

DEXP

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Көкөністер мен жемістерге арналған электр кептіргіш

DEXP FD-1250

Құрметті сатып алушы!

Сізге «DEXP» сауда белгісімен шығарылатын өнімді таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Біз сізге сапаға, функционалдыққа және дизайнға қойылатын жоғары талаптарға сәйкес әзірленген және өндірілген бұйымдар мен құрылғыларды ұсынуға қуаныштымыз. Құрылғыны пайдалануды бастар алдында Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпаратты, сондай-ақ құрылғыны дұрыс пайдалану және оған күтім жасау бойынша ұсыныстарды қамтитын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Осы нұсқаулықтың сақталуын қамтамасыз етіңіз, құрылғыны одан әрі қолданған кезде оны анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.

Сақтық шаралары

1. Құрылғы балалардың және физикалық, сенсорлы немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі тұлғалардың пайдалануына, олардың қауіпсіздігі үшін жауапты болатын басқа тұлғалар бақылауды жүзеге асыратын жағдайларды қоспағанда, арналмаған.
2. Электр желісіне қосар алдында аспаптың жұмыс кернеуі электр желісінің кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
3. Құрылғыны судың жанында қолданбаңыз. Құрылғыны ваннада, душта, бассейнде немесе ылғалдылығы жоғары басқа үй-жайларда пайдаланбаңыз. Құрылғы өшірілген болса да, судың жақындығы ол үшін қауіпті.
4. Арнайы бояулар, еріткіштер және т.б. иістері бар үй-жайларда, сондай-ақ ауада газдар мен булардың жарылыс қаупі бар шоғырлануы бар үй-жайларда аспапты пайдалануға жол берілмейді.
5. Аспап тек тамақ өнімдерін кептіруге арналған.
6. Алынатын себеттердің соққылары мен құлауына жол бермеңіз, өйткені олар нәзік материалдан жасалған және механикалық зақым алуы мүмкін.
7. Кептіруге арналған өнімдерді тікелей желдеткіштің негізіне қоймаңыз.
8. Құрылғыны жеңіл тұтанатын заттар мен жанғыш заттардан алыс, тегіс, таза, құрғақ бетке орнатыңыз.
9. Жұмыс істейтін аспапты жұмсақ бетке (кілем, сүлгі, майлық) қоймаңыз. Аспаптың астында жұмыс істеу кезінде ауаның айналуына қажетті көрінетін саңылау болуы тиіс.
10. Жұмыс істеп тұрған аспапты матамен немесе басқа заттармен жаппаңыз.
11. Толық кептірілмеген өнімдерді құрылғы ішінде ұзақ уақытқа қалдырмаңыз, себебі олар бүлінуі мүмкін.
12. Жұмыс істеп тұрған аспапты 40 сағаттан артық қалдырмаңыз. 40 сағат бойы үздіксіз жұмыс аяқталғаннан кейін, температура реттегішін сағат тіліне қарсы бағытта бұрап, құрылғыны өшіріңіз, оны желіден ажыратыңыз және 2 сағат бойы суытыңыз.
13. Аспапты қосар алдында әр жолы оны қарап шығыңыз. Аспаптың және желілік баусымның зақымдануы болған жағдайда аспапты розеткаға қоспаңыз.
14. Құрылғы мен желілік сымын жылу, тікелей күн сәулесі мен ылғалдың әсеріне ұшырамайтындай етіп сақтау керек.
15. Жұмыс істеп тұрған аспапты қадағалаусыз қалдырмаңыз! Егер сіз аспапты пайдаланбасаңыз, әрқашан сөндіріңіз.
16. Құрылғыны зауыттық қаптамада балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
17. Аспап суға құлаған жағдайда оны желіден дереу ажыратыңыз. Бұл жағдайда да қолыңызды суға түсірмеңіз. Қайта пайдалану алдында аспапты білікті маман тексеруі тиіс.
18. Аспапты желіге қосар алдында оның өшірілген күйде екеніне көз жеткізіңіз.

