

DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Вакуумный упаковщик DEXP VS-130

Содержание

Назначение устройства	5
Меры предосторожности	5
Важная информация	6
Схема устройства	7
Панель управления	8
Описание кнопок	8
Работа с устройством	10
Изготовление пакета из рулона упаковочной пленки	10
Вакуумная запайка	10
Использование аксессуаров	11
Вакуумные мешки с замком-молнией	11
Контейнеры	11
Хранение продуктов в вакуумной упаковке	11
Рекомендации к заготовке и разогреву продуктов	12
Разморозка и разогрев продуктов, подвергшихся вакуумной запайке	12
Заготовка мяса и рыбы	12
Заготовка твердых сыров	12
Заготовка овощей	13
Заготовка фруктов	13
Заготовка выпечки	13
Заготовка кофе и порошковых продуктов	13
Заготовка жидкостей	14
Заготовка закусок, остатков еды и хрупких продуктов	14
Вакуумная запайка непищевых продуктов.....	14
Сроки хранения некоторых продуктов	14
Чистка и уход	17
Возможные проблемы и их решения	18
Технические характеристики	19
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	19
Дополнительная информация	20

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP». Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

Назначение устройства

Вакуумный упаковщик предназначен для продления срока хранения пищевых и непищевых продуктов путём откачки воздуха из упаковки продукта.

Меры предосторожности

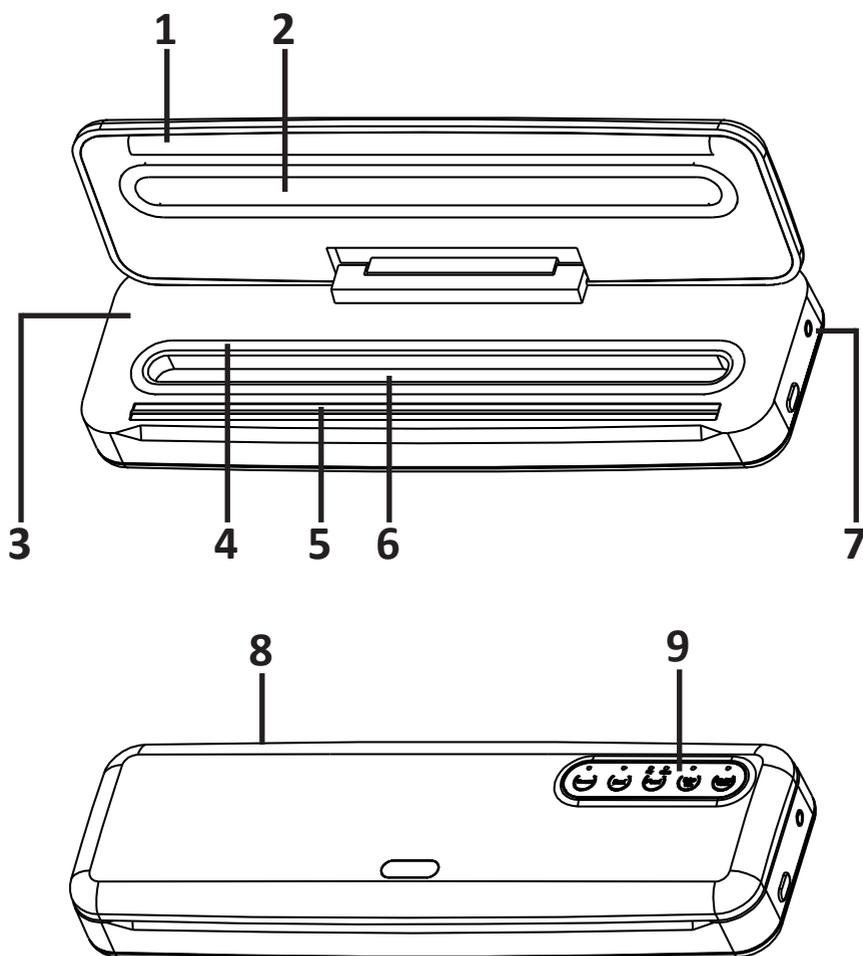
1. Не используйте данное устройство в непосредственной близости от источников воды.
2. Не прикасайтесь к устройству влажными руками. В случае попадания воды на прибор незамедлительно отключите его от сети.
3. Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
4. Не оставляйте устройство без присмотра во время работы. Не используйте внешние таймеры и системы дистанционного управления.
5. Никогда не подставляйте устройство под струю воды, не погружайте его полностью в воду, не используйте посудомоечную машину для чистки устройства.
6. Соблюдайте осторожность при эксплуатации прибора, некоторые участки поверхности нагреваются до высокой температуры, что может привести к ожогам.
7. Убедитесь, что устройство не контактирует с воспламеняющимися предметами.
8. Не размещайте устройство и шнур питания вблизи нагревательных элементов.
9. Храните устройство в сухом, темном месте. Не используйте устройство на улице.
10. Используйте только оригинальные аксессуары.
11. Не тяните и не перемещайте устройство за шнур. Не сгибайте и не наматывайте шнур вокруг прибора.
12. Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
13. Всегда отключайте прибор после использования и во время чистки.
14. Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.

