

Пайдалану бойынша нұсқаулық

Нан пісіргіш
BRM-M619

DEXP

Мазмұны

Құрылғы мақсаты	4
Сақтық шаралары	4
Құрылғы схемасы.....	5
Басқару панелі	6
Бағдарламалар	6
Кешіктіріп бастау функциясы	6
Салмағы.....	7
Қыртыс түсі	7
Пайдалану	7
Нанды дайындау	7
Басқа бағдарламалар	9
Жыд функциясы	10
Қыздыру	10
Тазалау және күтім	10
Ықтимал проблемалар және олардың шешімі	11
Техникалық сипаттамалар.....	12
Жинақталым.....	12
Монтаждау, сақтау, тасымалдау (тасу), өткізу және кәдеге жарату ережелері мен шарттары.....	12
Қосымша ақпарат	13
Анықтамалық материалдар.....	14
Кеңестер.....	14
Ұсынылатын рецепттер және бағдарлама сипаттамасы	14

Құрметті сатып алушы!

Біздің өнімді таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз.

Біз Сізге сапалы, функционалды және жоғары талаптарға сәйкес әзірленген және жасалған өнімдер мен құрылғыларды ұсынуға қуаныштымыз. Пайдалануды бастамас бұрын, Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпаратты, сондай-ақ өнімді дұрыс пайдалану және оған күтім жасау бойынша ұсыныстарды қамтитын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Осы нұсқаулықтың сақталуына назар аударыңыз және оны өнімді одан әрі пайдалану кезінде анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.

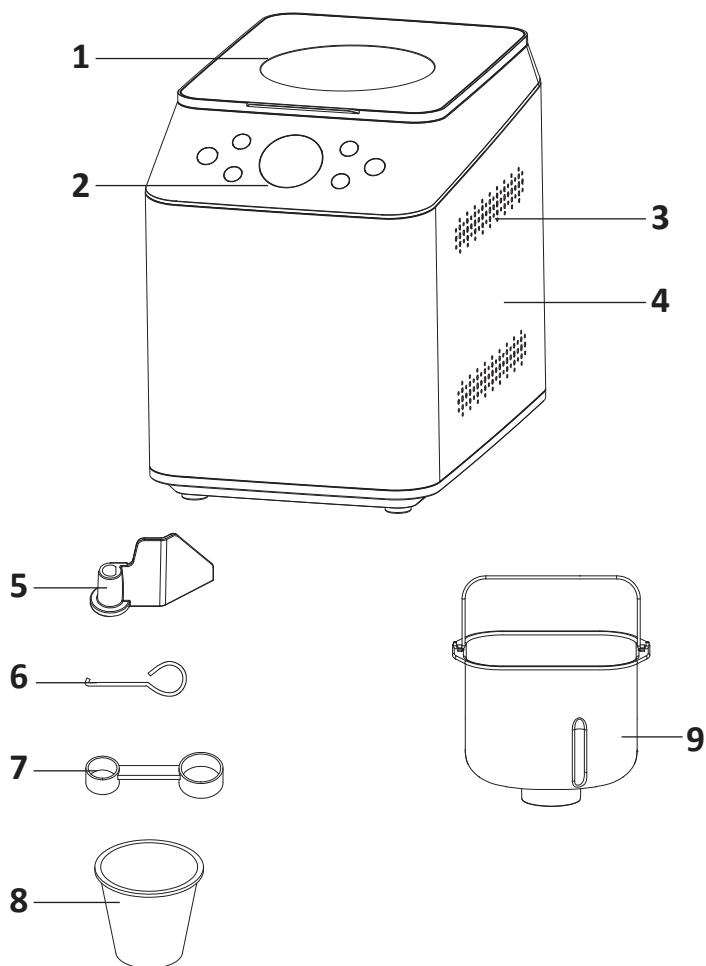
Құрылғы мақсаты

Нан пісіргіш — бұл қаплыпта нанды автоматтандырылған түрде жасауға арналған құрылғы.

