

reoka

Пайдалану
бойынша нұсқаулық

GRILL

RKG-D223

Мазмұны

Құрылғы мақсаты.....	5
Сақтық шаралары.....	5
Құрылғы схемасы.....	6
Пайдалану.....	7
Қуыру панельдерін орнату және алу.....	7
Ережені тандау.....	7
Бірінші қолданар алдында.....	7
Басқару тақтасы.....	8
Жұмысты бастау.....	9
Қолмен орнату.....	9
Автоматты пісіру бағдарламалары.....	10
Стейк дайындау.....	11
Жұмысты аяқтау.....	12
Тазалау және күтім.....	12
Ықтимал мәселелер және олардың шешімдері.....	13
Қате кодтары.....	13
Техникалық сипаттамалары.....	15
Жинақталым.....	15
Монтаждау, сақтау, тасымалдау (тасу), өткізу және кәдеге жарату ережелері мен шарттары.....	15
Қосымша ақпарат.....	16

Құрметті сатып алушы

Сеніміңіз үшін рахмет.

REOKA өз өнімдерінің сапасы мен ерекше стиліне үлкен мән береді. Біз сізге жоғары функционалдылық пен дизайн стандарттарына сәйкес әзірленген және жасалған бұйымдарды ұсынуға қуаныштымыз. Құрылғыны іске қоспас бұрын, сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпаратты қамтитын және құрылғыны дұрыс пайдалану және күту бойынша ұсыныстарды қамтитын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Ас үй мен үйге арналған REOKA құрылғылармен әр күн жақсы болады.

Сізге қамқорлықпен, REOKA

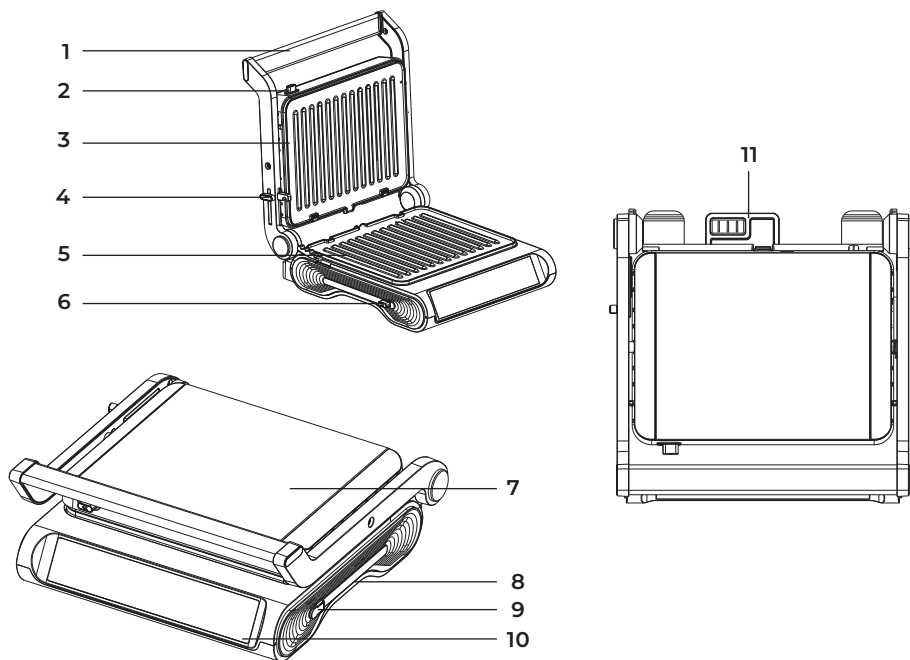
Құрылғы мақсаты

Гриль тағамдарды шоқта пісіруге арналған.