19. Аспапты үй-жайлардан тыс пайдаланбаңыз. Аспапты өткір бұрыштарға соғылуынан сақтаңыз. Пайдалану аяқталғаннан кейін, аспапты тазалау немесе оның бұзылуы кезінде оны әрқашан желіден ажыратыңыз.
20. Аспапты желілік сымнан ұстап, оны тасымалдауға болмайды. Сондай-ақ, аспапты желілік сымнан ұстап, оны желіден ажыратуға тыйым салынады. Аспапты желіден ажыратқан кезде штепсель ашасынан ұстаңыз.
21. Жиынтыққа кірмейтін қосымша аксессуарларды пайдалану Сізді кепілді қызмет көрсету құқығынан айырады.
22. Қолданғаннан кейін аспаптың айналасындағы электр қорегі сымын ешқашан орамаңыз, өйткені уақыт өте келе бұл сымның бұзылуына әкелуі мүмкін. Әрқашан сақтау кезінде сымды тегіс түзетіңіз.
23. Баусымды ауыстыруды тек білікті мамандар - сервис орталығының қызметкерлері ғана жүзеге асыра алады. Білікті емес жөндеу пайдаланушы үшін тікелей қауіп төндіреді.
24. Аспапты өз бетінше жөндеуге болмайды. Жөндеу сервис орталығының білікті мамандарымен ғана жүргізілуі тиіс.
25. Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылуы мүмкін.

Құрылғының сыртқы түрі



1. Қақпақ.
2. Өнімдерге арналған алмалы-салмалы себеттер.
3. Корпус.
4. Қосуды және температураны реттегіші.

Техникалық сипаттамалары

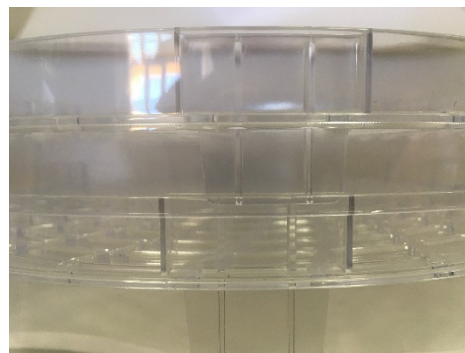
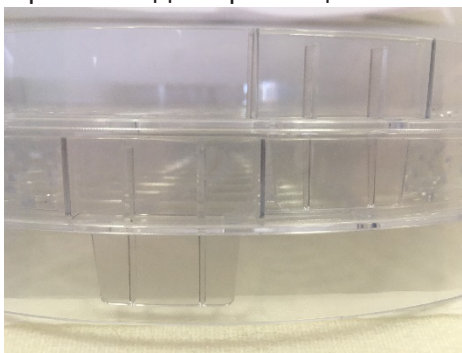
- **Желі параметрлері:** 220-240 В, 50 Гц.
- **Қуаты:** 250 Вт.

Жұмысқа дайындық

1. Құрылғыны ашыңыз және оның барлық бөліктері қол жетімді және зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
2. Аспаптың корпусынан барлық жапсырмаларды алып тастаңыз, жұмсақ дымқыл матамен сүртіңіз.
3. Азық-түлікпен жанасатын құрылғының барлық бөліктерін төмендегі ұсыныстарға сәйкес жақсылап шайыңыз.
4. Алғашқы қолданар алдында құрылғыны жақсы желдетілетін үй-жайда 30 минут немесе одан да көп уақыт бойы өнімдерсіз қосу ұсынылады. Қосу температураны реттегішті сағат тілі бойынша шертуге дейін бұрумен жүзеге асырылады. Аспапты бірінші рет қосқан кезде аз мөлшерде түтін мен тән иістің пайда болуы қалыпты құбылыс болып табылады және оның ақаулығын көрсетпейді.
5. Температура реттегішін сағат тіліне қарсы бағытта бұрап, құрылғыны өшіріңіз, оны желіден ажыратып, суытыңыз. Азық-түлік өнімдеріне арналған алмалы-салмалы себеттер мен қақпақты сүмен шайып, құрғатыңыз.

