

Пайдалану бойынша нұсқаулық

Нан пісіруші
BRM-M618

DEXP

Мазмұны

Құрылғы мақсаты	4
Сақтық шаралары	4
Құрылғы схемасы.....	5
Басқару тақтасы және дисплей.....	6
Бірінші қолданар алдында.....	7
Батырмалар функциялары.....	7
Мәзір	8
Илеу	8
Пісіру.....	9
Параметр.....	9
Пісіру қадамдары	9
Блоктау	10
Нан дайындау.....	10
Техникалық сипаттамалары.....	11
Жинақталым.....	11
Қызмет көрсету, күту және сақтау	11
Ықтимал проблемалар және олардың шешімі	12
Монтаждау, сақтау, тасымалдау (тасу), өткізу және кәдеге жарату ережелері мен шарттары	13
Қосымша ақпарат	14
Рецепттер	15
Ақ нан	15
Күнжіт дәндері қосылған нан	16
Жаңғақ қосылған нан.....	16
Классикалық француз наны	17
Жүгері нан	17
Содалы нан	18
Тұтас бидай наны	18
Тәтті нан	19
Кофе наны	20
Жасыл нан	20
Банан наны.....	21
Кокос наны.....	21
Зімбір пряниктері.....	22
Апельсинді кекс.....	22
Ашытқы қамырынан жасалған кекс	23
Ашытқы қамыры	23
Макарон қамыры	23
Ішу йогурты	24
Сарысу сусыны	24
Құлпынай джемі.....	25
Апельсин джемі.....	25

Құрметті сатып алушы!

Біздің өнімдерді таңдағаныңызға рахмет.

Біз сізге жоғары сапа, функционалдылық және дизайн талаптарына сәйкес жасалған және жасалған өнімдер мен құрылғыларды ұсынуға қуаныштымыз. Қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, өйткені онда сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпарат, сондай-ақ өнімді дұрыс пайдалану және күту бойынша ұсыныстар бар. Осы нұсқаулықты сақтап, өнімді әрі қарай пайдалану үшін анықтама ретінде пайдаланыңыз.

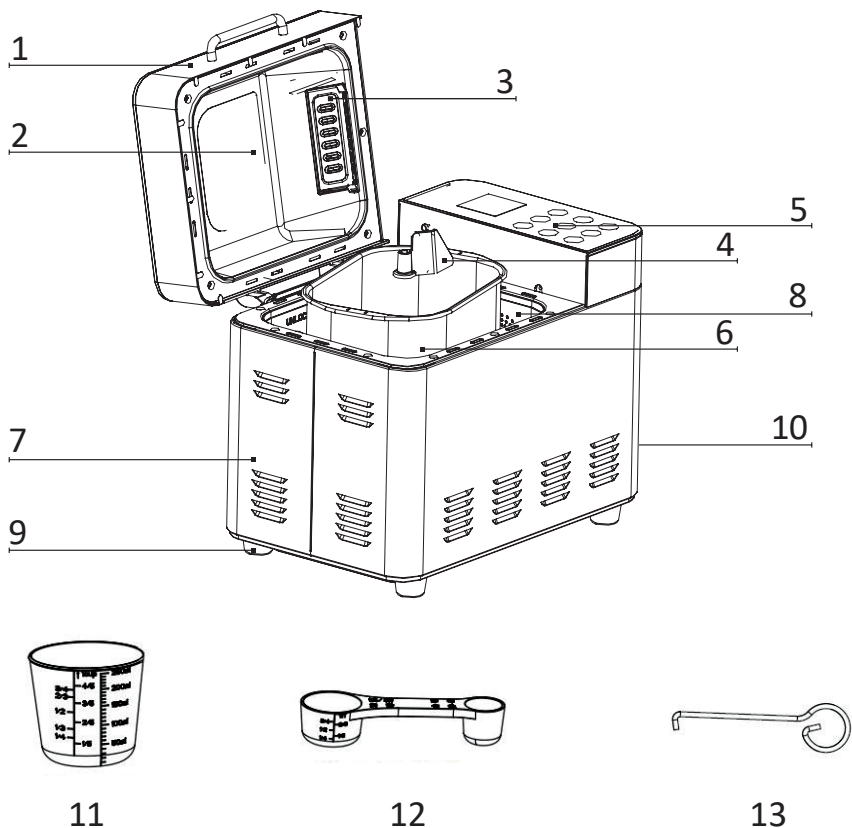
Құрылғы мақсаты

Нан пісіруші — қуырылған нанды автоматтандырылған өндіруге арналған құрылғы.

