



# aceline

*Пайдаланушының Нұсқаулығы*



aceline



# Мазмұны

<b>Бұйымның тағайындалуы</b> .....	4
<b>Сақтық шаралары</b> .....	4
<b>Техникалық сипаттамалары</b> .....	4
<b>Бұйымның сұлбасы</b> .....	5
<b>Бұйымды пайдалану</b> .....	5
Алғаш пайдалану алдында .....	5
Жидектерді, жемістерді және көкөністерді дайындау .....	5
Шырынды дайындау .....	6
Жидектер мен жемістерден шырынды дайындаудың ұсынылатын уақыты ....	6
Көкөністерден шырынды дайындау бойынша ұсынымдар .....	7
<b>Рецепттер</b> .....	7
Алма шырыны .....	7
Мәйегі бар қара өрік шырыны .....	8
Алмұрт шырыны .....	8
Шие шырыны .....	8
<b>Тазалау және күтім жасау</b> .....	8
<b>Монтаждау, сақтау, тасу (тасымалдау), өткізу және кәдеге жарату ережелері мен шарттары</b> .....	9
<b>Қосымша ақпарат</b> .....	9

# Aceline A3JM901 шырын қайнатқыш

## Құрметті сатып алушы!

Сізге «Aceline» сауда белгісімен шығарылатын өнімді таңдағыныңыз үшін алғыс білдіреміз.

Біз Сізге сапаға, функционалдылыққа және дизайнға қойылатын жоғары талаптарға сәйкес әзірленіп жасалған бұйымдар мен құрылғыларды ұсынуға қуаныштымыз. Құрылғыны пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, онда Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпарат, сондай-ақ өнімді дұрыс пайдалану және оны күтіп ұстау бойынша ұсынымдар берілген. Осы Нұсқаулықты сақтап қойыңыз және бұйымды әрі қарай пайдалану кезінде оны анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.

## Бұйымның тағайындалуы

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

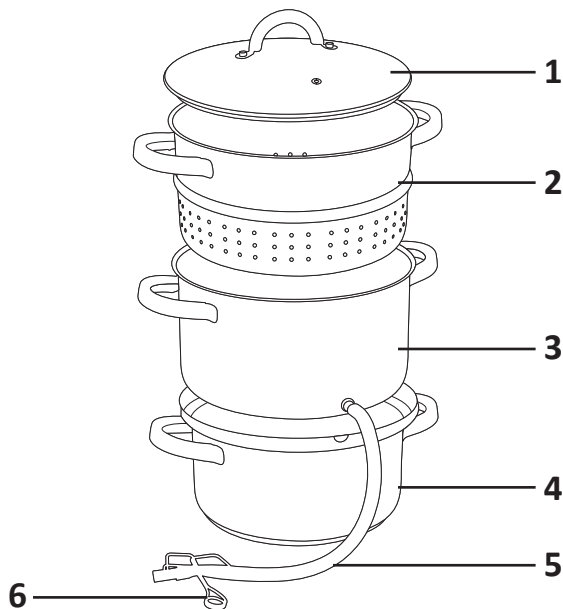
## Сақтық шаралары

- Бұйым балалардың және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектелген тұлғалардың пайдалануына арналмаған, олардың қауіпсіздігіне жауапты басқа тұлғалар бақылау жүзеге асыратын жағдайларды қоспағанда.
- Бұйымды тікелей күн сәулелерінің әсеріне және шаңды жерлерде қалдырмаңыз.
- Бұйымның деформациясын және зақымдалуын болдырмау үшін оны соққылар мен құлап кетуден сақтаңыз.
- Силикон түтігінің зақымдалуын болдырмау үшін газ конфоркасының жалыны суға арналған кәстрөл түбінің шетінен асырмайтынын қадағалаңыз.
- Дайындалатын шырынның температурасы 75 °C жетуі мүмкін, күйіп қалмау үшін абай болыңыз.
- Шырын пісіргіш тұрмыстық жағдайда пайдалануға арналған.

## Сипаттамалары

- Моделі: A3JM901.
- Корпус материалы: тот баспайтын болат.
- Қақпақтың материалы: шыны, тот баспайтын болат.
- Шырынға арналған түтіктің материалы: тағамдық силикон.
- Көлемі: 6 л.
- Қақпақтың диаметрі: 22 см.
- Түбінің диаметрі: 20 см.
- Қолданылу саласы: тұрмыстық.

## Бұйымның сұлбасы



1. Қақпақ.
2. Жемістерге арналған ыдыс.
3. Шырынға арналған ыдыс.
4. Суға арналған кәстрөл.
5. Силикон түтік.
6. Қысқыш.

## Бұйымды пайдалану

### Алғаш рет пайдалану алдында

Алғаш рет пайдаланар алдында шырын пісіргішті мұқият жуыңыз, төменгі кәстрөлді сумен толтырыңыз, шырын мен жемістерге арналған ыдыстарды орнатыңыз, содан кейін оларды қақпақпен жабыңыз. Шырын пісіргіште суды 10 минут ішінде қайнатыңыз, содан кейін суды төгіңіз және бұйымды кептіріп алыңыз. Силикон түтікті қайнатып алыңыз.

