

**DEXP**

**ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ**



# Аэрогриль DEXP AGR-1400

## 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 және құрылғыларды ұсынғанымызға қуаныштымыз. 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 Нұсқаулықты күтіп ұстаңыз және өнімді болашақта пайдаланғанда оны анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.

Аэрогриль - ыстық ауа ағындарының көмегімен тағам дайындауға арналған портативті құрылғы. Бұл құрылғы жұмыс істейді қағидаты бойынша конвекциялық пештер, эргономикалық дизайн үнемдеуге мүмкіндік береді, жұмыс кеңістігін, ал тостаған гриль, сондай-ақ үшін қолайлы сервировки дайын тағамды үстелге.

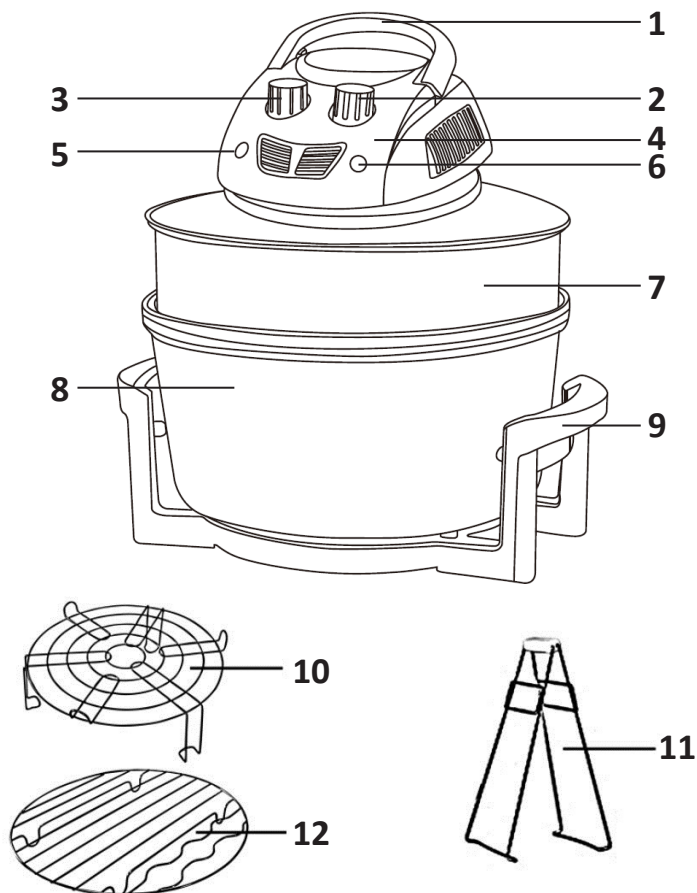
# Мазмұны

<b>Сақтық шаралары.....</b>	<b>5</b>
<b>Құрылғы сұлбасы.....</b>	<b>6</b>
<b>Пайдалану жөніндегі нұсқаулық .....</b>	<b>7</b>
Алғаш пайдаланар алдында.....	7
Құрылғымен жұмыс істеу.....	7
Көлемді ұлғайту .....	7
Тазалау және күтім жасау .....	8
Пайдалану жөніндегі кеңестер.....	8
Рецепт кітабы.....	9
<b>Техникалық сипаттамалар .....</b>	<b>13</b>
<b>Монтаждау, сақтау, тасымалдау (көлікпен), өткізу және кәдеге жарату ережелері мен шарттары .....</b>	<b>14</b>
<b>Қосымша ақпарат.....</b>	<b>15</b>