Құрылғыны пайдалану

1. Аспапты қатты құрғақ тегіс бетке орнатыңыз.
2. Алдын ала дайындалған өнімдерді алмалы-салмалы себеттерге салыңыз және алмалы-салмалы себеттерді негізге орнатыңыз.
3. Себеттер ауаның олардың арасында еркін айналуына мүмкіндік беретіндей етіп орнатылуы тиіс. Себеттерге тым көп азық-түлік өнімдерін салмаңыз, өнімдер арасындағы қашықтық кемінде 1 см болуы керек.
4. Қабаттар арасындағы қашықтықты реттеу үшін әрбір себетте периметрі бойынша шығыңқы жерлер болады. Жүктеу кеңістігін ұлғайту үшін алмалы-салмалы себеттерді суретте көрсетілгендей орнатыңыз:



5. Аспапты қақпақпен жабыңыз. Жұмыс уақытында аспаптан қақпақты алып тастамаңыз.
6. Аспапты желіге қосыңыз.
7. Температура реттегішін сағат тілі бойынша шертуге дейін бұраңыз.
8. Өнімдерді кестедегі нұсқауларға сәйкес кептіріңіз.
9. Жұмыс аяқталғаннан кейін температура реттегішін сағат тіліне қарсы тіреуге дейін бұрап, аспапты өшіріңіз.
10. Өнімдер мен аспап салқындағанша күте тұрыңыз. Өнімдерді себеттен шығарып, ораңыз.
11. Егер Сіз күні бойы өнімдерді кептіруге уақытыңыз болмаса, Сіз келесі күні кептіруді жалғастыра аласыз. Бұл жағдайда өнімдерді себеттерден шығарып, мұздатқыш камерасына сақтау үшін алып тастау немесе табиғи түрде ауада кептіруді жалғастыру ұсынылады.

Назар аударыңыз! Аспаптың жұмысы кезінде, тіпті олардың бір бөлігі бос қалса да, барлық бес алмалы-салмалы себеттерді орнату ұсынылады.

Су немесе шырын ағып жатқан өнімдермен алынатын себетті желдеткіштің негізіне қоймаңыз. Кептіру процесінде өнімдерге арналған себеттерді негізде бұруға және орындарын ауыстыруға болады.

Өнімдерді дайындау және өңдеу бойынша ұсыныстар

Әр түрлі көкөністерді кептіру үшін әр түрлі уақыт қажет. Бұл кептіру уақыты бөліктердің мөлшеріне, ылғалдылық пен өнімнің құрамындағы ылғалға байланысты болуы мүмкін.

Кептіргішті жақсы желдетілетін жерге қою керек, сонда одан шығатын ылғалды ауа оған қайта енбейді. Жоғары сапалы кептірілген көкөністерді алу үшін піскен қатты өнімдерді таңдаңыз.

Жемістер сияқты, көкөністерді тез кесіп, дәрумендердің жоғалуын азайту үшін кептіру контейнеріне салу керек.

Дайындық

Көкөністерді мұқият жуыңыз, шіріген жерлер мен қалдықтарды алыңыз. Әдетте олар өткір пышақпен, ас-үй комбайнымен және т. б. қалыңдығы 5 мм кесектерге кесіледі. Бұл біркелкі кептіруді қамтамасыз етеді. Бұршақ дәндері мен қасқыржем үлкен бұрышпен кесіледі.

