

reoka

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

**Reoka RKFD-MD607
жемістер мен көкөністерге
арналған кептіргіш**

Мазмұны

Құрылғының мақсаты	4
Сақтық шаралары	4
Құрылғы схемасы	6
Жұмысқа дайындық	6
Пайдалану ережелері мен шарттары	7
Басқару панелі	7
Жұмыстың басталуы.....	7
Өнімді кептіру функциясы	7
Өнімдерді дайындау және өңдеу бойынша ұсыныстар	9
Салауатты рецепттер.....	10
Кептіру температурасының кестесі	11
Өнімдерді кептіру ұзақтығы	11
Техникалық сипаттамалары.....	12
Жинақталым	12
Тазалық және күту	13
Монтаждау, сақтау, тасымалдау (тасу), өткізу және кәдеге жарату ережелері мен шарттары	13
Кепілдік міндеттемелер	14
Қосымша ақпарат	15

Құрметті сатып алушы!

Сеніміңізге рахмет. Reoka өз өнімдерінің сапасына және сіздің даралығыңызды көрсете алатын бірегей стильге үлкен мән береді. Біз сізге функционалдық және дизайн тұрғысынан ең жоғары стандарттарға сай жасалған және жасалған өнімдерді ұсынуға қуаныштымыз. Құрылғыны қолданар алдында қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпаратты және құрылғыны дұрыс пайдалану мен күтуге қатысты ұсыныстарды қамтитын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Ас үй, үй, сұлулық және денсаулыққа арналған құрылғылармен Reoka күн сайын жақсырақ етеді.

Саған қамқорлықпен, Reoka

Құрылғының мақсаты

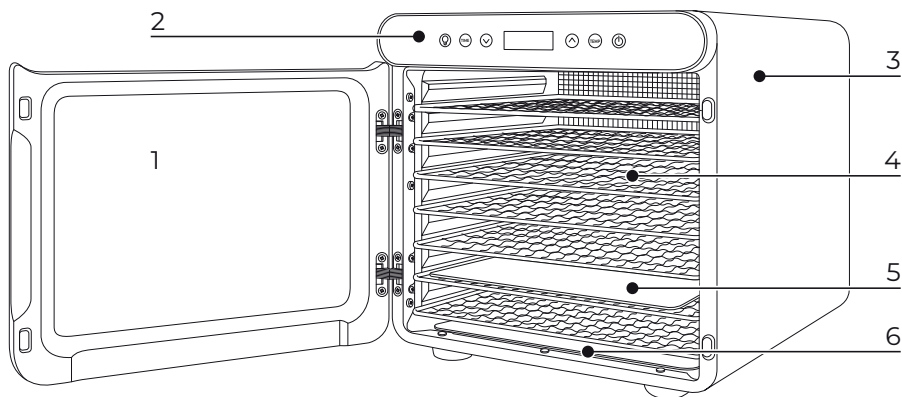
Құрылғы тамақ өнімдерін кептіруге арналған.

Сақтық шаралары

1. Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, үйдегі қуат көзінің кернеуі техникалық сипаттамаларға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
2. Құрылғы балалардың немесе физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдардың, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты басқа адамдардың қадағалауынсыз пайдаланылуына арналмаған. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
3. Құрылғыны судың жанында пайдаланбаңыз. Құрылғыны ваннада, душта, бассейнде немесе ылғалдылығы жоғары басқа ортада пайдаланбаңыз. Құрылғы өшірілген болса да, судың жақындығы қауіп төндіреді.
4. Бояулардың, еріткіштердің және т.б. ерекше иісі бар бөлмелерде, сондай-ақ ауадағы газдар мен булардың жарылғыш концентрациясы бар бөлмелерде құрылғыны пайдаланбаңыз.
5. Құрылғы тек тағамды кептіруге арналған.
6. Алынбалы себеттерді соғуға немесе түсіруге болмайды, өйткені олар нәзік материалдан жасалған және механикалық зақымдалуы мүмкін.
7. Кептіретін тағамды тікелей желдеткіш негізіне қоймаңыз.
8. Құрылғыны жанғыш заттар мен жанғыш заттардан алыс, тек тегіс, таза, құрғақ бетке орнатыңыз.
9. Жұмыс істейтін құрылғыны жұмсақ беттерге (кілем, сүлгі, майлық) қоймаңыз. Жұмыс кезінде құрылғының астында ауа айналымын қамтамасыз ететін көзге көрінетін бос орын болуы керек.
10. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны шүберекпен немесе басқа затпен жаппаңыз.
11. Кептірілмеген өнімдерді құрылғы ішінде ұзақ уақытқа қалдырмаңыз, себебі олар нашарлауы мүмкін.
12. Құрылғыны 40 сағаттан артық жұмыс істеп тұрған күйде қалдырмаңыз. 40 сағат үздіксіз жұмыс істегеннен кейін, өшіру түймесін басу арқылы құрылғыны өшіріңіз, электр желісінен ажыратыңыз және 2 сағат суытыңыз.