## Сақтық шаралары

1. Құрылғыны іске қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеу жергілікті жерге тұйықталған электр желісінің кернеуіне дәл сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
2. Бұл құрылғыны су көзінің тікелей жанына қоюға болмайды. Құрылғы мен қуаттау сымын су арынына қоймаңыз және оны толықтай суға батырмаңыз.
3. Құрылғыны жылыту элементтерінің, газ плиталарының, электр пештерінің, т.б. жанына қоймаңыз.
4. Құрылғыны тек қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 8 см қашықтықта тегіс және тұрақты беттерге қойыңыз.
5. Бұл құрылғыны балаларға және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, олардың қауіпсіздігіне жауапты басқа жандардың бақылауынсыз пайдалануға болмайды.
6. Ешқашан гриль табағына қақпақты орнатпай, құрылғыны желіге қоспаңыз.
7. Құрылғымен жұмыс істеген кезде абай болу керек: бетінің кейбір жерлері жоғары температураға дейін ысады да, күйіп қалуыңыз мүмкін. Пайдаланыңыз прихватки, прикасайтесь ғана реттеуіштерге кезінде құрылғының жұмыс істеу.
8. Оны желіден ажыратпас бұрын әрқашан құрылғыны өшіріңіз. Құрылғыны оқшауланған шанышқымен желіден ажыратыңыз, сымның өзінен тартпаңыз.
9. Желіге қосылған құрылғыны жылжитпаңыз; қуат сымын ажыратыңыз.
10. Ешқашан жұмыс істейтін гриль қақпағын шешпеңіз. Гриль қақпағын шешпес бұрын, құрылғыны өшіріп, оны желіден ажыратыңыз. Салқындатылмаған гриль қақпағын тек ыстыққа төзімді беттерге қойыңыз, жанғыш заттармен жанаспаңыз.
11. Жұмыс істеп тұрған кезінде құрылғыны қараусыз қалдыруға болмайды. Бұл құрылғы бағдарламалық модульдің, сыртқы таймердің немесе қашықтан басқару пультінің көмегімен жұмыс істемейді.
12. Қолданып болған соң құрылғыны үнемі өшіріңіз. Тазалағанда және ұзақ уақыт сақтауға қояр алдында құрылғы толықтай салқындағандығына көз жеткізіп алыңыз.
13. Ыстық сұйықтықтар, май, т.б. бар құрылғыны абайлап тасымалдаңыз, күйіп қалуыңыз мүмкін. Сіз өзіңізді күйдіре аласыз.
14. Бұл құрылғы тек тұрмыстық мақсаттарда пайдалануға арналған. Құрылғыны тек мақсатына сәйкес пайдалану керек.
15. Қуаттау сымы үстел тақтасының шетінде майысып қалуына немесе ыстық бедерлерге жанасып тұруына жол бермеңіз. Тек түпнұсқалы керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
16. Құрылғыны өткір заттардың, қырғыш заттардың және оны зақымдауы мүмкін басқа да объектілердің әсерінен қорғаңыз.
17. Электр тоғынан жарақат алмау үшін құрылғыны өз бетіңізбен бөлшектеп ашуға болмайды. Өкілетті сервистік орталыққа жүгініңіз.
18. Жерге құлағаннан кейін, сондай-ақ аспаптың немесе электрмен қуаттау сымының көзге көрінетін зақымдануы болған кезде құрылғыны пайдалануға болмайды. Өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.

## Құрылғының сұлбасы



1. Гриль тұтқасы.
2. Температураны реттегіш.
3. Таймер.
4. Кіріктірілген қыздыру элементі мен желдеткіші бар қақпақ.
5. Іске қосу индикаторы.
6. Іске қосу индикаторы.
7. Көлемді ұлғайту үшін арнайы сақинаны.
8. Шыны ыдыс.
9. Тостағанға арналған стөнд.
10. Жоғарғы тор.
11. Қысқыштар.
12. Төменгі тор.

# Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

## Алғаш пайдаланар алдында

1. Алғаш пайдаланар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, құрылғының барлық бөліктерін «Тазалау және күтім жасау» бөлімінде сипатталғандай тазалаңыз.
2. Қақпақты гриль ыдысына орнатыңыз.
3. Құрылғы қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 8 см қашықтықта екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғыны электр желісіне қосыңыз.
4. Зауыттық майлағыштарды кетіру үшін температура реттегішін 250 °C-қа, ал таймерді 5 минутқа орнатыңыз.

**Ескерту:** аздап түтін немесе иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты жағдай және ақаулық емес.

## Құрылғымен жұмыс істеу

1. Гриль табағының түбіне жоғарғы немесе төменгі торды орнатыңыз.
2. Ыстық ағындардың еркін айналымы үшін дайындалған тағамдарды өнім мен тостағанның қабырғалары арасында 2-3 см қалдырып, торға салыңыз.
3. Қақпақты гриль ыдысына орнатыңыз.
4. Құрылғы қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 8 см қашықтықта екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғыны электр желісіне қосыңыз.
5. Өнімдерді гриль торына біркелкі орналастырыңыз. Гриль тұтқасын көлденең күйге түсіріңіз. Қажетті температура мен пісіру уақытын орнатыңыз.
6. Құрылғы қажетті температураға дейін қызады. Белгіленген уақыттан кейін кіріктірілген қыздыру элементі мен желдеткіш автоматты түрде өшеді, дыбыстық сигнал естіледі.

