

# Пайдалану бойынша нұсқаулық

---

UP-701/4

UP-702/1

UP-703/1

әмбебап наубай

**DEXP**



# Мазмұны

<b>Құрылғы мақсаты</b> .....	<b>4</b>
<b>Сақтық шаралары</b> .....	<b>4</b>
<b>Техникалық сипаттамалары</b> .....	<b>5</b>
<b>Құрылғы схемасы</b> .....	<b>5</b>
<b>Пайдалану ережелері мен шарттары</b> .....	<b>6</b>
Панельдерді ауыстыру .....	6
Гриль.....	6
Сэндвич жасау .....	6
Вафли дайындау.....	7
<b>Күтім және қызмет көрсету</b> .....	<b>7</b>
<b>Рецепт мысалдары</b> .....	<b>8</b>
Грильге арналған панельде .....	8
Сэндвичке арналған панельде .....	9
Вена вафлиіне/жалпақ вафлиге арналған панельде .....	10
<b>Монтаждау, сақтау, тасымалдау (тасу), өткізу және кәдеге жарату ережелері мен шарттары</b> .....	<b>12</b>
<b>Қосымша ақпарат</b> .....	<b>12</b>

## 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

Әмбебап наубай — вафли, сэндвич және гриль тағамдарын дайындауға арналған құрылғы.

## Сақтық шаралары

1. Құрылғыны қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеу жергілікті жерге қосылған электр желісінің кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
2. Құрылғыны жұмыс кезінде қолданған кезде абай болыңыз, оның кейбір элементтері жоғары температураға дейін қызады.  
Құрылғыны тек осы мақсат үшін жасалған тұтқадан ашыңыз.
3. Бұл құрылғыны су көздеріне жақын жерде пайдаланбаңыз. Ешқашан құрылғыны ағынды судың астына қоймаңыз және оны толығымен суға батырмаңыз.
4. Құрылғыны және қуат сымын қыздырғыш элементтердің, газ конфоркаларының және т. б. жанына қоймаңыз.
5. Тек түпнұсқа аксессуарларды қолданыңыз.
6. Құрылғыны сымнан тыс тартпаңыз немесе жылжытпаңыз. Сымды құрылғының айналасына майыстырмаңыз немесе орамаңыз.
7. Қуат сымының үстелдің шетіне немесе ыстық беттерге тиіп кетуіне жол бермеңіз.
8. Жұмыс кезінде құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Сыртқы таймерлер мен қашықтан басқару жүйелерін пайдаланбаңыз.
9. Пайдаланғаннан кейін және тазалау кезінде әрқашан құрылғыны өшіріңіз.
10. Тазалау немесе сақтау алдында құрылғының толығымен салқындағанына көз жеткізіңіз.
11. Құрылғы балалар мен физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдардың пайдалануына арналмаған, тек олардың қауіпсіздігіне жауапты басқа адамдар бақылауды жүзеге асырған жағдайларды қоспағанда. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
12. Құрылғыны өткір заттардың, абразивті қосылыстардың және оны зақымдауы мүмкін басқа заттардың әсерінен қорғаңыз.
13. Бұл құрылғы тек күнделікті өмірде қолдануға арналған. Құрылғыны тек мақсатына сай пайдаланыңыз.
14. Құрылғыны үйден тыс жерде пайдаланбаңыз.
15. Электр тогының соғуын болдырмас үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз. Бұл құрылғыда пайдаланушы қызмет көрсететін элементтер жоқ, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

16. Құлағаннан кейін, сондай-ақ құрылғыға немесе электр қорек сымына көрінетін зақым келген жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
17. Өрттің туындау қаупін болдырмау үшін осы құрылғыны тез тұтанатын материалдар мен объектілерге (мысалы, шымалдықтарға) тікелей жақын орналастырмаңыз.