Сақтық шаралары

- Құрылғыны қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны әрі қарай өңдеу үшін сақтаңыз.
- Егер көрінетін зақым анықталса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Оны дереу желіден ажыратып, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Өндіруші ұсынбаған керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- Құрылғыны үй-жайлардан тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеу жергілікті электр желісінің кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Грильді желіге қосу үшін адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны ылғал, жылу және ашық жалын көздерінен алыс, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, осылайша розеткаға қол жеткізу әрқашан бос болады.
- Қуат сымының үстелден ілінуіне, сондай-ақ оның ас үй жиһазының ыстық беттерімен немесе өткір жиектерімен жанасуына жол бермеңіз.
- Токқа түсіп қалмас үшін желіге қосылған құрылғыға, соның ішінде қуат сымы мен штепсельдік ашасына дымқыл қолыңызды тигізбеңіз.
- Күйіп қалмас үшін құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ыстық беттерге қол тигізбеңіз.
- Бір уақытта тым көп тамақ пісірмеңіз.
- Егер пайдалану кезінде грильден қара түтін шықса, ашаны розеткадан алыңыз, грильді суытыңыз және уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Күйіп қалмас үшін, жұмыс беттері арасындағы саңылаулардан будың шығуынан сақ болыңыз, қолыңызды көтермеңіз немесе дененің басқа ашық жерлерін жұмыс беттерінің шетіне жақын орналастырмаңыз.
- Егер құрылғы ұзақ уақыт бойы пайдаланылмаса, оны электр желіден ажыратыңыз.
- Құрылғыны желіден ажыратқан кезде сымды тартпаңыз, ашаны қолыңызбен ұстаңыз.
- Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз. Бұл құрылғыда пайдаланушы қызмет көрсететін элементтер жоқ. Қызмет көрсету мен жөндеуді тек уәкілетті қызмет көрсету орталығының білікті мамандары жүргізуі керек.
- 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.
- Бұл құрылғы коммерциялық мақсатта пайдалануға арналмаған.

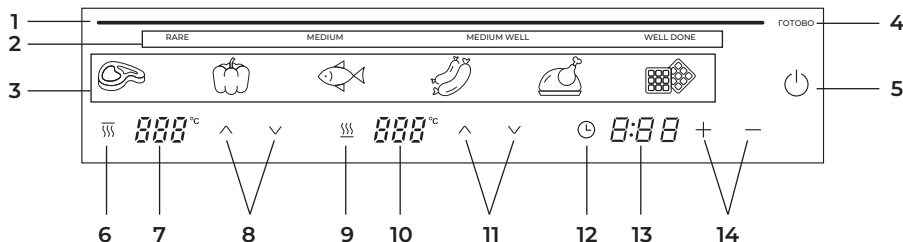
Құрылғы схемасы



1. Гриль тұтқасы.
2. Жоғарғы қуыру тақтасының құлпын ашу батырмасы.
3. Жоғарғы қуыру тақтасы.
4. Қалып қосқышы (құрылғыны 180° кеңейту үшін).
5. Төменгі қуыру тақтасы.
6. Төменгі қуыру тақтасының құлпын ашу батырмасы.
7. Қақпақ.
8. Термоөлшеуіш сенсорын қосуға арналған розетка.
9. Термоөлшеуішті сақтауға арналған бөлім.
10. Басқару тақтасы.
11. Май мен шырын жинауға арналған науа.

Пайдалану

Басқару тақтасы



1. Дайындық шкаласы.
2. Стейк/вафлидің дайындық дәрежесі.
3. Автоматты пісіру бағдарламаларын таңдау батырмалары.
4. Дайындық индикаторы.
5. Қуат батырмасы.
6. Жоғарғы қуыру панелінің индикаторы.
7. Жоғарғы қуыру панелінің температурасы.
8. Жоғарғы қуыру панелінің температурасын реттеу батырмалары.
9. Төменгі қуыру панелінің индикаторы.
10. Төменгі қуыру панелінің температурасы.
11. Төменгі қуыру панелінің температурасын реттеу батырмалары.
12. Пісіру уақытының индикаторы.
13. Пісіру уақыты.
14. Пісіру уақытын реттеу батырмалары.

Басқару тақтасының индикаторы

- Пісіру басталғаннан кейін, 5 минуттық әрекетсіздіктен кейін дисплей сөніп, күту режиміне өтеді, ал қуат батырмасы жыпылықтай бастайды.
- Егер сіз пісіру уақытын орнатпаған болсаңыз, құрылғы 2 сағат үздіксіз жұмыс істегеннен кейін дисплей сөніп, күту режиміне өтеді, ал қуат батырмасы жыпылықтай бастайды.
- Егер сіз пісіру уақытын орнатқан болсаңыз, 5 минуттық әрекетсіздік аяқталғаннан кейін дисплей сөніп, күту режиміне өтеді, ал қуат батырмасы жыпылықтай бастайды.
- Қуат батырмасы күту режимінде жыпылықтайды және құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде үздіксіз жанады.