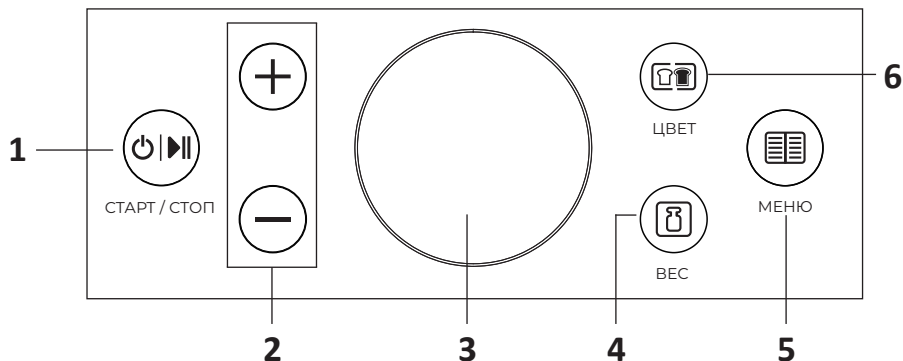
Сақтық шаралары

- Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны, қуат сымын немесе шанышқыны суға, сондай-ақ басқа сұйықтықтарға ұшыратпаңыз.
- Күйіп қалмас үшін ыстық бүйірлік панельдерге қол тигізбеңіз. Ыстық нанмен немесе пішінмен жұмыс істегенде пеш қолғаптарын немесе ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыға зақым келтірмеу үшін оны пісіруге арналған табаны орнатпай қоспаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде немесе бағдарлама аяқталғаннан кейін ыстық бұдың күйіп қалуын болдырмау үшін қақпақты ашқанда абай болыңыз.
- Бұл құрылғы бағдарламалық модуль, сыртқы таймер немесе қашықтан басқару пульті арқылы басқаруға арналмаған.
- Нан пісіргішті жылыту құралы ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының қозғалатын бөлшектерін ешқашан ұстамаңыз.
- Пайдалану аяқталғаннан кейін, сондай-ақ тазалау алдында нан пісіргішті электр желісінен ажыратып, суытыңыз.
- Құрылғыны ешқашан электр кабелінің артына тартпаңыз немесе алып жүрмеңіз. Кәбілдің есіктермен қысылмағанына немесе өткір жиектерге немесе бұрыштарға тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз. Кәбілді ыстық беттерден алыс ұстаңыз.
- Желдету үшін бос орын беріңіз: жоғарғы жағынан кемінде 20 см, артқы жағынан 10 см және бүйірлерінен кемінде 5 см.
- Құрылғы тегіс тұрақты бетке орнатылуы керек.
- Қуат сымы, штепсель немесе басқа бөліктер зақымдалса және көрінетін зақым табылса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Оларды анықтаған кезде дереу уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғы балалар мен физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар үшін, олардың қауіпсіздігіне жауапты басқа адамдар бақылайтын жағдайларды қоспағанда, пайдалануға арналмаған. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Құрылғы коммерциялық мақсатта пайдалануға арналмаған.

Құрылғы схемасы



Басқару панелі



1. «Старт/Стоп» батырмасы.
2. Кешіктіріп бастау уақытын параметрлеу батырмасы.
3. Дисплей.
4. Нан салмағын таңдау батырмасы.
5. Бағдарлама таңдау батырмасы.
6. Нан қыртысы түсін параметрлеу батырмасы.

Бағдарламалар

«Мәзір» батырмасын басқан кезде 20 бағдарламаның бірін таңдауға болады.

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. Классикалық нан. | 11. Ашытқысыз қамыр. |
| 2. Ашытқы. | 12. Ашытылған қамыр. |
| 3. Ашытылған нан. | 13. Джем. |
| 4. Француз наны. | 14. Пісіру. |
| 5. Дәнді нан. | 15. Йогурт. |
| 6. Жылдам нан. | 16. Глютенсіз нан. |
| 7. Қантсыз пісіру. | 17. Ферментация. |
| 8. Көп дәнді нан. | 18. Қуыру. |
| 9. Сүтті нан. | 19. Аспаз. |
| 10. Кекс. | 20. Мульти аспаз. |

Ескерту

Бағдарламаларға арналған рецепттермен сіз осы нұсқаулықтың «Анықтамалық материалдар» бөлімінде таныса аласыз.

Кешіктіріп бастау батырмасы

Егер сіз пісіру бағдарламасын кейінірек бастауды жоспарласаңыз, осы мүмкіндікті пайдаланыңыз.

- Қажетті бағдарламаны, қыртыстың қаншалықты сирек кездесетінін және салмағын таңдаңыз.

- «+» және «-» батырмаларын қажетті рет басу арқылы кешіктірілген басталу уақытын орнатыңыз. Кешіктірудің максималды уақыты — 15 сағат.
- Пісіруге қажетті уақыт белгіленген кейінге қалдыру уақытына кіреді. Бұл дегеніміз, белгіленген уақыттан кейін нан толығымен дайын болады.

Мысалы: қазір 20:30. Егер нан келесі күні таңғы 7:00-ге дайын болса, талап етілетін кейінге қалдыру уақыты 10 сағат 30 минутты құрайды. Қажетті бағдарламаны, қыртыстың қаншалықты сирек кездесетінін және нанның өлшемін таңдаңыз. Содан кейін «+» және «-» батырмаларын басу арқылы дисплейде 10:30 көрсетілгенше кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз.

Содан кейін «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз — кері санақ басталады және «:» дисплейде жыпылықтай бастайды. Сағат 7:00-ге дейін нан дайын болады. Егер сіз жылыту функциясын қолмен өшірмесеңіз, дайын нанның температурасы бір сағат ішінде автоматты түрде сақталады.

Ескерту: бұл функция тек 1-9, 12 және 16 бағдарламалар үшін қол жетімді.

Салмағы

Нанның қажетті салмағын таңдау үшін (750-1000-1250 г) «Салмақ» батырмасын қажетті рет басыңыз. Нанның салмағы нан пісіру уақытына тікелей әсер етеді.

Ескерту: 1-9 және 16 бағдарламалар үшін салмақты таңдау мүмкін емес.

Қыртыс түсі

Сіз нан қыртысының қаншалықты сирек кездесетінін таңдай аласыз. Үш параметр бар: ашық/алтын/қараңғы.

Дисплейде тиісті индикатор көрсетіледі.