**Маңызды:** егер гриль тұтқасы тік болса, құрылғы қосылмайды, өйткені байқаусызда қосылудан қорғау түймесі белсенді болады.

## Көлемді ұлғайту

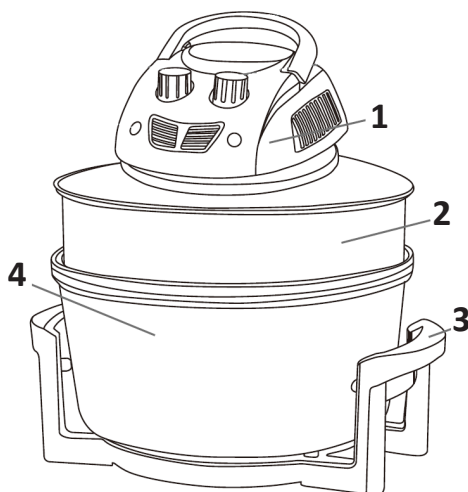
Аэрогрильмен бірге көлемді ұлғайтуға арналған арнайы сақина бар (2).

1. Шыны ыдысты (4) тиісті стендке (3) орнатыңыз.

**Пайдалы кеңістіктің көлемі 12 литр болады.**

2. Көлемді ұлғайту үшін арнайы сақинаны (2) шыны ыдысқа салыңыз да, оны гриль қақпағымен жабыңыз (1).

**Пайдалы кеңістіктің көлемі 17 литрге дейін артады.**



## Тазалау және күтім жасау

1. Құрылғыны желіден ажыратыңыз. Құрылғы толығымен суығанына көз жеткізіңіз.
2. Шыны ыдыс пен гриль торларын, сондай-ақ пластикалық ыдысты жылы суға жуғыш затпен жуыңыз.
3. Негізгі блоктың беттерін (пластикалық қақпақты) таза шүберекпен сүртіңіз.
  - Құрылғыны тазарту үшін қатты және абразивті заттарды, сонымен қатар еріткіштерді пайдалануға болмайды.
  - Құрылғыны тазалау үшін сабын жөкелерді, метал қырғыштар мен жөкелерді пайдалануға болмайды.

## Пайдалану жөніндегі кеңестер

### Ескерту:

1. Ешқашан өнімдерді бір-бірінің үстіне немесе бір-біріне мықтап қоймаңыз. Ыстық ағындардың үздіксіз айналымы үшін бос орын қалдырыңыз.
2. Грильді қолданар алдында торды жабыспайтын спреймен себіңіз.
3. Пісіру табақтарын перфорациямен қолдану ұсынылады.

### Гриль

1. Етті тікелей торға салыңыз.
2. Пісіру уақыты мен температурасын дайындалған ет бөліктерінің мөлшеріне және қажетті қуыру дәрежесіне сәйкес орнатыңыз. Анықтама үшін «рецепттер кітабы» бөліміндегі ақпаратты пайдаланыңыз.

### Пісіру

1. Дайындалған өнімді металл немесе ыстыққа төзімді шыны қалыпқа салыңыз. Ыстық ауа ағындарының кедергісіз өтуін қамтамасыз ету үшін қалыптың диаметрі 30 см-ден аспауы керек.
2. Грильді қыздырыңыз, пісіру табағын грильдің төменгі торына орнатыңыз, рецепт бойынша пісіру уақыты мен температурасын орнатыңыз.
3. Егер сізде қажетті диаметрдің пішіні болмаса, грильдің төменгі торын алюминий фольгамен жабыңыз.

**Ескерту:** торттың ылғалдылығын сақтау үшін оны фольгамен жабу ұсынылады.

### Буда дайындау

Сіз көкөністерді негізгі тағаммен бір уақытта бумен пісіруге болады. Бірнеше тамшы су қосқаннан кейін көкөністерді алюминий фольгаға ораңыз.