Бірінші қолданар алдында

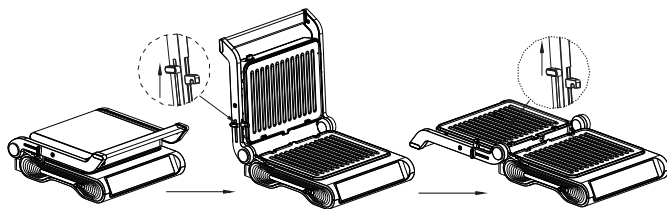
1. Құрылғыдан барлық орау материалдары алынып тасталғанына көз жеткізіңіз.
2. Қуыру панельдерін дымқыл шүберекпен немесе губкамен сүртіңіз, содан кейін оларды құрғатыңыз.
3. Грильді ашып, бір панельді негізге, екіншісін қақпаққа салыңыз, бекіту үшін панельдерді аздап басыңыз.
4. Май мен шырын жинайтын науаның құрылғының артқы жағына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.
5. Құрылғыны қолданар алдында қуыру панельдерінің жабыспайтын қабатына аз мөлшерде өсімдік майын жағыңыз, оны біркелкі таратыңыз және артық майды қағаз майлықпен алыңыз.
6. Гриль қақпағын жабыңыз, штепсельді розеткаға салыңыз, қуат батырмасын басып, температураны реттеу батырмаларымен максималды қыздыру режимін орнатыңыз.
7. 5–10 минуттан кейін грильді қуат батырмасын басып тұрып өшіріп, оны розеткадан ажыратыңыз.
8. Жұмыс панельдері толығымен салқындағанша күтіңіз және қағаз майлықпен өсімдік майының қалдықтарын алып тастаңыз.

Ескерту: құрылғыны алғаш қолданған кезде аз мөлшерде түтін немесе бөгде иіс пайда болуы мүмкін. Бұл рұқсат етілген және ақау емес.

Позицияны таңдау

180° ашылуы (барбекю)

Грильді 180° ашу үшін қақпақты ашыңыз, содан кейін позиция қосқышын солға қарай сырғытыңыз және төмендегі суретте көрсетілгендей қақпақты төмен түсіріңіз.





90° ашылуы

Қақпақты тік күйге келтіру үшін оны 90°-тан аз бұрыш жасау үшін көтеріңіз, содан кейін қақпақты 90°-қа бекіту үшін артқа жылжытыңыз.

Жұмысты бастау

1. Құрылғыны электр желісіне қосыңыз — дисплей 1 рет жыпылықтайды, дыбыстық сигнал шығады, қуат батырмасы жыпылықтай бастайды.
2. Қуат батырмасын басыңыз — басқару тақтасындағы белгішелер мен батырмалар, дайындық дәрежесін қоспағанда (RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL, WELL DONE). Құрылғы пайдалануға дайын.
3. Автоматты пісіру бағдарламасын таңдаңыз немесе температура мен пісіру уақытын қолмен реттеңіз.
4. Құрылғы алдын ала қыздыруды бастайды, дайындық шкаласы солдан оңға қарай ақ түспен толтырылады.
5. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін шкала толығымен толтырылады, дайындық индикаторы 3 рет жыпылықтайды, сонымен бірге құрылғы 3 дыбыстық сигнал шығарады. Дыбыстық сигналдар аяқталғаннан кейін дайындық шамы сөніп, уақыт дисплейінде «:» белгісі жыпылықтай бастайды. Пісіру уақытын кері санау басталады.
6. Гриль қақпағын ашыңыз, ингредиенттерді төменгі қуыру тақтасына қойыңыз, қақпақты жабыңыз — құрылғы пісіруді бастайды. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін шкала оңнан солға қарай қара түспен толтырылады.

Ескертпелер


- Егер «» / «» индикаторы қызыл түспен жыпылықтаса — төменгі/жоғарғы қуыру тақтасы белгіленген температураға дейін қызады, егер қызыл түспен үздіксіз жанып тұрса — құрылғы белгіленген температураға жетіп, оны қолдайды.
- Пісіруді болдырмау және күту режиміне өту үшін қуат батырмасын бір секунд басып тұрыңыз — қуат батырмасы жыпылықтай бастайды.


Қолмен орнату

Төменгі/жоғарғы қуыру панелінің температурасын реттеу

Пісіру температурасын 90 °С-тан 230 °С-қа дейінгі диапазондағы «▲» және «▼» батырмаларымен реттеңіз.