13. Құралды қосар алдында оны әр жолы тексеріп отырыңыз. Құрылғы мен қуат сымы зақымдалған болса, ешбір жағдайда құрылғыны розеткаға қоспаңыз.
14. Құрылғы мен қуат сымын ыстықтан, тікелей күн сәулесінен және ылғалдан алыс сақтау керек.
15. Жұмыс істейтін құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз! Құрылғыны пайдаланбаған кезде әрқашан өшіріңіз.
16. Құрылғыны бастапқы қаптамасында балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
17. Құрылғы суға түсіп кетсе, оны дереу электр желісінен ажыратыңыз. Ешбір жағдайда қолыңызды суға салуға болмайды. Қайта пайдалану алдында құрылғыны білікті адам тексеруі керек.
18. Құрылғыны желіге қоспас бұрын оның өшірулі күйде екеніне көз жеткізіңіз.
19. Құрылғыны ашық ауада пайдаланбаңыз. Құрылғыны өткір бұрыштардан қорғаңыз. Жұмыстың соңында құрылғыны тазалағанда немесе сындырғанда, оны әрқашан желіден ажыратыңыз.
20. Құрылғыны желі кабелінен ұстап алып жүрмеңіз. Сондай-ақ, құрылғыны желі кабелінен ұстап, желіден ажыратуға тыйым салынады. Құрылғыны электр желісінен ажыратқанда, желілік ашадан ұстаңыз.
21. Пакетке кірмейтін қосымша керек-жарақтарды пайдалану сізді кепілдік қызмет көрсету құқығынан айырады.
22. Пайдаланғаннан кейін электр сымын ешқашан құрылғының айналасына орамаңыз, себебі бұл сымның уақыт өте келе үзілуі мүмкін. Сақтау кезінде сымды әрқашан тегіс түзетіңіз.
23. Шнурды ауыстыруды тек білікті мамандар — сервис орталығының қызметкерлері ғана жүзеге асыра алады. Біліктілігі жоқ жөндеу пайдаланушыға тікелей қауіп төндіреді.
24. Құралды өз бетіңізше жөндеуге болмайды. Жөндеуді тек білікті қызмет көрсетуші мамандар жүргізуі керек.
25. Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға болады.
26. Құрылғы тұрмыстық және ұқсас орталарда пайдалануға арналған, атап айтқанда:
 - цехтардағы, кеңселердегі және басқа да өндірістік орталардағы қызметкерлерге арналған ас үй аймақтарында;
 - ауыл шаруашылығы шаруашылықтарында;
 - қонақүйлердегі, мотельдердегі және тұрғын үй типіндегі басқа инфрақұрылымдағы клиенттер;
 - жеке пансионаттарда.

Құрылғы схемасы



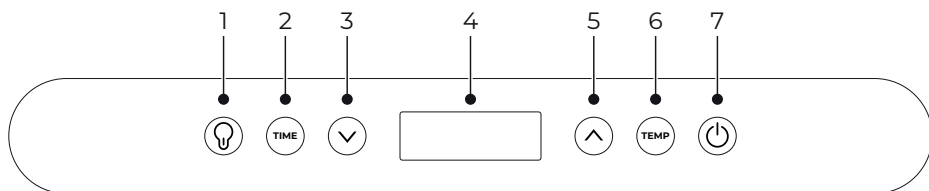
1. Шыны есік.
2. Басқару панелі.
3. Дене.
4. Болат сырықтар.
5. Сусымалы өнімдерге арналған науа.
6. Сұйық науа.

