есікті абразивті емес құралмен немесе ысқышпен жуып, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғаты сүрту керек.

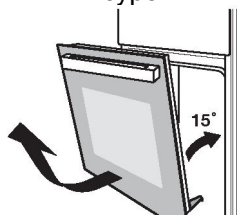
9. Тұмшапештің есік әйнегін тазалау кезінде қатты абразивті тазартқыштарды немесе өткір металл қырғыштарды қолдануға болмайды, өйткені олар бетіне сызаттар қалдыруы мүмкін. Мұндай ақаулар әйнектің бұзылуына әкелуі мүмкін.
10. Етті әр қуырғаннан кейін, барлық майларды кетіру үшін қаңылтыр табаларды суыған бойда жуыңыз.

Тұмшапеш есігін шешу

1. Максималды бұрышына дейін есікті ашыңыз. Ілмектердің фиксаторларын артқа бүгіңіз (1-сурет).
2. Есікті шамамен 15° күйіне дейін жауып, оны шығарыңыз (2-сурет).
3. Есікті сыртқы жағына көлденең қойып, ішкі әйнекті басып шығарыңыз (3-сурет).
4. Әйнекті 25° бұрышқа көтеріңіз (4-сурет) және оны ойықтан шығарыңыз (5-сурет).
5. 6-суретте көрсетілгендей ортаңғы шыныны шығарып алыңыз.
6. Есікті құрастыру кері ретінде жүзеге асырылады.



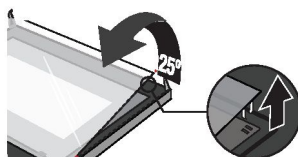
1-сурет



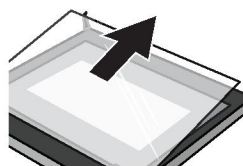
2-сурет



3-сурет



4-сурет



5-сурет



6-сурет

7. ОРНАТУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

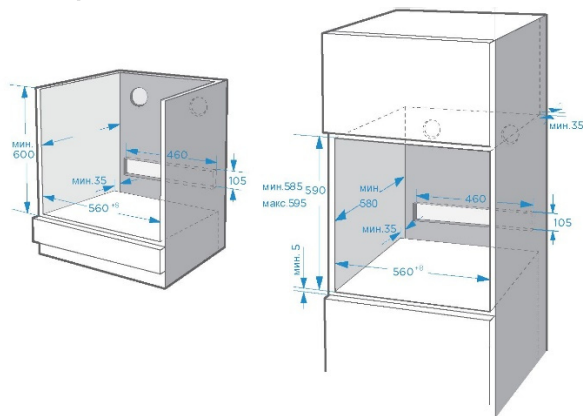
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Тұмшапештің салмағы үлкен. Оның орналастыру кезінде сақ болыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Электр сымдарын орнату және қосу бойынша барлық жұмыстарды отқа төзімділік талаптарын қоса алғанда, қолданылатын нормалар мен стандарттарға сәйкес білікті қызметкерлер (жұмыскерлер) орындауы тиіс.

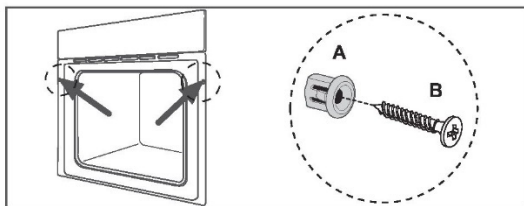
Ойықша өлшемдері



Ескертпе: өлшемдерді тек ұлғаю жағына қарай өзгертуге жол беріледі.

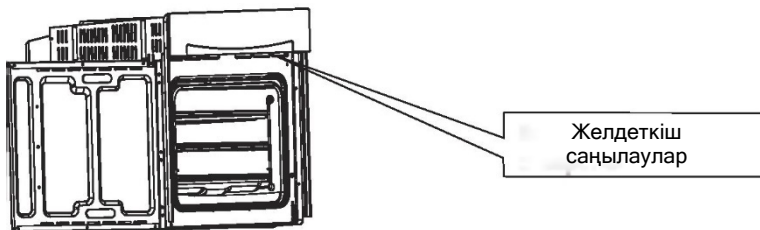
Орнату шкафының барлық материалдары ыстыққа төзімді және кем дегенде 70 °C температураға төтеп беруі керек.