15. Размещайте устройство на ровной и устойчивой поверхности. Не накрывайте устройство.
16. Перед тем, как очистить или убрать устройство, убедитесь, что оно полностью остыло.
17. Оберегайте прибор от воздействия острых предметов, абразивных составов и других объектов, которые могут его повредить.
18. Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
19. Не используйте устройство после падения, при наличии видимых повреждений прибора или шнура электропитания во избежание поражения электрическим током. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
20. Несоблюдение мер предосторожности может привести к получению травм и порче прибора.
21. **Выдерживайте 20-секундный интервал перед каждым использованием, чтобы дать устройству остыть.**

Важная информация

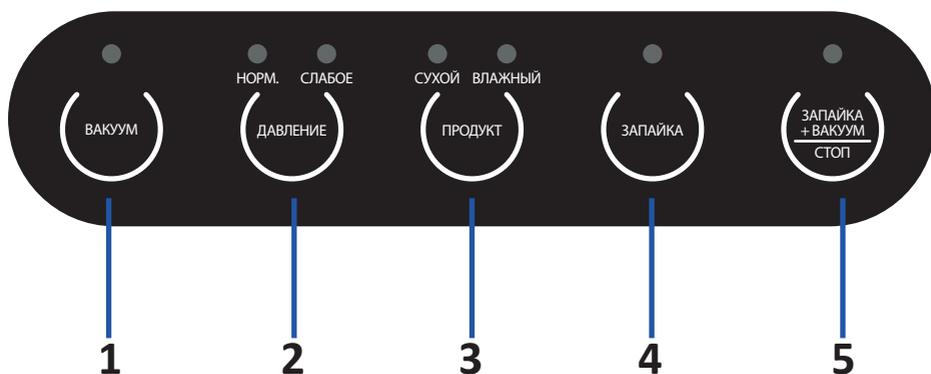
1. Процесс вакуумной запайки не является методом термической консервации. Скоропортящиеся продукты все также подлежат охлаждению и/или заморозке.
2. Есть вероятность непроизвольного попадания различных частиц и крошек в вакуумный канал во время процесса вакуумной запайки. Очищайте вакуумный канал после каждого использования.
3. Избегайте переполнения запаиваемой упаковки. Оставляйте 5-7 см от края упаковки на усадку, во избежание непроизвольного извлечения упаковки во время процесса запайки. Оставляйте дополнительно 2-3 см в случаях, если Вы планируете использовать упаковку еще раз.
4. Используйте герметичные упаковки (рулоны вакуумной пленки) только от надежных производителей. Не пытайтесь изготовить их самостоятельно, данные пакеты изготавливаются по специальным технологиям, чтобы все швы сохраняли герметичность.
5. Во избежание появления складок при запайке объемных предметов, аккуратно расправьте пакет, убедитесь, что в местах запайки нет складок.
6. Вы можете также использовать вакуумный упаковщик для откачки воздуха из контейнеров и других аксессуаров. В этом случае оставляйте 2-3 см от верхней границы контейнера.
7. Заморозьте фрукты и очистите овощи перед вакуумной запайкой для достижения наилучшего результата хранения.

Схема устройства



1. Верхняя прокладка.
2. Уплотнительная лента.
3. Фиксатор крышки.
4. Нижняя уплотнительная лента.
5. Нижняя прокладка.
6. Вакуумный канал.
7. Клапан сброса давления.
8. Резак для пакетов.
9. Панель управления.

Панель управления



1. Кнопка «Вакуум».
2. Кнопка «Давление».
3. Кнопка «Продукт».
4. Кнопка «Запайка».
5. Кнопка «Запайка+вакуум» / кнопка «Стоп».