## Техникалық сипаттамалары

- Үлгісі: UP-701/4, UP-702/1, UP-703/1.
- Сауда белгісі: DEXP.
- Қуат параметрлері: 220–240 В, 50 Гц.
- Қуаты: 700 Вт.
- Жабыспайтын жабын.
- Дене материалы: металл, пластик.
- Сэндвичтерге арналған панель\*.
- Вафляларға арналған панель\*.
- Гриль панелі\*.
- Жылу оқшауланған тұтқа.
- Жарық индикаторы қосу және дайындық.
- Қолдану саласы: тұрмыстық.
- Қуат сымын бекіту түрі: Y.
- Қорғау дәрежесі: IP00.

\* Үлгіге байланысты қосымша.

## Құрылғы схемасы



1. Жылу оқшауланған тұтқа.
2. Корпустың жоғарғы бөлігі.
3. Тот баспайтын болаттан жасалған қақпақ.
4. Қосудың (қызыл) және дайындықтың (жасыл) жарық индикаторы.
5. Жабыспайтын жабыны бар тақталар.
6. Дененің төменгі бөлігі.
7. Фиксатор.

# Пайдалану ережелері мен шарттары

## Панельдерді ауыстыру

1. Құрылғының ажыратылғанына және толығымен суығанына көз жеткізіңіз.
2. Панельді ажырату үшін көрсеткі бағытында қысқыштарды басыңыз.
3. Қажетті панельді құрылғыға қойып, шертілгенге дейін басу арқылы орнатыңыз.



**Ескерту:** бірінші рет қолданар алдында панельдердің жұмыс бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз. Құрылғыны бірінші рет қолданған кезде жеңіл иіс немесе түтін пайда болуы мүмкін, бұл қолайлы және ақаулық емес.

## Гриль

1. Гриль панелін орнатыңыз.
2. Құрылғыны тегіс, тұрақты бетке қойыңыз және құрылғыны желіге қосыңыз. Қызыл индикатор жанады.
3. Құрылғыны жабыңыз.
4. Құрылғы қызғаннан кейін жасыл жарық шамы жанады. Шамамен қыздыру уақыты — 2 минут.
5. Жұмыс беті жылынғаннан кейін, өнімді бетіне қойып, сақтық шараларын сақтай отырып, пісіруді бастаңыз.
6. Құрылғыны пайдалану аяқталғаннан кейін оны желіден ажыратып, суытыңыз.

## Сэндвич жасау

1. Сэндвич тақтасын орнатыңыз.
2. Жұмыс бетін маймен немесе өсімдік майымен аздап майлаңыз.
3. Құрылғыны тегіс, тұрақты бетке қойыңыз және құрылғыны желіге қосыңыз. Қызыл индикатор жанады.
4. Құрылғыны жауып, сэндвич дайындаңыз.
5. Құрылғы қызғаннан кейін жасыл жарық шамы жанады.
6. Бекітішті көтеріп, құрылғының жоғарғы жағын ашыңыз, сэндвичтерді жұмыс бетіне қойыңыз.
7. Қақпақты жабыңыз, қысқышты төмендетіңіз.

**Ескерту:** пісіру кезінде дайындық индикаторы мезгіл-мезгіл сөніп, қажетті температураны ұстап тұру үшін қайтадан жанады. Пісіру процесі құрылғы жабық болған кезде ғана жүруі керек.

8. Дайындық индикаторы сөнгеннен кейін, құрылғының қақпағын мұқият ашып, сэндвичтердің дайындығын тексеріңіз.
9. Пластикалық қыстырғыштарды немесе ағаш шпательді пайдаланып сэндвичтерді алыңыз. Ешқашан жабыспайтын жабынға зақым келтірмеу үшін металл ас үй керек-жарақтарын пайдаланбаңыз.
10. Құрылғыны пайдалану аяқталғаннан кейін оны желіден ажыратып, суытыңыз.

## Вафли дайындау

1. Вафли панелін орнатыңыз.
2. Жұмыс бетін маймен немесе өсімдік майымен аздап майлаңыз.
3. Құрылғыны тегіс, тұрақты бетке қойыңыз және құрылғыны желіге қосыңыз. Қызыл индикатор жанады.
4. Құрылғыны жауып, вафли қамырын дайындаңыз.
5. Құрылғы қызғаннан кейін жасыл жарық шамы жанады.
6. Бекітішті көтеріп, құрылғының жоғарғы жағын ашыңыз, қамырды құйыңыз. Қамырды құйған кезде абай болыңыз, өйткені панельдер өте ыстық.
7. Қақпақты жабыңыз, қысқышты төмендетіңіз.

