



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пароварка электрическая 8 в 1

Модель: SA-7220 / Артикул: SA-7220GR



500 Вт / 1000 Вт, 220 В, ~50 Гц

Внешний диаметр – 24 см

2 паровые корзины из нержавеющей стали

Механическое управление

Чаша с антипригарным покрытием 2 л

Защита от перегрева

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённая Вами пароварка станет незаменимой помощницей на кухне. Чтобы она прослужила Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Многофункциональная электрическая пароварка SA-7220 сочетает в себе 8 функций. Используйте ее как пароварку, суповарку, яйцеварку, стерилизатор, фритюрницу, сковороду, кастрюлю, а также для разогрева еды.



- | | |
|------------------------------|----------------------------------------|
| 1. Паровые корзины, 2шт | 4. Ручки паровых корзин |
| 2. Отверстие для выхода пара | 5. Основание (база) пароварки с чашей |
| 3. Крышка | 6. Регулятор мощности 500 Вт / 1000 Вт |

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.

- Перед начальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке прибора, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Если пароварка не используется, отключайте ее от электросети.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте его работоспособность прибора в сервисном центре.
- Нельзя использовать прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилкой. Во избежание опасности поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не используйте прибор после падения или при повреждениях. Для проверки и ремонта обращайтесь в сервисный центр.

- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, не тяните за шнур.
- Пароварка должна устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте ее на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, плит), занавесок и под навесными потолками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
- Перед тем, как включить пароварку, заполните чашу водой. В противном случае прибор может повредиться. Никогда не используйте пароварку без необходимого количества воды.
- Не допускается использование чаш пароварки в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь в емкость.
- Если пароварка неисправна, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно, обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
- Необходимо всегда выключать прибор сразу после использования, при перемещении прибора и перед мытьем.
- Не разрешается помещать основание пароварки в воду.
- Использовать только в бытовых целях. Не разрешается использование прибора в промышленных или коммерческих целях.
- **Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибором лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.**

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Снимите с прибора все этикетки.

Промойте теплой водой с мягким моющим средством все съемные части пароварки, а также внутреннюю поверхность емкости для воды. Ополосните и высушите.

РАБОТА

- Поместите пароварку на ровную устойчивую поверхность на расстоянии от стен, кухонной мебели и утвари во избежание их повреждения паром.
- Налейте в чашу воду и установите паровые корзины на базу в нужном порядке.
- Положите продукты в паровую корзину. Крупные куски продуктов рекомендуется класть в нижнюю паровую корзину.
- Накройте верхнюю корзину крышкой.
- Вставьте сетевую вилку в розетку, установите при помощи регулятора нужную мощность 500 Вт / 1000 Вт. После включения пароварки процесс парообразования начнется примерно через 30 секунд.

ВНИМАНИЕ! Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых корзин во избежание ожога.

ВНИМАНИЕ! Чтобы не обжечься, используйте кухонные рукавицы для снятия крышки и паровых корзин. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар; подержите крышку над паровой корзиной, чтобы с нее стекла вода.

Не дотрагивайтесь до паровых корзин! Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.

- После использования отключите пароварку от сети. Дождитесь полного остывания пароварки перед ее очисткой.

ВНИМАНИЕ! Помните, что вода внутри чаши может быть горячей, хотя остальные компоненты пароварки уже остыли.

