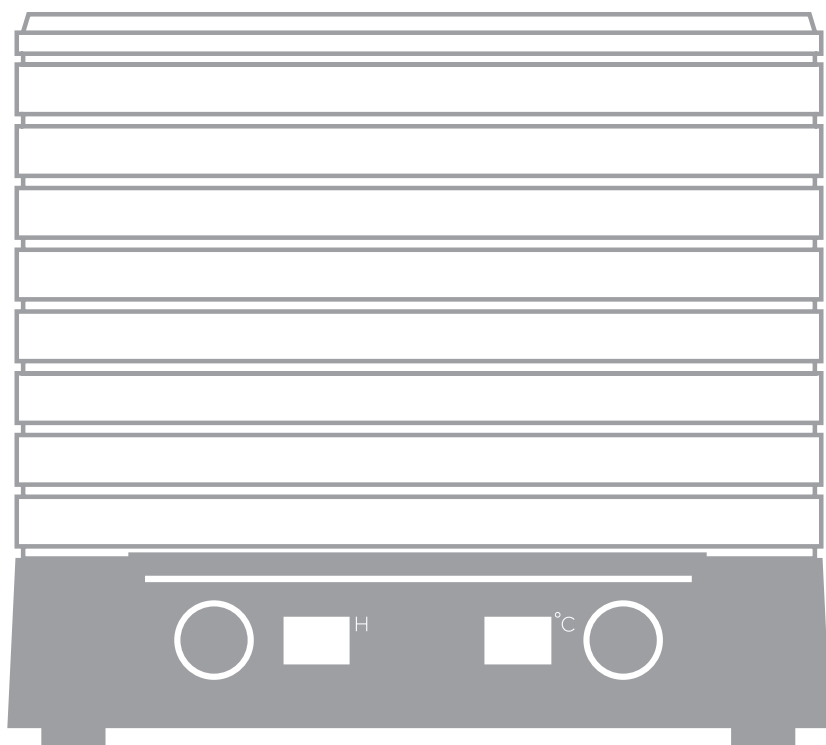

Дегидратор-сушилка для
овощей и фруктов

LEQUIP

D-CUBE

LD-9013



Инструкция по эксплуатации



Содержание

1. Информация.....	5
2. Важные меры предосторожности.....	6
3. Названия деталей.....	10
4. Эксплуатация.....	12
5. Уход и чистка дегидрататора.....	14
6. Подготовка.....	15
7. Советы по дегидрации.....	16
8. Хранение высушенных продуктов.....	19
9. Рекомендации по устранению неполадок.....	20
10. Условия гарантии.....	21
11. Гарантийный талон.....	22



Спасибо за то, что вы выбрали дегидратор от L'equip! Дегидратор полностью готов к использованию. На странице 10 и 11 вы можете проверить комплектацию деталей. Перед использованием вымойте лотки, крышку, сетки, силиконовые формочки и расширители мягким моющим средством. Не погружайте сам прибор в воду или другую жидкость.

Информация о товаре

Согласно Южнокорейскому Управлению по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов, уровень сохранения питательных веществ после обработки продуктов составляет:

- Дегидрация: 96%
- Консервированная еда: 20-30%
- Замороженная еда: 40-60%

Вы можете легко сушить свежие фрукты, овощи, мясо и многое другое с помощью дегидраторов от L'equip и наслаждаться вкусом и питательными веществами в течение продолжительного времени.

L'equip представлен на американском рынке с 2001 года, также был номинирован на премию «Tested best» институтом исследований Hammacher Schlemmer 15 октября 2003 года за выдающуюся производительность и качество.

Технические характеристики Lequip D-Cube LD-9013

Максимальная потребляемая мощность: 530 Вт / 220 В / 50 Гц

Количество лотков: 6 шт / 12 шт (для модели LD-9013 Max)

Размер лотка: 42,6 x 30 см

Общая площадь сушки: 0,75 м² / 1,5 м² (для модели LD-9013 Max)

Габариты устройства (Ш x В x Д): 435 x 405 x 325 мм

Габариты коробки (Ш x В x Д): 460 x 435 x 365 мм

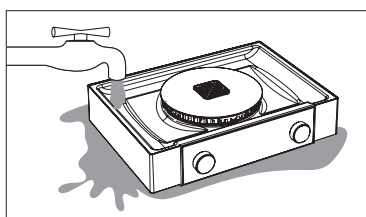
Вес аппарата: 6,1 кг, вес с коробкой: 8,2 кг

Срок гарантии: 4 года, страна производства: Южная Корея

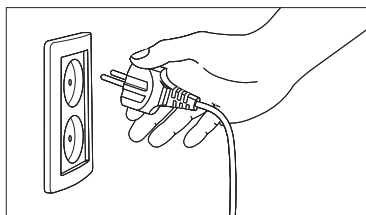
При использовании электроприборов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Прочтите все инструкции и сохраняйте их.
2. Не прикасайтесь к горячей поверхности. Открывайте дегидратор, держась за специальные выемки в местах хвата.
3. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, электрическую вилку в воду или другие жидкости.
4. Если поблизости дети, не оставляйте прибор без внимания.
5. Отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь дегидратором и перед тем, как собираетесь его мыть. Перед тем, как разбирать или вынимать детали, дождитесь, пока прибор остынет.
6. Не пользуйтесь прибором с повреждённым проводом или электрической вилкой, а также после того, как прибор неправильно функционировал или был повреждён.
7. Использование каких-либо деталей, не предусмотренных конструкцией изделия, может быть опасным.
8. Не пользуйтесь дегидратором вне помещения.
9. Следите за тем, чтобы шнур не свисал со стола или другой поверхности, где установлен дегидратор, а также не касался горячих поверхностей.
10. Не ставьте рядом с конфоркой газовой или электрической плиты, а также рядом с нагретой плитой.
11. Будьте крайне осторожны во время перемещения прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
12. Всегда втыкайте вилку в розетку перед тем, как включить прибор. Чтобы выключить, отключите прибор кнопкой и только после этого вынимайте вилку из розетки.
13. Используйте прибор только по назначению.
14. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
15. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом.
16. Дегидратор могут использовать дети от 8 лет (а также лица с ограниченными физическими, мануальными или умственными возможностями или лица с недостатком опыта и знаний об использовании устройства) только под строгим присмотром или при условиях обеспечения их соответствующими инструкциями относительно использования прибора безопасным способом. Дети не должны играть с прибором. Очистка и уход за прибором не должны производиться детьми, если они не достигли восьмилетнего возраста и не находятся под присмотром.
17. Храните прибор в чистом, сухом и прохладном месте, недоступном для детей до 8 лет. Перевозите прибор только в заводской упаковке, надежно защищающей от внешнего воздействия.