Жұмысқа дайындық

1. Құрылғыны орауыштан шығарып, барлық бөлшектерінің бар және зақымдалмағанын тексеріңіз.
2. Құрылғының корпусынан барлық жапсырмаларды алып тастаңыз, жұмсақ дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
3. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз. Дыбыстық сигнал естіледі.
4. Бірінші іске қосу кезінде оған өнімдерді салмай, құрылғыны 30 минутқа қосыңыз. Бұл кезеңде иіс пен түтіннің пайда болуы ақаулық емес.
5. Құрылғының барлық бөліктерін дымқыл шүберекпен сүртіп, толығымен құрғағанша күтіңіз. Құрылғы жұмыс істеуге дайын.


Пайдалану ережелері мен шарттары

Басқару панелі







1. «Жарықтандыру» батырмасы.
2. «Уақыт» батырмасы.
3. «Мәнді азайту» батырмасы.
4. Дисплей.
5. «Мәнді арттыру» батырмасы.
6. «Температура» батырмасы.
7. «Қуат» батырмасы.

Жұмыстың басталуы



1. Құрылғыны қатты, құрғақ, тегіс бетке қойыңыз.
2. Алдын ала дайындалған тағамдарды сым сөрелерге немесе пісіру науасына орналастырып, кептіру шкафының ішіне салыңыз.
3. Торлар олардың арасында ауа еркін айналатындай етіп орнатылуы керек. Тартпаларға тым көп тағамдарды қоймаңыз, тағамдар арасындағы қашықтық кемінде 1 см болуы керек.
4. Құрылғыны электр желісіне қосыңыз. Дыбыстық сигнал естіледі және басқару панеліндегі индикатор шамдары жанады.
5. Құрылғыны ояту үшін қуат батырмасын  басыңыз. Батырманы қайтадан басу арқылы құрылғыны жұмыс режиміне ауыстырыңыз.

Ескертпе: кептіргіш бес минуттан астам бос тұрғанда, ол автоматты түрде күту режиміне өтеді.



Өнімді кептіру функциясы

1. Жұмыс режимінде дисплей әдепкі параметрді көрсетеді: 75 °C температурада 10 сағат кептіру.
2. «Уақыт» батырмасын түртіңіз. Кептіру уақытын өзгерту үшін (ең аз уақыт — 30 минут, ең көп уақыт — 24 сағат) «Мәнді арттыру»  және «Мәнді азайту»  батырмаларын пайдаланыңыз  /  батырмаларын әр басу кептіру уақытын тиісінше 30 минутқа арттырады/азайтады. Кептіру уақытын ұзақ уақыт бойы өзгерту үшін батырманы басып тұрыңыз. Кептіру



уақытын орнату аяқталғаннан кейін 3 секундтан кейін жүйе ағымдағы параметрлермен жұмыс режиміне автоматты түрде кіреді.

3. Температура батырмасын басыңыз, дисплей ағымдағы температураны көрсетеді. Кептіру температурасын 30 °C және 75 °C арасында өзгерту үшін «Мәнді арттыру»  және «Мәнді азайту»  батырмаларын пайдаланыңыз.


Ескертпе: температура бірліктерін °F және °C аралығында ауыстыру үшін «Температура» батырмасын 3 секунд басып тұрыңыз. Бейнебетте °C көрсетілгенде, температураны 30 °C-тан 75 °C-ге дейін орнатуға болады. Бейнебетте °F көрсетілгенде, температураны 86 °F пен 167 °F аралығында орнатуға болады.

4. Температураны 5 °C (9 °F) арттыру  / төмендету үшін  / батырмаларын бір рет басыңыз. Кептіру температурасын үлкен температура диапазонына өзгерту үшін батырманы басып тұрыңыз. Кептіру температурасын орнату аяқталғаннан кейін 3 секундтан кейін жүйе ағымдағы параметрлермен жұмыс режиміне автоматты түрде кіреді.

Ескертпе: төмен температураны жұқа/кіші кесектер немесе аз мөлшердегі тағам үшін, ал қалың/үлкен бөліктер мен үлкен жүктер үшін жоғары температураны пайдаланыңыз. Температура параметрін тағам кептіру циклінің соңына жақындаған кезде температураны төмендету үшін де пайдалануға болады, бұл тағамның соңғы ылғалдылық деңгейін бақылауды жеңілдетеді.