Пісіру уақытын реттеу

Пісіру уақытын «+» және «-» батырмаларымен 1 минуттан 4 сағатқа дейін реттеңіз. «» индикаторы жасыл түспен үздіксіз жанып тұрады. Белгіленген пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы жұмысын тоқтатады.

Егер пісіру уақыты белгіленбесе, грильдің үздіксіз жұмыс істеуінің максималды уақыты 2 сағатты құрайды. «» индикаторы ақ түспен үздіксіз жанып тұрады.

Автоматты пісіру бағдарламалары

Пісіру бағдарламасын таңдау батырмасын ұзақ басып, қажетті бағдарламаны іске қосыңыз: «Стейк», «Көкөніс», «Балық», «Шұжық», «Тауық» немесе «Вафли». Таңдалған бағдарламаның батырмасы жыпылықтай бастайды, қалған бағдарламалардың батырмалары үздіксіз жанып тұрады. Таңдалған бағдарламаның батырмасы 3 рет жыпылықтағаннан кейін құрылғы қыза бастайды және « III » және « IV » шамдары қызыл болып жанады.

Бағдарламаны орындау кезінде температура мен пісіру уақытын қолмен өзгертуге болады.

Бағдарламалар кестесі

Бағдарлама	Дайындық дәрежесі	Темп./әдепкі уақыт	Стейктің ішіндегі темп.	Алдын ала жылыту темп.
Көкөністер	—	185 °C / 00:08	—	230 °C
Балық		215 °C / 00:08		
Шұжықтар		210 °C / 00:06		
Тауық		220 °C / 00:07		
Вафли	Rare	230 °C / 00:05	—	
	Medium	230 °C / 00:06		
	Medium well	230 °C / 00:07		
	Well done	230 °C / 00:08		
Стейк	Rare	230 °C / 00:05	55	
	Medium	230 °C / 00:06	60	
	Medium well	230 °C / 00:07	65	
	Well done	230 °C / 00:08	73	

Ескерту: осы кестедегі ақпарат анықтама үшін берілген. Баптауларды өз қалауыңыз бойынша реттей аласыз.

Стейк/вафлидің дайындық дәрежесі

Бұл функция тек «Стейк» және «Вафли» бағдарламалары үшін қол жетімді.

«Стейк»/«Вафли» бағдарламасының батырмасын басып тұрыңыз — дайындық шамы жанады*. Қажетті дәрежені таңдау үшін «Стейк»/«Вафли» батырмасын басыңыз — RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL, WELL DONE.

* «Вафли» режимінде дайындық деңгейі дайын вафлидің қыртысының түсін білдіреді.

Стейк дайындау

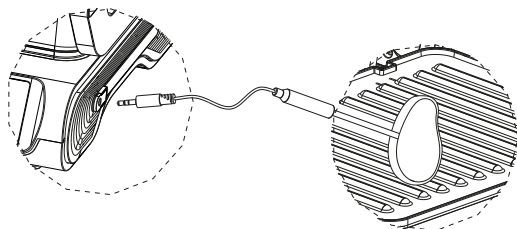
Қолмен орнату

1. Қуат батырмасын басу арқылы грильді қосыңыз.
2. «🌀» батырмасын басып тұрыңыз — дайындық индикаторы жанады. Қуыру дәрежесін таңдау үшін «🌀» батырмасын басыңыз.
3. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін стейкті қуыру тақтасына салыңыз, содан кейін құрылғы белгіленген параметрлерге сәйкес пісіруді аяқтайды.

Термоөлшеуішті пайдалану

Термоөлшеуішті қолдану ингредиенттердің температурасы туралы деректерді алудың дәлдігін арттырады, бұл дайындау процесін жақсартады. Құрылғы пісіру уақытын термоөлшеуіштің өлшемдеріне сәйкес автоматты түрде реттейді.

1. Қуат батырмасын басу арқылы грильді қосыңыз.
2. «🌀» батырмасын басып тұрыңыз — дайындық индикаторы жанады. Қуыру дәрежесін таңдау үшін «🌀» батырмасын басыңыз.
3. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін тиісті бөлімнен термоөлшеуішті алыңыз және оны төмендегі суретте көрсетілгендей грильге қосыңыз, ал термоөлшеуіштің спицасын стейктің ортасына салыңыз.