Пайдалану

Нан пісіру

Нан пісіру циклі бірнеше кезеңде жүреді:

- кешіктірілген бастауды орнату (міндетті емес);
- қамырды илеу;
- үзіліс;
- қамырды қайта илеу;
- ашыту;
- пісіру;
- бағдарламаның соңы;
- жылыту.

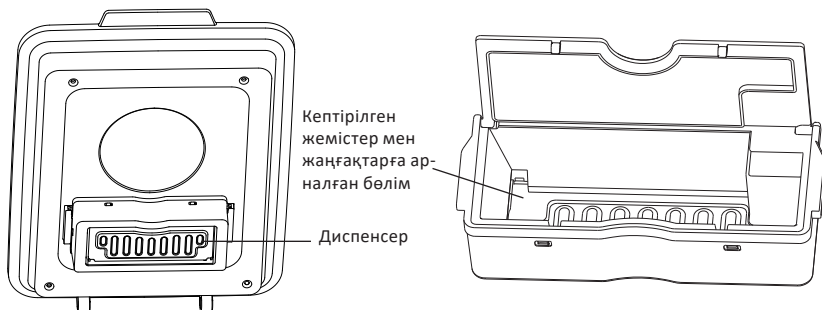
1. Пішінді нан пісіргіштен алыңыз да, оған илеу үшін саптаманы орнатыңыз.
2. Қамырға ингредиенттер қосыңыз. «Анықтамалық материалдар» бөлімінде ингредиенттердің ұсынылған тәртібін сақтаңыз.
3. Табаны ингредиенттермен бірге нан пісіргішке салыңыз. Пішінді бекіту үшін оны сағат тілімен бұраңыз.
4. Қуат сымын желіге қосыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал шығарады және дисплей жанады. Дисплейде әдепкі параметрлер көрсетіледі: пісіру уақыты, салмағы 1000 г, жұмсақ нан бағдарламасы, алтын түс.

5. «Мәзір» батырмасын басу арқылы қажетті режимді орнатыңыз. Нанның салмағы мен қыртысының түсін таңдаңыз.
6. Қажет болса, «+» және «-» батырмаларымен кешіктірілген басталу уақытын орнатыңыз.
7. Құрылғыны бастау үшін «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз. Бағдарлама аяқталғанға дейін кері санақ басталады. Егер кешіктірілген бастау қосулы болса, дисплей жыпылықтай бастайды және бағдарлама басталғанға дейін кері санақ басталады.
8. Іске қосылғаннан кейін құрылғы қамыр илей бастайды. Алғашқы 3 минут ішінде құрылғы аралықпен жұмыс істейді, содан кейін араластыру үздіксіз жүреді.
9. Кері санақ 0:00-ге жеткенде, бағдарлама аяқталып, нан дайын екендігі туралы сигнал шығады.
10. Бағдарлама аяқталғаннан кейін жылыту функциясы автоматты түрде қосылады. Жылытуды өшіру үшін «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз.
11. Тұтқаны тартып, нан пісіргіштен пішінді алыңыз. Күйіп қалмас үшін қолғаптарды қолданыңыз. Табаны табақтың үстіне ақырын еңкейтіп, нанды жайыңыз. Наннан илеу саптамасын жеткізу жинағындағы ілгекті пайдаланып шығарыңыз.и.

Қосымша ингредиенттерге арналған диспенсер

Қақпақтың ішкі жағында қосымша Ингредиенттерге арналған диспенсер бар (кептірілген жемістер, жаңғақтар, тұқымдар және басқалар). Рецепт бойынша қосымша ингредиенттерді толтырыңыз, олар қамырға қажетті уақытта автоматты түрде қосылады.

1. Диспенсерді жоғары сырғытыңыз, оны қақпақтан алыңыз және ашыңыз. Қосымша ингредиенттерді құйыңыз.
2. Диспенсерді жауып, қайта орнатыңыз. Диспенсердің қақпаққа мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.



Басқа бағдарламалар

Джемді дайындау

1. Апельсин, ананас, алма немесе құлпынай сияқты жемістерді осы нұсқаулықта ұсынылған мөлшерде дайындаңыз («Анықтамалық материалдарды» қараңыз).
2. Жемістерді қабығынан және өзегінен тазалаңыз, оларды шамамен 3 см кішкене бөліктерге кесіңіз және блендермен ұсақтаңыз.
3. Ұсақталған жемістер мен қалған ингредиенттерді қалыпқа салыңыз.
4. «Мәзір» батырмасын басып, «Джем» бағдарламасын таңдаңыз (13), әдепкі уақыт — 1 сағат 5 минут. Бұл бағдарлама үшін қыртыстың салмағы мен түс параметрлері қол жетімді емес.
5. Пісіру аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады. Пішіннің тұтқасын ұстаңыз және кептелісті алдын ала дайындалған ыдысқа мұқият салыңыз.

Назар аударыңыз! Сақ болыңыз, джем өте ыстық. Күйіп қалмас үшін қолғаптарды қолданыңыз.

Ескерту: ингредиенттердің ұсынылған пропорцияларын «Анықтамалық материалдар» бөлімінен қараңыз.

Қамырды дайындау және пісіру

Сіз әр түрлі ингредиенттермен тәжірибе жасай аласыз және «ашытқысыз қамыр» (11) немесе «ашытқы қамыры» (12) бағдарламаларын қолдана отырып, кез-келген қамырды өз қалауыңыз бойынша илей аласыз.