5. Кептіру процесі кезінде кептіру уақытын өзгертуге немесе тексеруге болады. Алдымен «Уақыт» батырмасын, содан кейін «Мәнді арттыру»  / «Мәнді азайту»  батырмасын басыңыз.

Ескертпе: өнімдерді кептіру процесін басқару үшін кіріктірілген жарықтандыруды пайдаланыңыз. Артқы жарықты қосу/өшіру үшін «Жарық» батырмасын басыңыз.

6. Орнатылған уақыт «0:00» жеткенде, сіз үш рет дыбыстық сигнал естисіз. Кептіру аяқталғанын көрсету үшін дисплейде «END» көрсетіледі. Құрылғы күту режиміне автоматты түрде өтеді.
7. Белгіленген уақыт біткенше кептіру процесін тоқтату үшін «Қуат»  батырмасын басыңыз: барлық функциялар тоқтатылады және құрылғының дисплейі өшеді.

Ескертпе: бір күнде барлық өнімдерді кептіруге уақытыңыз болмаса, келесі күні кептіруге болады. Бұл жағдайда тағамды контейнерге/пластикалық пакетке салып, мұздатқышқа салыңыз.

Өнімдерді дайындау және өңдеу бойынша ұсыныстар

Кептіру уақыты бөліктердің өлшеміне, ылғалдылығына және өнімнің ылғалдылығына байланысты болуы мүмкін. Жоғары сапалы кептірілген көкөністер үшін піскен, қатты тағамдарды таңдаңыз. Дәрумендердің жоғалуын азайту үшін жемістер мен көкөністерді тұрап, кептіру шкафына тез қою керек.

Дайындық

Көкөністерді мұқият жуыңыз, шірік жерлер мен ат құйрықтарын алып тастаңыз. Олар әдетте өткір пышақпен, тағамдық процессормен және т. б. қалыңдығы 5 мм кесектерге. Бұл біркелкі кептіруді қамтамасыз етеді. Бұршақ бұршақтары мен спаржа жоғары бұрышпен кесілген.

Алдын ала өңдеу

Бұршақ пен бұршақты бумен пісіру керек, олардың түсін сақтау, құрамындағы химиялық өзгерістерді тоқтату және ыдырау туғызатын микроорганизмдерді жою керек. Сонымен қатар, бу тері тесіктерін ашады және кептіру уақытын қысқартады.

Бумен өңдеу

Кәстрөлді тығыз жабылатын қақпағы бар шамамен 20 мм қайнаған сумен толтырыңыз. Оған туралған көкөністерді арнайы торға салып, қақпақпен жауып, кестеге сәйкес өңденіңіз. Пісіру процесін тоқтату үшін оларды суық суға салыңыз. Торды шайқау арқылы судың ағып кетуіне мүмкіндік беріңіз және кептіргіш науаға қоймас бұрын қағаз сүлгімен құрғатыңыз.

Микротолқынды пеште өңдеу

Бумен пісірудің орнына туралған көкөністерді микротолқынды пешке салып, мезгіл-мезгіл араластыра отырып, әдеттегідей 2 минут пісіріңіз. Осыдан кейін оны кептіргішке салуға болады.

Құрғақтық сынағы

Салқындатылған бөлікті алыңыз, оны бүгіңіз және жыртыңыз. Ол жеткілікті қатты және қатты болуы керек, ешқандай жұмсақтықсыз және ылғал тамшыларынсыз.

Қалпына келтіру

1 кесе құрғақ көкөністерге 1/2 кесе су қосып, тік (шамамен 20 минут) қалдырыңыз, содан кейін рецепттеріңізде қолданыңыз. Қайнаған су қалпына келтіру процесін тездетеді. Сорпаларда немесе бұқтырылған тағамдарда кептірілген көкөністер суланбай тікелей қазанға қосылады, олар пісіру кезінде қайта қалпына келеді.

Ұнтақталған кептірілген көкөністер

Пияз, сарымсақ, саңырауқұлақ, балдыркөк сияқты кептірілген көкөністерді блендермен ұнтақтап, дәмдеуіштерге, сорпаларға, салаттарға қолдануға болады.