Сақтық шаралары

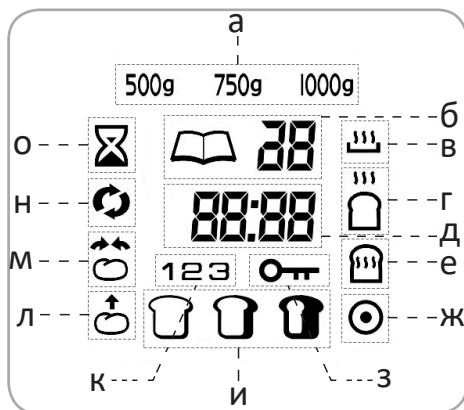
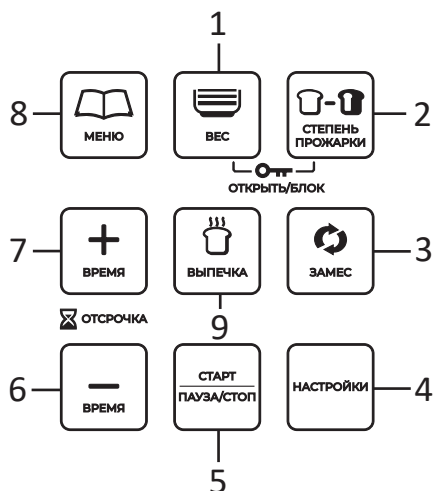
- Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны, қуат сымын, ашаны суға немесе басқа сұйықтықтарға қалдырмаңыз.
- Күйіп қалмас үшін, ыстық бүйірлік панельдерді ұстамаңыз. Ыстық нан немесе табаларды ұстағанда ұстағыш немесе пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Күйіп қалмас үшін, құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе бағдарламаның соңында қақпақты ашқанда абай болыңыз, өйткені саңылаулардан ыстық бу шығуы мүмкін.
- Құрылғы сыртқы таймермен пайдалануға арналмаған және бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылмайды.
- Нан пісіргішті қыздыру құрылғысы ретінде пайдаланбаңыз.
- Құралды нан, джем және консервілерден басқа тағам дайындау үшін пайдаланбаңыз.
- Нан пісіргіш балалардың немесе физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты басқа адамдардың қадағалауынсыз болса, пайдалануға арналмаған.
- Құрылғының қозғалатын бөліктеріне қол тигізбеңіз.
- Қолданудың соңында және тазалау алдында нан пісіргішті электр желісінен ажыратып, суытыңыз.
- Қуат сымының үстелдің шетінен салбырап тұруына немесе ыстық беттерге тиюіне жол бермеңіз.
- Құрылғыны тегіс жерге орнату керек
- Желдету үшін бос кеңістікті қамтамасыз етіңіз: жоғарғы жағында кемінде 20 см, артқы жағында 10 см және бүйірлерінде кемінде 5 см.
- Қуат сымы немесе ашасы зақымдалған болса немесе құрылғы дұрыс жұмыс істемесе, нан пісіргішті қолданбаңыз. Ақаулық туындаған жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бұл жабдық тұрмыстық және ұқсас орталарда пайдалануға арналған, мысалы: дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің асханалары; шаруа қожалықтарында, қонақ үйлерде, мотельдерде және басқа да тұрғын аудандарда; шағын қонақ үйлерде («жатақ және таңғы ас» сияқты); қоғамдық тамақтандыруда.

Құрылғы схемасы



1. Қақпақ
2. Бақылау терезесі.
3. Диспенсер.
4. Қамыр илеуге арналған қалақша.
5. Басқару панелі.
6. Пісіруге арналған ыдыс.
7. Жақтау.
8. Жылыту камерасы.
9. Сырғымайтын резеңке аяқ.
10. Қуат кәбілі.
11. Өлшегіш стакан.
12. Өлшегіш қасық.
13. Пышақты дайын наннан алуға арналған ілмек.

Басқару тақтасы және дисплей



Түймелері:

1. Салмағы — нанның қажетті салмағын орнатыңыз.
2. Қуыру дәрежесі — нан қыртысының қажетті түсін орнату.
3. Илеу — қамыр илеу бағдарламасын жылдам іске қосу.
4. Параметрлер — «Ручная» (Қолмен) бағдарламасын жылдам белсендіру.
5. Старт/Стоп — бағдарламаны бастау/кідірту.
6. Уақыт «-» — кешіктіріп бастауды, бағдарламаның ұзақтығын орнату.
7. Уақыт «+» — кешіктіріп бастауды, бағдарламаның ұзақтығын орнату.
8. Мәзір — қажетті бағдарламаны таңдау.
9. Пісіру — бағдарламаны жылдам белсендіру.

Индикаторлар:

- а) Таңдалған нан салмағы.
- б) Таңдалған бағдарлама.
- в) Жылыту.
- г) Пісіру.
- д) Қалған пісіру уақыты.
- е) Жылыту.
- ж) Аяқталды.
- з) Блоктау.
- и) Таңдалған қыртыстың түсі.
- к) Ағымдағы пісіру қадамы.
- л) Қамырдың көтерілуі.
- м) Қамырдың демалысы.
- н) Қамырды илеу.
- о) Кешіктіріп бастау.

Бірінші қолданар алдында

1. Құрылғыны қаптамадан шығарып, құрылғы мен керек-жарақтардың зақымдалмағанын тексеріңіз.
2. Нан пісіргішті «Қызмет көрсету, күту және сақтау» бөліміндегі ұсыныстарға сәйкес тазалаңыз.
3. «Выпечка» (Пісіру) бағдарламасын орнатыңыз және бос құрылғыны 10 минутқа қыздырыңыз. Содан кейін оны суытып, қайтадан тазалаңыз.
4. Барлық бөлшектерді құрғатыңыз және құрылғыны жинаңыз.

Батырмалар функциялары

Бастау/Тоқтату

Бұл түйме таңдалған бағдарламаны бастау және тоқтату үшін пайдаланылады.

- Бағдарламаны бастау үшін «Старт/Стоп» (Бастау/Тоқтату) түймесін басыңыз. Бағдарламаны іске қосқаннан кейін барлық басқа түймелер белсенді емес болады.
- Бағдарламадан бас тарту үшін «Старт/Стоп» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз, содан кейін дыбыстық сигнал шығады.

Кідірту

- Бағдарламаны кідірту үшін «Старт/Стоп» түймесін басыңыз. Параметрлер құрылғының жадында қалады, жұмыс уақыты дисплейде көрсетіледі.
- Бағдарламаны қайта іске қосу үшін «Старт/Стоп» түймесін басыңыз.