Пісіру бағдарламасы (14) тек қамырды пісіру үшін қолданылады.

Бағдарламаның әдепкі уақыты — 10 минут, параметр 10 минуттан 1 сағат 10 минутқа дейін қол жетімді.

Арнайы бағдарламалар

Құрылғы «Аспаз» (19) және «Мульти аспаз» (20) сияқты арнайы бағдарламаларды орнатуды және сақтауды қамтамасыз етеді. «Анықтамалық материалдар» бөлімінде сіз осы бағдарламалардың параметрлерімен толығырақ таныса аласыз.

«Аспаз» (19): бағдарламаны таңдаңыз. Содан кейін бағдарламаның қажетті қадмдарын реттеу үшін «Салмақ» батырмасын басыңыз. Уақытты реттеу үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз..

Бағдарлама температураны, қыртыстың түсін және нанның салмағын реттеуді қолдамайды. Бағдарламаны келесі рет қолданған кезде құрылғы бұрын орнатылған уақыт параметрлерін есте сақтайды.

«Мульти аспаз» (20): бағдарламаны таңдаңыз. Уақытты реттеу үшін «Салмақ» батырмасын, содан кейін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз. Температураны реттеу үшін түс батырамасын, содан кейін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз. Бағдарлама қыртыстың түсі мен нанның салмағын реттеуді қолдамайды. Бағдарламаны келесі рет қолданған кезде құрылғы бұрын орнатылған температура мен уақыт параметрлерін есте сақтайды.

Йогурт дайындау

«Мәзір» батырмасын басып, «Йогурт» бағдарламасын таңдаңыз (15).

Әдепкі пісіру уақыты-8 сағат, 5-тен 13 сағатқа дейін қол жетімді.

Ескерту: ингредиенттердің ұсынылған пропорцияларын «Анықтамалық материалдар» бөлімінен қараңыз.

Ферментация

«Мәзір» батырмасын басып, «Ферментация» бағдарламасын таңдаңыз (17).

Бұл бағдарлама тек ашыту және ашытқы жасау үшін қолданылады.

Әдепкі уақыт — 30 минут. 10 минуттан 4 сағатқа дейін реттеуге болады.

Қуыру

«Мәзір» батырмасын басып, «Қуыру» бағдарламасын таңдаңыз (18).

Бұл функция жаңғақтарды қамырға қоспас бұрын қуыруға арналған. Әдепкі уақыт — 30 минут. 1 минуттан 2 сағатқа дейін реттеуге болады.

Жад функциясы

Электр қуаты қысқа мерзімді ажыратылған жағдайда құрылғыда ағымдағы бағдарламаның параметрлерін 15 минут бойы сақтау көзделген.

Электр қуатын қайта қосқаннан кейін нан пісіруші таңдалған бағдарламаны электр желісіндегі ақау сәтінен бастап жалғастырады.

Егер тамақ 15 минуттан артық болмаса, нан пісіруші жұмысын жалғастыра алмайды және бағдарламаны қайта бастау керек.

Қыздыру

Пісіру аяқталғаннан кейін жаңа піскен нанды жылы ұстау үшін құрылғы автоматты түрде жылытуды бастайды. Қыздыру кезінде дисплейде «:» белгісі жыпылықтайды.

Функция 1 сағат бойы белсенді болады. Содан кейін сигнал шығады және қыздыру өшеді.

Сіз жылуды өзіңіз өшіре аласыз. «Старт/Стоп» батырмасын басып, дыбыстық сигнал шыққанша оны 2 секунд ұстап тұрыңыз.

Тазалау және күтім

1. Тазалау алдында құрылғыны розеткадан ажыратып, суытыңыз.
2. Жұмсақ шүберекті аздап сабынды сумен сулаңыз және құрылғыны сүртіңіз, содан кейін оны құрғақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз.
3. Тазалау үшін бензин, алкоголь немесе басқа қатты сұйықтықтар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз.
4. Әр қолданғаннан кейін барлық керек-жарақтарды тазалаңыз.
5. Егер араластырғыш саптама қалыпқа жабысып қалса, қалыпқа аздап су құйып, біраз уақытқа қалдырыңыз, содан кейін әрекетті қайталаңыз.
6. Егер құрылғы ұзақ уақыт бойы қолданылмаса, барлық керек-жарақтарды тазалап, кептіріп, қалыпқа келтіру керек.