## Қуыру

1. Өнімді тікелей торға салыңыз.
2. Пісіру уақыты мен температурасын дайындалған ет бөліктерінің мөлшеріне және қажетті қуыру дәрежесіне сәйкес орнатыңыз.
3. Қалың өнімдер үшін-пісіру кезінде өнімді аударыңыз.
4. Қуырылған картопты немесе құрамында майы бар тағамдарды дайындау үшін алдымен дайындалған өнімнен артық майды ағызып, содан кейін оны гриль торына салыңыз. Рецепт бойынша температура мен уақытты орнатыңыз.

## Тосттар дайындау

Тосттар үшін нанды гриль табағының торына бірнеше минутқа қойыңыз, температура реттегішін максимумға қойыңыз.

## Еріту

1. Өнімді гриль торына қойып, температура реттегішін «жібіту» күйіне орнатыңыз.
2. Өнімнің күйін әр 5-10 минут сайын тексеріңіз.

**Ескерту:** мұздатылған дайын түскі асты дайындау үшін температура реттегішін «жібіту» күйіне ең аз мәнде орнатыңыз («0» – ден «ерітуге» дейін).

## Рецепттер кітабы

### Балдағы тауық қанаттары

**Құрамы:** тауық қанаттары (1 кг), бал (2 ас қасық.), томат пастасы (3 ас қасық.), лимон шырыны (2 шай қасық.), соя соусы (3 шай қасық.), үгітілген имбирь (1 ас қасық.).

1. Тауық қанаттарын теріңізден тазартып, қағаз сүлгімен сүртіңіз және соя соусы, лимон шырыны және үгітілген имбир қосылған ыдысқа салыңыз. Оларды мезгіл-мезгіл бұрап, 3-4 сағат қайнатыңыз.
2. Тауық қанаттарын грильдің жоғарғы торына жайыңыз, температура реттегішін 160 °C-қа ауыстырып, 10 минут пісіріңіз.
3. Сонымен қатар, тұздықты дайындаңыз: томат пастасы мен балды араластырыңыз.
4. Достаньте куриные крылышки және обмакните оларды тұздықта. Оларды 5 минут пісіріңіз, содан кейін процедураны қайталаңыз: қанаттарыңызды тұздыққа батырып, 5 минут пісіріңіз.

### Қуырылған тауық еті-Қытай

**Құрамы:** тауық / тауық қанаттары немесе аяқтары (1 кг), күнжіт майы (1 ас қасық), туралған сарымсақ (1 ас қасық), соя соусы (½ кесе), майдалап туралған имбирь (1 шай қасық), бал (1 ас қасық), «5 дәмдеуіш»\* (1 шай қасық).

1. Барлық ұсынылған ингредиенттерді араластырып, тауық/тауық етін алынған қоспаға 2 сағат ішінде мезгіл-мезгіл аударып, маринадтаңыз.
2. Тауық / тауық етін гриль торына бір қабатқа жайыңыз.
3. Температура реттегішін 200 °C орнатыңыз.
4. Таймерді қанаттар үшін 15 минутқа, аяқтар немесе ветчиналар үшін 20 минутқа, тауықтың ¼ немесе ½ үшін 30 минутқа орнатыңыз.
5. Тауық / тауық етін төңкеріп, дайын болғанға дейін пісіріңіз.

\* Қытайлық «5 дәмдеуіш» дәмдеуішінде дәстүрлі түрде анис, Сычуань бұрышы, қалампыр, аскөк тұқымы және Қытай даршын кассиясы бар.

## Тауық ветчиныасы

**Құрамы:** тауық ветчиныасы (4 дана), Сарымсақ (3 қалампыр), майонез (50 г), тұз, бұрыш.

1. Ветчинаны 3-4 сағат бойы ұнтақталған бұрыш, майонез, тұз және үгітілген сарымсақпен шайыңыз және маринадтаңыз.
2. Ветчинаны фольгаға орап, 220 °C температурада 30 минут пісіріңіз.
3. Фольганы ашып, ветчинаны аэрогрильде алтын қыртыс пайда болғанға дейін тағы 10-15 минут пісіруге қалдырыңыз.

## Картоппен тауық еті

**Ингредиенты:** тауық еті (9 дана), картоп (9 дана), майонез (250 г), сарымсақ (6 қалампыр), тұз, бұрыш, дәміне қарай дәмдеуіштер.