Также пароварку можно использовать без паровых корзин как кастрюлю для варки супов и тушения, как сковородку, фритюрницу и т.д.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ, ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и саму пароварку.
- Перед очисткой выключите пароварку, отключите ее от сети и дайте ей остыть.
- Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, ершики, отбеливатели.
- Рекомендуется мыть паровые корзины и крышку в теплой воде со средством для мытья посуды.
- Не погружайте основание (базу) пароварки в воду.
- Храните пароварку в сухом прохладном месте.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для сокращения времени приготовления можно наливать в чашу горячую воду.
- Время приготовления зависит от нескольких факторов: от размера приготавливаемого продукта, от расположения продукта в контейнере.
- Рекомендуется помещать маленькие куски продукта в верхний контейнер, а большие в самый нижний контейнер.
- Если какой-либо из продуктов требует меньшего времени приготовления, чем остальные, во время работы пароварки осторожно откройте крышку с помощью прихватки и добавьте продукты.
- Большие количества продуктов следует перемешивать в состоянии полуготовности.
- Убедитесь, что ароматы готовящихся продуктов подходят друг к другу.
- Конденсат, образующийся в верхней паровой чаше, будет стекать в нижнюю, поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- При приготовлении мяса, курицы и овощей всегда кладите мясо в нижнюю чашу, чтобы сок сырого мяса не попадал на другие продукты.
- Время приготовления в верхней чаше обычно на 5 минут дольше, чем в нижней.
- Не заполняйте паровую корзину продуктами полностью, оставляйте пространство для прохождения пара.

ОВОЩИ

- Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки и, при необходимости, снимите кожицу.
- Готовьте зеленые листовые овощи максимально короткое время, так как они быстро теряют свой цвет.
- Добавляйте соль и специи после приготовления.
- Замороженные овощи не рекомендуется размораживать перед приготовлением в пароварке. Через 10-12 минут после начала приготовления замороженные овощи необходимо перемешать.

МЯСО И ПТИЦА

- Перед приготовлением желательно удалить весь лишний жир. Идеально подходит для приготовления на пару мясо для гриля.
- Замажьте соусом или залейте мясо или птицу перед приготовлением.
- Проверяйте продукты на готовность, протыкая их.
- Используйте приправы во время приготовления для придания вкуса продуктам.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Рыбу и морепродукты следует предварительно почистить и подготовить.
- Для приготовления большинства видов рыбы и морепродуктов требуется немного времени. Рекомендуется готовить их небольшими порциями.
- Рыба готова, когда мясо легко отделяется от костей.
- Замороженная рыба и морепродукты могут готовиться без предварительного размораживания, но при этом увеличится время их приготовления.
- Используйте ломтики лимона для придания дополнительного вкуса рыбе и морепродуктам.

РИС И КРУПЫ

- Положите рис в нижнюю чашу и добавьте воды согласно рекомендациям (на 1 стакан риса – примерно 1,5-1,7 стаканов воды), посолите по вкусу. Закройте крышкой и включите пароварку.
- Чтобы рис получился мягким, налейте воды на 1-2 столовые ложки больше, а более твердым – на столько же меньше рекомендованного количества.
- Спустя некоторое время после начала приготовления, проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.
- При перемешивании риса будьте осторожны: снимая крышку, следите за тем, чтобы конденсат не попал в рис и не ухудшил его вкусовые качества.
- Используйте только чистую воду.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Продукт	Вид	Вес/ Кол-во штук	Время приготовления (мин)	Рекомендации
---------	-----	------------------	---------------------------	--------------

ОВОЩИ

Артишоки	Свежие	3-4 средних	45-50	Отрежьте стебли
Спаржа	Свежая Замороженная	400 г 400 г	13-15 16-18	Оставляйте свободное пространство для прохождения пара
Брокколи	Свежая Замороженная	400 г 400 г	16-18 15-18	
Морковь (нарезанная)	Свежая	400 г	20-22	При приготовлении помешивайте
Свекла (нарезанная)	Свежая	400 г	25-28	При приготовлении помешивайте
Цветная капуста	Свежая Замороженная	400 г 400 г	16-18 18-20	При приготовлении помешивайте
Белокачанная капуста (нарезан.)	Свежая	400 г	16-18	При приготовлении помешивайте
Шпинат	Свежий Замороженный	250 г 250 г	8-10 18-20	При приготовлении помешивайте
Бобы	Свежие	400 г	18-20	При приготовлении помешивайте
Горох	Свежий Замороженный	400 г 400 г	10-12 15-18	При приготовлении помешивайте
Кукуруза	Свежая	3-5 початков	14-16	При приготовлении помешивайте

Пароварка электрическая SA-7220

Картофель	Свежий	400 г	20-22	При приготовлении помешивайте
Грибы (целые)	Свежие Замороженные	400 г	10-12 15-18	При приготовлении помешивайте