**Ескерту:** пісіру кезінде дайындық индикаторы мезгіл-мезгіл сөніп, қажетті температураны ұстап тұру үшін қайтадан жанады. Пісіру процесі құрылғы жабық болған кезде ғана жүруі керек.

8. Дайындық индикаторы сөнгеннен кейін құрылғының қақпағын Мұқият ашып, вафлидің дайындығын тексеріңіз.
9. Вафлиді пластикалық қыстырғыштармен немесе ағаш шпательмен алыңыз. Ешқашан жабыспайтын жабынға зақым келтірмеу үшін металл ас үй керек-жарақтарын пайдаланбаңыз.
10. Вафлидің келесі партиясын дайындаңыз.
11. Құрылғыны пайдалану аяқталғаннан кейін оны желіден ажыратып, суытыңыз.

## Күтім және қызмет көрсету

1. Құрылғының желіден ажыратылғанына және толығымен суығанына көз жеткізіңіз.
2. Ылғал шүберек пен қағаз сүлгілерді пайдаланып, жабыспайтын жабын мен ұстағыштың шеттерін тазалаңыз.
3. Тұрақты кірді кетіру үшін бірнеше тамшы өсімдік майын қосыңыз немесе ластанған аймақты аз мөлшерде 5 минутқа жібітіңіз.
4. Желдеткіштердің бітелуіне жол бермеу үшін құрылғының сыртқы бетін аздап суланған шүберекпен тазалаңыз.
5. Абразивті заттар мен металл жуғыш заттарды пайдаланбаңыз, олар жұмыс беті мен құрылғының корпусына зақым келтіруі мүмкін.
6. Құрылғыны күту үшін күшті химиялық ерітінділерді пайдаланбаңыз.
7. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

## Рецепт мысалдары

Төмендегі рецепттерді тек анықтама үшін пайдаланыңыз.

Нақты пісіру уақыттары тағамның өлшеміне, оның балғындығына және жеке қалауларыңызға байланысты өзгеруі мүмкін.

### Грильге арналған панельде

#### Грильде пісірілген тауық қанаттары

##### Ингредиенттер

- Тауық қанаттары — 300 г.
- Күнбағыс майы — 10 мл.
- Сарымсақ — 10 г.
- Ащы бұрыш — 2 г.
- Тұз — дәміне қарай.

##### Пісіру процесі

1. Қанаттарды шайыңыз, содан кейін қағаз сүлгімен артық ылғалды кетіріңіз. Қанаттарда үшінші фаланга болса, күйіп қалмас үшін оны кесіп тастаңыз.
2. Сарымсақты турап, оны ащы бұрышпен араластырып, қанаттарға қосыңыз. Содан кейін май, тұз қосыңыз. Алынған маринадта қанатты 15 минутқа қалдырыңыз.
3. Гриль табағын әмбебап наубайханаға орнатыңыз. Қақпақты жабыңыз және жасыл индикатор жанғанша күтіңіз. Қақпақты ашыңыз, қанаттарды панельге салыңыз. Қақпағы жабық күйде 15–17 минут пісіріңіз.

### Бауыр грилі

##### Ингредиенттер

- Сиыр бауыры — 700 г.
- Бал — 8 г.
- Сарымсақ — 5 г.
- Құрғақ шөптер — 2 г.
- Тәтті паприка — 2 г.
- Өсімдік майы — 30 мл.
- Лимон шырыны — 20 мл.
- Тұз, басқа дәмдеуіштер — дәміне қарай.

##### Пісіру процесі

1. Бауырды шайыңыз, барлық тамырлар мен пленканы алып тастаңыз, кесектерге кесіңіз.
2. Барлық қалған ингредиенттерді бөлек ыдыста араластырыңыз. Алынған маринадқа бауыр бөліктерін салыңыз, 40 минутқа қалдырыңыз.
3. Гриль табағын әмбебап наубайханаға орнатыңыз. Қақпақты жабыңыз және жасыл индикатор жанғанша күтіңіз. Осыдан кейін қақпақты ашып, панельге екі бөлікті салыңыз. Қақпағы жабық күйде 10–12 минут пісіріңіз.
4. Қалған бөліктермен қайталаңыз.