4. Стейкті қуыру тақтасының ортасына қойып, гриль қақпағын жабыңыз. Құрылғы термоөлшеуіштен алынған мәліметтерге сәйкес пісіруді аяқтайды.

Ескерту: термоөлшеуіштің ұшы стейкке салынғаннан кейін, үстіңгі қуыру тақтасының температура мәнінің орнына стейк температурасы көрсетіледі. Термоөлшеуіш алынғаннан кейін дисплей жоғарғы қуыру панелінің температурасын қайтадан көрсетеді.

Жұмысты аяқтау

1. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін бес есе дыбыстық сигнал шығады, температура мен уақыт мәндері нөлге тең болады, температура мен пісіру уақытының индикаторлары ақ түспен жанады. Пісіру аяқталды.
2. Гриль қақпағын ашыңыз, тағамды алыңыз, қуат батырмасын басып тұрып грильді өшіріңіз, содан кейін оны ажыратыңыз.
3. Құрылғыны суытыңыз, содан кейін қуыру панельдерін құлыптан босату батырмаларын басып, тазалап, жақсылап құрғатыңыз.

Тазалау және күтім

- Құрылғыны әр қолданғаннан кейін тазалаңыз, себебі тұз бен майдың қалдықтары қуыру панельдерінің жабыспайтын қабатын зақымдауы мүмкін.
- Тазалау алдында құрылғыны ажыратыңыз және оны толығымен суытыңыз.
- Құрылғыны суға батырмаңыз немесе оны су ағынының астына қоймаңыз: егер су корпусың ішіне кірсе, бұл грильдің істен шығуына әкелуі мүмкін.
- Абразивті жуғыш заттарды, сондай-ақ металл губкаларды пайдаланбаңыз, себебі олар құрылғының бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғының корпусын дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Тазалау үшін жуғыш заттар мен еріткіштерді қолданбаңыз.
- Төменгі панельді ашу батырмасын басып, жоғарғы панельді ашу батырмасын солға жылжыту арқылы қуыру панельдерін алыңыз.
- Май мен шырын науасын алыңыз да, оны босатыңыз.
- Панельдер мен науаны әлсіз сабынды сумен шайыңыз, шайыңыз, жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз және қайта орнатыңыз.
- Құрылғыны құрғақ және жақсы желдетілетін жерге қойыңыз.

Ықтимал мәселелер және олардың шешімдері

Мәселе	Ықтимал себеп	Шешім
Құрылғы желіге қосылған, бірақ қосылмайды. Қуат батырмасы жанбайды	Құрылғы желіге тығыз қосылмаған	Ашаны розеткаға мықтап салу арқылы құрылғыны қайта қосыңыз
	Розетка ақаулы	Құрылғыны жұмыс істейтін розеткаға қосыңыз
	Сақтандырғыштың дұрыс жұмыс істемеуі	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Құрылғы батырмаларды басуға жауап бермейді	Ішкі ақаулық	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Қызып кетуден қорғау жұмыс істеді	Қуыру тақтасы орнатылмаған	Құрылғыны суытыңыз, содан кейін қуыру тақтасын орнатыңыз

Қате кодтары

Қате коды	Ықтимал себеп	Шешім
E00	Температура бергіші тізбегінің үзілуі	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
ELL	Температура бергішінің тізбегіндегі қысқа тұйықталу	
ЕНН	Қызып кету	Құрылғыны суытыңыз

Ескерту: егер пайдалану кезінде түтін, өрт немесе жоғарыда сипатталмаған басқа ақау пайда болса, дереу грильді өшіріп, оны желіден ажыратыңыз, содан кейін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Техникалық сипаттамалары

- Үлгісі: RKG-D223.
- Сауда белгісі: Reoka.
- Қуаты: 2200 Вт.
- Қуат көзі параметрлері: 220-240 В ~ 50/60 Гц.
- Электр тогының соғуынан қорғау класы: I.
- Ылғал мен шаңнан қорғау дәрежесі: IPX0.
- Қуат сымын бекіту түрі: Y.
- Қуат сымының ұзындығы: 1 м.
- Панельді жабу түрі: күйікке қарсы.
- Корпус материалы: бакелит, металл, шыңдалған шыны.
- Максималды қыздыру температурасы: 230 °С.
- Қолдану саласы: тұрмыстық.