Описание кнопок

Кнопка «Запайка+вакуум» / кнопка «Стоп»

- Нажмите на кнопку «Запайка + Вакуум» для откачки воздуха с последующей запайкой. Устройство остановится автоматически.
- Нажмите на кнопку ещё раз, чтобы остановить работу устройства в любое время.
- Не открывайте устройство, пока не погаснет индикатор.

Кнопка «Давление»

1. Нажмите на кнопку «Давление», чтобы перейти в режим «Слабое давление» при запайке мягких и сочных продуктов. Загорится соответствующий индикатор.
2. Вновь нажмите на кнопку «Давление», чтобы вернуться в режим «Нормальное давление». Загорится соответствующий индикатор.

Кнопка «Продукт»

Для достижения оптимального эффекта откачки воздуха нажимайте на кнопку «Продукт» для переключения между предустановленными режимами «Сухой» и «Влажный».

- Сухой: подходит для продуктов питания, не содержащих жидкость.
- Влажный: подходит для влажных и жидких продуктов питания. Время запайки увеличится.

При выборе того или иного режима будет загораться соответствующий световой индикатор.

Кнопка «Запайка»

1. Нажимайте на кнопку «Запайка» при изготовлении пакетов из рулона специализированной пленки, чтобы создать герметичные швы.
2. Используйте данную функцию для запайки полиэтиленовых упаковок (например, упаковка от картофельных чипсов), чтобы сохранить герметичность и воздухонепроницаемость упаковки.

Кнопка «Вакуум»

Нажмите на кнопку, чтобы начать герметизацию внешнего объекта (контейнер, специальные вакуумные мешки и другие аксессуары) при помощи специального шланга, который идет в комплекте.

Устройство остановится автоматически.

Работа с устройством

Изготовление пакета из рулона упаковочной пленки

1. Отрежьте пакет с помощью резака, расположенного с обратной стороны устройства.
Для этого разместите пакет между корпусом упаковщика и проведите резаком слева направо рукой.
Для повтора операции верните резак в исходное положение.
2. Откройте крышку прибора.
3. Разместите пакет так, чтобы его верхний край совпадал с уплотнительной лентой.
4. Закройте крышку.
5. Нажмите кнопку «Запайка».
6. Как только погаснет световой индикатор, откройте крышку и достаньте пленку. Запайка завершена.

Вакуумная запайка

1. Поместите продукт в специальный пакет / упаковку, оставляя при этом 5-7 см от верхнего края упаковки на усадку.
2. Откройте крышку устройства и поместите открытую часть упаковки в вакуумный канал.
3. Закройте крышку.
4. Нажмите кнопку «Запайка+Вакуум», чтобы начать процесс откачки воздуха с последующей автоматической запайкой.
5. Как только погаснет световой индикатор, откройте крышку и достаньте пакет.

ВАЖНО:

- Выдерживайте 20-секундный интервал между каждым использованием прибора во избежание перегрева.
- Если индикатор функции «Запайка+вакуум» или «Запайка» быстро мигает, это означает, что у устройства включилась внутренняя защита.
Вы можете продолжить пользоваться прибором через 2 минуты.
Функция срабатывает каждые 15 полных рабочих циклов (один полный рабочий цикл занимает не более 1 минуты).

Использование аксессуаров

Вакуумные мешки с замком-молнией

1. Поместите продукт внутрь мешка. Убедитесь, что мешок находится на ровной поверхности и зона вокруг воздушного клапана свободна от продуктов и крошек. Застегните молнию.
2. Используйте специальный шланг, идущий в комплекте с устройством, для откачки воздуха через воздушный клапан.
3. Нажмите кнопку «Вакуум», устройство остановится автоматически.

Контейнеры

1. Поместите продукт внутрь специализированного контейнера, подходящего для вакуумного упаковщика.
2. Используйте специальный шланг, идущий в комплекте с устройством, для откачки воздуха через воздушный клапан.
3. Нажмите кнопку «Вакуум». По окончании откачки воздуха устройство остановится автоматически.

Хранение продуктов в вакуумной упаковке

Процесс вакуумной запайки увеличивает срок хранения продуктов путем удаления воздуха из упаковки, тем самым снижая риск окисления продуктов, что, в свою очередь, влияет на пищевую ценность, вкус и качество продукта в целом. Герметичность упаковки также препятствует росту микроорганизмов, что при определенных условиях может привести к ряду проблем.