Салауатты рецепттер

Өрік → Кептірілген өрік

Кептірілген өріктерді дайындау үшін піскен өрікті пайдаланыңыз. Жартысын кесіп, тұқымдарды алып тастаңыз. Кептіргіш елекке бір қатарға кесілген жағын жоғары қаратып қойыңыз.

Температура: 60–65 °C | Уақыты: 18–20 сағат

Алхоры → Қара өрік

Кептіру үшін венгриялық итальяндық сорттар жақсырақ. Құрғақ толық піскен жемістер, жақсырақ қара күлгін түсті.

Тұтыну: 4,3 кг жаңа қара өрік = 1 кг қара өрік. Сұрыптау кезінде зақымдалған жемістерді алып тастаңыз. Үлкен алхоры жартысын кесіп, шұңқырларды алып тастаңыз. Кішкентай жемістерді тұтас кептіруге болады. Кептіруді тездету үшін ағарту әдісін қолданыңыз: қара өрікті 5–10 секундқа ас содасының қайнаған ерітіндісіне (1 литр суға 10–15 г) батырыңыз. Суық суға салқындатыңыз.

Су ағып кетсін. Шикізатты паллетке біркелкі таратыңыз. Тиісті алдын ала өңдеу кезінде теріде жұқа тор пайда болуы керек. Күшті шоғырлану кезінде тері қатты жарақаттануы мүмкін.

Температура: 60 °C | Уақыты: 10–14 сағат

Жүзім → Мейіз

Қантты сорттарды таңдаңыз. Пайдалы қасиеттердің саны бойынша қара мейіз жеңіл емес, жеңеді. Төмен сапалы жидектерді сұрыптап, алып тастағаннан кейін, алдын ала өңдеуді жеңілдету үшін шоқтарды кішірек шеткаларға бөліңіз. Ағарту: жуғаннан кейін жеке шеткаларды қайнаған сода ерітіндісіне (0,5%) 2–3 секундқа батырыңыз — дереу суық суға батырыңыз. Су ағып кетсін. Шөткелерден сәл кептірілген жидектерді бөліп, паллетке біркелкі таратыңыз. Егер сіз мейіз сияқты кішкентай жидектері бар сорттарды қолдансаңыз, кептіруден кейін жидектер жиырылып, електен саңылаулар арқылы құлап кетуі мүмкін екенін ескеріңіз. Сондықтан қосымша тор науаны пайдалануды ұсынамыз.

Кептіруден кейін өнімді толығымен салқындағанша ауада ұстаңыз.

Температура: 60 °C | Уақыты: 8–26 сағат

Кептірілген жидектер

Кептіру үшін тек піскен жидектер қолданылады. Піспеген және піскен жидектер кептіруге жарамайды. Жидектерді сұрыптап, оларды қоқыс пен қоспалардан тазалаңыз. Бір қатарға електен салыңыз.

Бірнеше кезеңде кептіру:

1. Температура: 40°C | Уақыты: 2–3 сағат
2. Температура: 60°C | Уақыты: 12–20 сағат

Жидектердің мөлшері мен ылғалдылығына байланысты циклдар саны.

Кептіру температурасының кестесі

Өнім	Температура
Шөптер мен дәмдеуіштер	35–40 °С
Көкөністер мен гүлдер	40–70 °С
Жемістер мен пастила	40–70 °С
Ет және балық	60–70 °С

