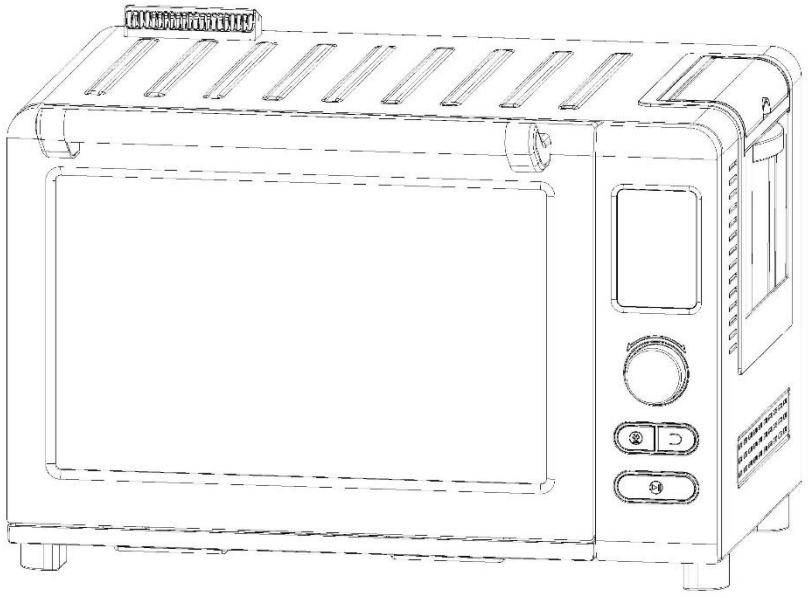
HURAKAN

Инструкции по эксплуатации

Модель :HKN-XF026E



Инструкции по технике безопасности

◆ Устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, а также лицами без соответствующего опыта и знаний, если эти люди не находятся под надзором лица, ответственного за их безопасность, или не прошли инструктаж по использованию устройства.

◆ Следите за детьми и не позволяйте им играть с устройством.

◆ Если кабель питания повреждён, во избежание опасности обратитесь для замены к производителю, агенту по сервисному обслуживанию или специалисту аналогичной квалификации.

◆ Устройство предназначено для использования в быту и в аналогичных условиях, например:
- в служебных помещениях магазинов, офисов и других производственных помещений;
- в сельских домах;
- постояльцами гостиниц, мотелей и других мест для проживания;
- в гостиницах типа «постель и завтрак».

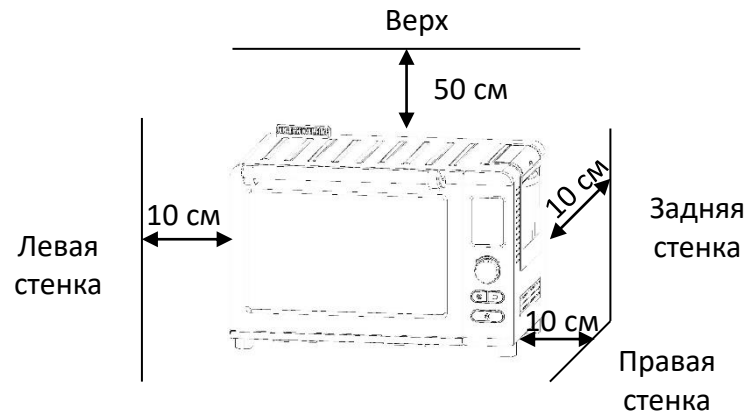
◆ Устройство предназначено для использования детьми от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями и лицами без соответствующих знаний и опыта, если такие лица находятся под надзором или получили указания по безопасному использованию устройства и осознают сопутствующие опасности. Не позволяйте детям играть с устройством. Не позволяйте детям младше 8 лет чистить устройство и обслуживать его без присмотра.

◆ Не подпускайте детей младше 8 лет к устройству и кабелю.

