

Руководство по эксплуатации

Хлебопечь
DBM-900G

DEXP

Содержание

Назначение устройства	4
Меры предосторожности	4
Технические характеристики.....	5
Комплектация	5
Схема устройства	6
Эксплуатация.....	7
Перед первым использованием.....	7
Панель управления	7
Автоматические программы.....	8
Кнопка «Вес».....	9
Кнопка «Цвет»	9
Кнопка «Старт/Стоп».....	9
Дисплей.....	9
Инструкция по эксплуатации	10
Извлечение хлеба	11
Отложенный старт.....	11
Функция памяти	12
Советы по приготовлению	12
Чистка и уход.....	13
Устранение неполадок.....	13
Коды ошибок.....	13
Рецепты для хлебопечи.....	14
Обычный	14
Французский.....	14
Цельнозерновой	14
Быстрый	15
Сладкий	15
Ультрабыстрый 1	15
Ультрабыстрый 2	16
Тесто	16
Джем	16
Кекс.....	16
Бутербродный	17
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	18
Дополнительная информация	19

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

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

Хлебопечь предназначена для автоматизированного приготовления формового хлеба.

Меры предосторожности

- Не используйте хлебопечь на открытом воздухе.
- Используйте хлебопечь только для выпечки хлеба в домашних условиях. Не используйте устройство для сушки продуктов или других предметов, а также для хранения продуктов или посуды.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем. Принадлежности, не рекомендованные производителем, могут привести к повреждению устройства.
- Не ставьте устройство рядом с газовыми горелками, электрическими печами или другими источниками тепла.
- Не размещайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, взрывоопасных и/или самовоспламеняющихся газов.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия устройства не закрыты.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что параметры Вашей домашней электросети соответствуют его техническим характеристикам.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых краев, горячих поверхностей и предметов. Это может повредить изоляцию шнура питания.
- Если Вы планируете использовать удлинитель, убедитесь, что его максимально допустимая мощность соответствует мощности хлебопечи. Разместите удлинитель таким образом, чтобы никто случайно не задел его.
- Не размещайте на устройстве посторонние предметы и не накрывайте его во время работы во избежание возгорания.
- Во время работы устройство нагревается. Прикасайтесь только к ручке и кнопкам устройства. При необходимости используйте полотенце или прихватку.
- Прежде чем вынимать или устанавливать аксессуары, выньте вилку из розетки и дайте устройству остыть.
- Не перемещайте хлебопечь, если в форме для выпекания находятся горячие ингредиенты или жидкости.
- Во время работы устройства избегайте контакта с вращающейся лопастью для замешивания во избежание травмирования.

- Выключайте устройство после использования, перед чисткой и перемещением. Чтобы выключить хлебопечь, выньте вилку из розетки, не тяните за шнур питания.
- Регулярно проверяйте состояние шнура питания и вилки. Если шнур питания данного устройства поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Ремонт и техническое обслуживание устройства должны выполняться только квалифицированными специалистами.
- 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.