МЯСО И ПТИЦА

Курица	Разделанная	400 г	20-22	Срежьте лишний жир
Свинина	Вырезка, филе, стейки или куски филе	400 г	26-28	Срежьте лишний жир
Говядина	Куски филе, филейная часть или огузок	400 г	22-28	Срежьте лишний жир
Сосиски	Готовые	400 г	12-15	

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Моллюски	Свежие	400 г	8-10	
Креветки	Свежие	400 г	6	Готовьте до розового цвета
Мидии	Свежие	400 г	8-10	Готовьте до раскрытия раковин
Лобстер	Мороженный	2 шт. по 400 г	20-22	Готовьте до красного цвета
Рыбное филе	Свежее Мороженое	250 г 250 г	10-12 6-8	Готовьте до разделения на кусочки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Основание (база) пароварки	1 шт.
2. Паровая корзина	2 шт.
3. Крышка	1 шт.
4. Инструкция по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети:	220 В, 50 Гц
Потребляемая мощность:	500 Вт / 1000 Вт
Общий объем пароварки с чашами:	6,5 л
Объем чаши с антипригарным покрытием:	2 л
Диаметр внешний:	24 см
Длина шнура питания:	0.8 м
Таймер	нет
Размеры в упаковке (Д*Ш*В):	258x222x250 мм

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
- Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийном талоне.
- Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
- Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
- В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
 - при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;
 - при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб;
 - при признаках самостоятельного ремонта, а также неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
 - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
 - при попадании внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
 - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
 - при наличии повреждений, вызванных подключением прибора к электросетям с параметрами, не соответствующими техническим данным прибора;
 - при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.
- Гарантия не распространяется на расходные материалы, аксессуары.



Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

Срок службы прибора: 5 лет.

Производитель: NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO.,LTD

Адрес производителя: No.157, Room 2313 Chenmao West Road, Zhonggongmiao Street,
Yinzhou district, Ningbo city, P.R.C.

Импортер: ООО «Сакура Электроникс Групп»

Адрес: 630088, Российская Федерация, Новосибирская область, г. Новосибирск,
Северный проезд, 24а.

Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

Номер партии:

24S4055

Дата изготовления:

08/2024

Сделано в КНР



ПАЙДАЛАНУ НҰҚСАУЛЫҒЫ

8-і 1-де электрлік бұмен пісіргіш

Үлгі: SA-7220 / Мақала: SA-7220GR

Құрметті сатып алушы!

SAKURA брендин таңдағаныңызға рахмет. Сіз сатып алған пароварка ас үйдегі таптырмас көмекші болады деп үміттенеміз. Оның сізге ұзақ уақыт қызмет етуін қамтамасыз ету үшін оны бірінші рет қолданар алдында пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз және оны болашақта пайдалану үшін сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

SA-7220 көп функциялы электр бұмен пісіргіш 8 функцияны біріктіреді. Оны бұмен пісіргіш, сорпа қайнатқыш, жұмыртқа қазандығы, зарарсыздандырғыш, қуырғыш, қуырғыш таба, таба ретінде, сондай-ақ тағамды жылыту үшін пайдаланыңыз.



1. Бу себеттері, 2 дана
2. Бу шығысы
3. Қақпақ

4. Бу себетінің тұтқалары
5. Тостағанмен пісіргіштің негізі (негізі)
6. Қуат реттегіші 500 Вт / 1000 Вт

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Өнімді пайдаланбас бұрын, пайдалану кезінде зақым келтірмеу үшін осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және анықтама ретінде сақтаңыз.

- Алғашқы қосу алдында жапсырмада көрсетілген өнімнің техникалық сипаттамалары электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Дұрыс емес пайдалану құрылғыны зақымдауы, материалдық зақым келтіруі және пайдаланушының денсаулығына зиян келтіруі мүмкін.
- Бұмен пісіргіш пайдаланылмаса, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны немесе қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Бұл орын алса, құрылғыны қуат көзінен дереу ажыратыңыз және оны әрі қарай пайдалану алдында қызмет көрсету орталығында оның жұмысын тексеріңіз.
- Құралды зақымдалған қуат сымы және/немесе ашасымен қолданбаңыз. Қауіпті болдырмау үшін зақымдалған қуат сымын уәкілетті қызмет көрсету орталығы ауыстыруы керек.