Ықтимал проблемалар және олардың шешімі

Проблема	Себебі	Шешімі
Құрылғы ингредиенттерді араластырмайды және жұмыс істемейді	Қуат жоқ	Құрылғының электр желісіне қосылғанын және желіде кернеу бар екенін тексеріңіз
	Кешіктірілген бастау функциясы іске қосылды	Пісіру белгіленген уақытта басталады
	Құрылғының бөлшектері зақымдалған	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Ерекше дыбыс	Пішін мен құрылғы арасында үгінділер немесе басқа қатты заттар	Үгінділерді алып тастап пішінді қайтадан салыңыз
	Қалып дұрыс орнатылмаған	Қалыпты дұрыс орнатыңыз
Ерекше иіс	Қуат сымы қызған	Қуат сымын жылу көздерінен алыс ұстаңыз
	Қыздыру элементі ластанған	Қыздыру элементінен кірді кетіріңіз
Дисплейде «LLL» коды	Құрылғының ішіндегі температура рұқсат етілген деңгейден төмен	Құрылғыны -10-дан 40 °C-қа дейінгі температурада қолданыңыз
Дисплейде «NNN» коды	Құрылғының ішіндегі температура рұқсат етілген деңгейден асып түсті	Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, пісірме табақты алыңыз және оны суытыңыз. Содан кейін құрылғыны электр желісіне қосып процесті қайтадан бастаңыз
Дисплейде «ЕЕ0» және «ЕЕ1» коды	Сенсор ақаулығы	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Нан пісірілмеген	Сәйкес емес бағдарлама таңдалды	Дұрыс бағдарламаны таңдаңыз
	Ингредиенттердің дұрыс емес пропорциялары	«Анықтамалық материал» бөліміндегі бағдарламалардың рецепт кестесін қараңыз

Техникалық сипаттамалар

- Үлгісі: BRM-M619.
- Сауда белгісі: DEXP.
- Қуат параметрлері: 220 В ~ 50–60 Гц.
- Қуаты: 710 Вт.
- Корпус материалы: металл.
- Таза салмағы: 6,6 кг.
- Құрылғы өлшемдері (Е × Б × Т): 24 × 35 × 32 см.
- Электр тогының соғуынан қорғау класы: I.

Жинақталым

- Құрылғы.
- Нан илеуге және пісіруге арналған қалып.
- Араластыруға арналған саптама.
- Өлшегіш стақан.
- Өлшегіш қасық.
- Саптаманы шешуге арналған ілмек.
- Пайдалану бойынша нұсқаулық.

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

- Құрылғы қандай да болмасын монтаждауды немесе бекітуді талап етпейді.
- Құрылғыны қаптамада, өндірушінің және тұтынушының жылытылатын үй-жайларында ауаның 5 және 40 °С аралығындағы температурада және ауаның 80%-дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылығында сақтау керек. Үй-жайда жемірілуді тудыратын жегі қоспалар (қышқылдардың, сілтілердің булары) болмауы тиіс.
- Құрылғының тасымалдануы құрғақ ортада жүзеге асырылуы тиіс.
- Құрылғы ұқыпты өңдеуді талап етеді, оны шаң, кір, соққы, ылғал, от және т.б. әсерінен қорғаңыз.
- Құрылғыны сату жергілікті заңнамасына сәйкес жүргізілуі керек.
- 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 көмектесісіз. Бұл бұйымды қабылдау және жою бекеттері туралы қосымша ақпаратты жергілікті муниципалды органдардан немесе тұрмыстық қалдықтарды шығаратын кәсіпорыннан алуға болады.
- Құрылғының ақаулығы анықталған жағдайда, тез арада авторландырылған сервистік орталыққа хабарласу немесе құрылғыны кәдеге жарату керек.

Қосымша ақпарат

Өндіруші: ЦЗЯНМЫНЬ КАНБАЙШИ ЭЛЕКТРИКАЛ ЭППЛАЙЕНСИЗ КО., ЛТД.
4 ғим., Юнда И №9 тас жолы, Пэнцзян аймағы, Цзянмынь қ., Гуандун пров.,
Қытай.

Manufacturer: JIANGMEN KANGBAISHI ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD.
Building 4, No.9 Yongda Yi Road, Pengjiang Area, Jiangmen City, Guangdong, China.
Сделано в Китае.

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.

Өнім сапасын жақсарту үшін техникалық сипаттамалар, өнім туралы ақпарат және оның сыртқы түрі пайдаланушыға ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



Товар изготовлен (мм.гггг) / Тауар жасалған күні (аа.жжжж): _____ V.1

Анықтамалық материалдар

Кеңестер

- Рецептке қарамастан, мейіз, жаңғақтар, тұқымдар және т.б. сияқты қосымша ингредиенттерді қосуға болады.
- Сіз сары майды кез келген басқа маймен алмастыра аласыз. Сары майды қамырға қоспас бұрын еріту керек.
- Ұн мен судың арақатынасына, сондай-ақ илеу кезінде қамырдың күйіне назар аударыңыз.
 - Егер қамыр серпімді болмаса және пішіннің түбінде ұн жиналса — су жеткіліксіз. Қамырдағы су жеткілікті болғанша 5 минут сайын 1 рет ас қасық су қосыңыз.
 - Егер қамыр тым сұйық және жабысқақ болса — су тым көп болса, ұн қосу керек.
 - Егер қамыр илеу процесінде дөңгелектенсе, онда ұн мен судың арақатынасы дұрыс.
- Қамырды дайындамас бұрын, ең жақсы нәтиже алу үшін ашытқының белсендірілуін тексеріңіз. Бір кесе жарты кесе жылы су құйыңыз (шамамен 40-50 °C), бір шай қасық қант пен екі шай қасық құрғақ ашытқыны құйыңыз. Араластырыңыз және жылы жерде 10 минутқа қалдырыңыз. Егер ашытқы көлемі 2 есе көтерілсе, онда олар нан пісіруге жарамды.
- Егер сіз ұзақ уақытқа кешіктіруді қоссаңыз, тез бұзылатын ингредиенттерді (мысалы, жұмыртқа) қалыпқа салмаңыз. Бұзылған тағамдар дайын нанға теріс әсер етуі мүмкін, сонымен қатар Сіздің денсаулығыңызға қауіп төндіруі мүмкін.