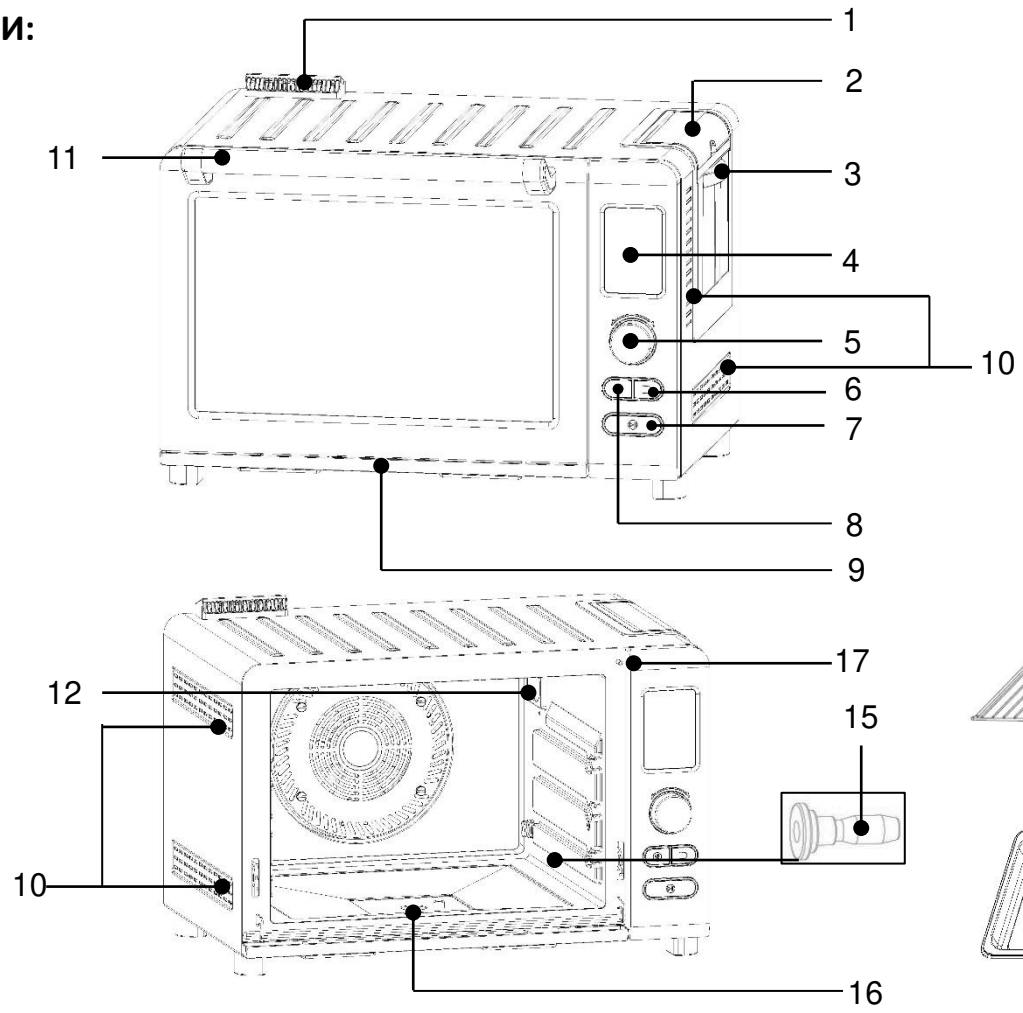
Общие указания

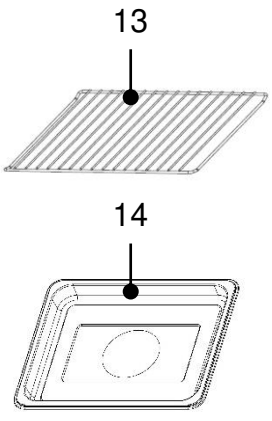
1. Перед началом работы наполните резервуар чистой водой.
2. Входящее напряжение: 220-240 В, 50-60 Гц (120 В 60 Гц).
3. Не подключайте к розетке другие устройства во избежание перегрузки.
4. Вода испаряется за 45 - 50 минут. Когда резервуар опустеет, долейте воды.
5. Можно доливать воду в резервуар во время работы устройства. Если вы хотите вынуть резервуар, чтобы наполнить его, выключите устройство.
6. Не стойте слишком близко к стеклянной дверце, когда открываете её во время работы устройства. Подержите дверцу под углом 30 градусов 1-2 секунды, чтобы выходящий пар не обжёг вас.
7. Дети могут использовать устройство только под присмотром взрослых.
8. Во время работы с устройством не трогайте паровой клапан. Не накрывайте паровой клапан работающего устройства.
9. Не используйте устройство на открытом воздухе.

* Устройство должно стоять свободно. Не устанавливайте его во встроенные или интегрированные конструкции. Оставьте 50 см свободного пространства сверху и по 10 см слева, справа и сзади между устройством и окружающими предметами. Во время работы не накрывайте и не загораживайте паровое сопло.