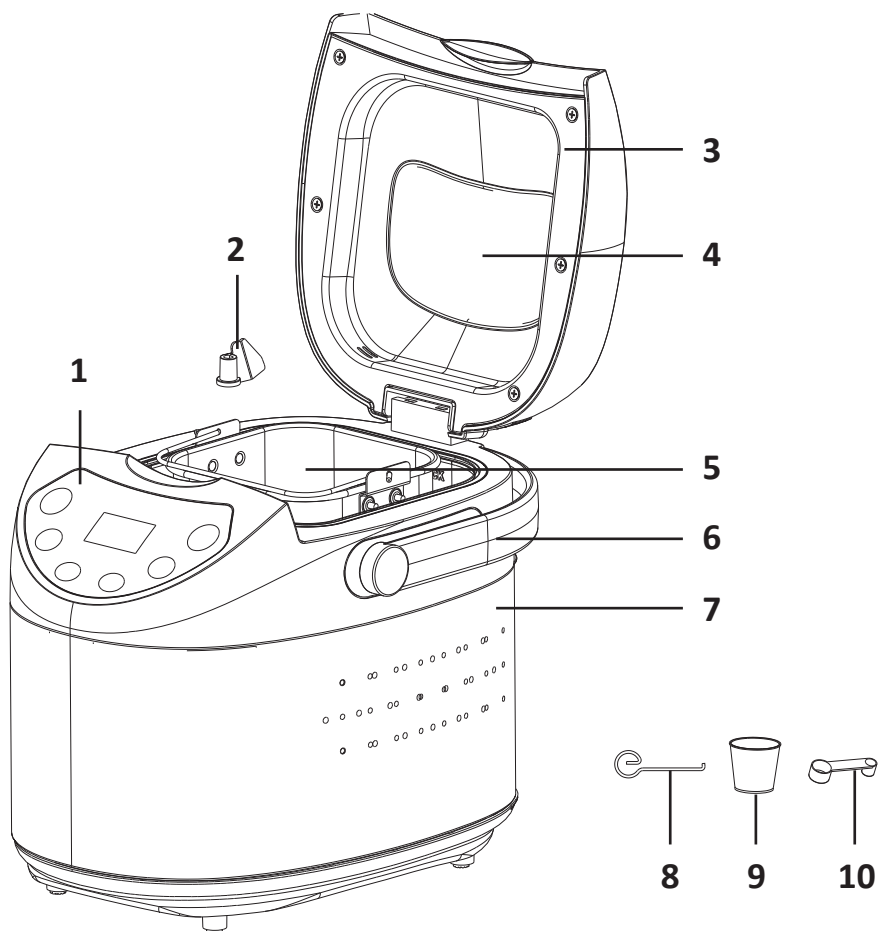
Технические характеристики

- Модель: DBM-900G.
- Торговая марка: DEXR.
- Мощность: 600 Вт.
- Степень защиты от влаги: IPX0.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Класс защиты от поражения эл. током: I.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50/60 Гц.
- Материал корпуса: металл, пластик.
- Макс. время отложенного старта: 13 ч.
- Кол-во автоматических программ: 12.
- Кол-во цветов корочки: 3.
- Область применения: бытовое.

Комплектация

- Устройство.
- Мерная ложка.
- Мерный стакан.
- Лопасть для замешивания.
- Крюк для извлечения лопасти.
- Руководство по эксплуатации.

Схема устройства



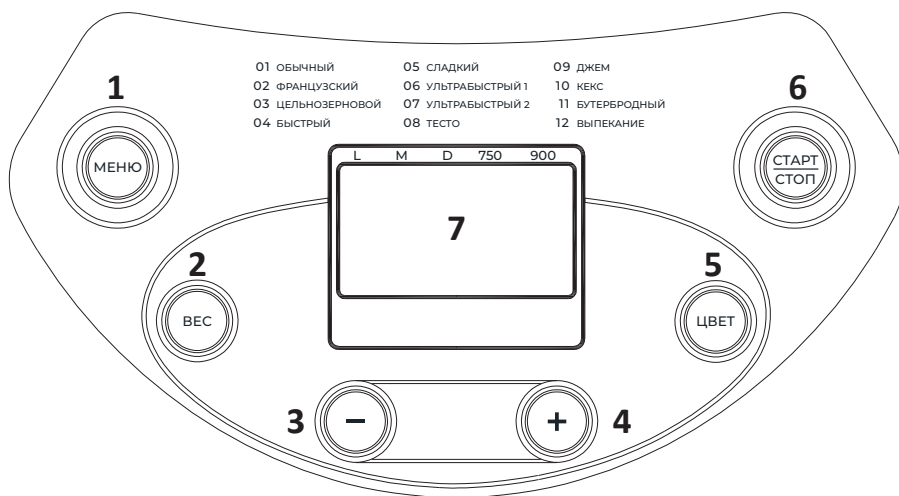
1. Панель управления.
2. Лопасть для замешивания теста.
3. Крышка.
4. Смотровое окошко.
5. Форма для выпекания.
6. Ручка.
7. Корпус.
8. Крюк для извлечения лопасти из готового хлеба.
9. Мерный стакан.
10. Мерная ложка.

Эксплуатация

Перед первым использованием

1. Распакуйте устройство и убедитесь, что содержимое упаковки соответствует заявленной комплектации. Проверьте устройство и аксессуары на предмет повреждений. В случае их обнаружения обратитесь по месту приобретения.
2. Очистите все части устройства (см. раздел «Чистка и уход»), затем высушите и установите их на место.
3. Снимите защитную пленку с панели управления.