Плесень

Плесень очень легко определить по ее ворсистой фактуре. Она не может формироваться в неблагоприятной среде — с низким содержанием кислорода. Вакуумная запайка — отличный способ замедлить формирование плесени.

Брожение

Данный процесс является результатом ферментации продукта, легко определяемый по вкусу и запаху. Обязательными условиями брожения является наличие сахара, воды и умеренной температуры окружающей среды. Поместите продукт в холодильник, чтобы замедлить данный процесс, используйте морозильную камеру, чтобы вовсе предотвратить брожение.

Размножение бактерий

Результатом данного процесса является появление неприятного запаха, потеря цвета и/или размягченная или ослизлая структура. Некоторые анаэробные бактерии могут размножаться в условиях отсутствия кислорода (например, Ботулина), и зачастую наличие таких бактерий нельзя определить по вкусу или запаху.

Безопасное хранение продуктов предполагает поддержание низких температур на протяжении всего периода: хранение при температуре, не превышающей 4 °С значительно замедляет рост микроорганизмов, хранение при температуре -17 °С не убивает микроорганизмы, но предотвращает их рост. Для долгосрочного хранения скоропортящихся продуктов после вакуумной запайки используйте заморозку, храните продукт в холодильнике после вскрытия. Вакуумная запайка не является одним из методов консервации и не предотвращает порчу продукта, но замедляет этот процесс. Невозможно точно определить, как долго продукт будет сохранять свежесть и вкус, т.к. во многом эти параметры зависят от состояния продукта на момент вакуумной запайки.

ВАЖНО: вакуумная запайка не является заменой заморозке или охлаждению. Любые скоропортящиеся продукты, требующие хранения в условиях низких температур, после вакуумной запайки подлежат надлежащему хранению.

Рекомендации к заготовке и разогреву продуктов

Разморозка и разогрев продуктов, подвергшихся вакуумной запайке

Всегда размораживайте продукты в холодильнике или микроволновой печи, не используйте для этих целей воздействие комнатной температуры. Перед тем, как разогреть продукт в микроволновой печи, срежьте кончик вакуумной упаковки. При разогреве мяса на косточке или жирных продуктов, полностью снимите упаковку во избежание перегрева продукта. Вы также можете разогреть продукт на медленном огне (+75 °С).

Заготовка мяса и рыбы

Для достижения оптимального результата заморозьте мясо/рыбу на 1-2 часа перед вакуумной запайкой, чтобы сохранить форму и сочность продукта.

В случае, если нет возможности заморозить продукт перед запайкой, проложите сложенное бумажное полотенце между продуктом и запаиваемым краем упаковки. Бумажное полотенце поглотит выделяемую при запайке влагу.

ВАЖНО: вследствие откочки воздуха говядина приобретает более темный цвет.

Заготовка твердых сыров

Сохраняйте свежесть продукта при помощи вакуумной запайки после каждого использования. Возьмите длинную упаковку, оставьте 2-3 см с расчетом на каждое повторное использование.

ВАЖНО: во избежание появления анаэробных бактерий никогда не подвергайте вакуумной запайке мягкие сыры.

Заготовка овощей

- Бланшируйте овощи перед вакуумной запайкой. Данный процесс предотвращает процесс ферментации, при котором овощи могут потерять свой вкус, цвет и структуру.
- После бланширования опустите овощи в холодную воду и насухо вытрите. Овощи готовы к запайке.
- При упаковке салата используйте контейнер. Салат необходимо предварительно вымыть и высушить.

ВАЖНО:

- абсолютно все овощи выделяют газы во время хранения, по этой причине рекомендуется хранить овощи в морозильной камере. Перед тем, как начать вакуумную запайку, оставьте овощи в морозильной камере на 1-2 часа. Используйте пергамент для выпечки, чтобы овощи не примерзли друг к другу;
- удалите пергамент для выпечки перед запайкой;
- во избежание появления анаэробных бактерий никогда не подвержайте вакуумной запайке грибы, лук и чеснок.

Заготовка фруктов

Заморозьте фрукты или ягоды перед вакуумной запайкой на 1-2 часа. Используйте пергамент для выпечки: распределите ягоды таким образом, чтобы они не прикасались друг к другу. После запайки храните ягоды или фрукты в морозильной камере.

В случае, если Вы хотите хранить ягоды или фрукты в холодильнике, рекомендуется использовать вакуумный контейнер.

