



aceline

Пайдаланушы нұсқаулығы



Мазмұны

Бұйымның мақсаты	4
Сақтық шаралары	4
Сипаттамалары	4
Бұйым сызбасы	5
Бұйымды пайдалану	5
Бірінші қолданар алдында	5
Жидектер, жемістер мен көкөністерді дайындау.....	5
Шырын дайындау	6
Жидектер мен жемістерден шырынды дайындаудың ұсынылатын уақыты ...	6
Көкөністерден шырынды дайындау бойынша ұсыныстар.....	7
Рецепттер	7
Алма шырыны	7
Мәйегі бар қара өрік шырыны	8
Алмұрт шырыны	8
Шие шырыны	8
Тазалау және күтім	8
Монтаждау, сақтау, тасымалдау (тасу), өткізу және кәдеге жарату қағидалары мен шарттары	9
Қосымша ақпарат	9

Aceline A3JM202 шырын пісіргіші

Құрметті сатып алушы!

"Aceline" сауда маркасымен шығарылатын өнімді таңдағаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Біз Сізге жоғары сапа, функционалдылық және дизайн талаптарына сәйкес әзірленген және жасалған бұйымдар мен құрылғыларды ұсынуға қуаныштымыз. Пайдалануды бастамас бұрын, осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, онда сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпарат, сондай-ақ өнімді дұрыс пайдалану және оған күтім жасау бойынша ұсыныстар бар. Осы Нұсқаулықтың сақталуын қадағалаңыз және оны бұйымды одан әрі пайдалану кезінде анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.

Бұйымның мақсаты

Шырын пісіргіш жемістерден, көкөністерден және жидектерден шырын мен компот дайындауға, сондай-ақ буқазан ретінде пайдалануға арналған.

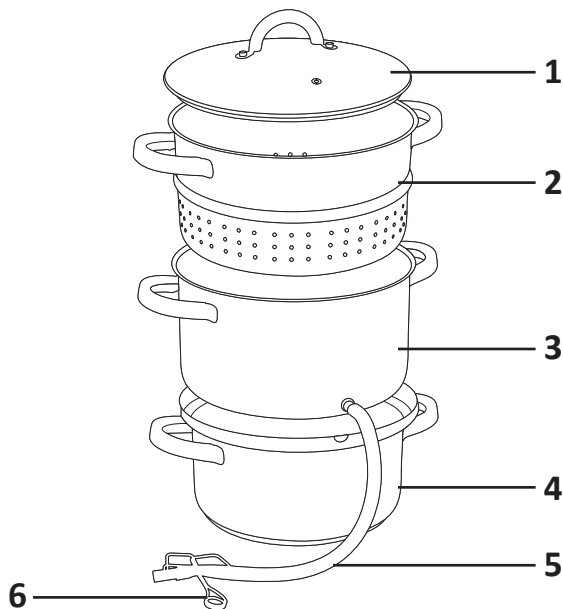
Сақтық шаралары

- Бұйым балаларға және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, олардың қауіпсіздігіне жауапты басқа адамдар бақылауды жүзеге асырған жағдайларды қоспағанда, пайдалануға арналмаған.
- Бұйымды тікелей күн сәулесінің әсерінен және шаңды жерлерде қалдырмаңыз.
- Деформация мен зақымдарды болдырмау үшін бұйымды соққылардан және құлаудан қорғаңыз.
- Силикон түтігіне зақым келтірмеу үшін газ конфоркасының жалыны суға арналған кастрөлдің түбінен шықпайтынына көз жеткізіңіз.
- Дайындалған шырынның температурасы 75 °C-қа жетуі мүмкін, күйіп қалмас үшін абай болыңыз.
- Шырын пісіргіш тұрмыстық жағдайда ғана пайдалануға арналған.

Сипаттамалары

- Үлгісі: A3JM202.
- Корпус материалы: тот баспайтын болат.
- Қақпақ материалы: шыны, тот баспайтын болат.
- Шырын түтігінің материалы: тағамдық силикон.
- Көлемі: 10 л.
- Қақпақтың диаметрі: 27 см.
- Түбінің диаметрі: 24 см.
- Қолдану саласы: тұрмыстық.

Бұйым сызбасы



1. Қақпақ.
2. Жеміске арналған сыйымдылық.
3. Шырынға арналған сыйымдылық.
4. Суға арналған кастрюль.
5. Силикон түтігі.
6. Қысқыш.

Бұйымды пайдалану

Бірінші қолданар алдында

Алғашқы қолданар алдында шырын пісіргішті жақсылап жуыңыз, төменгі кастрюльді сумен толтырыңыз, шырын мен жеміске арналған сыйымдылықтарды орнатыңыз, содан кейін оларды қақпақпен жабыңыз. Шырын пісіргіште суды 10 минутқа қайнатыңыз, содан кейін суды төгіп, бұйымды кептіріңіз. Силикон түтігін қайнатыңыз.