Панель управления



1. Кнопка «Меню».
2. Кнопка «Вес».
3. Кнопка **-**.
4. Кнопка **+**.
5. Кнопка «Цвет».
6. Кнопка «Старт/стоп».
7. Дисплей.

Автоматические программы

Выберите нужную программу, нажимая кнопку «Меню». На дисплее отобразится номер соответствующей программы и время ее выполнения. Обратитесь к разделу «Рецепты для хлебопечи», чтобы ознакомиться с пропорциями ингредиентов для каждой программы.

1. **Обычный:** замешивание, поднятие теста и выпекание хлеба плотной консистенции из пшеничной и/или ржаной муки.
2. **Французский:** замешивание, поднятие теста и выпекание воздушного хлеба с хрустящей корочкой из муки тонкого помола. Не подходит для выпекания с использованием масла, маргарина и молока.
3. **Цельнозерновой:** выпекание хлеба из цельнозерновой муки, требующей более длительной фазы замешивания и поднятия теста.
4. **Быстрый:** замешивание, поднятие теста и выпекание хлеба за более короткое время, чем в программе 1. Хлеб получается меньше по размеру и плотнее по текстуре.
5. **Сладкий:** замешивание, поднятие теста и выпекание хлеба с такими добавками, как фруктовые соки, тертый кокос, изюм, сухие фрукты, шоколад или сахар. Благодаря более длительной фазе поднятия теста хлеб получится легким и воздушным.
6. **Ультрабыстрый 1:** замешивание, поднятие теста и выпекание булки хлеба весом 750 г в кратчайший срок. Хлеб получается меньше и жестче, чем в программе 4.
7. **Ультрабыстрый 2:** аналогично программе 6, но для булки хлеба весом 900 г.
8. **Тесто:** замешивание и поднятие теста без выпекания.
9. **Джем:** приготовление джема.
10. **Кекс:** замешивание, поднятие теста и выпекание кекса или торта. Необходимо добавить соду или разрыхлитель.
11. **Бутербродный:** замешивание, поднятие теста и выпекание хлеба, подходящего для бутербродов, с легкой текстурой и хрустящей корочкой.
12. **Выпекание:** выпекание без замешивания и поднятия теста. Данная программа может также использоваться для увеличения времени выпекания при других настройках.

Примечание: во время выполнения программ **1, 2, 3, 5, 10** и **11** раздастся краткий звуковой сигнал. После этого Вы можете добавить ингредиенты, которые не нуждаются в измельчении, например, фрукты или орехи.

Кнопка «Вес»

- Нажимайте кнопку «Вес», чтобы выбрать размер хлеба — 750 или 900 г.
- По умолчанию при включении устройства устанавливается вес 900 г.
- Для программ **4, 6, 7, 8, 9, 10** и **12** недоступна настройка веса.

Кнопка «Цвет»

- Кнопка «Цвет» позволяет выбрать цвет корочки хлеба: Светлая (L) → Средняя (M) → Темная (D).
- Нажимайте кнопку «Цвет», чтобы выбрать желаемую степень поджаривания хлеба. Время выпекания зависит от выбранного цвета корочки.
- Для программ **8, 9, 10, 11** и **12** выбор цвета корочки недоступен.

Кнопка «Старт/Стоп»

- Данная кнопка предназначена для запуска и остановки приготовления, а также сброса функции «Отложенный старт».
- Чтобы прервать работу устройства, нажимайте кнопку, пока не раздастся звуковой сигнал, и на дисплее не начнет мигать время приготовления. Повторное нажатие кнопки «Старт/Стоп» позволяет возобновить работу. Если повторного нажатия кнопки не произойдет, устройство автоматически вернется к выполнению программы через 10 минут.
- Чтобы завершить работу и сбросить настройки, нажмите кнопку «Старт/Стоп» и удерживайте ее в течение 3 секунд, пока не раздастся длинный звуковой сигнал.

Дисплей

Отображает следующую информацию:

- Вес выпечки (750, 900 г).
- Номер выбранной программы.
- Оставшееся время приготовления и время отложенного старта в минутах.
- Степень поджаривания корочки (Светлая → Средняя → Темная).