1. Тұмшапеш шкафын қуысқа орнатыңыз.
2. Тұмшапеш шкафының есігін ашып, тұмшапеш шкафы жақтауының бүйіріндегі екі бұрандалы саңылаулардан резеңке бітегіштерді алыңыз.
3. Тұмшапеш шкафын жақтаудағы тесіктерге келетін екі бұранда арқылы орнатпа шкафына бекітіңіз.
4. Қуысқа тұмшапеш шкафын бекіткеннен кейін резеңке бітегіштерін орнына қойыңыз.

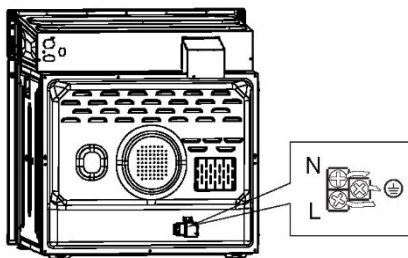


Желдету тесіктері

Аспапты орнатқан кезде жеткілікті желдету қарастырылуы керек. Тұмшапеш шкафын қабырғаға тығыз қылып артқы қабырғасымен қоюға болмайды. Салқындатқыш желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде, басқару панелінің астында орналасқан желдеткіш саңылаулар арқылы ыстық ауа шығады. Егер тамақ дайындау аяқталғаннан кейін ауа температурасы 70°C -тан жоғары болса, салқындатқыш желдеткіш кем дегенде 60°C -қа дейін төмендемегенше аспапты өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастырады.



Электр желісіне қосу



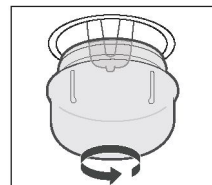
Тұмшапеш шкафы $220\text{--}240\text{ В}$, $\sim 50\text{ Гц}$ желісінде жұмыс істеуге арналған, толық жүктеме қуаты 3000 Вт . Электр желісіне тікелей қосылу үшін пайдаланылатын кабель қимасы $1,5\text{ мм}$, ең аз мәні 250 В , 20 А екі полюстік ажыратқышы болуы тиіс. Сары-жасыл сым – жерге қосу.

Орнатқаннан және қосқаннан кейін кабель ешқандай жағдайда температурасы жоғары жерлерге тиіп кетпейтіндей етіп орналастырылуы керек.

Жарықтандыру шамын ауыстыру

1. Аспапты желіден ажыратыңыз.
2. Плафонды сағат тіліне қарсы бұраңыз, шамды ұқсас шамға ауыстырыңыз.
3. Плафонды артқа бұраңыз.

Шамның сипаттамасы: галогендік $25\text{--}40\text{ Вт}/220\text{--}240\text{ В}$, $T\ 300^{\circ}\text{C}$.



8. ЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ

Төмендегі кестеде Сіз өзіңіз шеше алатын қарапайым ақаулардың тізімі берілген.

Егер ақаулықты жою мүмкін болмаса, жөндеу кәсіпорнының мамандарына хабарласыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Жою тәсілі
Аспап жұмыс істемейді	Термосақтандырғыш жанып кетті	Ауыстыру үшін сервистік қызметіне жүгініңіз
	Желіде қуат жоқ	Басқа да ас үй аспаптардың жұмысын тексеріңіз
Батырмалар басқару панелінен түсіп қалды	Батырмалар байқаусыздан жұлынып қалды	Оларды тірелгенге дейін кері салыңыз, олар әдеттегідей жұмыс істеу керек
Реттегіштер тығыз бұралады	Кір реттегіштердің астында жиналып қалды	Батырмаларды өз ұясынан тартып немесе бұрыштан сілкіп алыңыз. Оларды сабынды сумен және шүберек арқылы тазалап алыңыз. Орнату алдында кептіріп алыңыз. Қатты немесе абразивті құралдарды қолданбаңыз. Ыдыс жуатын машинада жумаңыз. Бекітпелерді босатпау үшін оларды жиі алып тастауға тырысыңыз.
Желдеткіш желдеткішпен жұмыс істеу режимдерінде үнемі жұмыс істейді		Бұл тұмшапеш ішіндегі температураны оңтайлы тарату үшін қалыпты жағдай.
Жұмыс аяқталғаннан кейін басқару панелінің астынан шу мен ауа қозғалысы байқалады		Камерадағы артық температура мен ылғалдылықты төмендету үшін салқындатқыш желдеткіш жұмыс істейді. Ол автоматты түрде өшуі тиіс.
Тағам рецептте көрсетілгендей уақытта дайындалмады.		Камерадағы нақты температура немесе ингредиенттер рецепттен ерекшеленеді
Тегіс емес қызару		Тым жоғары температура немесе биіктік бойынша қаңылтыр табаның дұрыс емес күйі.
Шам қосылмайды	Шам күйіп кетті	Шамды ауыстырыңыз

9. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Аспаптың қызмет мерзімі бөлшек сауда желісі арқылы сатылған күнінен бастап 10 жыл құрайды. Осы уақыт ішінде өндіруші тұтынушыға тауарды мақсаты бойынша пайдалану, сондай-ақ сауда және жөндеу кәсіпорындарына қосалқы бөлшектерді шығару және жеткізу мүмкіндігін қамтамасыз етеді. Дүкеннің мөртабаны болмаған жағдайда, қызмет мерзімі дайындалған күннен бастап есептеледі.

Сақтау шарттары – МЕМСТ 15150 бойынша 1(Л) топ бойынша.

Аспаптар құрғақ, желдетілетін үй-жайларда 5 °С-тан 40 °С-қа дейінгі ауа температурасында және 80 %-ға дейінгі салыстырмалы ылғалдылықта (25 °С үшін) буып-түйілген күйде сақталуы тиіс.

Аспапқа берілген кепілдік міндеттемелер кепілдік талонында берілген. Арнайы рұқсаты жоқ адамдарда жөндеуге тыйым салынады!

Барлық техникалық жетілдірулер пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың жаңа нұсқасында ескеріледі, оны Сіз біздің ru.midea.com сайтымыздан таба аласыз ru.midea.com Бұйымның сыртқы түрі мен түсін өндіруші алдын ала хабарламай өзгерте алады.

Моделі	MO 57103 GB MO 57105 GB MO 68101 CGB	MO 57103 GW MO 57105 GW	MO 68100 GI	MO 57103 X MO 57105 X
Түсі:	Қара әйнек	Ақ әйнек	Сарғыш әйнек	Тот баспайтын болат
Номиналды кернеу, В:	220-240 В~			
Номиналды жиілік, Гц:	50			
Номиналды қуаты, Вт:	2100			
Жарықтандыру қуаты, Вт:	25			
Көлемі, л:	70			
Габариттік өлшемдері, мм:	595 × 575 × 595			
Қуыс өлшемдері, мм:	560 × 580 × 600			

Сертификаттау туралы ақпарат:	TC RU C-CN.AB24.B.06692 сәйкестік сертификаты. Сертификаттау жөніндегі орган: «Сертификация продукции „СТАНДАРТ-ТЕСТ“» ЖШҚ Мекен-жайы: 121471, Мәскеу қ., Можайское ш., 29 үй Қолданылу мерзімі: 14.06.2022 бастап.
Дайындаушы:	"Гуандун Мидеа Китчен Эпплайэнсиз Мэньюфэкчуринг Ко., ЛТД" Адрес: № 6 Юнань роуд, Бэйцзяо, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, ҚХР
РФ-да импорттаушы:	«Ориент Хоусхолд Апплиансес» ЖШҚ Мекен-жайы: 127015, Мәскеу, Новодмитровская көш., 2 үй, 1 құр., 406 кеңсе Ақпараттық-анықтамалық қызметі: +7 (800) 777-00-88 ru.midea.com

Бұйымды дайындау күнін Сіз бұйымда және кепілдік талонда көрсетілген сериялық нөмір бойынша анықтай аласыз (х х х ххх хххххххх ЖЖ А КК х х хххх х, мұнда ЖЖ – жыл, А – ай (1-9, А, В, С), КК – күн, ххх – нөмірдің басқа символдары. Мысал: 1 4 0 750 17647115 **16523** 2 7 0377 1, өндіріс күні – 23.05.2016 ж.).