Ұсынылатын рецепттер және бағдарлама сипаттамасы

Классикалық нан

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	750 г	1000 г	1250 г
1	Жылы су	230 мл	310 мл	420 мл
2	Сары май	2 ас қ.	3 ас қ.	3 ас қ.
3	Тұз	1/2 ш. қ.	1/2 ш. қ.	1 ш. қ.
4	Қант	2 ас қ.	3 ас қ.	3 ас қ.
5	Бидай ұны	400 г	510 г	680 г
6	Құрғақ ашытқы	1 ш. қ.	1 ш. қ.	1 ш. қ.

Ашытқы

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	750 г	1000 г	1250 г
1	Жылы су	230 мл	310 мл	420 мл
2	Сары май	2 ас қ.	4 ас қ.	4 ас қ.
3	Тұз	1/2 ш. қ.	1/2 ш. қ.	1 ш. қ.
4	Қант	4 ас қ.	6 ас қ.	8 ас қ.

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	750 г	1000 г	1250 г
5	Бидай ұны	400 г	510 г	680 г
6	Құрғақ ашытқы	1 ш. қ.	1 ш. қ.	1 + 1/3 ш. қ.

Ашытылған нан

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	750 г	1000 г	1250 г
1	Жылы су	230 мл	310 мл	420 мл
2	Сары май	1 ас қ.	2 ас қ.	3 ас қ.
3	Тұз	1/2 ш. қ.	1 ш. қ.	1 ш. қ.
4	Қант	2 ас қ.	3 ас қ.	4 ас қ.
5	Бидай ұны	400 г	510 г	680 г
6	Құрғақ ашытқы	1/3 ш. қ.	1/3 ш. қ.	1/3 ш. қ.

Француз наны

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	750 г	1000 г	1250 г
1	Жылы су	230 мл	310 мл	420 мл
2	Сары май	2 ас қ.	3 ас қ.	4 ас қ.
3	Тұз	1/2 ш. қ.	1 ш. қ.	1 + 1/2 ш. қ.
5	Бидай ұны	400 г	510 г	680 г
6	Құрғақ ашытқы	1ш. қ.	1 ш. қ.	1 ш. қ.

Дәнді нан

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	750 г	1000 г	1250 г
1	Жылы су	230 мл	310 мл	420 мл
2	Сары май	2 ас қ.	3 ас қ.	4 ас қ.
3	Тұз	1 ш. қ.	1 ш. қ.	1 + 1/2 ш. қ.
4	Қант	3 ст. л.	4 ст. л.	5 ст. л.
5	Дәнді ұн	300 г	350 г	750 г
6	Бидай ұны	100 г	150 г	230 г
7	Құрғақ ашытқы	1 ш. қ.	1 ш. қ.	1 + 1/4 ш. қ.

Жылдам нан

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	750 г	1000 г	1250 г
1	Жылы су	230 мл	310 мл	420 мл
2	Сары май	2 ас қ.	3 ас қ.	4ас қ.
3	Тұз	1 ш. қ.	1 ш. қ.	1 ш. қ.
4	Қант	2 ас қ.	3 ас қ.	4 ас қ.
5	Бидай ұны	400 г	510 г	680 г
6	Құрғақ ашытқы	2 ш. қ.	3 ш. қ.	3 ш. қ.

Қантсыз пісіру

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	750 г	1000 г	1250 г
1	Жылы су	230 мл	310 мл	420 мл
2	Сары май	2 ас қ.	3 ас қ.	4 ас қ.
3	Тұз	ш. қ.	1 ш. қ.	1 + 1/2 ш. қ.
4	Ксилит	4 ас қ.	6 ас қ.	8 ас қ.
5	Бидай ұны	400 г	510 г	680 г
6	Құрғақ ашытқы	1 ш. қ.	1 ш. қ.	1 ш. қ.

Көп дәнді нан

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	750 г	1000 г	1250 г
1	Жылы су	230 мл	310 мл	420 мл
2	Сары май	2 ас қ.	3 ас қ.	4 ас қ.
3	Тұз	1/2 ш. қ.	1 ш. қ.	1 + 1/2 ш. қ.
4	Қант	2 ш. қ.	3 ш. қ.	4 ш. қ.
5	Сұлы жармасы	75 г	100 г	150 г
6	Тұтас бидай ұны	75 г	100 г	150 г
7	Бидай ұны	250 г	300 г	380 г
8	Құрғақ ашытқы	1 ш. қ.	1 + 1/4 ш. қ.	1 + 1/2 ш. қ..

Сүтті нан

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	750 г	1000 г	1250 г
1	Сүт	240 мл	310 мл	420 мл
2	Сары май	2 ас қ.	3 ас қ.	4 ас қ.
3	Қант	1 ас қ.	2 ас қ.	3 ас қ.
4	Бидай ұны	400 г	500 г	660 г
5	Құрғақ ашытқы	1 ш. қ.	1 + 1/4 ш. қ.	1 + 1/2 ш. қ.

