

Пайдалану бойынша нұсқаулық

Жемістер мен көкөністерді
кептіргіш
FD-1250P

DEXP

Құрметті сатып алушы!

«DEXP» маркасымен жасап шығарылатын өнімдерді таңдағаныңыз үшін сізге алғысымызды білдіреміз. Біз жоғары сапаға, функционалдылыққа және дизайнға қойылатын талаптарға сәйкес әзірленген және жасап шығарылған бұйымдарды ұсынғанымызға қуаныштымыз. Аспапты пайдаланар алдында қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпаратты, сондай-ақ осы өнімді дұрыс пайдалану және оған күтім жасау бойынша ұсыныстарды қамтитын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Осы нұсқаулықтың қауіпсіздігіне назар аударыңыз, оны құрылғыны одан әрі пайдалану кезінде анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.

Құрылғы мақсаты

Құрылғы тамақ өнімдерін кептіруге арналған.

Сақтық шаралары

1. Құрылғын қуат көзіне жалғамас бұрын, үйдегі электр желісінің кернеуі техникалық сипаттамаларға сәйкес келетініне көз жеткізіп алыңыз.
2. Бұл құрылғыны балаларға және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, олардың қауіпсіздігіне жауапты басқа жандардың бақылаусыз пайдалануға болмайды. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
3. Құрылғыны судың жанында пайдалануға болмайды. Құрылғыны ваннада, душта, бассейнде немесе ылғалдылығы жоғары басқа бөлмелерде пайдаланбаңыз. Құрылғы өшірулі болса да, судың жақындығы қауіп төндіреді.
4. Бояулардың, еріткіштердің және т.б. ерекше иісі бар үй-жайларда, сондай-ақ ауада газдар мен будың жарылыс қаупі бар шоғырлануы бар үй-жайларда аспапты пайдалануға болмайды.
5. Аспап тек тамақ өнімдерін кептіруге ғана арналған.
6. Алынбалы себеттерді соққыдан және құлаудан қорғаңыз, өйткені олар сынғыш материалдан жасалған және оларға механикалық зақым келуі мүмкін.
7. Кептіруге арналған өнімдерін желдеткішпен бірге тікелей негізге қоймаңыз.
8. Құрылғыны жылдам тұтанатын заттар мен жанғыш заттардан алыс, таза, құрғақ тегістелген бетке қойыңыз.
9. Жұмыс істеп тұрған аспапты жұмсақ бетке (кілем, орамал, сүлгі) қоюға болмайды. Құрылғының астында жұмыс істегенде ауа айналымы үшін қажетті қашықтықты сақтау керек.
10. Жұмыс істеп тұрған аспапты матамен немесе басқа да заттармен жабуға болмайды.
11. Кептірілмеген өнімдерді құрылғы ішінде ұзақ уақытқа қалдырмаңыз, себебі олар нашарлауы мүмкін.
12. 40 сағаттан астам уақытқа аспапты жұмыс істетіп қалдырмаңыз. 40 сағат бойы үздіксіз жұмыс аяқталғаннан кейін өшіру түймесін басып, құрылғыны өшіріңіз, оны желіден ажыратыңыз және 2 сағат бойы суытыңыз.