Жинақталым

- Құрылғы.
- Гриль панелі — 2 дана.
- Вафли панелі — 2 дана.
- Термоөлшеуіш.
- Май мен шырын жинауға арналған науа.
- Пайдалану бойынша нұсқаулық.



БАС АСПАЗШЫНЫҢ КЕҢЕСТЕРІ

- Стейкті таңдағанда оның сапасы мен балғындығына назар аударыңыз. Еттің түсіне назар аударыңыз: ол қанық қызыл түсті, дақсыз болуы керек. Мәрмәрлік те сапаның жақсы көрсеткіші болып табылады. Мәрмәр етінде стейкке шырындылық пен жұмсақтық беретін майлы тамырлар бар. Стейкке арналған танымал ет түрлері — сиыр еті (рибай, филе-миньон), шошқа еті және қой еті.
- Стейктің біркелкі пісуін қамтамасыз ету үшін қалыңдығы шамамен 2–3 см болатын дұрыс пішінді ет бөлігін таңдаңыз. Стейкті тоңазытқыштан қуырудан 30–60 минут бұрын алыңыз, сонда ет пісіру басталғанға дейін бөлме температурасына жетеді.
- Стейкті қуыруды бастамас бұрын, грильдің жеткілікті түрде қыздырылғанына көз жеткізіңіз. Грильді жоғары температурада 10–15 минут алдын ала қыздыру ұсынылады. Бұл еттің бетінде қытырлақ қабық қалыптастыруға және оның ішінде шырынды сақтауға мүмкіндік береді.
- Стейкті грильге қоймас бұрын оны майдың жұқа қабатымен майлаңыз. Бұл стейктің қуыру тақтасына жабысып қалуын болдырмауға көмектеседі. Пісірер алдында стейкке тұз қосып, дәм беру үшін сүйікті дәмдеуіштерді қосыңыз.
- Қонақтардың қалауын ескеріп, стейктің қуыру дәрежесін таңдаңыз.
- Стейкті пісіру уақыты оның қалыңдығына және таңдалған қуыру дәрежесіне байланысты. Есіңізде болсын, бұл тек ұсыныстар және нақты уақыт ет пен жеке қалауыңызға байланысты аздап өзгеруі мүмкін. Әдетте, орташа сирек үшін стейкті әр жағынан 3–4 минут қуыру ұсынылады.
- Стейк грильге қойылғаннан кейін, оған тәбетті қыртысты қалыптастыру үшін біраз уақыт беру ұсынылады. Екі жағынан біркелкі қуыруға жету үшін стейкті бір рет айналдырыңыз. Жиі айналдыру шырындардың жоғалуына және ет шамадан тыс кебуіне әкелуі мүмкін.
- Қажетті қуыру дәрежесіне жету үшін термоөлшеуішті пайдаланыңыз. Нәзік стейк үшін ішкі температура 49–59 °С, орташа сирек — 55–65 °С, жақсы пісірілген — 70 °С және одан жоғары.
- Стейк қажетті қуыру деңгейіне жеткенде, оны грильден алып тастаңыз және демалыңыз. Стейкті фольгаға орап, 5–10 минутқа қалдырыңыз. Осы уақыт ішінде ет ішіндегі шырындар біркелкі бөлінеді, бұл стейктің шырындылығы мен жұмсақтығын қамтамасыз етеді.
- Стейкке қосымша дәм мен шырындылық қосу үшін әртүрлі маринадтарды қолданып көріңіз. Зәйтүн майы, майбұршақ соусы, лимон шырыны, сарымсақ, шөптер мен дәмдеуіштер — дәмді маринад жасау үшін тамаша ингредиенттер.
- Егер сіздің стейктеріңіз әр түрлі қалыңдықта болса, пісіру уақыты әр түрлі болуы мүмкін екенін ескеріңіз. Жиңішке стейк тезірек піседі, сондықтан оны шамадан тыс пісірмеу үшін уақытты ескеріңіз.
- Әрбір стейк бірегей, сондықтан сіз үшін оңтайлы пісіру уақытын анықтау үшін біраз уақыт кетуі мүмкін. Тамаша нәтижеге жету үшін жазбаларды сақтаңыз және уақытпен тәжірибе жасаңыз.
- Стейкке қызмет ету кезінде эстетика туралы ұмытпаңыз. Табақты жаңа піскен шөптермен безендіріңіз — ақжелкен, гүлшетен, жебір, насыбайгүл немесе салат жапырақтары.

Асыңыз дәмді болсын!