Жидектер, жемістер мен көкөністерді дайындау

- Жидектерді суық сумен жуып, судың ағып кетуін күтіңіз, өз қалауыңыз бойынша сабақтарды алып тастаңыз.
- Дәнегі бар жемістерді (шие, қара өрік, өрік және т.б.) жуып, суды ағызып, қалауыңыз бойынша сабақтар мен дәнектерді алып тастау керек.
- Сүйегі бар жемістерді (алма, алмұрт және т. б.) жуып, бүлінген жерлерді алып тастап, кем дегенде 3 см кесектерге кесу керек.
- Көкөністерден шырынды дайындамас бұрын, бүлінген жерлерді алып тастау керек, көкөністерді жуып, суды ағызып, "Көкөністерден шырынды дайындауға арналған ұсыныстар" кестесіндегі нұсқауларға сәйкес кесіңіз/үккіштен өткізіңіз.

Шырынды дайындау

1. Кастрөлді шетінен 2 см төмен болатындай етіп сумен толтырыңыз.
2. Кастрөлге силикон түтігін бекітіп, шырынға арналған сыйымдылықты орнатыңыз.
3. Дайындалған жемістері бар жеміске арналған сыйымдылықты шырынға арналған сыйымдылыққа орнатыңыз.

Ескертпе: жемістерді, көкөністерді немесе жидектерді жеміске арналған сыйымдылық шетінен 5 см аспайтын етіп салыңыз.

4. Шырын пісіргішті қақпақпен жауып, силикон түтігін қысқышпен жабыңыз.
5. Суды қайнатқаннан кейін 15 минут өтен соң (жидектер мен жемістердің түріне және пісуіне байланысты) қысқышты түтіктен шығарып, ыстық шырынды таза қыздырылған банкаларға немесе бөтелкелерге ағызыңыз. Су қайнағаннан бастап шырынды дайындаудың ұсынылатын уақыты:
 - Жұмсақ жидектер (құлпынай, таңқурай): 20-30 минут.
 - Жартылай қатты жидектер мен жемістер (қарақат, қара өрік): 30-40 минут.
 - Қатты жемістер (алма, алмұрт) және көкөністер: 45-60 минут.
6. Дайын шырынға дәміне қарай қант қосып, сумен сұйылтуға немесе тұщы шырындармен араластыруға болады.

Назар аударыңыз: кастрөлде әрқашан жеткілікті су деңгейі бар екеніне көз жеткізіңіз.

Жидектер мен жемістерден шырынды дайындаудың ұсынылатын уақыты

Жемістер, жидектер	1 кг жеміске қант, г	Дайындау уақыты, мин
Өріктер	80	45
Айва	100	60
Итбүлдірген	100	60
Аюбадам	80	30
Жүзім	50	45
Шие	100	45
Алмұрт	50	60
Қызыл қарақат	100	45
Қарлыған	100	45
Таңқурай	50	30
Шабдалы	50	45
Қара өрік	100	45
Қызыл шие	50	45
Қара қарақат	150	45
Алма	20-30	50

Көкөністерден шырынды дайындау бойынша ұсыныстар

Көкөністер	Дайындау уақыты, мин	Дайындау
Сәбіз	60	Тазалаңыз және майдалап тураңыз
Қияр	45	Кесектерге кесіңіз, үккіштен өткізіңіз немесе майдалап тураңыз
Қызанақ	45	Шайыңыз және майдалап тураңыз (қабығын алмаңыз)
Қызылша	60	Шайыңыз, қабығын алыңыз, майдалап тураңыз
Балдыркөк	60	Түйнектер мен жапырақтарды шайыңыз, майдалап тураңыз
Қасқыржем	60	Шайыңыз және майдалап тураңыз (қабығын алмаңыз)
Асжапырақ	45	Шайыңыз және майдалап тураңыз

Рецепттер

Алма шырыны

Ингредиенттер

- Алма - 2,5 кг.
- Қант - дәміне қарай.

Дайындау

1,5 литр шырын алу үшін 2,5 кг алма алыңыз. Алманыжуу қажет, әрқайсысын алты бөлікке кесіңіз, өзекшені және бүлінген немесе ұрылған жерлерін алып тастамаңыз. Қабығын алып тастаудың қажеті жоқ. Жемістерді шырын пісіргіштің жоғарғы сыйымдылығына максималды деңгейге дейін салыңыз, қажет болған жағдайда қант себіңіз. Қақпақты мықтап жабыңыз, қысқышты силикон түтігіне бекітіп, отқа қойыңыз. Пісіру кезінде бұрғыш түтік жабық болуы керек. 1 сағаттан кейін алманы қалған шырынды ағызу үшін қасықпен араластырылуы керек. Бұдан кейін бұрғыш түтік астына сыйымдылықты қойыңыз және қысқышты алыңыз. Дайын шырынды банкаларға құюға болады.

Мәйегі бар қара өрік шырыны

Ингредиенттер

- Піскен өрік - 4 кг.
- Қант - 1 литр шырынға 300 г.