1. Сарымсақты ұсақтап, дәміне қарай майонез, тұз, бұрыш және дәмдеуіштер қосыңыз.
2. Картопты аршып, қағаз сүлгімен сүртіңіз.
3. Картопты тұздықпен майлаңыз және төменгі торға салыңыз.
4. Картопты аршып, қағаз сүлгімен сүртіңіз.
5. Тауық етегін тұздықпен майлаңыз және жоғарғы торға салыңыз.
6. 250 °C температурада 35-40 минут пісіріңіз.

**Ескерту:** картоптың дайындығын тексеріңіз, қажет болған жағдайда тағы 10-20 минут пісіріңіз.

## Кәуап

**Ингредиенты:** тауық/шошқа еті/сиыр еті / қой еті (1.5 кг), пияз (3-4 дана), кәуапқа арналған дәмдеуіш (3 ас қасық), майонез (2 ас қасық), сірке суы 9 % (1 ас қасық), соя соусы (1 ас қасық), тұз (1 ас қасық), бұрыш қоспасы (1 ас қасық), ыстық чили.

1. Етті жуыңыз, қағаз сүлгімен сүртіңіз және 3-4 см кесектерге кесіңіз.
2. Тазалаңыз пияз және майлап, оны ұсақ терке (ұсақтауға болады блендером).

3. Пиязды қалған ингредиенттермен араластырып, етке қосыңыз. Мұқият араластырыңыз және салқын жерде 12 сағатқа қалдырыңыз.
4. Ыстық ауа ағындарының кедергісіз айналымы үшін етті 1-1,5 см қашықтықты сақтай отырып, алдын ала суға малынған (10-15 минут) ағаш шелектерге салыңыз.
5. Ауа грильді 200 °C температурада 10 минут қыздырыңыз.
6. Барбекюді грильдің жоғарғы торына қойып, 230 °C температурада 10 минут пісіріңіз.
7. Кебабты аударып, 230 °C температурада тағы 10 минут пісіріңіз.

**Ескерту:** егер ет кесектері әртүрлі мөлшерде болса, онда кішкене бөліктерді шеттеріне, ал үлкен бөліктерді ортасына қою керек.

## **Аэрогрильде пісірілген Карбонат**

**Ингредиенты:** шошқа карбонаты (2,2 кг), сарымсақ (8 қалампыр), майонез (50 г), тұз (2 ас қасық), бұрыш (2 шай қасық).

1. Бұрышты ұсақтап, туралған сарымсақ пен тұз қосыңыз.
2. Алынған қоспаны карбонатқа жағыңыз.
3. Сот шешімі керек карбонат шпиком жоғары қаратып жоғарғы торды аэро-гриля.
4. 150 °C температурада 4 сағат пісіріңіз.
5. Карбонатты салқындатыңыз.

## **Фри картобы**

**Ингредиенты:** мұздатылған фри / жаңа піскен картоп, өсімдік майы, тұз, бұрыш.

1. Мұздатылған фри немесе жаңа піскен, кесілген картопты алыңыз.
2. Аэрогрильді қыздырыңыз.
3. Картопты тұздап, бұрыш қосып, өсімдік майымен себіңіз де, грильдің жоғарғы торына салыңыз.
4. 250 °C температурада 10 минут пісіріңіз.
5. Картопты аударып, тағы 10-15 минут пісіріңіз.

## **Лимонмен пісірілген шошқа еті**

**Ингредиенты:** шошқа еті, лимон, тұз, бұрыш, дәміне қарай дәмдеуіштер.

1. Етті жуыңыз, қағаз сүлгімен, тұзбен, бұрышпен сүртіңіз және дәміне қарай дәмдеуіштер қосыңыз.
2. Етті тығыз фольгаға салыңыз.
3. Лимонды жұқа тілімдерге кесіп, ет бөлігіне жайыңыз.
4. Етті лимон шырынын себіңіз де, маринадтауға 15 минут қалдырыңыз.
5. Фольганың шеттерін көтеріңіз. Грильге жоғарғы торға салыңыз.

- 180-200 °C температурада 30 минут пісіріңіз.
- Лимонды алып тастап, алтын қыртыс пайда болғанша 200 °C температурада тағы 10 минут пісіріңіз.