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

- Құрылғы ешқандай орнатуды немесе тұрақты бекітуді қажет етпейді.
- Құрылғыны сақтау дайындаушы мен тұтынушының жылытылатын үй-жайларында ауа температурасы 5 °С-тан 40 °С-қа дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80%-дан аспайтын орауышта жүргізілуі тиіс. Үй-жайларда жемірілуді тудыратын жегі қоспалар (қышқылдар, сілтілер буы) болмауы тиіс.
- Құрылғыны тасымалдау құрғақ ортада жүзеге асырылуы керек.
- Құрылғы мұқият өңдеуді қажет етеді, оны шаң, кір, соққы, ылғал, от және т. б. әсерінен қорғайды.
- Құрылғыны өткізу жергілікті заңнамаға сәйкес жүргізілуі тиіс.
- Өнімнің қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны қарапайым тұрмыстық қоқыспен бірге тастауға болмайды. Оның орнына, ол федералды немесе жергілікті заңдарға сәйкес кейіннен қайта өңдеу және жою үшін электр және электронды жабдықтарды тиісті қабылдау пунктіне кәдеге жаратуға тапсырылады. Осы өнімді дұрыс кәдеге жаратуды қамтамасыз ете отырып, сіз табиғи ресурстарды үнемдеуге көмектесесіз және дұрыс емделмеген жағдайда қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына зиян келтірмеуге көмектесесіз. Бұл өнімді қабылдау және кәдеге жарату орындары туралы толығырақ ақпаратты жергілікті муниципалды органдардан немесе тұрмыстық қоқыстарды шығаратын кәсіпорыннан алуға болады.
- Егер құрылғының ақаулығы анықталса, дереу уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе құрылғыны тастаңыз.

Қосымша ақпарат

Manufacturer: Ningbo Orchid Electric Appliances Manufacturing Co., Ltd.

No.1188, Zhouxi Road, Zhouxiang Town, Cixi City, Ningbo, Zhejiang, China.

Өндіруші: Нинбо Оркид Электрик Эпплайнсиз Мэньюфэкчэринг Ко., Лтд.

№1188, Чжоуси тас жолы, Чжоусян, Цыси, Нинбо қ., Чжэцзян пров., Қытай.

Қытайда жасалған.

Импорттаушы / Қазақстан Республикасында талаптар қабылдайтын заңды

тұлға: «DNS QAZAQSTAN (ДНС КАЗАХСТАН)» ЖШС, Астана қ., Сарыарқа ауданы, Сарыарқа даңғ., 12 ғим., Қазақстан Республикасы.

Электрондық пошта мекен-жайы: info@dns-shop.kz

Тауар КО ТР (ЕАЭО) талаптарына сәйкес келеді.

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

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 бұйым сатып алынған сәттен бастап есептеледі және жаңа өнімдерге ғана қолданылады.

Кепілдікті қызмет көрсету бұйым пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес пайдаланылған жағдайда, кепілдік мерзімі ішінде тұтынушының кінәсіз істен шыққан элементтерді тегін жөндеуді немесе ауыстыруды қамтиды. Элементтерді жөндеу немесе ауыстыру уәкілетті сервис орталықтарының аумағында жүргізіледі.

Кепілдік мерзімі: 36 ай.

Пайдалану мерзімі: 48 ай.

Сервистік орталықтардың өзекті тізімі келесі мекенжай бойынша:

<https://www.dns-shop.kz/service-center/>

Кепілдік міндеттемелер және тегін сервистік қызмет көрсету, егер оларды ауыстыру бұйымды бөлшектеуге байланысты болмаса, тауардың жиынтықтылығына кіретін, төменде аталған керек-жарақтарға қолданылмайды:

- ҚБП (қашықтықтан басқару пульті) үшін қуат элементтері (батареялары).
- Жалғағыш көбілдер, антенналар және оларға арналған ауыстырғыштар, құлаққаптар, микрофондар, «HANDS-FREE» құрылғылары; жиынтықта жеткізілетін әртүрлі типтегі ақпарат тасығыштар, бағдарламалық жасақтама (БЖ) және драйверлер (бұйымның қатқыл магниттік дискілеріндегі жинақтағышқа алдын ала орнатылған БЖ қоса алғанда, бірақ онымен шектелмей), сыртқы енгізу-шығару құрылғылары және манипуляторлар.
- Қаптамалар, сөмкелер, белдіктер, тасымалдауға арналған баулар, монтаждық құрылғылар, құралдар, бұйымға қоса берілетін құжаттама.
- Табиғи тозуға ұшырайтын шығын материалдары мен бөлшектер.