Түс

Бұл түйме нан қыртысының дайын болу дәрежесін таңдау үшін пайдаланылады. Қажетті дәрежені таңдау үшін «Цвет корочки» (Қыртыстың түсі) батырмасын қажетті санды басыңыз. Түйме 1–9 бағдарламаларда қол жетімді.

Салмағы

Бөлшек нанның қажетті салмағын таңдау үшін «Вес» (Салмақ) түймесін қажетті санды басыңыз. Нанның салмағы нанның пісіру уақытына тікелей әсер етеді. Түйме 1–9 бағдарламаларда қол жетімді.

Уақыт

- 1–9, 12, 14 және 16 бағдарламалардың кешіктіріп бастау функциясы бар. Басталу уақытын орнату үшін «+» және «-» батырмаларын пайдаланыңыз, дисплейдегі сағат индикаторы жыпылықтайды.
- 11, 13 және 16 бағдарламалардың ұзақтығын пайдаланушы реттейді. Уақытты орнатуды аяқтағаннан кейін бағдарламаны бастау үшін «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз.
- Кешіктіру уақыты пісіруге қажетті уақытты қамтиды. Кешіктірілген бастау уақытының соңында нан толығымен піседі.

Мәзір

Бұл батырма әртүрлі бағдарламаларды орнату үшін қолданылады. Оны басқан сайын дыбыстық сигнал естіледі және бағдарлама өзгереді. Батырманы басыңыз, сонда 17 бағдарламаның әрқайсысы СКД экранында айналады. Қажетті бағдарламаны таңдаңыз.

Қолжетімді бағдарламалар

1. **Классический** (Классикалық): илеу, қамырды көтеру және пісіру. Түрлі дәмдеуіштерді қосуға болады.
2. **Французский** (Французша): илеу, қамырды көтеру және пісіру. Бұл режимде пісірілген нанның қытырлақ қыртысы және жеңіл құрылымы болады.
3. **Цельнозерновой** (Тұтас астық): илеу, қамырды көтеру және тұтас дәнді нан пісіру.
4. **Сдоба** (Майқоспа нан): илеу, қамырды көтеру және пісіру. Түрлі дәмдеуіштерді қосуға болады.
5. **Рисовый** (Күрішті): илеу, қамырды көтеру және күріш ұнынан нан пісіру.
6. **Безглютеновая выпечка** (Глютенсіз пісіру): илеу, қамырды көтеру және глютенсіз нан пісіру. Түрлі дәмдеуіштерді қосуға болады.
7. **Ускренная выпечка** (Жылдам пісіру): классикалық бағдарламамен салыстырғанда тезірек илеу, қамырды көтеру және бір бөлше нан пісіру. Бұл жағдайда нан тығыз құрылымы бар кішкентай болып шығады.
8. **Фруктовый хлеб** (Жеміс наны): илеу, қамырды көтеру және пісіру. Диспенсерге кептірілген жемістерді қосыңыз.
9. **Кекс**: илеу, қамырды көтеру және пісіру. Қамырды көтеру процесінде сода немесе пісіру ұнтағы қосылады.
10. **Джем**: консервілер мен кептелістерді дайындау. Пісірме табаққа салмас бұрын, жидектер мен жемістерді кесу керек.
11. **Разморозка** (Жібіту): тағамды сапалы жібітуге арналған жылы орта.
12. **Смешивание компонентов** (Компоненттерді араластыру): торттарға арналған қамыр илеу.
13. **Замес** (Илеу): ауыррақ қамыр илеу.
14. **Дрожжевое тесто** (Ашытқы қамыры): қамырды илеу және көтеру. Бұл бағдарламамен дайындалған қамырды нан орамдары, пицца, буға пісірілген нан және т.б.
15. **Выпечка** (Пісіру): тек нан пісіру. Оны алдын ала таңдалған кез келген басқа бағдарламада пісіру уақытын ұлғайту (мысалы, қабықты қоюлау үшін) және нан пісіргішті қыздыру үшін де пайдалануға болады.
16. **Ручная настройка** (Қолмен орнату): теңшеуге болатын пісіру бағдарламасы.
17. **Йогурт**: жаңа сүт пен ашытқыдан йогурт жасау.

Илеу

12-бағдарламаны бастау үшін осы түймені, содан кейін «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз.












Пісіру

15-бағдарламаны бастау үшін осы батырманы, содан кейін «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз. Ұзақтықты реттеуге болады. Әдепкі уақыт — 30 минут.

Параметр

Басу бағдарламаны таңдайды «16. Ручная настройка» (16. Қолмен орнату). Пісірудің әр кезеңінің ұзақтығы реттеледі.

Пісіру қадамдары

Этап	Белгіше	Әдепкі уақыт	Параметр
1 илеу		0:15	1–30 мин.
1 демалыс		0:03	0–30 мин.
2 илеу		0:20	0–30 мин.
2 демалыс		0:10	0–30 мин.
3 илеу		0:00	0–25 мин.
1 көтерілу		0:42	0–60 мин.
2 өтерілу		0:40	0–60 мин.
3 көтерілу		0:00	0–60 мин.
Пісіру		0:30, қабықтың түсі: орташа	0–80 мин, қабықтың түсі: ашық, орташа, қараңғы
Жылыту		1:00	1–60 мин.
Кешіктірілген бастау		-	15 сағатқа дейін

Жылыту

1–9 бағдарламалары үшін нан пісірушісі пісіру процесі аяқталғаннан кейін нан пісіргіштен дайын сигнал естілгеннен кейін алынбаса, нанды 1 сағатқа дейін ыстық ұстай алады. Егер нан пісіру процесі аяқталғаннан кейін бірден ұсынылатын болса, «Старт/Стоп» түймесін 3 секунд басып, бағдарламаны өшіріңіз.