Кекс

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	1000 г-ға саны
1	Сары май	100 г
2	Тұз	1 ш. қ.
3	Қант	150 г
4	Бидай ұны	380 г
5	Жұмыртқа	4 дана
6	Қопартқыш	10 г
7	Сода	12 г

Ашытқысыз қамыр

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	Саны
1	Су	310 мл
2	Өсімдік майы	2 ас қ.
3	Тұз	1 + 1/3 ш. қ.
4	Қант	1 ас қ.
5	Бидай ұны	510 г

Ашытқылы қамыр

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	Саны
1	Жылы су	310 мл
2	Өсімдік майы	2 ас қ.
3	Тұз	1 + 1/2 ш. қ.
4	Қант	1 ас қ.
5	Бидай ұны	510 г
6	Құрғақ ашытқы	1 + 1/2 ш. қ.

Джем

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	Саны
1	Жеміс-жидектер	600 г
2	Қант	300 г
3	Желатин немесе крах-мал	50 г

Йогурт

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	Саны
1	Сүт	350 мл
2	Йогурт	50 мл
3	Қант	3 ас қ.

Глютенсіз нан

Жүктеу тәртібі	Ингредиенттер	1000 г	1250 г
1	Жылы су	310 мл	420 мл
2	Сары май	3 ас қ.	4 ас қ.
3	Тұз	1 ш. қ.	1 + 1/2 ш. қ.
4	Қант	3 ас қ.	4 ас қ.
5	Жүгері ұны	150 г	200 г
6	Глютенсіз ұн	360 г	480 г
7	Құрғақ ашытқы	1 ш. қ.	1 + 1/3 ш. қ.

Аспаз

Кезең	Әдепкі уақыт	Мин. уақыт	Макс. уақыт	Индикация	Сипаттама
Илеу	5 мин	0 мин	14 мин	Илеу индикаторы жыпылықтайды	Алғашқы 2 минут ингредиенттерді баяу илеңіз, содан кейін үздіксіз араластырыңыз
Үзіліс	1 мин	0 мин	10 мин	Жоқ	
Қайта илеу	20 мин	0 мин	30 мин	Илеу шамы жанып тұр	Үздіксіз илеу. Кезең аяқталғанға дейін 5 минут бұрын диспенсерден қосымша ингредиенттер автоматты түрде қосылады
Ашыту	45 мин	0 мин	120 мин	Ашыту шамы жанып тұр	30 °C температурада ашыту процесі
Тотығу	1 мин	0 мин	5 мин	Жоқ	Ұзақ араластыру
Қайта ашыту	55 мин	0 мин	90 мин	Ашыту шамы жанып тұр	30 °C температурада ашыту процесі
Пісіру	30 мин	5 мин	60 мин	Пісіру шамы жанып тұр	120 °C температурада пісіру
Қыздыру	60 мин	0 мин	120 мин	Қыздыру шамы жанып тұр	50 °C температурада қыздыру

Мульти аспаз

Кезең	Әдепкі уақыт	Мин. уақыт	Макс. уақыт	Индикация	Сипаттама
Илеу	5 мин	0 мин	14 мин	Илеу индикаторы жыпылықтайды	Алғашқы 2 минут ингредиенттерді баяу илеңіз, содан кейін үздіксіз араластырыңыз
Үзіліс	1 мин	0 мин	10 мин	Жоқ	
Қайта илеу	20 мин	0 мин	30 мин	Илеу шамы жанып тұр	Үздіксіз илеу. Кезең аяқталғанға дейін 5 минут бұрын диспенсерден қосымша ингредиенттер автоматты түрде қосылады
Ашыту	45 мин	0 мин	120 мин	Ашыту шамы жанып тұр	25-35 °C температурада ашыту процесі
Тотығу	1 мин	0 мин	5 мин	Жоқ	Ұзақ араластыру
Қайта ашыту	55 мин	0 мин	90 мин	Ашыту шамы жанып тұр	25-35 °C температурада ашыту процесі
Пісіру	30 мин	5 мин	60 мин	Пісіру шамы жанып тұр	50-120 °C температурада пісіру
Қыздыру	60 мин	0 мин	120 мин	Қыздыру шамы жанып тұр	50 °C температурада қыздыру

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Кепілдік талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Өндіруші кепілдік мерзімі ішінде құрылғының үздіксіз жұмыс істеуіне, сондай-ақ материалдар мен жинақтарда ақаулардың болмауына кепілдік береді. Кепілдік мерзімі бұйымды сатып алған сәттен бастап есептеледі және тек жаңа өнімдерге қолданылады. Кепілдік қызмет көрсету пайдаланушының басшылығына сәйкес бұйымды пайдалану шартымен кепілдік мерзімі ішінде тұтынушының кінәсіз істен шыққан элементтерді тегін жөндеу немесе ауыстыруды қамтиды. Элементтерді жөндеу немесе ауыстыру уәкілетті сервис орталықтарының аумағында жүргізіледі.

Кепілдік мерзімі: 12 ай.
Пайдалану мерзімі: 24 ай.