- Құрылғы құлаған немесе зақымдалған болса, оны пайдаланбаңыз. Тексеру және жөндеу үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымын өткір жиектер мен ыстық беттерден алыс ұстаңыз.
- Құралды электр желісінен суырғанда, ашадан ұстаңыз және сымнан тартпаңыз.
- Бүмен пісіргіш құрғақ, тегіс жерде мықтап тұруы керек. Оны ыстық беттерге немесе жылу көздеріне (мысалы, пештер), перделерге немесе жалған төбелердің астына қоймаңыз.
- Құрылғыны қосулы күйде ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға құрылғыны ересектердің қарауынсыз пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Бүмен пісіргішті қоспас бұрын ыдысты сумен толтырыңыз. Әйтпесе, құрылғы зақымдалуы мүмкін. Ешқашан бүмен пісіргішті қажетті мөлшерде сусыз қолданбаңыз.
- Бүмен пісіру табақтарын микротолқынды пештерде немесе электр немесе газ плиталарында қолданбаңыз.
- Ыстық су немесе тағам бар бүмен пісіргішті өте абайлап жылжытыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған бүмен пісіргіштің қақпағын ашқанда, ыстық бу күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қақпақта жиналған конденсацияның контейнерге ағып кетуіне мүмкіндік беріңіз.
- Бүмен пісіргіш ақаулы болса, оны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, уәкілетті қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыз.
- Құралды пайдаланғаннан кейін, құрылғыны жылжитқанда және жуу алдында әрқашан дереу өшіріңіз.
- Бүмен пісіргіштің негізін суға қоймаңыз.
- Тек тұрмыстық мақсатта пайдаланыңыз. Құрылғыны өндірістік немесе коммерциялық мақсатта пайдалануға болмайды.

Құрылғы физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалар) пайдалануына арналмаған, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқау болмаса. Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеу үшін оларды қадағалау керек.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

Құрылғыдан барлық белгілерді алып тастаңыз.

Бүмен пісіргіштің барлық алынбалы бөліктерін, сондай-ақ суға арналған ыдыстың ішін жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен жуыңыз. Шайыңыз және құрғатыңыз.

ЖҰМЫС

- Бұдың зақымдалуын болдырмау үшін бүмен пісіргішті қабырғалардан, ас үй жиһаздары мен ыдыстардан алыс, тегіс, тұрақты бетке қойыңыз.
- Ыдысқа су құйып, бу себетін негізге қалаған ретпен салыңыз.
- Тамақты бу себетіне салыңыз. Төменгі бу себетіне үлкен тағам бөліктерін салу ұсынылады.
- Үстіңгі себетті қақпақпен жабыңыз.
- Қуат ашасын розеткаға қосыңыз, реттегішті пайдаланып қажетті қуатты 500 Вт / 1000 Вт орнатыңыз. Бүмен пісіргішті қосқаннан кейін бу шығару процесі шамамен 30 секундтан кейін басталады. Бүмен пісіргіш жұмыс істеп тұрғанда, күйіп қалмас үшін қақпақты немесе бу себетін ұстамаңыз. Күйіп қалмас үшін қақпақты және бу себетін алу үшін пеш қолғаптарын пайдаланыңыз. Бу шығару үшін қақпақты баяу көтеріңіз; суды төгу үшін қақпақты бу себетінің үстінде ұстаңыз. Бу себеттеріне қол тигізбеңіз! Тамақтың дайындығын тексергіңіз келсе, ұзын тұтқасы бар ас үй ыдысын пайдаланыңыз.
- Пайдаланғаннан кейін бүмен пісіргішті электр желісінен ажыратыңыз. Тазалау алдында бүмен пісіргішті толығымен салқындатыңыз.
- Бүмен пісіргіштің қалған бөлігі салқындағанымен, ыдыстың ішіндегі су ыстық болуы мүмкін екенін есте сақтаңыз.
- Бүмен пісіргішті бу себеттерсіз де сорпалар мен бұқтыруға арналған кастрюль ретінде, қуырғыш таба, қуырғыш және т.б.

ПАЙДАЛАНУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

- Қуат сымын, ашаны немесе бүмен пісіргішті суға батырмаңыз.
- Тазалау алдында бүмен пісіргішті сөндіріп, розеткадан ажыратып, суығанша күтіңіз.
- Тазалау үшін абразивті тазалағыштарды, щеткаларды немесе ағартқыштарды қолданбаңыз.
- Бу себеттері мен қақпағын жылы сумен және сабынмен жуу ұсынылады.
- Бүмен пісіргіштің негізін суға батырмаңыз.
- Бүмен пісіргішті салқын, құрғақ жерде сақтаңыз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Пісіру уақытын азайту үшін ыдысқа ыстық су құюға болады.
- Пісіру уақыты бірнеше факторларға байланысты: дайындалып жатқан өнімнің өлшемі, ыдыстағы өнімнің орналасуы.
- Азық-түліктің кішкене бөліктерін үстіңгі ыдысқа, ал үлкен кесектерді ең төменгі ыдысқа салған жөн.
- Егер қандай да бір тағам басқаларына қарағанда азырақ пісіру уақытын қажет етсе, бұмен пісіргіш жұмыс істеп тұрғанда, пештің қолғабын пайдаланып қақпақты абайлап ашып, тағамды қосыңыз.
- Көп мөлшердегі тағамды жартылай піскен кезде араластыру керек.
- Дайындалатын тағамның дәмі бір-біріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Үстіңгі бу ыдысында пайда болған конденсация төменгі бу тостағанына ағып кетеді, сондықтан сіз әзірлеп жатқан тағамның дәмі үйлесімді екеніне көз жеткізіңіз.
- Ет, тауық етін және көкөністерді пісіргенде, шикі еттің шырыны басқа тағамдарға тамып кетпес үшін етті әрқашан төменгі ыдысқа салыңыз.
- Үстіңгі тостағандағы пісіру уақыты төменгі ыдысқа қарағанда әдетте 5 минутқа ұзағырақ.
- Бу себетін тағаммен толық толтырмаңыз, бу өтетін орын қалдырыңыз.

Көкөністер

- Көкөністерді жақсылап жуыңыз. Қажет болса, тамырларды алып тастап, теріні алып тастаңыз.
- Жасыл жапырақты көкөністер түсін тез жоғалтатындықтан, мүмкіндігінше қысқа уақыт пісіріңіз.
- Пісіргеннен кейін тұз бен дәмдеуіштерді қосыңыз.
- Мұздатылған көкөністерді бұмен пісіру алдында еріту ұсынылмайды. Пісіру басталғаннан кейін 10-12 минуттан кейін мұздатылған көкөністерді араластыру керек.

ЕТ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТІ

- Пісіру алдында барлық артық майды алып тастаған жөн. Грильге арналған етті бұмен пісіруге өте ыңғайлы.
- Етті немесе құс етін пісірер алдында маринадтаңыз немесе тұздықтаңыз.
- Тамақты тесу арқылы дайындығын тексеріңіз.
- Тағамдарға дәм қосу үшін пісіру кезінде дәмдеуіштерді пайдаланыңыз.

БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҒІЗ

- Балық пен теңіз өнімдерін алдын ала тазалап, дайындау керек.
- Балық пен теңіз өнімдерінің көптеген түрлері пісіруге аз уақыт қажет. Оларды кішкене бөліктерде пісіру ұсынылады.
- Ет сүйектен оңай бөлінгенде балық дайын болады.
- Мұздатылған балық пен теңіз өнімдерін бірінші ерітусіз пісіруге болады, бірақ бұл пісіру уақытын арттырады.
- Балық пен теңіз өнімдеріне қосымша дәм қосу үшін лимон тілімдерін пайдаланыңыз.