Жад

Құрылғы 10 минутқа дейін қуат үзілгеннен кейін қосылғанда, бағдарлама автоматты түрде жалғасады. Бағдарламаны қайта іске қосудың қажеті жоқ. Дегенмен, электр қуатының үзілуі 10 минуттан астам уақытқа созылса, бағдарлама тоқтатылады.

Блоктау

Әдейі емес пәрмен енгізуін болдырмау үшін басқару тақтасын құлыптауға болады.

Басқару панелін құлыптау үшін «Вес» (Салмағы) және «Степень прожарки» (Қуыру дәрежесі) батырмаларын бір уақытта басыңыз. Дыбыстық сигнал естіледі және дисплейде перне белгішесі пайда болады. Осыдан кейін басқару панеліндегі түймелердің ешқайсысы басуға жауап бермейді. Басқару тақтасының құлыпын ашу үшін «Вес» және «Степень прожарки» түймелерін бір уақытта қайтадан басыңыз. Дыбыстық сигнал естіледі және перне белгішесі өшеді.

Нан жасау

1. Пісіру табағын корпусқа салып, орнына түскенше сағат тілімен бұраңыз.
2. Илеу қалақшасын жетек білігіне қойыңыз. Қамыр илеу жүзіне жабысып қалмас үшін оның бетін маргаринмен жағуды ұсынамыз.
3. Ингредиенттерді рецептте көрсетілген ретпен пісіру табағына салыңыз.
4. Саусақпен ұнға құдық салып, ашытқыға себіңіз. Ашытқы сұйықтықпен немесе тұзбен жанаспауы керек.
5. Кептірілген ұнтақталған ингредиенттерді диспенсерге қосыңыз.
6. Қақпақты жабыңыз және құрылғыны электр желісіне қосыңыз.
7. Қажетті бағдарламаны таңдау үшін «Меню» (Мәзір) түймесін басыңыз.
8. Қыртыстың қалаған дайындығын таңдау үшін «Степень прожарки» түймесін басыңыз.
9. Нанның қажетті салмағын таңдау үшін «Вес» түймесін басыңыз.
10. Қажет болса, кешіктірілген басталу уақытын орнатыңыз.
11. Бағдарламаны бастау үшін «Старт/Стоп» түймесін басыңыз.
12. Сіз илеу қалақшасын илеу қадамынан кейін үзіліс кезінде алуға болады
3. Нан пісіргішті электр желісінен ажыратыңыз, қамырды қалыптан абайлап алыңыз, қалақшаны біліктен алыңыз. Қамырды қалыпқа қайта салып, құрылғыны электр желісіне қосыңыз. Бағдарлама жалғасын табады.
13. Нан дайындау аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал естіледі, дисплейде «0:00» уақыты көрсетіледі.
14. Бағдарламаның соңында «Старт/Стоп» түймесін баспасаңыз, нанның температурасы бір сағат бойы сақталады. Егер сіз нанды алғыңыз келсе, «Старт/Стоп» түймесін 3 секунд басып, бағдарламаны өшіріңіз.
15. Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. Қақпақты ашыңыз да, пеш қолғаптарын немесе пеш қолғаптарын қолданып, пісіру табағының тұтқасынан абайлап ұстаңыз. Пішінді сағат тіліне қарсы бұрап, оны нан пісіргіштің корпусынан абайлап алыңыз.
16. Нанды табаның бүйірлерінен бөлу үшін ас үйге арналған пластикалық қалақшаны пайдаланыңыз. Бұл үшін пышақ сияқты өткір заттарды пайдаланбаңыз.
17. Пішінді төңкеріп, нанды үстелге сілкіңіз.
18. Нанды кесу алдында 20 минут суытыңыз.

Техникалық сипаттамалары

- Үлгісі: BRM-M618.
- Сауда белгісі: DEXP.
- Қуат параметрлері: 220–240 В, 50 Гц.
- Қуаты: 600 Вт.
- Қуат сымның қондырма түрі: Y.
- Электр тогының соғуынан қорғау класы: I.
- Пісіру салмағы: 1 кг.
- Бағдарламалар саны: 17.
- Кешіктіріп бастау (15 сағатқа дейін).
- Қолдану саласы: тұрмыстық.

Жинақталым

- Нан пісіруші.
- Өлшегіш стакан.
- Өлшегіш қасық.
- Пышақты дайын наннан алуға арналған ілмек.
- Пайдалану бойынша нұсқаулық.

Техникалық қызмет көрсету, күту және сақтау

1. Құрылғыны желіден ажыратып, суытыңыз.
2. Пісіруге арналған ыдыс: дымқыл шүберекпен ішін және сыртын сүртіңіз. Қаптамаға зақым келтірмеу үшін тазалау үшін абразивті жуғыш заттарды немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз. Қолданар немесе сақтау алдында пішінді толығымен құрғатыңыз.
3. Қамыр қалақшасы: қалақшаны біліктен алу қиын болса, пішінді жылы сумен толтырып, оны шамамен 30 минутқа қалдырыңыз. Осыдан кейін пышақты одан әрі тазалау үшін оңай алып тастауға болады. Пышақты дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
4. Қақпақ: ішін және сыртын сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
5. Корпус: сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Абразивті жуғыш заттарды қолданбаңыз. Корпусты суға батырмаңыз.