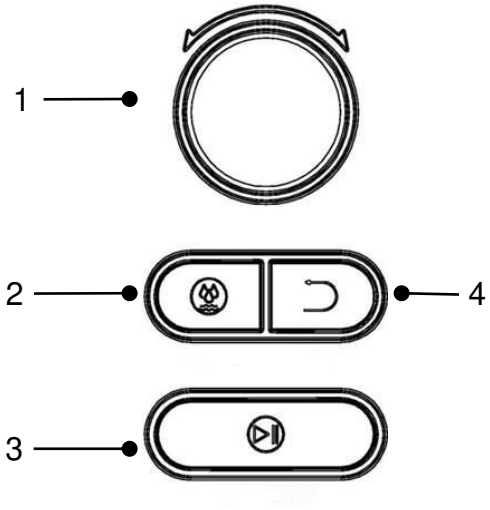
ДЕТАЛИ:





1. Паровое сопло (наружное)
2. Крышка резервуара для воды
3. Ручка резервуара для воды
4. Светодиодный экран
5. Ручка выбора функций
6. Кнопка «Отмена»
7. Кнопка «Питание/Старт/Пауза»
8. Кнопка «Самоочищение»
9. Лоток для конденсата
10. Вентиляционные отверстия
11. Дверная ручка
12. Внутренняя подсветка
13. Жарочная решётка
14. Жарочный лист
15. Крышка внутреннего парового сопла
16. Сливной клапан
17. Защитный переключатель

Описание кнопок



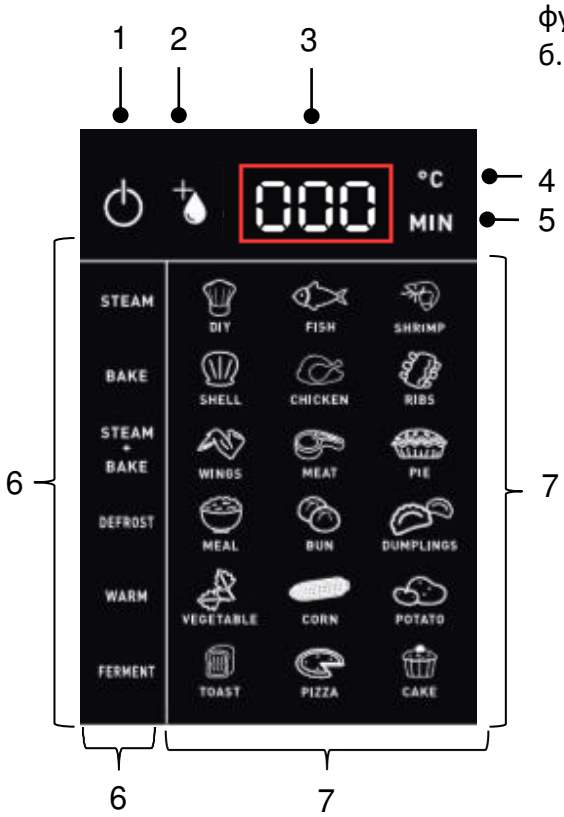
1. Ручка выбора функций:
а. Вращайте влево или вправо для выбора функций.
б. Нажмите на ручку 1 раз, чтобы войти в меню продуктов.
в. Вращайте влево или вправо, чтобы выбрать меню продуктов, нажмите 1 раз для подтверждения выбранного меню.
г. Режим «РЕЦЕПТ»: вращайте влево или вправо, чтобы выбрать температуру и время приготовления.

2. Кнопка самоочищения:
Нажмите кнопку «Самоочищение» 1 раз, затем кнопку «Питание/Старт/Пауза», чтобы включить режим очистки паром.

3. Кнопка «Питание/Старт/Пауза»:
а. Нажмите и удерживайте кнопку «Питание/Старт/Пауза» в течение 2 секунд, чтобы включить/выключить устройство.
б. Нажмите кнопку «Питание/Старт/Пауза» 1 раз, чтобы приостановить любую функцию.

4. Кнопка «Отмена»:
а. Нажмите кнопку «Отмена» 1 раз, чтобы вернуться в меню функций.
б. Отмените действие и вернитесь в меню функций.