Заготовка выпечки

При запайке уже готовой выпечки рекомендуется использовать вакуумный контейнер, чтобы сохранить ее форму. В случае использования вакуумного пакета предварительно заморозьте выпечку.

Заготовка кофе и порошковых продуктов

Во избежание попадания частиц продуктов в вакуумный канал проложите сложенное бумажное полотенце или кофейный фильтр между продуктом и запаиваемым краем упаковки. Вы также можете поместить внутрь пакета продукт в его оригинальной упаковке или использовать универсальную вакуумную крышку.

Заготовка жидкостей

Перед вакуумной запайкой жидкостей (бульон, соус и т.д.) заморозьте их в морозильной камере, используя различную посуду или форму для льда.

Перед использованием разморозьте жидкость при помощи микроволновой печи или на медленном огне, предварительно отрезав уголок вакуумной упаковки.

При откачке воздуха из бутилированных жидкостей используйте специальную вакуумную пробку/крышку с оригинальной бутылкой/банкой. Оставляйте, по меньшей мере, 2-3 см между пробкой и содержимым бутылки.

Заготовка закусок, остатков еды и хрустящих продуктов

Для подобных продуктов рекомендуется использовать вакуумный контейнер.

Вакуумная запайка непищевых продуктов

Вакуумная запайка также хорошо подходит для не пищевых продуктов, предотвращает воздействие влаги, окисление и коррозию.

ВАЖНО: при запайке предметов с острыми краями оборачивайте предметы в бумажные полотенца или любой другой мягкий материал во избежание повреждения упаковки.

Сроки хранения некоторых продуктов

Продукт	Место хранения	Рекомендуемый способ хранения	Срок хранения в вакуумной упаковке	Обычный срок хранения
МЯСО				
Говядина, свинина, телятина	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	6 месяцев
Фарш	Морозильная камера	Вакуумный пакет	1 год	4 месяца
Дичь	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	6 месяцев
Рыба	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2 года	6 месяцев

Продукт	Место хранения	Рекомендуемый способ хранения	Срок хранения в вакуумной упаковке	Обычный срок хранения
ТВЕРДЫЙ СЫР (никогда не используйте вакуумную запайку для мягкого сыра)				
Чеддер, швейцарский	Холодильник	Вакуумный пакет, контейнер	4-8 месяцев	1-2 недели
Пармезан	Холодильник	Вакуумный пакет, контейнер	4-8 месяцев	1-2 недели
ОВОЩИ (никогда не используйте вакуумную запайку для свежих грибов, лука и чеснока)				
Спаржа	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	8 месяцев
Брокколи, цветная капуста	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	8 месяцев
Капуста, брюссельская капуста	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	8 месяцев
Кукуруза	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	8 месяцев
Стручковая фасоль	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	8 месяцев
Листья салата, шпинат	Холодильник	Вакуумный контейнер	2-3 года	3-6 дней
Горох	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	8 месяцев
ФРУКТЫ				
Сливы, абрикосы	Морозильная камера	Вакуумный пакет	1-3 года	6 месяцев
Персики, нектарины	Морозильная камера	Вакуумный пакет	1-3 года	6 месяцев
МЯГКИЕ ЯГОДЫ				
Малина, ежевика	Морозильная камера	Вакуумный контейнер	1 неделя	1-3 дня
Клубника	Морозильная камера	Вакуумный контейнер	1 неделя	1-3 дня

Продукт	Место хранения	Рекомендуемый способ хранения	Срок хранения в вакуумной упаковке	Обычный срок хранения
ТВЕРДЫЕ ЯГОДЫ				
Черника	Морозильная камера	Вакуумный контейнер	2 недели	3-6 дней
Клюква	Морозильная камера	Вакуумный контейнер	2 недели	3-6 дней
ВЫПЕЧКА				
Хлеб, бублики, выпечка	Морозильная камера	Вакуумный пакет	1-3 года	6 месяцев
ОРЕХИ				
Миндаль, арахис	Кладовка	Вакуумный пакет, контейнер	2 года	6 месяцев
Семечки	Кладовка	Вакуумный пакет, контейнер	2 года	6 месяцев
КОФЕ				
Кофейные зерна	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	6 месяцев
Молотый кофе	Кладовка	Вакуумный пакет, контейнер	1 год	6 месяцев
Кофейные зерна	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2 года	6 месяцев
Молотый кофе	Кладовка	Вакуумный пакет, контейнер	5-6 месяцев	6 месяцев
ЖИДКОСТИ				
Соусы, супы, бульон	Морозильная камера	Вакуумный пакет	1-2 года	6 месяцев
БУТИЛИРОВАННЫЕ ЖИДКОСТИ				
Растительное масло	Кладовка	Бутылка с вакуумной пробкой	1-2 года	6 месяцев