13. Аспапты іске қоспас бұрын оны тексеріңіз. Егер құрылғы мен желілік қуаттау сымы зақымдалған болса, оны розеткаға қоспаңыз.
14. Құрылғы мен электр сымы жылу, тікелей күн сәулесі мен ылғалдың әсеріне ұшырамайтындай етіп сақталуы керек.
15. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Аспапты қолданбаған жағдайда өшіріп қою керек.
16. Аспапты балалардың қолы жетпейтін жерлерде зауыттық қаптамасында сақтаңыз.
17. Аспап кенеттен суға құлаған жағдайда оны дереу желіден суырып тастаңыз. Бұл ретте жағдайда қолыңызды суға салмаңыз. Аспапты қайта қолданар алдында соны білікті оқыған маман тексеруі тиіс.
18. Құрылғыны желіге қоспас бұрын, оның өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
19. Аспапты бөлмелерден тыс жерлерде пайдаланбаңыз. Аспаптың үшкір бұрыштарға соғылуынан сақтандырыңыз. Пайдалану аяқталғаннан кейін, аспапты тазалау немесе бұзу кезінде оны әрқашан желіден ажыратыңыз.
20. Аспапты сымынан тартып тасымалдауға болмайды, сонымен қатар құрылғыны желі сымынан тартып ажыратуға тыйым салынады. Құрылғыны желіден ажыратқан кезде штепсельді ашасынан ұстаңыз.
21. Жиынтыққа кірмейтін қосымша керек-жарақтарды пайдалану кепілдік қызмет көрсету құқығынан айырады.
22. Пайдаланғаннан кейін ешқашан электр сымын құрылғыға орамаңыз, өйткені уақыт өте келе бұл сымның сынуына әкелуі мүмкін. Сақтауға қойғанда үнемі сымын дұрыстап жазып қойыңыз.
23. Сымын тек қана сервистік орталықтағы білікті оқыған мамандар ғана ауыстыруы керек. Біліктіліксіз жасалған жөндеу пайдаланушы үшін тікелей қауіп төндіреді.
24. Аспапты өзіңіз жөндемеңіз. Құрылғыны тек сервистік орталықтағы білікті оқыған мамандар ғана жүзеге жөндеуі тиіс.
25. Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға болады.

Техникалық сипаттамалар

- Моделі: FD-1250P.
- Желі параметрлері: 220-240 В, 50 Гц.
- Қуаты: 250 Вт.
- Максималды жүктемесі: 5 кг дейін.
- Температуралық диапазоны: 35 °С бастап 70 °С дейін.
- Секциялар саны: 5.
- Материалы: пластик.
- Қолдану аясы: тұрмыстық.

Құрылғы схемасы



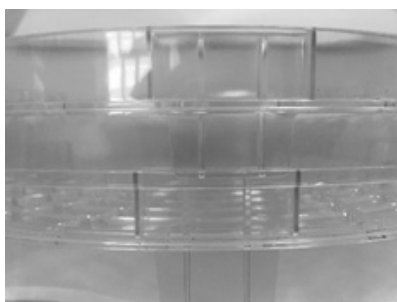
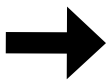
1. Қақпақ.
2. Өнімдерге арналған суырымалы себеттер.
3. Корпусы.
4. Қосу/өшіру батырмасы.
5. Температураны реттегіш.

Жұмысқа даярлық

1. Құрылғыны ашыңыз және оның барлық бөліктері қол жетімді және зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
2. Құрылғының корпусынан барлық жапсырмаларды алыңыз, жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
3. Азық-түлікпен жанасатын құрылғының барлық бөліктерін төмендегі ұсыныстарға сәйкес жақсылап шайыңыз.
4. Өшіру батырмасын басып, құрылғыны өшірңіз, оны желіден ажыратып алып, суытыңыз. Суырымалы себеттер үшін өнімдер мен қақпағын сумен шайыңыз және кептіріңіз.

Пайдалану нұсқаулығы

1. Аспапты қатты да тегіс құрғақ бетке орнатыңыз.
2. Алдын ала дайындалған өнімдерді алынбалы себеттерге салыңыз және алынбалы себеттерді негізге орнатыңыз.
3. Себеттер олардың арасында ауаның еркін айналуына мүмкіндік беретіндей етіп орнатылуы тиіс. Себеттерге тым көп тамақ салмаңыз, өнімдер арасындағы қашықтық кемінде 1 см болуы керек.
4. Деңгейлер арасындағы қашықтықты реттеу үшін әр себеттің периметрі бойынша шығыңқы жерлері болады. Жүктеу кеңістігін ұлғайту үшін суретте көрсетілгендей алынбалы себеттерді орнатыңыз:



5. Аспапты қақпақпен жауып қойыңыз. Құрылғының қақпағын жұмыс кезінде алып тастамаңыз.
6. Аспапты желіге қосыңыз.
7. Іске қосу батырмасын басыңыз, ТЭН және желдеткіш жұмыс істеуін бастайды.
8. Температура реттегішін сағат тілінің бағытымен қажетті температураға дейін бұраңыз. Қажетті температураға жеткенде термостат ТЭН-ді өшіреді, желдеткіш жұмысын жалғастырады.
9. Кестеге сәйкес ұсыныстармен байланысты уақытта өнімдерді кептіріңіз.
10. Жұмысты аяқтағаннан кейін Өшіру түймесін басу арқылы құрылғыны өшіріңіз.
11. Өнімдердің және құрылығының суығанан күтіңіз. Өнімдерді себеттерден шығарып қаптаңыз.
12. Егер күні бойы тағамды кептіруге уақытыңыз болмаса, келесі күні кептіруді жалғастыра аласыз. Бұл жағдайда өнімдерді себеттерден шығарып, мұздатқышқа сақтау немесе кептіруді табиғи түрде ауада жалғастыру ұсынылады.

Назар аударыңыз:

- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, олардың бір бөлігі бос қалса да, барлық бес алынбалы себетті орнату керек.
- Су немесе шырын ағатын өнімдері бар алынбалы себетті желдеткішпен негізге қоймаңыз.
- Кептіру процесінде өнімдерге арналған себеттерді негізге бұрап, орнына ауыстыруға болады.

Өнімдерді даярлау 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 тағамдарды таңдаңыз. Жемістер сияқты, көкөністерді тез кесіп, дәрумендердің жоғалуын азайту үшін кептіру контейнеріне салу керек.

Даярлау

Көкөністерді мұқият жуып-шайып бүлінген жерлерін кесіп алып, сабақтарын алып татсаңыз. Әдетте олар өткір пышақпен, тамақ процессорымен және т. б. қалыңдығы 5 мм кесектерге кесіледі. Бұл біртегістеліп құрғатуды қамтамасыз етеді. Бұршаққындылардың сабақтары мен спаржасын үлкен бұрыштатып кесесіз.

Алдын ала дайындық

Бұршаққынды және бұршақ сияқты өнімдерді бумен өңдеу керек, бұл олардың түсін сақтауға, құрамындағы химиялық өзгерістерді тоқтатуға және шірік тудыратын микроағзаларды жоюға мүмкіндік береді. Сонымен қатар, бу ондағы саңылауларын ашады және кептіру уақытын кемітеді.

Бумен өңдеу

Табаға тығыз жабылатын қақпағы бар қайнаған су 20 мм толтырыңыз. Туралған көкөністерді оған арнайы торға салыңыз да, оны қақпақпен жауып, оларды кестеге сәйкес етіп өңдеңіз. Пісіру процесін тоқтату үшін оларды суық суға салқындатыңыз. Торды шайқап, суды ағызып, қағаз сүлгімен құрғатыңыз, содан кейін кептіргіш науаларға жайыңыз.

Микротолқынды пеште өңдеу

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

Кепкендігін тексеру

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

Қалпына келтіру

1 стакан кептірілген көкөністерге 1/2 кесе су қосыңыз, оны қайнатыңыз (шамамен 20 минут), содан кейін рецептеріңізде қолданыңыз. Қайнатылған су қалпына келтіру процессін жылдамдатады. Сорпаларға немесе бұқтыруға кептірілген көкөністер алдын-ала суланбастан тікелей табаға қосылады, олар пісіру кезінде қалпына келеді.