## Жеңде пісірілген тауық

**Ингредиенттері:** тауық еті (1 кг), аджика/сарымсақ кетчуп (120 г), тұз, бұрыш.

- Тауықты жуыңыз, бөліктерге кесіңіз, тұз, бұрыш және аджикада маринадтаңыз. Келесі күнге дейін тауықты тоңазытқышқа салыңыз.
- Тауық етін пісіру жеңіне салыңыз. Жеңді байлап, оны ауа грильінің төменгі торына салыңыз.
- 240 °C температурада 40-50 минут пісіріңіз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін аэрогриля қақпақты ашыңыз, ұқыпты тұрап жең жоғарыдан емес, сарай шырыны, және сот шешімі керек тауық етін табаққа.

## Ветчина мен ірімшік қабаттары

**Ингредиенттері:** ашытылған ашытқы қамыры (250 г), ветчина (2 тілім), ірімшік (2 тілім).

- Ашытылған ашытқы қамырының қабатын ерітіп, 4 тең бөлікке кесіңіз.
- Шетінен 1 см артқа шегініп, екі жағынан жиек бойымен кесіңіз.
- Ветчина кесектерін жартысына кесіп, қамыр алаңының ортасына салыңыз. Үстіне ірімшік кесектерін салыңыз.
- Қамырдың жолақтарын шетінен сумен майлаңыз және оларды толтыру жағына ораңыз.
- Тамақ пергаментінен грильдің жоғарғы және төменгі торларына сәйкес келетін бланкілер жасаңыз. Оларға қабаттарды жайып, сумен себіңіз және гриль торларына салыңыз.
- Қабықтарды 30-40 минутқа қалдырыңыз, содан кейін 150 °C температурада 20 минут пісіріңіз.
- Жоғарғы тордан қабаттарды алыңыз, төменгі тордағы қабаттарды 175 °C температурада тағы 20 минут пісіріңіз.

## Ыстық бутербродтар

**Ингредиенттері:** нан, ірімшік, шұжық, қызанақ.

- Нан кесектеріне қызанақ пен шұжықтың кесектерін салыңыз.
- Үстіне ірімшік кесектерін салыңыз.
- Бутербродтарды грильдің жоғарғы торына салыңыз, 10 минут 200 °C температурада пісіріңіз.

## Қуырылған көкөністер

**Ингредиенты:** сіз таңдаған көкөністер, сарымсақ, тұз, ұнтақталған қара бұрыш.

1. Көкөністерді жуып, аршыңыз.
2. Көкөністерді ыдысқа ұсақтап тураңыз, дәміне қарай 2-3 ас қасық өсімдік майы, сарымсақ, тұз және бұрыш қосыңыз.
3. Қақпақты жауып, мазмұнын жақсылап шайқаңыз.
4. Көкөністерді ауа айналымына орын қалдырып, жоғарғы торға жайыңыз. Сондай-ақ, тесілген контейнерді пайдалануға болады.
5. Температура реттегішін 180 °С-қа орнатыңыз және 30-45 минут пісіріңіз. Пісіру уақыты кесілген бөліктердің қалыңдығына және пісірілген көкөністердің жалпы массасына байланысты болады.

## Пісірілген картоп

**Ингредиенты:** орташа мөлшердегі бірнеше картоп (бір адамға 1 дана), май, сарымсақ, тұз, қара бұрыш.

1. Картопты жақсылап жуыңыз, көзіңізді кесіңіз. Картопты сүлгімен құрғатыңыз.
2. Картопты маймен аздап сүртіңіз.
3. Картопты фольгаға салыңыз, дәміне қарай сарымсақ, тұз және ұнтақталған бұрыш қосыңыз. Картопты фольгаға ораңыз.
4. Картопты грильдің жоғарғы торына немесе пісірілген еттің айналасына жайыңыз.
5. Температура реттегішін 190 °С-қа орнатыңыз және 45 минут пісіріңіз.
6. Картопты қаймақ пен пияз, үгітілген ірімшік немесе бекон тілімдерімен ұсыныңыз.

**Ескерту:** өзгерту үшін аздап соя тұздығын маймен араластырыңыз, бұл жағдайда ыдысқа сарымсақ қоспаңыз.

## Техникалық сипаттамалар

- Моделі: AGR-1400.
- Кернеуі: 220-240 В.
- Жиілігі: 50 Гц.
- Қуаты: 1400 Вт.
- Көлемі: 12 л.
- Тостағанның көлемін ұлғайтуға арналған сақина (17 л дейін).
- Мұзын еріту функциясы.
- Жинақтау: аэрогриль, жоғарғы тор, төменгі тор, қысқыштар, көлемін ұлғайтуға арналған сақина, пайдаланушы нұсқаулығы.
- Қолдану аясы: тұрмыстық.