Өндіруші келесі жағдайларда кепілдік міндеттемелерге ие болмайды:

- Кепілдік мерзімі аяқталды.
- Егер жеке (тұрмыстық, отбасылық) қажеттіліктерге арналған бұйым кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыру үшін, сондай-ақ оның тікелей міндетіне сәйкес келмейтін басқа мақсаттарда пайдаланылған болса.
- Өндіруші бұйымды пайдалану кезінде пайдаланушы нұсқаулығының талаптарын бұзу, бұйымды орнату және оған қызмет көрсету жөніндегі ұсынымдарды, қосу ережелерін (бұйымның өзіне де, онымен байланысты бұйымдарға да сәйкес келмейтін желілік кернеудің әсері нәтижесінде туындаған қысқа тұйықталулар), бұйымды сақтау және тасымалдау кезінде өнім иесі және/немесе үшінші тұлғалар шектен ықтимал материалдық, моральдық және өзге де зиян үшін жауапты болмайды.
- Механикалық зақымданудың барлық жағдайлары: өнімді пайдалану кезінде алынған сызаттар, жарықтар, деформациялар, соққы іздері, майысулар, кептелістер және т.б.
- Түрлендірулерді, рұқсат етілмеген жөндеулерді осындай жұмыстарды жүргізуге уәкілетті емес адамдар жүргізген жағдайлар. Егер ақаулық конструкцияны немесе бұйымның сұлбасын өзгерту, Өндіруші қарастырмаған сыртқы құрылғыларды қосу, Қазақстан Республикасының заңнамасына сай сәйкестік сертификаты жоқ құрылғыны пайдалану салдарынан туындаған болса.
- Егер бұйымның ақауы еңсерілмейтін күштің әсерінен (табиғи элементтер, өрт, су тасқыны, жер сілкінісі, тұрмыстық факторлар және Өндірушіге тәуелді емес басқа жағдайлар) немесе Өндіруші болжай алмаған үшінші тұлғалардың әрекеттерінен туындаса.
- Бұйымның толық немесе ішінара істен шығуына алып келген бұйымның ішіне бөгде заттардың, өзге денелердің, заттектердің, сұйықтықтардың, жәндіктердің немесе жануарлардың түсуінен, агрессивті ортаның әсерінен, жоғары ылғалдылықтан, жоғары температуралардан туындаған ақау.
- Бұйымды сәйкестендіру (сериялық нөмірі) жоқ немесе сәйкес келмейді. Егер зақымданулар (кемшіліктер) зиянды бағдарламалық қамтаманың; БЖ ұсынушысының осы қызметті ұсынбауына байланысты мүмкіндігінсіз бұйымның бағдарламалық ресурстарына қолжетімділіктің болмауына әкеп соққан құпиясөздерді (кодтарды) оларды жинау/қалпына келтіру мүмкіндігінсіз орнату, ауыстыру немесе жою әсерінен туындаса.
- Егер жұмыстың ақаулықтары қуат беруші, кәбілдік, телекоммуникациялық желілердің, радиосигнал қуатының стандарттарға немесе техникалық регламенттеріне сәйкес келмеуінен, оның ішінде бедер ерекшеліктерінен және басқа да осыған ұқсас сыртқы факторлардан, бұйымның желі әрекет ететін шекарада немесе аймақтан тыс жерде пайдаланылуынан туындаған болса.
- Егер зақымданулар стандартты емес (түпнұсқалық емес) және/немесе сапасыз (зақымданған) шығыс материалдарын, керек-жарақтарды, қосалқы бөлшектерді, қуат беру элементтерін, әртүрлі үлгідегі ақпарат тасымалдағыштарды (CD, DVD дискілерді, жад карталарын, SIM карталарын, картридждерді қоса алғанда) пайдаланудан туындаса.
- Егер кемшіліктер үйлесімсіз контентті (әуендерді, графиканы, бейне және басқа файлдарды, Java қосымшаларын және оларға ұқсас бағдарламаларды) алуға, орнатуға және пайдалануға байланысты туындаған болса.
- Осы бұйыммен жанасып жұмыс істейтін басқа жабдыққа келтірілген залалға.