Инструкция по эксплуатации

Устройство автоматически выполнит различные операции. За ходом выполнения программы можно наблюдать через смотровое окошко. Вы можете открыть крышку устройства во время замешивания, но не открывайте ее во время выпекания! Это может ухудшить результат выпечки.

1. Разместите хлебопечь на сухую ровную и жаропрочную поверхность.
2. Извлеките форму для выпекания.
3. Установите лопасть для замешивания теста на ось привода. Убедитесь, что она надежно зафиксирована.
4. Поместите ингредиенты в форму для выпекания. Соблюдайте порядок, указанный в рецепте.
5. Установите форму для выпекания в нагревательную камеру. Убедитесь, что она установлена правильно.
6. Аккуратно закройте крышку хлебопечи и подключите ее к сети.
7. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее по умолчанию отобразится номер и продолжительность программы **1**.
8. Нажимайте кнопку «Меню» для выбора программы.
9. Нажимайте кнопку «Цвет», чтобы выбрать желаемый цвет корочки.
10. Нажимайте кнопку «Вес», чтобы выбрать размер хлеба.
11. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы начать приготовление.
12. После 5 минут замешивания проверьте консистенцию теста — должно быть мягким и липким. Если тесто слишком сухое — добавьте немного жидкости, если слишком влажное — добавьте немного муки (от 1/2 до 1 чайной ложки один или несколько раз, по мере необходимости).
Внимание! Прежде чем открыть крышку, выньте вилку из розетки.
13. По окончании приготовления раздастся 10-кратный звуковой сигнал, на дисплее отобразится «0:00». Устройство автоматически перейдет в режим поддержания тепла в течение 1 часа.
14. Чтобы отключить подогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп», пока не раздастся 2-кратный звуковой сигнал. Вы можете также оставить хлеб внутри устройства, но не забудьте достать его по истечении часа, иначе выпечка может переувлажниться.
Внимание! Дайте устройству остыть перед повторным запуском.

Извлечение хлеба

- Вынимая форму для выпекания, используйте прихватки.
- Не используйте для извлечения хлеба металлические предметы, которые могут привести к появлению царапин на антипригарном покрытии.
- Переверните форму вверх дном и слегка встряхните ее, чтобы извлечь хлеб. Если хлеб не соскальзывает с лопасти для замешивания, осторожно снимите лопасть с помощью специального крюка (входит в комплект).
- После извлечения хлеба сразу же ополосните форму теплой водой.
- Перед употреблением хлеба в пищу дайте ему остыть в течение 15–30 минут.

Совет: если по завершении замешивания теста вынуть лопасть, хлеб останется целым при извлечении его из формы. Для этого выполните следующие действия:

1. По завершении замешивания теста выньте вилку из розетки.
2. Откройте крышку устройства и достаньте форму для выпекания, используя прихватки. Выньте тесто присыпанными мукой руками и снимите лопасть для замешивания.
3. Положите тесто обратно в форму и закройте крышку.
4. Вставьте вилку обратно в розетку и нажмите кнопку «Старт/Стоп». Программа выпечки будет продолжена.

Отложенный старт

Если Вы не желаете запускать программу сразу, Вы можете установить время отложенного старта:

1. Выберите желаемую программу при помощи кнопки «Меню».
2. С помощью кнопок **+** и **–** настройте время, через которое должно завершиться приготовление. Время отложенного старта должно включать в себя время самого приготовления. Шаг установки времени — 10 мин. Удерживайте кнопку **+** или **–** нажатой для более быстрой настройки. Предположим, сейчас 8 часов утра, а Вы хотели бы получить свежий хлеб в 15:15 (через 7 часов 15 минут). Сначала выберите программу **1**, затем нажимайте кнопку **+**, пока на дисплее не появится «7:15».
3. Установите желаемый цвет корочки при помощи кнопки «Цвет».
4. Установите вес хлеба при помощи кнопки «Вес».
5. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для активации функции отложенного старта. Начнется отсчет оставшегося времени. Точки между цифрами времени приготовления начнут мигать.
6. По окончании приготовления раздастся 10 звуковых сигналов, на дисплее отобразится «0:00».

Примечания

- Отложенный старт не доступен для программ **6**, **7** и **9**.
- Не используйте функцию отложенного старта для выпечки с использованием скоропортящихся ингредиентов (яйца, молоко, сливки и сыр).