Светодиодный экран



1. Световой индикатор ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Световой индикатор уровня воды
3. Время работы меню
4. Шкала температуры: ˚C (˚F)
5. Время: в минутах
   (только в режиме «РЕЦЕПТ»)
6. Меню функций
7. 17 заданных режимов для продуктов + 1 режим «РЕЦЕПТ»
   (*Режим «РЕЦЕПТ» использует функции «Пар», «Выпекание» и «Пар + Выпекание»)

Меню функций: Температура и время работы (˚C)

		ПАР						ВЫПЕКАНИЕ						ПАР + ВЫПЕКАНИЕ					
		Время (минут)			Температура (°C)			Время (минут)			Температура (°C)			Время (минут)			Температура (°C)		
		Мин.	Авто	Макс.	Мин.	Авто	Макс.	Мин.	Авто	Макс.	Мин.	Авто	Макс.	Мин.	Авто	Макс.	Мин.	Авто	Макс.
Рецепт		1	1	120	80	125	125	1	1	120	80	180	230	1	1	120	80	180	230
Рыба	1 шт. (750 г)	13	15	18	-	100	-	25	30	35	-	230	-	23	28	33	-	230	-
Креветки	500 г	9	10	13	-	100	-	8	10	12	-	200	-	6	8	10	-	200	-
Моллюски	10 шт. (вскрыть раковины)	7	8	9	-	100	-	7	8	9	-	200	-	7	8	9	-	200	-
Курица	1 шт. (1500 г)	25	30	38	-	100	-	40	45	50	-	230	-	35	40	45	-	230	-
Рёбрышки	500 г	13	15	20	-	100	-	18	20	22	-	190	-	16	18	20	-	200	-
Крылышки	6 крылышек (500 г)	13	14	19	-	100	-	18	20	22	-	200	-	16	18	20	-	200	-
Мясо	500 г (кусок)	13	14	19	-	100	-	25	30	35	-	230	-	20	25	30	-	230	-
Пирог	Форма 20,5 см 500 г	8	10	15	-	100	-	15	20	25	-	230	-	13	18	23	-	230	-
Каша	500 г риса + 800 мл воды	25	30	40	-	100	-	6	8	10	-	180	-	4	6	8	-	180	-
Булочки	6 шт. (разморозить)	8	13	18	-	100	-	4	5	6	-	230	-	4	5	6	-	230	-
Манты	12 шт. (разморозить)	17	20	25	-	100	-	7	8	9	-	200	-	5	6	7	-	200	-
Овощи	1 вилок брокколи (нарезать) или 2 вилка салата	8	10	13	-	100	-	4	5	6	-	100	-	4	5	6	-	100	-
Кукуруза	5 початков (1000 г)	15	18	23	-	100	-	18	20	22	-	200	-	16	18	20	-	200	-
Картофель	4 клубня (1200 г)	35	40	45	-	100	-	20	25	30	-	200	-	20	25	30	-	200	-
Тосты	4 ломтя	-	-	-				10	11	12	-	230	-	-	-	-	-	-	-
Пицца	Пицца диаметром 30,5 см	-	-	-				18	20	22	-	230	-	-	-	-	-	-	-
Кекс	Форма 20,5 см (для бисквита) или 6 формочек для капкейков/ маффинов	5	6	7	-	125	-	30	35	40	-	180	-	30	35	40	-	180	-

Функция	РАЗМОРОЗКА		ПОДОГРЕВ		ФЕРМЕНТАЦИЯ		САМООЧИЩЕНИЕ	
Настройка / Детали	**Время (минут)**	**Автоматич. тем-ра (˚C)**	**Время (минут)**	**Автоматич. тем-ра (˚C)**	**Время (минут)**	**Автоматич. тем-ра (˚C)**	**Время (минут)**	**Автоматич. тем-ра (˚C)**
	1-120	Комнатная	1-120	60	1-600	40	30	100

Примечания:

1. В меню функций функция «ПАР» не отображается для программ «ТОСТЫ» и «ПИЦЦА», а функция «ПАР + ВЫПЕКАНИЕ» – для программы «ТОСТЫ».
2. Для приготовления китайских блюд, например, пирогов с репой, водяными орехами и т.д., используйте режим «РЕЦЕПТ», чтобы настроить нужное время и температуру. Режим «РЕЦЕПТ» позволяет задать температуру и время в зависимости от вида продукта.
3. Чтобы кожа курицы была хрустящей, смажьте её мёдом или растительным маслом и увеличьте время ВЫПЕКАНИЯ (функция «РЕЦЕПТ») на несколько минут.
4. Для приготовления риса по программе «КАША» можно использовать функции «ПАР» и «ВЫПЕКАНИЕ», в этом случае увеличьте время на несколько минут (режим «РЕЦЕПТ»).
5. В программе «БУЛОЧКИ» можно использовать функцию «ПАР» для подогрева димсамов (китайских булочек). Обязательно разморозьте димсамы, прежде чем готовить их в режиме «ПАР», «ВЫПЕКАНИЕ» или «ПАР + ВЫПЕКАНИЕ».
6. В программе «КЕКС» функцию «ПАР» можно использовать для подогрева выпечки.