### Жидектерді, жемістерді және көкөністерді дайындау

- Жидектерді суық суда жуу қажет, судың ағып кеткенін күтіңіз, қалауыңыз бойынша сабақтарын алып тастаңыз.
- Сүйекті жемістерді (шие, қара өрік, өрік және т.б.) жуып алу керек, суды ағызыңыз, қалау бойынша сабақтары мен сүйектерін алып тастаңыз.
- Шекілдеуікті жемістерді (алма, алмұрт және т.б.) жуып алу қажет, бүлінген жерлерін алып тастаңыз, өлшемі кемінде 3 см кесектерге кесіңіз.
- Көкөністерден шырынды дайындау алдында бүлінген жерлерін алып тастаңыз, көкөністерді жуып алыңыз, суды ағызыңыз және "Көкөністерден шырынды дайындау бойынша ұсынымдар" кестесіндегі ұсынымдарға сай тұраңыз/үгіп алыңыз.

## Шырынды дайындау

1. Кастрөлді сумен шетінен 2 см төмен толтырыңыз.
2. Кастрөлге силикон түтікті бекітіп шырынға арналған ыдысты орнатыңыз.
3. Дайындалған жемістері бар жемістерге арналған ыдысты шырынға арналған ыдысқа орнатыңыз.

**Ескерту:** жемістерді, көкөністерді немесе жидектерді жемістерге арналған ыдыстың шетінен 5 см асырмай жүктеңіз.

4. Шырын пісіргішті қақпақпен жабыңыз және силикон түтікті қысқышпен жабыңыз.
5. Су қайнағаннан кейін 15 минут өткенде (жидектер мен жемістердің түріне және піскендігіне қарай) қысқышты түтіктен алыңыз да ыстық шырынды таза жылытылған банкаларға немесе бөтелкелерге құйыңыз.  
Су қайнаған сәттен бастап шырынды дайындаудың ұсынылатын уақыты:
  - Жұмсақ жидектер (құлпынай, таңқурай): 20-30 минут.
  - Жартылай қатты жидектер мен жемістер (қара қарақат, өрік): 30-40 минут.
  - Қатты жемістер (алма, алмұрт) және көкөністер: 45-60 минут.
6. Дайын шырынға дәміне қарай қант қосуға, сумен сұйылтуға немесе тұщы шырындармен кұпаждауға болады.

**Назар аударыңыз:** кастрөлде су деңгейі әрдайым жеткілікті болғанын қадағалаңыз.

## Жидектер мен жемістерден шырынды дайындаудың ұсынылатын уақыты

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

## Көкөністерден шырынды дайындау бойынша ұсынымдар

Көкөністер	Дайындау уақыты, мин	Дайындау
Сәбіз	60	Тазалаңыз да ұсақтап тураңыз
Қияр	45	Кесектерге тураңыз, үккішпен үгіңіз немесе ұсақтап тураңыз
Қызанақ	45	Жуыңыз да ұсақтап тураңыз (қабығын алмаңыз)
Қызылша	60	Жуып алыңыз, қабығын алыңыз, ұсақтап тураңыз
Балдыркөк	60	Түйнектері мен жапырақтарын жуып алыңыз, ұсақтап тураңыз
Қасқыржем	60	Жуыңыз да ұсақтап тураңыз (қабығын алмаңыз)
Шпинат	45	Жуып алыңыз да ұсақтап тураңыз

## Рецепттер

### Алма шырыны

#### Ингредиенттері

- Алма - 2,5 кг.
- Қант - дәмі бойынша.

#### Дайындау

1,5 литр шырын алу үшін 2,5 кг алма алыңыз. Алмаларды жуып алыңыз, әрқайсысын алтыға бөліңіз, ортасын және бүлінген немесе соғылған жерлерін алып тастаңыз. Қабығын алудың керегі жоқ. Жемістерді шырын пісіргіштің жоғарғы ыдысына ең жоғары деңгейіне дейін салыңыз, қажет болған кезде қант салыңыз. Қақпақпен тығыз жабыңыз, силикон түтіктегі қысқышты бекітіңіз және отқа қойыңыз. Пісірген кезде бұрма түтік жабық болуы тиіс. 1 сағаттан кейін, шырын қалдықтары төмен қарай ағып кетуі үшін, алмаларды қасықпен араластыру қажет. Содан кейін бұрма түтікке ыдысты тоса қойыңыз да қысқышты алыңыз. Дайын шырынды банкаларға жабуға болады.

## Мәйегі бар қара өрік шырыны

### Ингредиенттері

- Піскен қара өрік - 4 кг.
- Қант - 1 л шырынға 300 г.