Ықтимал проблемалар және олардың шешімі

Проблема	Себеп	Шешім
Жылыту камерасынан немесе желдеткіш саңылаулардан түтін шығады	Ингредиенттер қыздыру камерасына немесе пісіру табағының сыртына жабысып қалды	Құрылғыны электр желісінен ажыратып, қыздыру камерасын немесе пісіру табағын тазалаңыз
Нан салбырап, дымқыл	Пісіргеннен кейін нан пісіру табағында тым ұзақ қалды	Жылы ұстау функциясы өшпес бұрын нанды пісіру табағынан алыңыз.
Дайын нанның ішіндегі үлкен тесіктер	Тым көп сұйықтық	Сұйықтық мөлшерін азайтыңыз
	Тұздың жетіспеушілігі	Қоспаға тұз қосылғанына көз жеткізіңіз
	Қамырға ыстық су қосылды	Бөлме температурасында суды пайдаланыңыз
Мотор жұмыс істейді, бірақ қамыр иленбейді	Илеу қалақшасы дұрыс орнатылмаған	Қалақшаны дұрыс орнатыңыз
	Тым көп сынақ	Рецепт дұрыс екеніне көз жеткізіңіз
Қамыр илеуге арналған жүзді алу қиын	Қалақша пісіруге арналған табаның білігіне жабысып қалды	Нанды алып тастап, пішінді жылы суға 10 минут салып қойыңыз. Қалақшаны алып, тазалаңыз
Ингредиенттер араласпайды немесе нан пісірілмейді	Қате бағдарлама таңдалды	Дұрыс бағдарламаны таңдаңыз
	Қамыр тым қалың	Қосымша сұйықтық қосыңыз
	Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде қақпақ бірнеше рет ашылды.	Қақпақты қажеттен жиі ашпаңыз (мысалы, ингредиенттерді қосу үшін). Қақпақтың мықтап жабылғанына көз жеткізіңіз
Бейнебетте Н:НН коды көрсетіледі	Құрылғы тым ыстық	Нан пісіргішті электр желісінен ажыратыңыз, қақпақты ашыңыз және құрылғыны толығымен іске қосыңыз. Содан кейін пісіру процесін қайта бастаңыз

Проблема	Себеп	Шешім
Бейнебетте E:EO коды көрсетіледі	Температура сенсорының ақаулығы	Өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Қамыр көтерілмеді	Ашытқы жеткіліксіз	Қосылған ашытқы мөлшерін тексеріңіз
	Әлсіз ашытқы белсенділігі	Тым ұзақ сақталған ашытқыны пайдаланбаңыз
		Ашытқы тұзға тиіп кетпегеніне көз жеткізіңіз
Қате пісіру бағдарламасы таңдалды	Сіз кәдімгі нан пісіру кезінде «Сода нан» бағдарламасын таңдадыңыз	

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 °C 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.
- Құрылғының ақаулығы анықталған жағдайда, тез арада авторландырылған сервистік орталыққа хабарласу немесе құрылғыны кәдеге жарату 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 көмектесесіз. Бұл бұйымды қабылдау және жою бекеттері туралы қосымша ақпаратты жергілікті муниципалды органдардан немесе тұрмыстық қалдықтарды шығаратын кәсіпорыннан алуға болады.

Қосымша ақпарат

Өндіруші: Цзянмэнь Миелакс Интеллиджент энд Тэкнолоджи Ко., Лтд.
В1 цехы, №13, Түнлэ тас жолы, Танся, Пэнцзян ауд-ы, Цзянмынь қ., Гуандун пров.,
Қытай.
Қытайда жасалған.

Импортер / юр. лицо, принимающее претензии в Республике Казахстан:
ТОО «ДНС КАЗАХСТАН», г. Астана, р-н Сарыарқа, пр-т Сарыарқа, зд. 12, Республика
Казахстан.

**Импорттаушы / Қазақстан Республикасында талаптар қабылдайтын заңды
тұлға:** «DNS QAZAQSTAN (ДНС КАЗАХСТАН)» ЖШС, Астана қ-ы, Сарыарқа ауданы,
Сарыарқа д-лы, 12 Ғ-т, Қазақстан Республикасы.

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

Өнім Кеден одағының техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келеді:

- «Төмен вольтты жабдықтың қауіпсіздігі туралы» КО ТР 004/2011;
- «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі» КО ТР 020/2011.

Тауар Еуразиялық экономикалық одақтың «Электртехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттарды қолдануды шектеу туралы» ЕАЭО ТР 037/2016 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келеді.

Өнімнің сыртқы түрі, оның сипаттамалары мен қаптамасы алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Интернеттегі мекен-жайы: www.dexp.club



Өндіріс күні пайдаланушы нұсқаулығының орыс тіліндегі нұсқасында көрсетілген. V.1

Рецепттер

Ескерту

- **Нан дайындау.**
 - Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін бағдарлама басталғаннан кейін 10 минуттан кейін қақпақты ашып, қабырғалардағы ұнды алыңыз.
 - Жер қыртысының салмағы мен түсі әдепкі бойынша беріледі, олар қандай нәтиже алғыңыз келетініне байланысты өзгертілуі мүмкін.
 - Алғашқы дайындық үшін пісіру қоспасын пайдалану ұсынылады. Осылайша, құрылғының функционалдығын сынап көруге және пісіру циклімен танысуға болады.
- **Кекстер пісіру.**
 - Торттарды пісіру циклінің соңында қыздыруды болдырмай, құрылғыны дереу өшіріңіз.
 - Қақпағы жабық және ингредиенттер тартпасының қақпағы ашық күйде тортты шамамен 15 минут суыту үшін қалдырыңыз. Содан кейін пісіру табағын алыңыз да, тортты тағы 15 минут суытыңыз. Осылайша сіз торттың құлап кетуіне жол бермейсіз.
 - Тортты сым сөреге жіберіп, оны толығымен суытыңыз глазурьмен, шоколадпен немесе салмамен жабу алдында.
- **Джем дайындау.**
 - Бұл джемдер тез бұзылады. Оларды тоңазытқышта ауа өткізбейтін контейнерде 1 аптаға дейін сақтау керек.
 - Мысал ретінде рецепттер келтірілген. Сіз жемістердің басқа түрлерін немесе жеміс қоспаларын қолданып көруге болады.