Меню функций: Температура и время работы (˚F)

		ПАР						ВЫПЕКАНИЕ						ПАР + ВЫПЕКАНИЕ					
		Время (минут)			Температура (°F)			Время (минут)			Температура (°F)			Время (минут)			Температура (°F)		
		Мин.	Авто	Макс.	Мин.	Авто	Макс.	Мин.	Авто	Макс.	Мин.	Авто	Макс.	Мин.	Авто	Макс.	Мин.	Авто	Макс.
Рецепт		1	1	120	180	260	260	1	1	120	180	360	450	1	1	120	180	360	450
Рыба	1 шт. (750 г)	13	15	18	-	210	-	25	30	35	-	450	-	23	28	33	-	450	-
Креветки	500 г	9	10	13	-	210	-	8	10	12	-	390	-	6	8	10	-	390	-
Моллюски	10 шт. (вскрыть раковины)	7	8	9	-	210	-	7	8	9	-	390	-	7	8	9	-	390	-
Курица	1 шт. (1500 г)	25	30	38	-	210	-	40	45	50	-	450	-	35	40	45	-	450	-
Рёбрышки	500 г	13	15	20	-	210	-	18	20	22	-	370	-	16	18	20	-	390	-
Крылышки	6 крылышек (500 г)	13	14	19	-	210	-	18	20	22	-	390	-	16	18	20	-	390	-
Мясо	500 г (кусок)	13	14	19	-	210	-	25	30	35	-	450	-	20	25	30	-	450	-
Пирог	Форма 20,5 см 500 г	8	10	15	-	210	-	15	20	25	-	450	-	13	18	23	-	450	-
Каша	500 г риса + 800 мл воды	25	30	40	-	210	-	6	8	10	-	360	-	4	6	8	-	360	-
Булочки	6 шт. (разморозить)	8	13	18	-	210	-	4	5	6	-	450	-	4	5	6	-	450	-
Манты	12 шт. (разморозить)	17	20	25	-	210	-	7	8	9	-	390	-	5	6	7	-	360	-
Овощи	1 вилок брокколи (нарезать) или 2 вилка салата	8	10	13	-	210	-	4	5	6	-	210	-	4	5	6	-	210	-
Кукуруза	5 початков (1000 г)	15	18	23	-	210	-	18	20	22	-	390	-	16	18	20	-	390	-
Картофель	4 клубня (1200 г)	35	40	45	-	210	-	20	25	30	-	390	-	20	25	30	-	390	-
Тосты	4 ломтя	-	-	-				10	11	12	-	450	-	-	-	-	-	-	-
Пицца	Пицца диаметром 30,5 см	-	-	-				18	20	22	-	450	-	-	-	-	-	-	-
Кекс	Форма 20,5 см (для бисквита) или 6 формочек для капкейков/ маффинов	5	6	7	-	260	-	30	35	40	-	360	-	30	35	40	-	360	-

Функция	РАЗМОРОЗКА		ПОДОГРЕВ		ФЕРМЕНТАЦИЯ		САМООЧИЩЕНИЕ	
Настройка / Детали	Время (минут)	Автоматич. тем-ра (˚F)	Время (минут)	Автоматич. тем-ра (˚F)	Время (минут)	Автоматич. тем-ра (˚F)	Время (минут)	Автоматич. тем-ра (˚F)
	1-120	Комнатная	1-120	140	1-600	105	30	210

Примечания:

1. В меню функций функция «ПАР» не отображается для программ «ТОСТЫ» и «ПИЦЦА», а функция «ПАР + ВЫПЕКАНИЕ» – для программы «ТОСТЫ».
2. Для приготовления китайских блюд, например, пирогов с репой, водяными орехами и т.д., используйте режим «РЕЦЕПТ», чтобы настроить нужное время и температуру. Режим «РЕЦЕПТ» позволяет задать температуру и время в зависимости от вида продукта.
3. Чтобы кожа курицы была хрустящей, смажьте её мёдом или растительным маслом и увеличьте время ВЫПЕКАНИЯ (функция «РЕЦЕПТ») на несколько минут.
4. Для приготовления риса по программе «КАША» можно использовать функции «ПАР» и «ВЫПЕКАНИЕ», в этом случае увеличьте время на несколько минут (режим «РЕЦЕПТ»).
5. В программе «БУЛОЧКИ» можно использовать функцию «ПАР» для подогрева димсамов (китайских булочек). Обязательно разморозьте димсамы, прежде чем готовить их в режиме «ПАР», «ВЫПЕКАНИЕ» или «ПАР + ВЫПЕКАНИЕ».
6. В программе «КЕКС» функцию «ПАР» можно использовать для подогрева выпечки.