Продукт	Место хранения	Рекомендуемый способ хранения	Срок хранения в вакуумной упаковке	Обычный срок хранения
СУХИЕ ПРОДУКТЫ, ПОЛУФАБРИКАТЫ				
Бобы, крупы	Кладовка	Вакуумный пакет, контейнер	1-2 года	6 месяцев
Макаронные изделия, рис	Кладовка	Вакуумный пакет, контейнер	1-2 года	6 месяцев
ПОРОШКОВЫЕ ПРОДУКТЫ				
Сухое молоко	Кладовка	Вакуумный пакет, контейнер	1-2 года	6 месяцев
Кокосовая стружка	Кладовка	Вакуумный пакет, контейнер	1-2 года	6 месяцев
Мука	Кладовка	Вакуумный пакет, контейнер	1-2 года	6 месяцев
Сахар, коричневый сахар	Кладовка	Вакуумный пакет, контейнер	1-2 года	6 месяцев
ЗАКУСКИ				
Чипсы	Кладовка	Вакуумный контейнер	3-6 недель	1-2 недели
Печенье, крекеры	Кладовка	Вакуумный контейнер	3-6 недель	1-2 недели

Чистка и уход

1. Убедитесь, что устройство отключено от сети.
2. Не погружайте устройство в воду.
3. Проверьте уплотнительные прокладки на наличие крошек и других остатков продуктов.
4. При необходимости протрите уплотнительные прокладки теплой мыльной тканью.
5. Прочистите вакуумный канал теплой мыльной тканью.

Возможные проблемы и их решения

Проблема	Решение
Прибор работает, но не происходит откачка воздуха.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте герметичность боковых швов упаковки (в случае самостоятельного изготовления пакетов). • Убедитесь, что на верхней и нижней уплотнительных прокладках отсутствуют загрязнения и посторонние объекты. • К устройству подсоединен шланг для откачки воздуха из внешних объектов.
Упаковка не герметизируется должным образом.	<ul style="list-style-type: none"> • В запаиваемом пакете слишком много жидкости. Заморозьте содержимое перед запайкой. • Разгладьте любые складки, образовавшиеся на упаковке. Удерживайте упаковку в таком состоянии до начала процесса откачки. • Перегрев устройства. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут.
Не горят индикаторы панели управления.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте подключение к сети питания. • Проверьте напряжение сети.
Не происходит откачка воздуха из внешнего объекта.	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что застежка-молния плотно закрыта. • Воздушный клапан расположен на неровной поверхности. Расположите клапан на ровной поверхности, зона непосредственно под клапаном должна быть свободной. • Убедитесь, что крышка прибора закрыта.
После запайки в упаковку начал проникать воздух.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте застежку и/или клапан на наличие крошек или частиц продуктов, это может нарушить герметичность упаковки. • Влага, скопившаяся вокруг клапана или застежки может нарушить герметичность упаковки. Насухо вытрите скопившуюся влагу и произведите повторную запайку. • Проверьте пакет на наличие повреждений. При упаковке продуктов с острыми краями и срезами используйте бумажные полотенца в качестве защитной прокладки.

Технические характеристики

- Модель: VS-130.
- Параметры электропитания: 220-240 В, 50 Гц.
- Мощность: 130 Вт.
- Максимальная ширина запаиваемой упаковки: 30 см.
- Время запайки: 10-20 с.
- Время вакуумной запайки: 30 с.
- Скорость вакуумного поглощения: 6 л/мин.
- Уровень шума: <55 дБ.
- Сенсорная панель управления.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.
- Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.

Дополнительная информация

Изготовитель: Чжуншань Истар Электрикал Эпплайнс Ко., Лтд.
Шоссе Минъюэ, 6, Дуннань, Саньцзяо, г. Чжуншань, Китай.
Сделано в Китае.

Импортер / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока,
дом 155, корпус 3, офис 5.

Товар соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Товар соответствует требованиям технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Комплектация прибора может меняться без предварительного уведомления.

Адрес в интернете: www.dexp.club

Товар изготовлен (мм.гггг): _____



Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 12 месяцев.

Срок эксплуатации: 24 месяца.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

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



www.dexp.club