Функция памяти

При повторном включении устройства после перерыва в подаче электроэнергии продолжительностью до 10 минут программа продолжится с того же момента, все настройки сохранятся.

Это не относится к случаям, когда Вы завершаете работу и сбрасываете настройки нажатием и удерживанием кнопки «Старт/Стоп» в течение 3 секунд.

Советы по приготовлению

- Извлеките форму для выпекания из корпуса, прежде чем класть в нее ингредиенты. Если ингредиенты попадут в нагревательную камеру, это может привести к пожару.
- Всегда кладите ингредиенты в форму для выпекания в указанном порядке:
 - Обычно сначала добавляются жидкие ингредиенты, затем сахар, соль и мука. Дрожжи или разрыхлитель добавляют в последнюю очередь.
 - Следите, чтобы дрожжи не соприкасались с солью и жидкостью.
- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры для поддержания оптимального результата подъема дрожжей.
- Точно отмеряйте ингредиенты. Даже незначительные отклонения от количества, указанного в рецепте, могут повлиять на результат выпечки. Максимальное количество муки, дрожжей и других ингредиентов указано в рецепте.
- Не используйте большее количество теста, чем указано в рецепте. Слишком большое количество теста может подняться из формы для выпекания и упасть на горячие нагревательные элементы, что может привести к пожару.

Чистка и уход

- Перед чисткой и любым обслуживанием отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- Перед чисткой извлеките форму для выпекания и лопасть для замешивания из нагревательной камеры. Если лопасть с трудом вынимается из-за налипшего теста, смочите ее водой или аккуратно удалите остатки теста зубочисткой.
- Протрите наружную поверхность формы для выпекания влажной тканью. Промойте ее внутреннюю поверхность теплой мыльной водой.
- Удалите остатки продуктов внутри устройства с помощью влажной ткани или слегка влажной мягкой губки. Корпус и крышку также протрите влажной тканью или губкой. Затем вытрите устройство насухо.
- Для удобства чистки крышку устройства можно снять: для этого откройте ее и потяните вверх, освободив из петель. После чистки установите крышку обратно.
- Под воздействием влаги и пара поверхность различных деталей может со временем изменить свой внешний вид. Это не влияет на качество и функциональные характеристики устройства.
- Не погружайте хлебопечь и форму для выпекания в жидкости.
- Не используйте абразивные средства и предметы, агрессивные чистящие средства и растворители для очистки устройства.
- Любые части устройства и его аксессуары не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Устранение неполадок

- Во время выпекания на окошке может образовываться конденсат — это нормальное явление.
- Если мотор работает, но тесто не замешивается, проверьте правильность установки формы и лопасти.
- Если лопасть застряла в хлебе, вытащите ее с помощью крюка.

Коды ошибок

Код ошибки	Причина	Решение
ННН	Температура внутри хлебопечи слишком высокая	Отключите устройство от сети, откройте крышку и дайте ему остыть
LLL	Сработала защита от низкой температуры	Повысьте температуру в помещении. Устройство не может работать, если температура окружающей среды ниже -5°C
EE0	Неисправность датчика температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
EE1		

Рецепты для хлебопечи

Обычный

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г		900 г	
1	Теплая вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
3	Соль	1 ч. л.	7 г	1,5 ч. л.	10 г
4	Сахар	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
5	Мука пшеничная	3 стакана	420 г	3,5 стакана	490 г
6	Дрожжи сухие	0,5 ч. л.	1,5 г	0,5 ч. л.	1,5 г

Французский

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г		900 г	
1	Теплая вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
3	Соль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
4	Сахар	1,5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
5	Мука пшеничная	3 стакана	420 г	3,5 стакана	490 г
6	Дрожжи сухие	0,5 ч. л.	1,5 г	0,5 ч. л.	1,5 г

Цельнозерновой

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г		900 г	
1	Теплая вода	260 мл	260 г	340 мл	340 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
3	Соль	1 ч. л.	7 г	2 ч. л.	14 г
4	Мука цельнозерновая	1 стакан	110 г	2 стакана	220 г
5	Мука пшеничная	2 стакана	280 г	2 стакана	280 г
6	Коричневый сахар	2 ст. л.	18 г	2,5 ст. л.	23 г
7	Сухое молоко	2 ст. л.	14 г	3 ст. л.	21 г
8	Дрожжи сухие	0,5 ч. л.	1,5 г	0,5 ч. л.	1,5 г