Перед началом работы

Полностью прочтите текст руководства.
Убедитесь, что устройство не подключено к сети.
Перед первым использованием устройства снимите все упаковочные материалы и рекламные этикетки. Перед первым использованием вымойте жарочную решётку и лист тёплой водой с мылом. Вытрите насухо и установите. Разместите устройство на ровном устойчивом столе или скамье. Оставьте 50 см свободного пространства сверху и по 10 см слева, справа и сзади между устройством и окружающими предметами. Во время работы не накрывайте и не загораживайте паровое сопло.

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом запуске устройство может издавать слабый запах. Это нормально для нового устройства.
Рекомендуем запустить собранное устройство при максимальной температуре (230˚C/450˚F) в режиме «РЕЦЕПТ», функция «ВЫПЕКАНИЕ» примерно на 15 минут, чтобы уничтожить следы упаковочного материала, оставшиеся после распаковки. Это также позволит избавиться от неприятных запахов.

1. Паровая конвекция при 360˚.
2. Позволяет воздуху быстро циркулировать внутри камеры.
3. Воздух равномернее нагревает продукт со всех сторон.
4. Конвекционная обработка позволяет готовить многие продукты быстрее, чем в обычной жарочной камере, и получить более хрустящую и золотистую корочку.

Инструкции по применению

Включение:

Вставьте штепсель в розетку: вы услышите гудок. Теперь нажмите и удерживайте кнопку «Питание»  в течение 2 секунд, чтобы включить устройство. Иконка функции «ПАР» начнёт мигать.

Выбор функции:

Вращайте ручку выбора функций  , чтобы выбрать функцию «ПАР», «ВЫПЕКАНИЕ», «ПАР + ВЫПЕКАНИЕ», «РАЗМОРОЗКА», «РАЗОГРЕВ» или «ФЕРМЕНТАЦИЯ». Нажмите ручку выбора функций  один раз, чтобы подтвердить выбор и войти в меню продуктов для выбора следующего шага.

В устройстве по умолчанию настроены время приготовления и температура для всех программ (кроме режима «РЕЦЕПТ» с функциями «ПАР», «ВЫПЕКАНИЕ» и «ПАР + ВЫПЕКАНИЕ»). Подробнее см. в разделах «Меню функций: температура и время приготовления» на стр. 5 - 6.

Выбрав меню или настроив параметры рецепта, нажмите кнопку «Старт»  . Устройство начнёт приготовление блюда.

Важно: После каждого использования обязательно слейте воду из лотка для конденсата и вставьте его обратно в устройство.
Примечание: В режиме функций «ПАР»/«ПАР + ВЫПЕКАНИЕ»/«САМООЧИЩЕНИЕ» устройство издаёт всасывающие звуки: это нормально.

Описание функций

Функции «ПАР», «ВЫПЕКАНИЕ» и «ПАР + ВЫПЕКАНИЕ»:

1. Поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать функцию «ПАР», «ВЫПЕКАНИЕ» или «ПАР + ВЫПЕКАНИЕ». Во время выбора соответствующий светодиод мигает.
2. Нажмите ручку выбора функций , чтобы войти в режим «РЕЦЕПТ» или в интерфейс заданных программ.
3. Поверните ручку выбора функций , чтобы выбрать программу продукта/режим «РЕЦЕПТ».
4. Войдя в режим «РЕЦЕПТ», функции «ВЫПЕКАНИЕ»/«ПАР + ВЫПЕКАНИЕ», поверните ручку выбора функций , чтобы настроить желаемую температуру 80 - 230˚C (180 - 450˚F) или 80 - 125˚C (180 - 260˚F) для функции «ПАР», затем снова нажмите ручку выбора функций , чтобы выбрать нужное время приготовления от 1 до 120 минут.
5. Если вы выбираете другие программы приготовления, кроме «РЕЦЕПТА», поверните ручку выбора функций , чтобы выбрать время приготовления из трёх различных значений по умолчанию. Подробнее см. списки в разделах «Меню функций: температура и время приготовления» на стр. 5 - 6.
6. Нажмите кнопку «Старт» , чтобы подтвердить все настройки и перейти к приготовлению; таймер начнёт обратный отсчёт времени.
7. Как только таймер завершит обратный отсчёт, устройство издаст 5 звуковых сигналов и прекратит работу. Чтобы перейти в режим ожидания, нажмите кнопку «Отмена» .
8. Чтобы выйти из выбранного режима, нажмите кнопку «Отмена» . Устройство перейдёт в режим ожидания.