Алдын ала өңдеу

Бұршақ пен асбұршақ сияқты өнімдерді бумен өңдеу керек, бұл олардың түсін сақтауға, құрамындағы химиялық өзгерістерді тоқтатуға және шірік тудыратын микроағзаларды жоюға мүмкіндік береді. Сонымен қатар, бу тері саңылауларын ашады және кептіру уақытын азайтады.

Бумен өңдеу

Тығыз жабылатын қақпағы бар кәстрөлді 20 мм қайнаған сумен толтырыңыз. Кесілген көкөністерді оған арнайы торға салыңыз да, қақпақпен жауып, оларды кестеге сәйкес өңдеңіз. Пісіру процесін тоқтату үшін оларды суық суда салқындатыңыз. Торды шайқап, суды ағызып, қағаз сүлгімен құрғатыңыз, содан кейін кептіргіш науаларға жайыңыз.

Қысқа толқынды пеште өңдеу

Бумен өңдеудің орнына, туралған көкөністерді қысқа толқынды пешке салыңыз да, оларды мезгіл-мезгіл араластырып, қалыпты режимде 2 минут пісіріңіз. Осыдан кейін кептіргішке салуға болады.

Құрғақтыққа тексеру

Салқындатылған бөлікті алыңыз, оны бүгіңіз және жыртыңыз. Ол жұмсақтық пен ылғал тамшыларының шығуынсыз жеткілікті қатты және қатаң болуы керек.

Қалпына келтіру

1 стакан кептірілген көкөністерге 1/2 кесе су қосыңыз, оған демелуге мүмкіндік беріңіз (шамамен 20 минут), содан кейін рецепттеріңізде қолданыңыз. Қайнаған су қалпына келтіру процесін тездетеді. Сорпаларға немесе рагуға кептірілген көкөністер алдын-ала суланбастан тікелей кәстрөлге қосылады, олар пісіру кезінде қалпына келеді.

Ұнтақталған кептірілген көкөністер

Пияз, сарымсақ, саңырауқұлақтар, балдыркөк сияқты кептірілген көкөністерді блендерде ұнтақтап, дәмдеуіштер, сорпалар, салаттар, балалар тағамын дайындауда қолдануға болады.

Өнімдерді кептіру ұзақтығы

Өнім	Дайындық	Кептіру ұзақтығы, сағат
Өріктер	Сүйекті алып, жұқа кесіңіз	16-20
Ананас (балғын)	Тазалаңыз, сақиналармен, бөліктермен немесе текшелермен кесіңіз	18-26
Банандар	Қабығын алып, 3-5 мм қалыңдықтағы дөңгелектермен кесіңіз	8-38
Шие	Тұтас кептіруге жол беріледі, сүйекті алу міндетті емес. Сүйекті алып тастаумен екіге бөлу құрғатуды айтарлықтай азайтады	8-36
Алмұрттар	Қабығынан тазартып, өзегін жойып, қалыңдығы 5 – 8 мм тілімдерге кесіңіз	15-20
Мүкжидек	Тұтас кептіру	6-26
Шабдалылар	Қалыңдығы 8-10 мм кесектерге немесе тілімдерге кесіңіз, сүйекті алыңыз	10-34
Алмалар	Қабығынан тазартып, өзегін жойып, екі немесе төрт бөлікке кесіңіз	8-12
Баялдылар	Қалыңдығы 8-10 мм дөңгелектермен кесіңіз	6-18
Сәбіз	Жұмсақ болғанша пісіріңіз. Дөңгелектермен кесіңіз немесе үккіштен өткізіңіз	12-18
Болгар бұрышы	Өзегін жойып, жолақтар немесе дөңгелектермен кесіңіз	4-14
Саңырауқұлақтар	Жұқа кесіңіз, кішкентай саңырауқұлақтарды тұтас кептіруге болады	8-12
Ет	Ет алдын-ала әзірленуі керек (тұздалған немесе маринадталған). Барлық майды кесіп, қалыңдығы 4-6 мм кесектерге кесіңіз	8-10
Балық	Балық тазартылған және алдын-ала дайындалған (тұздалған немесе ысталған) болуы керек. Үлкен балықты кішкене кесектерге кесіп алу керек	6-8
Теңіз өнімдері	Теңіз өнімдері тазаланған және алдын-ала дайындалған болуы керек	6-8