Ақ нан

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Сү	320 мл	250 мл	160 мл
Тұз	6 г	5 г	3 г
Өсімдік майы	24 мл	18 мл	12 мл
Қант	24 г	18 г	12 г
Құрғақ сүт	15 г	12 г	6 г
Бидай ұны	520 г	400 г	260 г
Құрғақ ашытқы	6 г	4 г	3 г

Пісіру

1. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «1. Классический» бағдарламасын орнату.

Күнжіт дәндері қосылған нан

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Су	320 мл	250 мл	160 мл
Тұз	8 г	6 г	4 г
Өсімдік майы	36 мл	24 мл	18 мл
Қант	24 г	18 г	12 г
Құрғақ сүт	24 г	18 г	12 г
Бидай ұны	520 г	400 г	260г
Құрғақ ашытқы	6 г	4 г	3 г
Күнжіт	30 г	22 г	15 г

Пісіру

1. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «1. Классический» бағдарламасын орнату.
4. Дыбыстық сигнал шыққаннан кейін пісірме табаққа күнжіт дәндерін қосыңыз. Сондай-ақ, күнжіт тұқымын бағдарламаны бастамас бұрын диспенсерге салуға болады.

Жаңғақ қосылған нан

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Су	280 мл	230 мл	140 мл
Жұмыртқа	2 дана	1 дана	1 дана
Тұз	6 г	5 г	3 г
Өсімдік майы	36 мл	24 мл	18 мл
Қант	24 г	18 г	12 г
Құрғақ сүт	24 г	18 г	12 г
Бидай ұны	500 г	400 г	250г
Құрғақ ашытқы	6 г	4 г	3 г
Жаңғақ/қарағай жаңғағы	60 г	45 г	30 г

Пісіру

1. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «1. Классический» бағдарламасын орнату.
4. Жаңғақтарды ұсақтап турап, пісірме табаққа салыңыз. Сондай-ақ бағдарлама басталмай тұрып диспенсерге жаңғақтарды салуға болады.

Классикалық француз наны

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Су	340 мл	250 мл	170 мл
Тұз	8 г	6 г	4 г
Өсімдік майы	12 мл	9 мл	6 мл
Қант	16 г	12 г	8 г
Бидай ұны	540 г	400 г	270г
Құрғақ ашытқы	6 г	5 г	3 г

Пісіру

1. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «2. Французский» бағдарламасын орнату.

Жүгері нан

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Су	320 мл	240 мл	160 мл
Тұз	6 г	5 г	3 г
Өсімдік майы	24 мл	18 мл	12 мл
Қант	16 г	12 г	8 г
Құрғақ сүт	16 г	12 г	8 г
Бидай ұны	400 г	300 г	200 г
Құрғақ ашытқы	6 г	4 г	3 г
Жүгері ұны	120 г	100 г	60 г

Пісіру

1. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «2. Французский» бағдарламасын орнату.

Содалы нан

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Сүт + 1 жұмыртқа	305 мл	250 мл	160 мл
Тұз	5 г	4 г	3 г
Сары май	45 г	36 г	24 г
Қант	95 г	75 г	50 г
Жүгері ұны	170 г	130 г	90 г
Бидай ұны	340 г	260 г	180 г
Қамыр пісіретін ұнтақ	10 г	7 г	5 г
Ас содасы	10 г	7 г	5 г

Пісіру

1. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «7. Ускоренная выпечка» бағдарламаны орнату.

Тұтас бидай наны

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Су	340 мл	250 мл	170 мл
Тұз	10 г	8 г	5 г
Өсімдік майы	24 мл	18 мл	12 мл
Құрғақ сүт	18 г	13 г	9 г
Қоңыр қант	24 г	18 г	12 г
Бидай ұны	200 г	150 г	100 г
Тұтас бидай	360 г	250 г	180 г
Құрғақ ашытқы	8 г	5 г	4 г

Пісіру

1. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «3. Цельнозерновой» бағдарламаны орнату.

Тәтті нан

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Су	280 мл	220 мл	140 мл
Жұмыртқа	2 дана	1 дана	1 дана
Тұз	8 г	6 г	4 г
Өсімдік майы	36 мл	24 мл	18 мл
Құрғақ сүт	12 г	9 г	6 г
Қант	80 г	55 г	40 г
Бидай ұны	500 г	380 г	250 г
Құрғақ ашытқы	6 г	4 г	3 г

Пісіру

1. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз. Судың орнына сүтті қолдануға болады.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «4. Сдоба» бағдарламаны орнату.

Асқабақ наны

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Су	100 мл	80 мл	50 мл
Тұз	6 г	5 г	3 г
Асқабақ	300 г	210 г	150 г
Өсімдік майы	30 мл	27 мл	15 мл
Құрғақ сүт	20 г	18 г	10 г
Қант	48 г	40 г	24 г
Бидай ұны	380 г	300 г	190 г
Құрғақ ашытқы	8 г	5 г	4 г

Пісіру

1. Асқабақты текшелерге кесіп, шамамен 20 минут бойы бұмен пісіріңіз.
2. Салқындағаннан кейін суды ағызып, асқабақты ұсақтаңыз.
3. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
4. Қақпақты жабыңыз.
5. «4. Сдоба» бағдарламаны орнату.