Сервистік орталықтардың өзекті тізімі келесі мекенжай бойынша:
<https://www.dns-shop.kz/service-center/>

Кепілдік міндеттемелері және тегін сервистік қызмет көрсету, егер оларды ауыстыру бұйымды бөлшектеуге байланысты болмаса, тауар жиынтығына кіретін төменде көрсетілген керек-жарақтарға қолданылмайды:

- ҚБП (қашықтан басқару пульті) үшін қуат элементтері (батареялар).
- Қосқыш кәбілдер, антенналар және оларға арналған адаптерлер, құлаққаптар, микрофондар, «HANDS-FREE» құрылғылары; әртүрлі типтегі ақпарат тасымалдағыштар, бағдарламалық қамтамасыз ету (БҚ) және жиынтықта жеткізілетін драйверлер (өнімнің қатты магниттік дискілеріндегі дискіге алдын ала орнатылған бағдарламалық жасақтаманы қоса алғанда, бірақ онымен шектелмейді), сыртқы енгізу-шығару құрылғылары және манипуляторлар.
- Қаптар, сөмкелер, белдіктер, алып жүруге арналған сымдар, монтаждау құралдары, құралдар, бұйымға қоса берілетін құжаттама.
- Табиғи тозуға ұшырайтын шығын материалдары мен бөлшектер.



Өндіруші келесі жағдайларда кепілдік міндеттемелерін орындамайды:

- Кепілдік мерзімі аяқталды.
- Егер жеке (тұрмыстық, отбасылық) қажеттіліктерге арналған бұйым кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыру үшін, сондай-ақ оның тікелей мақсатына сәйкес келмейтін өзге де мақсаттарда пайдаланылса.
- Өндіруші өнім иесінің және/немесе үшінші тұлғалардың пайдалану кезінде пайдаланушы басшылығының талаптарын бұзуы, өнімді орнату және оған қызмет көрсету жөніндегі ұсынымдарды, қосылу ережелерін сақтамауы салдарынан болуы мүмкін материалдық, моральдық және өзге де зиян үшін жауап бермейді (сәйкес келмейтін желілік кернеудің әсерінен туындайтын қысқа тұйықталулар, өнімнің өзіне де, сол сияқты онымен ұштасқан бұйымдарға), бұйымды сақтау және тасымалдау.
- Механикалық зақымданудың барлық жағдайлары: чиптер, жарықтар, деформациялар, соққылардың іздері, ойықтар, кептелістер және т.б., өнімді пайдалану кезінде алынған.
- Мұндай жұмыстарды жүргізуге уәкілеттік берілмеген адамдардың үшінші тарап модификациясының, рұқсатсыз жөндеуінің іздері бар. Егер ақау бұйымның конструкциясын немесе схемасын өзгертуден, өндіруші көздемеген сыртқы құрылғыларды қосудан, жергілікті заңнамаға сәйкес сәйкестік сертификаты жоқ құрылғыны пайдаланудан туындаса.
- Егер өнімнің ақауы еңсерілмейтін күштің әсерінен (табиғи элементтер, өртер, су тасқыны, жер сілкінісі, тұрмыстық факторлар және өндірушіге тәуелді емес басқа жағдайлар) немесе өндіруші болжай алмайтын үшінші тұлғалардың әрекеттерінен туындаса.
- Ақау бұйымның ішіне бөгде заттардың, бөгде заттардың, заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің немесе жануарлардың түсуінен, агрессивті ортаның әсерінен, жоғары ылғалдылықтан, жоғары температурадан туындайды, бұл өнімнің толық немесе ішінара істен шығуына әкелді.
- Өнімнің сәйкестендірілуі жоқ немесе сәйкес келмейді (сериялық нөмір). Егер бүлінулер (кемшіліктер) зиянды бағдарламалық қамтамасыз етудің әсерінен туындаса; өнімнің бағдарламалық ресурстарына қолжетімділіктің болмауына әкеп соққан парольдерді (кодтарды) орнату, ауыстыру немесе жою, оларды қалпына келтіру/қалпына келтіру мүмкіндігінсіз, БҚ өнім берушінің осы қызметті ұсынбауына байланысты.
- Егер жұмыс ақаулары қоректендіру, кәбілдік, телекоммуникациялық желілердің стандарттарына немесе техникалық регламенттеріне, радиосигнал қуатына, оның ішінде рельефтің ерекшеліктеріне және басқа да ұқсас сыртқы факторларға, өнімді шекарада немесе желінің қолданылу аймағынан тыс пайдалануға байланысты сәйкес келмеуінен туындаса.
- Егер зақым стандарттарды емес (түпнұсқа емес) және/немесе сапасыз (бүлінген) шығын материалдарын, керек-жарақтарды, қосалқы бөлшектерді, қуат көздерін, әр түрлі ақпарат құралдарын (соның ішінде CD, DVD дискілері, жад карталары, SIM карталары, картридждер) пайдаланудан туындаса.
- Егер кемшіліктер сәйкес келмейтін мазмұнды (әуендер, графика, бейнелер және басқа файлдар, Java қосымшалары және сол сияқты бағдарламалар) алу, орнату және пайдаланудан туындаса.
- Осы бұйыммен ұштастыра отырып жұмыс істейтін басқа жабдыққа келтірілген залалға.