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

- Құрылғы қандай да бір монтаждауды немесе тұрақты бекітуді талап етпейді.
- Құрылғыны өндірушінің және тұтынушының жылытылатын тұрғын-жайларында өндірушінің қаптамасында +5 °С бастап + 40 °С дейінгі температурада және 80 %-дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта сақтау керек. Тұрғын-жайларда тотығуды туындататын агрессивті қоспалар (қышқылдардың, сілтілерді бұлары) болмауы тиіс.
- Құрылғыны құрғақ ортада тасымалдау керек.
- Құрылғы мұқият күтім жасауды қажет етеді, оны шаңның, ластың, соққылардың, ылғалдың, оттың және т.б. әсерінен сақтаңыз.
- Құрылғы Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкес сатылуы тиіс.
- Бұл бұйымды кәдеге жарату қалдықтарды қайта өңдеу жөніндегі жергілікті нормалар мен ережелерге сәйкес жүзеге асырылуы тиіс. Бұл өнімнің дұрыс кәдеге жаратылуын қамтамасыз ете отырып. Сіз қалдықтардың бақылаусыз тасталуы нәтижесінде қоршаған ортаға және адам денсаулығына келтірілетін ықтималды зиянды болдырмауға және материалдық ресурстарды ұтымды пайдалануға көмектесесіз. Бұл өнімді қабылдау және жою пункттері 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:** Гуандун Цяокан Электрикал Эпплайнсис Ко., Лтд.  
Цзиньсян тас жолы №18, Саныцзяо, Чжуншань қ., Гуандун пров., Қытай.

**Импортер / юр.лицо, принимающее претензии в Казахстане:**  
ТОО «DNS KAZAKHSTAN», г. Нұр-Сұлтан, 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.

Қытайда жасалған.

Тауар Кеден Одағының техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келеді:

- КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электр-магниттік сәйкестілігі»;
- КО ТР 004/2011 «Төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы».

Тауар Еуразиялық экономикалық одақтың 037/2016 ЕАЭО ТР «Электр техникасы және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттардың қолданылуын шектеу туралы» техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келеді.

Бұйымның сыртқы түр-сипаты және оның сипаттамалары алдын ала хабардар етпестен өзгерістерге ұшырауы мүмкін.

Аспаптың жиынтықтамасы алдын ала хабардар етусіз өзгертіле алады.

**Интернеттегі мекенжайы:** [www.dexr.club](http://www.dexr.club)



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 құрастырымда ақаулар болмайтынына кепілдік береді. Кепілдік мерзімі бұйымды сатып алған сәттен бастап есептеледі және тек жаңа өнімдерге ғана қолданылады.

Кепілді қызмет көрсетуге пайдаланушы нұсқаулығының шарттарына сәйкес пайдаланылған бұйымның кепілдік мерзімі ішінде тұтынушының кінәсінен тыс істен шыққан элементтерін уәкілетті сервис орталықтарының аумағында 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/>

**Егер тауардың жиынтықтылығына кіретін төменде атап өтілген керек-жарақтарды ауыстыру үшін бұйымды бөлшектеу қажет болмаса, кепілдікті міндеттемелер және тегін сервистік қызмет көрсету мыналарға қолданылмайды:**

- ҚБП (Қашықтан басқару пультіне) арналған қуат элементтері (батареялар).
- Біріктіру кабельдері, антенналар және оларға ауыстырғыштар, құлаққаптар, микрофондар, «HANDS-FREE» құрылғылары; әр түрлі ақпарат тасығыштары, жиынтықта жеткізілетін программалық қамтым (ПҚ) және драйверлер (соның ішінде, бірақ аталғанмен шектелмей, бұйымның қатты магниттік дискілерінде жинақтағышқа алдын ала орнатылған ПҚ), сыртқы енгізу/шығару құрылғылары және манипуляторлар.
- Қаптар, сөмкелер, белдіктер, тасуға арналған баусымдар, монтаждау айла-бұйымдары, саймандар, бұйымға қоса берілген құжаттама.
- Шығыс материалдар және табиғи тозуға ұшырайтын бөлшектер.