### Дайындау

1-1,5 литр шырынды алу үшін 4 кг қара өрік алыңыз. Қара өрікті теріп жуып алыңыз, сүйектерін алып тастаңыз және шырын пісіргішке жүктеңіз. Кастрөлге қант салыңыз және шыққан шырынды және ұсақ елеуіш арқылы алдын ала үгілген мәйекті құйыңыз. Бүкіл массаны әлсіз отта қайнағанға дейін ұстаңыз. 2-3 минуттан кейін шырын дайын болады және оны зарарсыздандырылған банкаларға құйып жабуға болады.

## Алмұрт шырыны

### Ингредиенттері

- Піскен алмұрт - 2-3 кг.

### Дайындау

Алмұрттарды теріп алыңыз, дәндерінен бөліңіз де текшелерге тураңыз, содан кейін шырын пісіргішке жүктеңіз. Жемістердің жұмсақтығы мен шырындылығына қарай 20-60 минут ішінде пісіріңіз. Пісірген кезде бұрма түтік жабық болуы тиіс. Нәтижесінде қою және тәтті шырын шығады. Егер табиғи тәттілігі жеткіліксіз болса, алмұртпен бірге шырын пісіргішке 1 кг алмұртқа 40-50 г есептеп қант салуға болады.

## Шиешырыны

### Ингредиенттері

- Шиешырыны - 1 кг.
- Қант - 200 г.

### Дайындау

Алдын ала жуылған, терілген және сүйектерден тазартылған шиешырынын пісіргішке салыңыз және 45-50 минут пісіріңіз. Пісірген кезде бұрма түтік жабық болуы тиіс. Ыстық шырынды зарарсыздандырылған банкаларға құйыңыз және жабыңыз. Шиешырындан қалған повидло пісіруге болады.

## Тазалау және күтім жасау

- Әр пайдаланғаннан кейін шырын пісіргішті тазалап жүріңіз.
- Бұйым бетінің зақымдалуын болдырмау үшін абразивті тазартқыш құралдар мен қатты губкаларды пайдаланбаңыз.
- Бұйым ыдыс жуғыш машинада жууға жарамайды.
- Шырын пісіргішті -50 °С-тан +50 °С-қа дейінгі температурада құрғақ, жарықтан қорғалған жерде сақтаңыз.



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

- Бұйым қандай да бір монтаждауды немесе тұрақты бекітіп қояуды қажет етпейді.
- Бұйымды сақтау өндірушінің және тұтынушының жылытылатын орынжайларында өз қаптамасында жүргізілуі тиіс. Үй-жайларда коррозияны тудыратын жемір қоспалар (қышқылдардың, сілтілердің булары) болмауы тиіс.
- Бұйым құрғақ ортада тасымалдануы тиіс.
- Бұйым ұқыпты ұстауды қажет етеді, оны шаң, кір, соққы және т.б. әсерінен сақтаңыз.
- Бұл бұйымды кәдеге жарату қалдықтарды қайта өңдеу жөніндегі жергілікті нормалар мен ережелерге сай жүзеге асырылуы тиіс.
- Бұйымды өткізу РҚ қолданыстағы заңнамасына сай жүргізілуі тиіс.
- Бұйымның ақаулығы анықталған жағдайда, дереу авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз немесе бұйымды кәдеге жаратыңыз.

## 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 «DNS KAZAKHSTAN», г. Нур-Султан, пр. Сарыарка, дом 12, офис 301С, Казахстан.

**Импорттаушы / Қазақстан шағымдар қабылдайтын заңды тұлға:**

«DNS KAZAKHSTAN» ЖШС, Нұр-Сұлтан қ., Сарыарқа даңғ., 12-үй, 301С-кеңсе, Қазақстан.

Тауар ГОСТ талаптарына сәйкес келеді.

Бұйымның сыртқы түрі және оның сипаттамалары сапасын жақсарту үшін алдын ала мәлімдеусіз өзгерістерге ұшырауы мүмкін.



Өндіріс күні пайдаланушы нұсқаулығының орыс тіліндегі нұсқасында көрсетілген.

V.1

## Кепілдік талоны

SN/IMEI: \_\_\_\_\_

Кепілдікке қойылған күні: \_\_\_\_\_

Өндіруші бүкіл кепілдік мерзімі ішінде құрылғының үздіксіз жұмыс істейтініне, сондай-ақ материалдар мен құрастырылымда ақаулар болмайтынына кепілдік береді. Кепілдік кезеңі бұйымды сатып алған сәттен бастап есептеледі және тек жаңа өнімдерге ғана қолданылады.

Кепілдік қызмет көрсетуге пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес бұйымды пайдалану шартымен кепілдік мерзімі ішінде тұтынушының кінәсінен тыс істен шыққан элементтерді тегін жөндеу немесе ауыстыру кіреді. Элементтерді жөндеу немесе ауыстыру уәкілетті сервис орталықтарының аумағында жүргізіледі.

Кепілдік мерзімі: 12 ай.

Пайдалану мерзімі: 24 ай.

Сервис орталықтарының өзекті тізімі мына адрес бойынша:  
<https://www.dns-shop.ru/service-center/>