Үгітілген кептірілген көкөністер

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

Өнімді кептірудің температуралар кестесі

Өнім	Температура
Шөптер мен дәмдеуіштер	35-40 °C
Көкөністер мен гүлдер	40-70 °C
Жемістер мен пастила	40-70 °C
Ет пен балық	60-70 °C

Өнімдерді кептірудің ұзақтығы

Өнім	Даярлау	Кептірудің ұзақтығы, сағат
Қызыл өріктер	Сүйегін алып, жіңішкеlep турау керек	16-20
Ананастар (балғын)	Тазалап, сақина, түйірлер немесе текшелер ретінде тураңыз	18-26
Банандар	Қабығын аршып, қалыңдығы 3-5 мм болатындай дөңгелектеп кесіңіз	8-38
Алмұрттар	Қабығын аршыңыз, өзегін алыңыз, қалыңдығы 5-8 мм тілімдерге кесіңіз	15-20
Мүкжидек	Бүтіндей кептіру керек	6-26
Шабдалы	Қалыңдығы 8-10 мм кесектерге немесе тілімдерге кесіңіз, сүйекті алыңыз	10-34
Алмалар	Қабығын аршыңыз, өзегін алыңыз, екі-төрт бөлікке кесіңіз	8-12
Баялды	Қалыңдығы 8-10 мм болатындай кесектеп тураңыз	6-18
Сәбіз	Жұмсарғанша пісіру керек. Дөңгелектеп кесіңіз немесе үккіштен өткізіңіз	12-18
Болгар бұрышы	Дәндерінен аршып алып, жолақтап немесе дөңгелектеп тураңыз	4-14
Саңырауқұлақтар	Жұқа кесіңіз, кішкентай саңырауқұлақтарды толығымен кептіруге болады	8-12
Ет	Ет алдын ала дайындалуы керек (тұздалған немесе маринадталған). Барлық кесек етті кесіп, қалыңдығы 4-6 мм кесектерге кесіңіз	8-10
Балық	Балық тазартылған болуы керек және алдын-ала дайындалады (тұздалған немесе қақталған). Ірі балықты шамалы бөліктерге бөлшектеп кесу керек болады	6-8
Теңіз өнімдері	Теңіз өнімдерін тазалап, алдын-ала пісіру керек	6-8

Тазалау және күтім жасау

1. Аспапты желіден ажыратыңыз және оған толығымен салқындауына мұрсат беру керек.
2. Қақпақты және алынбалы азық-түлік себеттерін бейтарап жуғыш затпен жылы сумен жуыңыз. Себеттердің бетінен кептірілген өнімдер мен шырындарды кетіру үшін жылы сабынды суға алдын-ала малынған жөн.
3. Құрылғының корпусын суға батырмаңыз, дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
4. Негізін ұқыптап дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз. Түбіндегі өнімдер мен шырындардың қалдығын жылы сабынды суға малынған шүберекпен кетіруге болады.
5. Жуып және тазалап болған соң аспапты мұқият құрғату керек.

Ескрету:

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

Монтаждау, сақтау, тасымалдау (көлікпен), сату және кәдеге жарату ережелері және шарттары

- Құрылғы қандайда бір монтаждауды немесе тұрақты бекітуді талап етпейді.
- Құрылғыны құрғақ жерде сақтау және тасымалдау керек.
- Құрылғыны өткізу жергілікті заңнамаға сәйкес жүргізілуі тиіс.
- 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 жоюды 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.
- Құрылғыда ақаулық анықталған жағдайда дереу авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініп хабарласыңыз немесе құрылғыны кәдеге жаратыңыз.

Қосымша ақпарат

Өндіруші: «Техно-нева» ЖШС.

195196, Санкт-Петербург қ., ІШ.Қ.ТЕР., Малая Охта муниципалды округі, Таллинская көшесі, 7-үй, О литері, 1-Н үй-жайы, 407 кеңсе.

Ресейде жасалған.

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

ТОО «ДНС КАЗАХСТАН», г. Астана, р-н Сарыарка, 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.

Адрес электронной почты / электронды пошта мекен-жайы: info@dns-shop.kz

Тауар КО ТР (ЕАЭО) талаптарына сәйкес келеді.

Бұйымның сыртқы түр-сипаты және оның сипаттамалары алдын ала хабарланбай өзгерілуі мүмкін.

Құрылғының жиынтықтамасы алдын ала хабарланбай өзгертілуі мүмкін.

Интернеттегі мекенжайы:

www.dexp.club