Дайындау

1-1,5 литр шырын алу үшін 4 кг қара өрікті алыңыз. Қара өріктерді сұрыптап, шайыңыз, дәнектерді алып тастаңыз және шырын пісіргішке салыңыз. Кастрөлге қант салыңыз, алынған шырын мен алдын ала ұсақ елек арқылы ұсатылған мәйекті құйыңыз. Бүкіл массаны баяу отта қайнатыңыз. 2-3 минуттан кейін шырын дайын болады және оны стерильді банкаларға құйып, орауға болады.

Алмұрт шырыны

Ингредиенттер

- Піскен алмұрт - 2-3 кг.

Дайындау

Алмұрттарды сұрыптап, тұқымдарын бөліп, текшелерге кесіңіз, содан кейін шырын пісіргішке салыңыз. Жемістің жұмсақтығы мен шырындылығына байланысты 20-60 минут пісіріңіз. Пісіру кезінде бұрғыш түтік жабық болуы керек. Ақырында қалың және тәтті шырын шығады. Егер табиғи тәттілік жеткіліксіз болса, онда алмұртпен бірге шырын пісіргішке 1 кг алмұртқа 40-50 г есебімен қант қосуға болады.

Шие шырыны

Ингредиенттер

- Шие - 1 кг.
- Қант - 200 г.

Дайындау

Алдын ала жуылған, сұрыпталған және аршылған шиені дәнектерден тазалап, шырын пісіргішке салыңыз және 45-50 минут қайнатыңыз. Пісіру кезінде бұрғыш түтік жабық болуы керек. Ыстық шырынды стерильді банкаларға құйып, ораңыз. Шиеден қалған мәйектен тосап дайындауға болады.

Тазалау және күтім

- Әр қолданғаннан кейін шырын пісіргішті тазалаңыз.
- Бұйымның бетіне зақым келтірмеу үшін абразивті тазартқыштар мен қатты сорғыштарды пайдаланбаңыз.
- Бұйым ыдыс жуғыш машинада жууға жарамайды.
- Шырын пісіргішті -50 °С-тан +50 °С-қа дейінгі температурада құрғақ, жарықтан қорғалған жерде сақтаңыз.

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

- Бұйым ешқандай монтаждауды немесе тұрақты бекітуді қажет етпейді.
- Бұйымды сақтау дайындаушы мен тұтынушының қаптамасында жылытылатын үй-жайларында жүргізілуі тиіс. Үй-жайларда коррозия тудыратын агрессивті қоспалар (қышқыл булары, сілтілер) болмауы тиіс.
- Бұйымды тасымалдау құрғақ ортада жүзеге асырылуы керек.
- Бұйым мұқият өңдеуді қажет етеді, оны шаңнан, кірден, соққылардан және т. б. қорғаңыз.
- Осы бұйымды кәдеге жарату қалдықтарды қайта өңдеу жөніндегі жергілікті нормалар мен ережелерге сәйкес жүзеге асырылуға тиіс. Осы өнімді дұрыс кәдеге жаратуды қамтамасыз ете отырып, Сізбақыланбайтын қалдықтарды шығару нәтижесінде қоршаған ортаға және адам денсаулығына ықтималды зиянды болдырмауға және материалдық ресурстарды ұтымды пайдалануға көмектесесіз. Бұл өнімді қабылдау және кәдеге жарату пункттері туралы қосымша ақпаратты жергілікті муниципалды органдардан немесе тұрмыстық қалдықтарды шығаратын кәсіпорыннан алуға болады.
- Құрылымын өткізу жергілікті заңнамаға сәйкес жүргізілуі тиіс.
- Бұйымның ақаулығы анықталған жағдайда дереу уәкілетті сервистік орталыққа жүгіну немесе бұйымды кәдеге жарату керек.

Қосымша ақпарат

Өндіруші: Дамэй Стэйнлэс Стил Продактс Фэктори.

Танкэн Чандэ тас жолы, Сыцянь, Синьхуэй ауданы, Цзянмынь қ., Гуандун пров., Қытай.

Қытайда жасалған.

Импортер / юр. лицо, принимающее претензии в Казахстане:

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

Импорттаушы / Қазақстанда шағымдар қабылдайтын заңды тұлға:

«DNS QAZAQSTAN (ДНС КАЗАХСТАН)» ЖШС, Нұр-Сұлтан қаласы, Сарыарқа ауданы, Даңғылы Сарыарқа, ғимарат 12, Қазақстан.

Тауар MEMCT талаптарына сәйкес келеді.

Бұйымның сыртқы түрі және оның сипаттамалары сапаны жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.



Өндіріс күні пайдаланушы нұсқаулығының орыс тіліндегі нұсқасында көрсетілген

V.3

Кепілдік талоны

SN/IMEI: _____

Кепілдікке қойылған күні: _____

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 нұсқаулығына 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: 12 ай.

Пайдалану мерзімі: 24 ай.

Сервис орталықтарының өзекті тізімі мына мекенжай бойынша:
<https://www.dns-shop.ru/technical-support/>