Быстрый

Порядок загрузки	Ингредиенты	900 г	
1	Теплая вода	340 мл	340 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г
3	Соль	1,5 ч. л.	10 г
4	Сахар	2 ст. л.	24 г
5	Мука пшеничная	3,5 стакана	490 г
6	Дрожжи сухие	2 ч. л.	6 г

Сладкий

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г		900 г	
1	Теплая вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
3	Соль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
4	Сахар	3 ст. л.	36 г	4 ст. л.	48 г
5	Мука пшеничная	3 стакана	420 г	3,5 стакана	490 г
6	Сухое молоко	2 ст. л.	14 г	2 ст. л.	14 г
7	Дрожжи сухие	0,5 ч. л.	1,5 г	0,5 ч. л.	1,5 г

Ультрабыстрый 1

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г	
1	Теплая вода	280 мл	280 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г
3	Соль	1 ч. л.	7 г
4	Мука безглютеновая	3 стакана	420 г
5	Сахар	2 ст. л.	24 г
6	Дрожжи сухие	1,5 ч. л.	5 г

Ультрабыстрый 2

Порядок загрузки	Ингредиенты	900 г	
1	Теплая вода	340 мл	340 г
2	Масло растительное	3 ст. л.	36 г
3	Соль	2 ч. л.	14 г
4	Сахар	4 ст. л.	48 г
5	Мука пшеничная	3,5 стакана	490 г
6	Дрожжи сухие	2 ч. л.	6 г

Тесто

Порядок загрузки	Ингредиенты	-	
1	Теплая вода	360 мл	360 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г
3	Соль	1,5 ч. л.	10 г
4	Мука пшеничная	4 стакана	560 г
5	Сахар	2 ст. л.	24 г
6	Дрожжи сухие	1 ч. л.	3 г

Джем

Порядок загрузки	Ингредиенты	-	
1	Протертые ягоды	4 стакана	400 г
2	Сахар	1 стакан	230 г
3	Порошок для пудинга	1 стакан	150 г

Кекс

Порядок загрузки	Ингредиенты	-	
1	Масло растительное	2 ст. л.	24 г
2	Сахар	8 ст. л.	96 г
3	Яйца	6 шт.	270 г
4	Мука с разрыхлителем	1,75 стакана	250 г
5	Ароматическая эссенция	1 ч. л.	2 г
6	Лимонный сок	1,3 ст. л.	10 г
7	Дрожжи сухие	1 ч. л.	3 г

Бутербродный

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г		900 г	
1	Теплая вода	270 мл	270 г	360 мл	360 г
2	Масло сливочное	1,5 ст. л.	20 г	2 ст. л.	20 г
3	Соль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
4	Сахар	1,5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
5	Сухое молоко	1,5 ст. л.	10 г	2 ст. л.	14 г
6	Мука пшеничная хлебопекарная	3 стакана	420 г	4 стакана	560 г
7	Дрожжи сухие	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

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 местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Дополнительная информация

Изготовитель: ГУАНДУН СИНЬБАО ЭЛЕКТРИКАЛ ЭППЛАЙЕНСИС ХОЛДИНГС КО., ЛТД.
Южное шоссе Чжэнхэ и шоссе Лунчжоу, Лэлю, р-н Шуньдэ, г. Фошань,
пров. Гуандун, Китай.

Manufacturer: GUANGDONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD.
SOUTH ZHENGHE ROAD AND LONGZHOU ROAD, LELIU TOWN, SHUNDE DISTRICT
FOSHAN CITY, GUANGDONG PROVINCE, P.R.CHINA.

Сделано в Китае.

Импортер в России: ООО «ДНС Ритейл».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия
Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «ДНС ЛОДЖИСТИК».
690025, Приморский край, г.о. Владивостокский, г. Владивосток, ул. Фанзавод,
д.1, каб. 15.

Адрес электронной почты: dns-logistic.llc@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.

Товар изготовлен (мм.гггг): _____ v.2



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 мес.

Срок эксплуатации: 24 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

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

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.



Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно местному законодательству.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая CD, DVD диски, карты памяти, SIM-карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.