КҮРІШ ЖӘНЕ КЕРЕМЕТ

- Күрішті төменгі ыдысқа салып, ұсыныстарға сәйкес су қосыңыз (1 кесе күріш үшін – шамамен 1,5-1,7 кесе су), дәміне қарай тұз. Қақпақты жауып, бұмен пісіргішті қосыңыз.
- Күрішті жұмсақ ету үшін 1-2 ас қасық көбірек су құйыңыз, ал қаттырақ күріш үшін ұсынылған мөлшерден азырақ құйыңыз.
- Пісіру басталғаннан кейін біраз уақыттан кейін күрішті араластыра отырып, оның қалыңдығын және дайын болу дәрежесін тексеріңіз.
- Күрішті араластырған кезде абай болыңыз: қақпақты алған кезде конденсация күрішке түспеуін және оның дәмін нашарлатпауын қадағалаңыз.
- Тек таза суды пайдаланыңыз.

ЖАБДЫҚ

1. Бұмен пісіргіш негізі	1 шт.
2. Бу себеті	2 шт.
3. Қақпақ	1 шт.
4. Пайдалану нұсқаулары	1 шт.
5. Кепілдік картасы	1 шт.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Электрлік параметрлер:	220 В, 50 Гц
Қуатты тұтыну:	500 Вт / 1000 Вт
Жалпы көлемі:	6,5 л
Жабысқақ емес тостаған сыйымдылығы:	2 л
Сыртқы диаметрі:	24 см
Қуат сымының ұзындығы:	0.8 м
Таймер	нет
Қаптама өлшемдері (L*W*H):	258x222x250 мм

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

- Кепілдік мерзімі тауар Тұтынушыға жеткізілген күннен бастап 12 айды құрайды.
- Кепілдік жөндеу кепілдік талонында көрсетілген уәкілетті қызмет көрсету орталықтарында жүзеге асырылады.
- Кепілдік шарттары өнім иесінің мерзімді техникалық қызмет көрсетуін, орнатуын және реттеуін қарастырмайды, сонымен қатар өнімнің қалыпты тозуын қамтымайды.
- Тұтынушы қауіпсіз пайдалану және сақтау ережелерін сақтауға міндетті.
- Келесі жағдайларда қызмет көрсетуден және жөндеуден бас тартылуы мүмкін:
- құрылғы дұрыс орнатылмаған болса және арнайы қосылым қажет болса;
- механикалық зақымдану, пломбалардың қауіпсіздігін бұзу кезінде;
- өздігінен жөндеу белгілері болса, сондай-ақ бұйымды дұрыс пайдаланбау нәтижесінде пайда болған ақаулар;
- үй жануарлары, кеміргіштер немесе тұрмыстық жәндіктер зақымданған жағдайда;
- құрылғының ішіне бөгде заттар, заттар немесе жәндіктер кірсе;
- дүлей зілзалалар (найзағай, өрт, су тасқыны және т.б.) немесе бөгде адамдардың іс-әрекеттері салдарынан залал келтірілген жағдайда;
- құрылғының техникалық деректеріне сәйкес келмейтін параметрлері бар электр желілеріне құрылғыны қосу нәтижесінде зақымдалған жағдайда;
- өнімді коммерциялық мақсатта пайдалану нәтижесінде бөлшектердің тозуының жоғарылауымен.
- Кепілдік шығын материалдары мен керек-жарақтарға қолданылмайды.



Өндіруші Сатып алушыға алдын ала ескертусіз тауардың конфигурациясын және сыртқы түрін өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

Құрылғының қызмет ету мерзімі: 5 жыл.

Өндіруші: NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO.,LTD

Өндірушінің мекенжайы: №157, Ченмао Батыс жолының 2313 бөлмесі, Чжунгонгмиао көшесі, Инчжоу ауданы, Нинбо қаласы, P.R.C.

Импорттаушы: «Sakura Electronics Group» ЖШС

Мекен-жайы: 630088, Ресей Федерациясы, Новосибирск облысы, Новосибирск қ., Северный проезд, 24а. Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

Пакет нөмірі:

Өндірілген күні:

Қытайда жасалған

24S4055

08/2024