Өнімдерді кептіру ұзақтығы

Өнім	Дайындық	Кептіру ұзақтығы, сағат	Кептіру температурасы, °С
Өрік	Сүйекті алып тастап, жұқа етіп кесіңіз	18–20	60–65
Ананастар	Қабығы, қалыңдығы 6 мм сақиналарға, тілімдерге немесе текшелерге кесіңіз	11–18	60–65
Банандар	Қабықты алыңыз, қалыңдығы 3 мм тілімдерге кесіңіз	12–14	65–70
Алмұрт	Аршыңыз, өзегін алыңыз, қалыңдығы 5-8 мм тілімдерге кесіңіз	4–8	60–65
Мүкжидек	Тұтас кептірілген	6–12	60–65
Құлпынай	Қалыңдығы 6 мм тілімдерге кесіңіз	7–15	60–65
Шабдалы	Қалыңдығы 8–10 мм тілімдерге немесе тілімдерге кесіңіз, тасты алыңыз	8–17	60–65
Алмалар	Аршыңыз, өзегін алыңыз, жұқа тілімдерге кесіңіз	7–15	60–65
Баклажандар	Қабығы, қалыңдығы 6 мм тілімдерге кесіңіз	4–8	50–55
Сәбіз	Қабығын аршыңыз, ұштарын кесіңіз, жұмсақ болғанша пісіріңіз, содан кейін қалыңдығы 3 мм шеңберлерге кесіңіз	7–11	50–55
Асқабақ	Қабығы, қалыңдығы 6 мм тілімдерге кесіңіз	10–14	50–55
Саңырауқұлақтар	Жіңішке кесілген, кішкентай саңырауқұлақтарды тұтас кептіруге болады	8–12	50–55

Ет	Етті алдын ала пісіру керек (тұздалған немесе маринадалған). Барлық майды кесіп, қалыңдығы 4–6 мм кесектерге кесіңіз	8–10	60–70
Балық	Балықты алдын ала тазартып, пісіру керек (тұздалған немесе ысталған). Үлкен балықты кішкене кесектерге кесу керек.	8–10	60–70

Техникалық сипаттамалары

- Үлгісі: RKFD-MD607.
- Сауда белгісі: Reoka.
- Желі параметрлері: 230 В, 50 Гц.
- Қуаты: 600 Вт.
- Таймер: 30 минуттан 24 сағатқа дейін.
- Температура диапазоны: 30 °С-тан 75 °С-қа дейін.
- Бөлімдердің саны: 7.
- Торлардың саны: 7.
- Науа және тамшы науасы кіреді.
- Корпус материалы: металл, пластик.
- Тор материалы: металл.
- Көлемі: 405 x 340 x 310 мм.
- Қуат сымының қондырма түрі: Y.
- Қорғау дәрежесі: IPX0.
- Электр тогының соғуынан қорғау класы: I.

Жинақталым

- Кептіру шкафы.
- 7 металл жолақ.
- Сұйықтық науасы.
- Сусымалы өнімдерге арналған науа.
- Пайдалану бойынша нұсқаулық.

Тазалық және күту

1. Құралды розеткадан ажыратып, толық суытыңыз.
2. Қақпақты және алынбалы тағам себетін бейтарап жуғыш затты пайдаланып жылы суда жуыңыз. Себеттердің бетінен кептірілген тағам мен шырындарды кетіру үшін сабынды жылы суға алдын ала малынған жөн.
3. Құрылғының корпусын суға батырмаңыз, оны дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
4. Негізді дымқыл шүберекпен ақырын сүртіңіз. Негіздегі тағам мен шырын қалдықтарын сабынды жылы суға малынған шүберекпен кетіруге болады.
5. Жуып, тазалағаннан кейін құрылғыны мұқият кептіру керек.

Ескертпе:

- *Агрессивті және абразивті жуғыш заттарды немесе органикалық еріткіштерді қолданбаңыз.*
- *Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін салқын, құрғақ жерде сақтаңыз.*

Монтаждау, сақтау, тасымалдау (тасу), өткізу және кәдеге жарату ережелері мен шарттары

1. Құрылғы қандай да болмасын монтаждауды немесе бекітуді талап етпейді.
2. Құрылғыны қаптамада, өндірушінің және тұтынушының жылытылатын үй-жайларында ауаның 5 °C және 40 °C аралығындағы температурада және ауаның 80%-дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылығында сақтау керек. Үй-жайда жемірілуді тудыратын жегі қоспалар (қышқылдардың, сілтілердің булары) болмауы тиіс.
3. Құрылғының тасымалдануы құрғақ ортада жүзеге асырылуы тиіс.
4. Құрылғы ұқыпты өңдеуді талап етеді, оны шаң, кір, соққы, ылғал, от және т.б. әсерінен қорғаңыз.
5. Құрылғыны өткізу жергілікті заңнамасына сәйкес жүргізілуі тиіс.
6. Құрылғының ақаулығы анықталған жағдайда, тез арада авторландырылған сервистік орталыққа хабарласу немесе құрылғыны кәдеге жарату керек.
7. Бұйымның қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны қарапайым тұрмыстық қоқыспен бірге тастауға болмайды. Оның орнына, ол федералды немесе жергілікті заңнамаға сәйкес қайта өңдеу және қайта өңдеу үшін электрлік және электронды жабдықты тиісті қабылдау бекетіне қайта өңдеуге жіберіледі. Осы бұйымды дұрыс кжоюды қамтамасыз ете отырып, сіз табиғи ресурстарды үнемдеуге және қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына зиян келтірмеуге көмектесесіз. Бұл бұйымды қабылдау және жою бекеттері туралы қосымша ақпаратты жергілікті муниципалды органдардан немесе тұрмыстық қалдықтарды шығаратын кәсіпорыннан алуға болады.