## **Ақсерке грилі**

### **Ингредиенттер**

- Ақсерке (стейк) — 200 г.
- Лимон шырыны — 10 мл.
- Өсімдік майы — 10 мл.
- Тұз, дәмдеуіштер — дәміне қарай.

### **Пісіру процесі**

1. Ақсеркені тұз және дәмдеуіштермен сүртіңіз, лимон шырынын себіңіз.
2. Гриль табағын әмбебап наубайханаға орнатыңыз. Қақпақты жабыңыз және жасыл индикатор жанғанша күтіңіз. Қақпақты ашыңыз, панельді өсімдік майымен сүртіңіз және стейкті жайыңыз.
3. Қақпақты жабыңыз, 10–15 минут пісіріңіз.

## **Сэндвичке арналған панельде**

### **Туна және ірімшік қосылған сэндвич**

#### **Ингредиенттер**

- Тосттарға арналған нан — 4 тілім.
- Тунец (консервіленген) — 100 г.
- Қатты ірімшік — 50 г.
- Пісірілген жұмыртқа — 1 дана.
- Пияз — 30 г.
- Майонез — 30 г.

#### **Пісіру процесі**

1. Жұмыртқа мен ірімшікті дөрекі үккіште үккіштен өткізіңіз. Тунадан артық сұйықтықты ағызып, шанышқымен сүртіңіз. Кішкене текшелерге кесілген пияз.
2. Барлық ингредиенттерді араластырыңыз, оларды екі тілім нанға салыңыз. Қалған тілімдерді үстіне қойыңыз.
3. Сэндвич табақты әмбебап наубайханаға орнатыңыз. Қақпағын жабыңыз және жасыл индикатор жанғанша күтіңіз. Қақпақты ашыңыз, сэндвичтерді табаққа салыңыз. Қақпағын жауып 4–8 минут пісіріңіз.

## **Ветчина мен ірімшік сэндвичі**

#### **Ингредиенттер**

- Тосттарға арналған нан — 4 тілім.
- Ветчина — 70 г.
- Ірімшік — 40 г.
- Майонез — 30 г.

#### **Пісіру процесі**

1. Ветчина мен ірімшікті жұқа тілімдерге кесіңіз.
2. Екі тілім нанды майонезбен майлаңыз, оларға ветчина мен ірімшік салыңыз, қалған тілімдерді жабыңыз.
3. Сэндвич табақты әмбебап наубайханаға орнатыңыз. Қақпақты жабыңыз және жасыл индикатор жанғанша күтіңіз. Қақпақты ашыңыз, сэндвичтерді табаққа салыңыз. Қақпағын жауып 4–8 минут пісіріңіз.

## Томат пен моцарелла қосылған сэндвич

### Ингредиенттер

- Тосттарға арналған нан — 4 тілім.
- Моцарелла ірімшігі — 120 г.
- Томаттар — 120 г.
- Томат соусы — 20 г.
- Песто соусы — 4 г.

### Пісіру процесі

1. Моцарелла ірімшігі мен қызанақты жұқа тілімдерге кесіңіз.
2. Томат тұздығы қосылған екі тілім нан жағып, үстіне қызанақ пен ірімшік салыңыз, песто тұздығымен жағыңыз. Қалған тілімдермен жабыңыз.
3. Сэндвич табақты әмбебап наубайханаға орнатыңыз. Қақпақты жабыңыз және жасыл индикатор жанғанша күтіңіз. Қақпақты ашыңыз, сэндвичтерді панельге салыңыз. Қақпағы жабық күйде 3–5 минут пісіріңіз.

## Вена вафлине/жалпақ вафлиге арналған панельде

### Шоколадты вафли

#### Ингредиенттер

- Бидай ұны — 300 г.
- Қара ащы шоколад — 150 г.
- Сары май — 100 г.
- Жұмыртқа — 2 дана.
- Қант — 50 г.
- Какао — 10 г.
- Ванильді қант — 5 г.
- Тұз — дәміне қарай.