## **Өндірушіге мынадай жағдайларда кепілдікті міндеттемелер жүктелмейді:**

- Кепілдік мерзімі өтіп кетті.
- Егер жеке (тұрмыстық, отбасылық) қажеттіліктерге арналған бұйым кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыру үшін, сондай-ақ оның тікелей арналуына сәйкес келмейтін өзге мақсаттарда пайдаланылса.
- Өндіруші бұйым иесі және/немесе үшінші тұлғалар бұйымды пайдалану кезінде пайдаланушы нұсқаулығының талаптарын бұзу салдарынан, бұйымды орнату және оған қызмет көрсету бойынша ұсынымдарды, бұйымды қосу (тиісті емес желілік кернеу бұйымның өзіне де, онымен түйіндес бұйымдарға әсер етуінің нәтижесінде де пайда болған қысқа тұйықталулар), сақтау және тасымалдау ережелерін сақтамау салдарынан шектен ықтимал материалдық, моралдық және өзге зиян үшін жауапкершілік көтермейді.
- Механикалық зақымданудың барлық жағдайлары: сынықтар, жарықтар, деформациялар, соққы іздері, майысқан жерлер және бұйымды пайдалану барысында болған т.б. зақымданулар.
- Түрлендірулерді, рұқсат етілмеген жөндеулерді осындай жұмыстарды жүргізуге уәкілетті емес адамдар жүргізген жағдайлар. Егер ақаулық конструкцияны немесе бұйымның схемасын өзгерту, Өндіруші қарастырмаған сыртқы құрылғыларды қосу, Қазақстан Республикасының заңнамасына сай сәйкестік сертификаты жоқ құрылғыны пайдалану салдарынан туындаған болса.
- Егер ақаулық тежеусіз күш әсерінен (табиғи апаттардан, өрттерден, су тасқындарынан, жер сілкіністерінен, тұрмыстық факторлардан және Өндірушіге байланысты емес өзге жағдайлардан), немесе Өндіруші болжай алмаған үшінші тұлғалардың әсерінен туындаған болса. Ақаулық бұйымның толық немесе ішінара істен шығуына әкелген бұйымның ішіне бөтен заттар, бөгде денелер, заттар, сұйықтықтар, жәндіктер немесе жануарлар түсуінен, жемір орталардың, жоғары ылғалдылықтың, жоғары температуралардың әсерінен туындаған болса.
- Бұйымды сәйкестендіру (сериялық нөмірі) болмаса немесе сәйкес келмесе. Егер зақымданулар (кемшіліктер) зиянды программалық қамтымның әсерінен; бұйымның программалық ресустарына қатынай алмауға әкеп соққан құпиясөздерді (кодтарды) орнатудан, ауыстырудан немесе жоюдан, ПҚ жеткізушісі оларды арылту/қалпына келтіру қызметін көрсетпейтіндіктен, ондай мүмкіндіктің болмауынан туындаған болса.
- Егер жұмыс ақаулықтары қуат бергіш, кабель желілерінің, телекоммуникациялық желілердің стандарттарына немесе техникалық регламенттеріне, радиосигнал қуатына сәйкес келмеуінен, оның ішінде жер бедерінің ерекшеліктерінен және басқа ұқсас сыртқы факторлардан, бұйымды желінің қамту шекарасында немесе аймағынан тыс пайдаланудан туындаған болса.
- Егер зақымданулар стандартты емес (түпнұсқа емес) және/немесе сапалы емес (зақымдалған) шығыс материалдарды, керек-жарақтарды, қосалқы бөлшектерді, қуат элементтерін, әртүрлі ақпарат тасығыштарын (оның ішінде CD, DVD дискілерін, жад карталарын, SIM карталарын, картридждерді) пайдаланудан туындаған болса.
- Егер кемшіліктер үйлесімді емес контентті (әуендер, графика, видео және басқа файлдар, Java қосымшалары және оларға ұқсас программалар) алу-дан, орнатудан және пайдаланудан туындаған болса.
- Осы бұйыммен түйіндес жұмыс істеп тұрған басқа жабдыққа келтірілген залалға.





[www.dexp.club](http://www.dexp.club)