Функции РАЗМОРОЗКИ/РАЗОГРЕВА и ФЕРМЕНТАЦИИ:

1. Поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать функцию РАЗМОРОЗКИ/РАЗОГРЕВА или ФЕРМЕНТАЦИИ. Во время выбора соответствующий светодиод мигает.
2. Нажмите ручку выбора функций , чтобы перейти к соответствующую функции (т.е. РАЗМОРОЗКИ/РАЗОГРЕВА или ФЕРМЕНТАЦИИ).
3. Поверните ручку выбора функций , чтобы выбрать желаемое время работы. Температура для функций РАЗМОРОЗКИ/РАЗОГРЕВА и ФЕРМЕНТАЦИИ настроена по умолчанию.
4. Нажмите кнопку «Старт» , чтобы запустить функцию РАЗМОРОЗКИ/РАЗОГРЕВА или ФЕРМЕНТАЦИИ; таймер начнёт обратный отсчёт времени.
5. Как только таймер завершит обратный отсчёт, устройство издаст 5 звуковых сигналов и прекратит работу. Чтобы перейти в режим ожидания, нажмите кнопку «Отмена» .
6. Чтобы выйти из выбранного режима, нажмите кнопку «Отмена» . Устройство перейдёт в режим ожидания.

Примечание: При использовании функций «ПАР»/«ПАР + ВЫПЕКАНИЕ»/«Самоочищение» сливной клапан во внутренней камере должен быть закрыт. Во время работы конденсат скапливается на полу. После использования функции «Пар», когда устройство полностью остынет, откройте сливной клапан, чтобы спустить воду в лоток для конденсата, затем извлеките лоток и слейте воду.

Примечания:

- Для оптимального результата по возможности не открывайте дверцу во время готовки.
- Если во время готовки открыть дверцу и закрыть её в течение 30 секунд, заданная программа готовки продолжит работу.
- В любом случае, когда во время готовки нужно открыть дверцу более чем на 30 секунд, нажмите кнопку «Питание/Старт/Пауза» один раз, чтобы приостановить процесс, прежде чем открывать дверцу. Чтобы возобновить программу, когда вы закроете дверцу, снова нажмите кнопку «Питание/Старт/Пауза», чтобы вернуться к прерванной программе.

Примечание: Ставьте жарочный лист или решётку на направляющие с внутренней стороны стенок. Чтобы не перекрыть сливной клапан, НЕ СТАВЬТЕ жарочный лист или решётку на пол камеры.

Примечание: Не ставьте контейнеры или тарелки на пол камеры; установите жарочный лист или решётку на направляющие с внутренней стороны стенок, чтобы не перекрыть сливной клапан.

Примечание: Паровой шкаф начинает работу, только когда дверца полностью закрыта, чтобы сработал защитный переключатель с внутренней стороны дверной рамы (см. рисунок). Плотно закрывайте дверцу, чтобы в случае неисправности устройства сработал защитный переключатель.



КАК НАПОЛНИТЬ РЕЗЕРВУАР

1. Когда индикатор уровня воды начнёт мигать и устройство издаст 5 звуковых сигналов, наполните резервуар водой, выполнив следующие действия:
2. Возьмите резервуар за ручку и потяните вверх, чтобы извлечь резервуар из устройства.
3. Откройте крышку резервуара.
4. Налейте в резервуар дистиллированную/фильтрованную воду, не превышая максимальный уровень, отмеченный линией (не более 850 мл).
5. Закройте крышку и снова вставьте резервуар в устройство.
6. Нажмите кнопку «Старт» : индикатор уровня воды погаснет. Печь продолжит работу.

Примечание: Наливайте в резервуар дистиллированную/фильтрованную воду, прежде чем запускать функции «Пар», «Пар + Выпекание» и «Самоочищение» (не более 850 мл).

Примечание: Вставляя резервуар в устройство, убедитесь, что он установлен правильно.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой выключите устройство, отключите от сети и дайте ему полностью остыть. Протрите устройство снаружи и изнутри влажной салфеткой. Вымойте жарочную решётку и лист тёплой водой с мылом и вытрите насухо, прежде чем убрать.