Өнімдерді кептіру температурасының кестесі

Өнім	Температура
Шөптер мен дәмдеуіштер	30-40 °C
Көкөністер мен гүлдер	40-70 °C
Жемістер мен пастила	40-70 °C
Ет және балық	60-70 °C

Тазалау мен күту

1. Аспапты желіден ажыратыңыз және толық суытуға уақыт беріңіз.
2. Бейтарап жуу құралын қолдана отырып, жылы суда азық-түлікке арналған қақпақты және алмалы-салмалы себеттерді жуыңыз. Кеуіп қалған өнімдер мен шырындарды себет бетінен алып тастау үшін оларды алдын ала жылы сабынды суға салып қою ұсынылады.
3. Құрылғының корпусын суға батырмаңыз, оны дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз.
4. Негізді дымқыл шүберекпен ақырын сүртіп алыңыз. Негізден өнімдер мен шырындардың қалдықтарын жылы сабынды суға батырылған шүберекпен сүртуге болады.
5. Жуу және тазалаудан кейін аспапты мұқият кептіріп алу қажет.

Ескертпе:

- Агрессивті және абразивті жуғыш заттарды, сондай-ақ органикалық еріткіштерді қолданбаңыз.
- Аспаптың алмалы-салмалы бөліктерін ыдыс жуатын машинада жууға тыйым салынады.
- Аспапты құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

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

- Құрылғы қандай да бір монтаждауды немесе қосымша бекітуді талап етпейді.
- Құрылғыны сақтау және тасымалдау құрғақ үй-жайда жүргізілуі тиіс. Құрылғы ұқыппен қолдануды талап етеді, оны шаңның, кірдің, соққылардың, ылғалдың, оттың және т.б. әсерінен қорғаңыз.
- Құрылғыны өткізу РФ қолданыстағы заңнамасына сәйкес жүргізілуі тиіс.
- Бұйымның қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтырмаңыз. Осы бұйымды кәдеге жарату қалдықтарды қайта өңдеу жөніндегі жергілікті нормалар мен ережелерге сәйкес жүзеге асырылуға тиіс. Бұйымдарды кәдеге жарату қалдықтарды бақылаусыз шығару және материалдық ресурстарды ұтымды пайдалану нәтижесінде қоршаған ортаға және адам денсаулығына әлеуетті залал келтіруді болдырмауға мүмкіндік береді. Тегін және тұрғылықты жеріңіз бойынша жүргізілетін пайдаланылған электрлік және электрондық жабдықты жинау және кәдеге жарату бойынша толығырақ ақпарат алу үшін муниципалдық билік органыңыздың тиісті басқармасына жүгініңіз.



Қосымша ақпарат

Өндіруші: «Лаборатория идей» ЖШҚ

Ресей, 195196, Санкт-Петербург қ., Таллинская көш., 7-үй, литера О, 1Н бөлме.

Бұйымның Сертификаттау жөніндегі Мемлекеттік органы берген сәйкестік сертификаты бар.
ЕЭО нөмірі KZ.7100749.22.01.01510.

Сертификаттау жөніндегі орган: «СЕРКОНС» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі.

Қолданылу мерзімі: 11.04.2019 бастап 11.04.2022 дейін қоса алғанда.

Бұйымның сыртқы түрі және оның сипаттамалары алдын-ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Аспаптың жинақталымы алдын ала хабардар етусіз өзгертілуі мүмкін.

Интернеттегі мекенжайы:

www.dexp.club

Өндіріс күні пайдаланушы нұсқаулығының орыс тіліндегі нұсқасында көрсетілген.

v.1



www.dexp.club