Кофе наны

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Су	240 мл	200 мл	120 мл
Жұмыртқа	2 дана	1 дана	1 дана
Тұз	6 г	4 г	3 г
Өсімдік майы	26 мл	20 мл	13 мл
Құрғақ сүт	10 г	8 г	5 г
Қант	50 г	40 г	25 г
Жедел кофе	3 ас қасық	2 ас қасық	1,5 ас қасық
Бидай ұны	400 г	300 г	200 г
Құрғақ ашытқы	6 г	5 г	3 г

Пісіру

1. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «4. Сдоба» бағдарламаны орнату.

Жасыл нан

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Су	260 мл	200 мл	130 мл
Жұмыртқа	2 дана	1 дана	1 дана
Тұз	7 г	6 г	3 г
Өсімдік майы	40 мл	30 мл	20 мл
Құрғақ сүт	16 г	13 г	8 г
Қант	50 г	40 г	25 г
Салат жапырақтары	280 г	210 г	140 г
Бидай ұны	460 г	350 г	230 г
Құрғақ ашытқы	6 г	4 г	3 г

Пісіру

1. Салат жапырақтарын кесіп, тураңыз (жақсы нәтиже алу үшін тағамдық процессорды пайдаланыңыз).
2. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
3. Қақпақты жабыңыз.
4. «4. Сдоба» бағдарламаны орнату.

Банан наны

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Су	250 мл	230 мл	130 мл
Жұмыртқа	2 дана	1 дана	1 дана
Тұз	7 г	6 г	4 г
Құрғақ сүт	65 г	60 г	35 г
Қант	50 г	40 г	25 г
Бидай ұны	450 г	400 г	230 г
Құрғақ ашытқы	7 г	5 г	4 г
Банандар	110 г	80 г	55 г
Сары май	36 г	30 г	20 г

Пісіру

1. Пісірме табаққа ингредиенттерді сары майды қоспағанда кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз. Жақсы нәтиже алу үшін илеу кезеңі басталғаннан кейін 10 минуттан кейін майды қосыңыз.
2. Бананды кесектерге кесіп, оны басқа ингредиенттерден кейін қосыңыз.
3. Қақпақты жабыңыз.
4. «4. Сдоба» бағдарламаны орнату.

Кокос наны

Ингредиенттер	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Су	280 мл	220 мл	140 мл
Жұмыртқа	2 дана	1 дана	1 дана
Тұз	6 г	5 г	4 г
Өсімдік майы	36 мл	27 мл	18 мл
Құрғақ сүт	60 г	45 г	30 г
Қант	50 г	40 г	25 г
Бидай ұны	460 г	360 г	230 г
Құрғақ ашытқы	5 г	5 г	4 г
Кокос түйіршіктері	60 г	45 г	30 г

Пісіру

1. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «4. Сдоба» бағдарламаны орнату.
4. Дыбыстық сигнал шыққаннан кейін кокос жаңғағын пісірме табаққа қосыңыз. Сондай-ақ бағдарлама басталмай тұрып кокос жаңғағын диспенсерге салуға болады.

Зімбір пряниктері

Ингредиенттер	Саны
Жұмыртқа	1 дана
Сүт	100 мл
Маргарин	15 г
Ванильді қант	0,5 пакет
Қант	70–80 г
Қара бидай ұны	40 г
Бидай ұны	120 г
Какао	20 г
Зімбірге арналған дәмдеуіш	10 г
Қамыр пісіретін ұнтақ	1 пакет
Шоколадты кондитерлік өнімдер	2 дана

Пісіру

1. Шоколадты қоспағанда, пісірме табаққа ингредиенттерді үстелде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
2. «9. Кекс» бағдарламаны орнату.
3. Ескертпе бөліміндегі нұсқауларды орындай отырып, тортты толығымен суытыңыз.
4. Тортты ерітілген шоколадпен себіңіз.

Кеңес: кардамон, кориандр, даршын, қалампыр, анис, жұлдызды анис, аскөк, мускат жаңғағы және тіпті бір шымшым бұрыштан дәмдеуіштерді өзіңіз жасай аласыз.

Апельсин кекс

Ингредиенттер	Саны
Жұмыртқа	1 дана
Сүт	100 мл
Маргарин	15 г
Ванильді қант	0,5 пакет
«Апельсин» тағамдық хош иістендіргіштері	1 құты
Қант	70–80 г
Бидай ұны	180 г
қамыр пісіретін ұнтақ	1 пакет
Ұнтақ қант	2 шай қасық
Апельсин шырыны	бірнеше тамшы

Пісіру

1. Қант ұнтағы мен апельсин шырынын қоспағанда, ингредиенттерді пісірме табаққа үстелде көрсетілген ретпен орналастырыңыз.
2. «9. Кекс» бағдарламаны орнату.
3. «Ескертпе» бөліміндегі нұсқауларды орындай отырып, тортты толығымен суытыңыз.
4. Қант ұнтағы мен апельсин шырынын бірнеше тамшысын қалың сиропқа араластырыңыз және алынған қоспамен тортты жабыңыз.