Функция самоочищения:

Чистка внутренней камеры

1. Функцию самоочищения нужно запускать после каждого использования, чтобы устранить оставшиеся запахи. Залейте в резервуар не менее 600 мл дистиллированной/фильтрованной воды (не более 850 мл), прежде чем включать функцию самоочищения (время по умолчанию составляет 30 мин при температуре пара 100° C (210° F)).
2. Нажмите кнопку «Самоочищение» , чтобы войти в режим самоочищения.
3. Нажмите кнопку «Старт» , чтобы запустить функцию самоочищения; таймер начнёт обратный отсчёт времени.
4. Как только таймер завершит обратный отсчёт, устройство издаст 5 звуковых сигналов и прекратит работу. Чтобы перейти в режим ожидания, нажмите кнопку «Отмена» .
5. Чтобы выйти из выбранного режима, нажмите кнопку «Отмена» . Устройство перейдёт в режим ожидания.
6. Когда устройство полностью остынет, протрите его снаружи и изнутри влажной салфеткой. Извлеките крышку внутреннего парового сопла и протрите влажной салфеткой. Наденьте крышку обратно на паровое сопло.

Удаление накипи

1. При использовании функции «Пар» на стенках устройства и шлангах для воды образуется накипь, которую нужно удалять раз в месяц. Процедура выполняется в два этапа, как описано ниже.

Этап первый:

2. Рекомендуем пользоваться специальными средствами для удаления накипи и следовать инструкциям по приготовлению раствора на упаковке. Убедитесь, что объём дистиллированной/ фильтрованной воды в резервуаре не менее 600 мл.
3. Нажмите кнопку «Самоочищение» , чтобы войти в режим самоочищения.
4. Нажмите кнопку «Старт» , чтобы запустить функцию самоочищения; таймер начнёт обратный отсчёт времени.
5. Как только таймер завершит обратный отсчёт, устройство издаст 5 звуковых сигналов, а светодиодный экран прекратит мигать. Чтобы перейти в режим ожидания, нажмите кнопку «Отмена» .
6. Когда устройство полностью остынет, протрите его изнутри влажной салфеткой. Снимите крышку внутреннего парового сопла, вымойте водой и протрите влажной салфеткой. Наденьте крышку обратно на паровое сопло. Откройте сливной клапан, чтобы спустить воду в лоток, затем извлеките лоток и слейте воду.

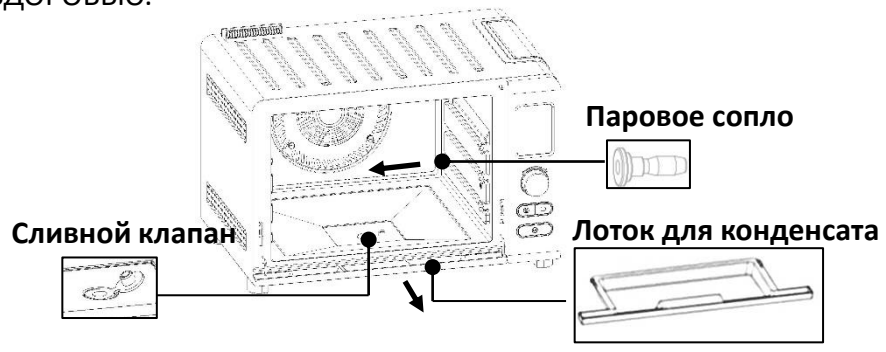
Этап второй: уход после удаления накипи

7. Тщательно вымойте резервуар для воды, наполните его дистиллированной/фильтрованной водой (не менее 600 мм) и вставьте резервуар в устройство.
8. Повторите шаги 3-6 первого этапа, чтобы полностью вымыть внутреннюю камеру.

Примечание: Во время чистки из парового сопла могут выходить струйки пара и капли воды: это нормально.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте абразивные средства, металлические мочалки и тому подобные материалы для чистки устройства и его аксессуаров. Перед началом и после окончания работы убедитесь, что все детали вымыты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ОТКРЫВАТЬ И РЕМОНТИРОВАТЬ УСТРОЙСТВО. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К АННУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ, ПРИЧИНИТЬ МАТЕРИАЛЬНЫЙ УЩЕРБ ИЛИ ВРЕД ЗДОРОВЬЮ.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№ модели: HKN-XF026E
Напряжение: 220-240 В~ (120 В~)
Частота: 50-60 Гц (60 Гц)
Мощность: 1700 Вт
Габариты продукта: 493 (Ш) x 473 (Г) x 340 (В) мм