#### Пісіру процесі

1. Шоколад пен сары майды ерітіңіз.
2. Жұмыртқа, какао, қант, ванильді қант және тұзды тегіс болғанша араластырыңыз. Содан кейін оларға сары май мен ұн қосылған еріген шоколадты қосыңыз. Қоспаны қайтадан мұқият араластырыңыз.
3. Вена вафли табақшасын әмбебап наубайханаға орнатыңыз. Қақпақты жабыңыз және жасыл индикатор жанғанша күтіңіз. Қақпақты ашып, қамырды қалыптарға салыңыз. Қақпағын жауып 5–7 минут пісіріңіз.

## Лимонды печенье

#### Ингредиенттер

- Бидай ұны — 400 г.
- Қант — 200 г.
- Сары май — 130 г.
- Жұмыртқа — 2 дана.
- Лимон қабығы — 22 г.
- Сүт — 100 мл.

### **Пісіру процесі**

1. Лимон қабығын майда үккіште үккіштен өткізіңіз. Сары майды ерітіңіз.
2. Барлық ингредиенттерді араластырыңыз.
3. Вена вафли табақшасын әмбебап наубайханаға орнатыңыз. Қақпақты жабыңыз және жасыл индикатор жанғанша күтіңіз. Қақпақты ашып, қамырды қалыптарға салыңыз. Қақпағы жабық күйде 12–14 минут пісіріңіз.

### **Вафельді орамдар**

#### **Ингредиенттер**

- Қоюландырылған сүт — 360 г.
- Сары май — 150 г.
- Картоп крахмалы — 150 г.
- Бидай ұны — 120 г.
- Жұмыртқа — 2 дана.
- Тағамдық қопсытқыш — 3 г.

#### **Пісіру процесі**

1. Жұмыртқа, қоюландырылған сүт және қопсытқышты араластырыңыз. Сары майды ерітіп, қоспаға қосыңыз.
2. Қоспаға ұн мен крахмал қосып, біртекті болғанша миксермен шайқаңыз.
3. Тегіс вафли табақты әмбебап наубайханаға орнатыңыз. Қақпақты жабыңыз және жасыл индикатор жанғанша күтіңіз. Қақпақты ашып, қамырды қалыптарға құйыңыз. Қақпағы жабық күйде 3–4 минут пісіріңіз.
4. Алынған вафлилерді түтіктерге айналдырыңыз, жидектермен, балмен немесе кез келген үстіңгі қабатпен бірге қызмет етіңіз.

# 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 °С және 40 °С аралығындағы температурада және ауаның 80 %-дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылығында сақтау керек. Үй-жайда жемірілуді тудыратын жегі қоспалар (қышқылдардың, сілтілердің бұлары) 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 өткізу жергілікті заңнамасына сәйкес жүргізілуі тиіс.
- 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:** Нинбо Цзюлинь Электроникс Ко., Лтд.

№ 638 Кайфа шығыс тас жолы, Чжоусян, Цыси қаласы, Чжецзян пров., Қытай.  
Қытайда жасалған.

**Импортер / юр. лицо, принимающее претензии в Казахстане:**

ТОО «ДНС КАЗАХСТАН», г. Нұр-Сұлтан, р-н Сарыарқа, пр-т Сарыарқа, зд. 12, Қазақстан.

**Импорттаушы / Қазақстанда шағымдар қабылдайтын заңды тұлға:**

«DNS QAZAQSTAN (ДНС КАЗАХСТАН)» ЖШС, Нұр-Сұлтан қаласы, Сарыарқа ауданы, Даңғылы Сарыарқа, ғимарат 12, Қазақстан.

Өнім Кеден одағының техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келеді:

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

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

Бұйымның сыртқы түрі, оның жиынтықталуы мен сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгерістерге ұшырауы мүмкін.

**Интернеттегі мекен-жайы:** [www.dexr.club](http://www.dexr.club)



Өндіріс күні пайдаланушы нұсқаулығының орыс тіліндегі нұсқасында көрсетілген. v.3

# 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.ru/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.



## **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 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.