Ашытқы қамырынан жасалған кекс

Ингредиенттер	Саны
Сары май	100 г
Қант	100 г
Жұмыртқа	5 дана
Өздігінен көтерілетін ұн	250 г
Ванилин	1 пакет
Лимон шырыны	25 мл
Ашытқы	4 г

Пісіру

1. Бөлек контейнерде жұмыртқаны, қантты және сары майды миксермен тегіс болғанша араластырыңыз.
2. Ұнды және қалған ингредиенттерді қосыңыз.
3. Қолмен араластырыңыз.
4. Пісіру табағын маймен майлаңыз.
5. Қамырды пішінге салыңыз.
6. «9. Кекс» бағдарламаны орнату.

Ашытқы қамыры

Ингредиенттер	Саны
Су	260 мл
Ұн	400 г
Ашытқы	5 г

Пісіру

1. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз. Басқа ингредиенттерді өз қалауыңыз бойынша қосуға болады, бірақ қамырдың массасы 1 кг-нан аспауы үшін.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «14. Дрожжевое тесто» бағдарламаны орнату.

Макарон қамыры

Ингредиенттер	Саны
Су	260 мл
Ұн	400 г

Пісіру

1. Пісіру табағына ингредиенттерді кестеде көрсетілген ретпен орналастырыңыз. Басқа ингредиенттерді өз қалауыңыз бойынша қосуға болады, бірақ қамырдың массасы 1 кг-нан аспауы үшін.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «14. Дрожжевое тесто» бағдарламаны орнату.

Ішу йогурты

Ингредиенттер	Саны
Майы аз сүт	1 л
Тірі лактобактериялары бар йогурт	100 г
Фундук кремді нугаты	100 г

Пісіру

1. Сүтті йогуртпен мұқият араластырып, массаны пісірме табаққа құйыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз.
3. «17. Йогурт» бағдарламаны орнату.
4. Бағдарламаның соңында йогуртты биік, тар ыдысқа құйыңыз.
5. Контейнерді жауып, йогурттың үстіне сарысу жиналғанша бөлме температура-сында біраз уақыт демалыңыз.
6. Сарысуды басқа контейнерге абайлап төгіңіз. Оны сусынды дайындау үшін пайдалануға болады, оның рецепті кейінірек нұсқаулықта сипатталған.
7. Кремді нуганы йогуртпен шайқаңыз. Йогурт пен сарысуды тоңазытқышта салқындатыңыз.

Сарысуы

Ингредиенттер	Саны
Сарысу	200 мл
Лимон шырыны	1 ас қасық
Қант	дәміне қарай

Пісіру

1. Йогурттан алынған сарысуды үлкен стақанға құйыңыз.
2. Дәміне қарай лимон шырынын және қантты қосыңыз. Қант ерігенше мұқият араластырыңыз.

Кеңес: лимон шырынын орнына басқа жеміс шырындарын пайдалануға болады.

Құлпынай джемі

Ингредиенттер	Саны
Жаңа піскен құлпынай	900 г
Қант	540 г
Крахмал ұны	30 г
Лимон шырыны	15 мл

Пісіру

1. Жидектерді жуып, жапырақтарды алып тастаңыз.
2. Құлпынайларды майдалап тураңыз немесе ұсақтаңыз.
3. Барлық қажетті ингредиенттерді пісірме табаққа салыңыз.
4. Қақпақты жабыңыз.
5. «10. Джем» бағдарламаны орнату.

Апельсин джемі

Ингредиенттер	Саны
Апельсиндер	900 г
Қант	540 г
Крахмал ұны	30 г
Лимон шырыны	15 мл

Пісіру

1. Апельсиндерді аршып, тұқымдарды алып тастаңыз.
2. Апельсиндерді жұқа тілімдерге кесіңіз.
3. Барлық қажетті ингредиенттерді пісірме табаққа салыңыз.
4. Қақпақты жабыңыз.
5. «10. Джем» бағдарламаны орнату.

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 шеккен 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 схемасын 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; БҚ 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.



Кепілдік талоны

SN/IMEI: _____

Кепілдікке қойылған күні: _____

Өндіруші бүкіл кепілдік мерзімі ішінде құрылғының үздіксіз жұмыс істеуіне, сондай-ақ материалдар мен жинақтарда ақаулардың болмауына кепілдік береді. Кепілдік кезеңі бұйымды сатып алған сәттен басталады және тек қана жаңа өнімдерге қолданылады.

Кепілдік қызмет көрсетуге пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес бұйымды пайдалану шартымен кепілдік мерзімі ішінде тұтынушының кесірінен істен шықпаған элементтерді тегін жөндеу немесе ауыстыру кіреді. Элементтерді жөндеу немесе ауыстыру уәкілетті сервистік орталықтардың 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 міндеттемелер және тегін сервистік қызмет көрсету, егер оларды ауыстыру бұйымды бөлшектеуге байланысты болмаса, тауардың жиынтықтылығына кіретін, төменде аталған керек-жарақтарға қолданылмайды:

- ҚБП (Қашықтан басқару пультіне) арналған қуат элементтері (батареялар).
- Жалғағыш кәбілдер, антенналар және оларға арналған жалғастырғыш тетіктер, құлаққаптар, микрофондар, «HANDS-FREE» құрылғылары; жиынтықта жеткізілетін әртүрлі типтегі ақпарат тасымалдағыштар, бағдарламалық құрал (БҚ) және драйверлер (бұйымның қатты магниттік дискілердегі жинақтағышқа алдын ала орнатылған БҚ-ны қоса алғанда, бірақ онымен шектелмей), сыртқы енгізу-шығару құрылғылары және манипуляторлар.
- Қаптар, сөмкелер, белдіктер, тасымалдауға арналған баулар, монтаждық керек-жарақтар, құрал-саймандар, бұйымға қоса берілетін құжаттама.
- Табиғи тозуға ұшырайтын шығын материалдары мен бөлшектер.