Ықтимал проблемалар және олардың шешімі

Назар аударыңыз! Егер кестеде көрсетілген шешім көмектеспесе, сіз уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласуыңыз керек.

Қате коды	Қатенің себебі және сипаттамасы	Шешім
E1	<i>Электрлік қысқа тұйықталу:</i> дисплейде E1 қате коды жыпылықтайды және құрылғы үш рет дыбыстық сигнал береді.	Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Электр ақауы шешілгеннен кейін жұмысты жалғастырыңыз.
E2	<i>Құрылғының қызып кетуі:</i> жұмыс камерасындағы температура 85 °C-тан асса, дисплейде E2 қате коды жыпылықтайды және құрылғы үш рет дыбыстық сигнал береді.	⏻ түймесін басу арқылы құрылғының жұмысын тоқтатыңыз. Құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Камерадағы температура 75 °C дейін төмендегенде, қате коды жоғалады және құрылғы автоматты түрде күту режиміне өтеді.
E3	<i>Құрылғының қатты қызып кетуі:</i> жұмыс камерасындағы температура 140 °C-тан асса, дисплейде E3 қате коды жыпылықтайды және құрылғы үш рет дыбыстық сигнал береді.	Құрылғыны қуат көзінен ажыратып, оны суытыңыз.

Кепілдік міндеттемелер

Өндіруші кепілдік мерзімі ішінде құрылғының үздіксіз жұмыс істеуіне, сондай-ақ материалдар мен жинақтарда ақаулардың болмауына кепілдік береді. Кепілдік мерзімі бұйымды сатып алған сәттен бастап есептеледі және тек жаңа өнімдерге қолданылады. Кепілдік қызмет көрсету пайдаланушының басшылығына сәйкес бұйымды пайдалану шартымен кепілдік мерзімі ішінде тұтынушының кінәсіз істен шыққан элементтерді тегін жөндеу немесе ауыстыруды қамтиды. Элементтерді жөндеу немесе ауыстыру уәкілетті сервис орталықтарының аумағында жүргізіледі.

Кепілдік мерзімі: 24 ай.

Пайдалану мерзімі: 36 ай.

Мекенжай бойынша қызмет көрсету орталықтарының маңызды тізімі:
<https://www.dns-shop.kz/service-center/>

Қосымша ақпарат

Өндіруші: Сапстронг Электрик Эпплайенсис (Дунгуань) Ко., Лтд.
6-ші қаб., 1-ғим., № 2, Пулун Норт 1-ші көш., Танся, Дунгуань қ., Гуандун пров., Қытай.

Қытайда жасалған.

Импортер / юр. лицо, принимающее претензии в Республике Казахстан:

ТОО «ДНС КАЗАХСТАН», г. Астана, р-н Сарыарқа, пр-т Сарыарқа, зд. 12,
Республика Казахстан.

Импорттаушы / Қазақстан Республикасында талаптар қабылдайтын заңды тұлға: «DNS QAZAQSTAN (ДНС КАЗАХСТАН)» ЖШС, Астана қ-ы, Сарыарқа ауданы, Сарыарқа д-лы, 12 ғ-т, Қазақстан Республикасы.

Тауар КО ТР (ЕАЭО) талаптарына сәйкес келеді.

Өнімнің сыртқы түрі, оның мазмұны мен техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



Өндіріс күні пайдаланушы нұсқаулығының орыс тіліндегі нұсқасында көрсетілген.