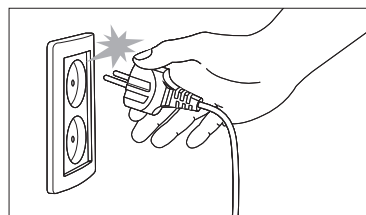
Предостережение: Несоблюдение мер предосторожности может привести к серьезным повреждениям или несчастному случаю. Чтобы конденсат от продуктов не попал в устройство дегидратора, после того, как вы закончите сушку продуктов, обязательно высушите дегидратор. Попадание жидкости во внутреннюю часть устройства может привести к короткому замыканию или пожару. Большое количество загруженных продуктов может повлиять на работу вентилятора. Если воздух перестанет выходить, производительность снизится, что приведет к поломке устройства.



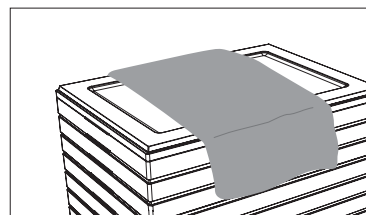
Не погружайте прибор в воду или другую жидкость. Не используйте прибор в помещении с высокой влажностью, т.к. это может привести к пожару, поражению электрическим током и выходу из строя дегидратора. Не используйте трансформатор питания.



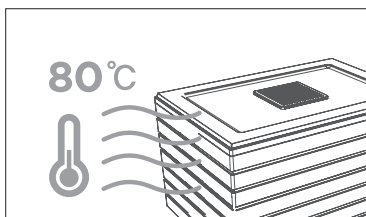
Используйте требуемое напряжение и вилку для электрической розетки. Неправильное напряжение может привести к неисправной работе или пожару. Не подключайте дегидратор параллельно с другими устройствами, это может привести к пожару и поражению электрическим током.



Не используйте поврежденный шнур питания. Убедитесь в отсутствии каких-либо повреждений, которые могут стать причиной пожара. При наличии повреждений свяжитесь с сервисным центром.



Не начинайте работу, если отверстие для воздуха закрыто. Это может привести к деформации прибора, пожару или неисправности, вызванной перегревом.

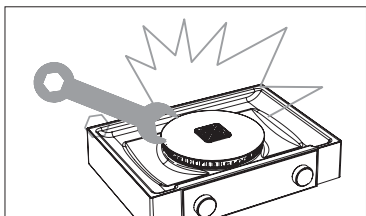


Прибор не должен находиться в помещении, где температура превышает 80°C.

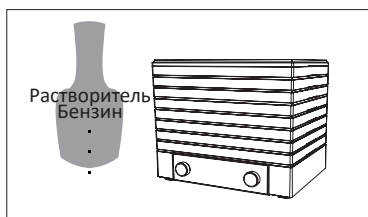
Убедитесь, что выключатель находится в положение «OFF» перед тем, как включить или отключить прибор от сети.

Дегидратор не подходит для мытья в посудомоечной машине.

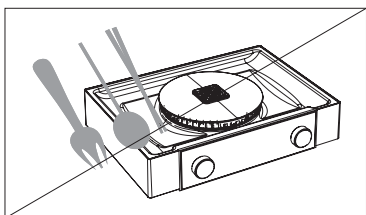
Инородные предметы и любые виды жидкости, попавшие в устройство, могут привести к неисправности, поражению электрическим током и/или пожару.



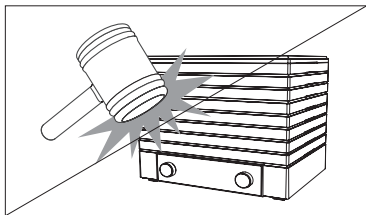
Не разбирайте и не изменяйте устройство, если вы не являетесь специалистом в области ремонта.



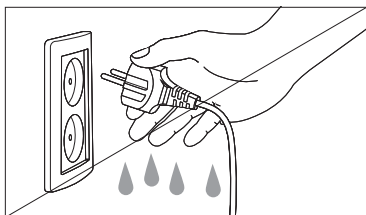
Не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов, т.к. это может стать причиной пожара.



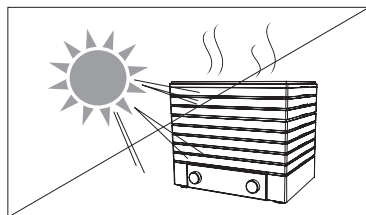
Не помещайте руки, вилки или другие приборы в нагревательный элемент, т.к. это может привести к пожару или поражению электрическим током.



Не передвигайте и не воздействуйте силой на устройство. Это может привести к ожогу или появлению ненормальных шумов.

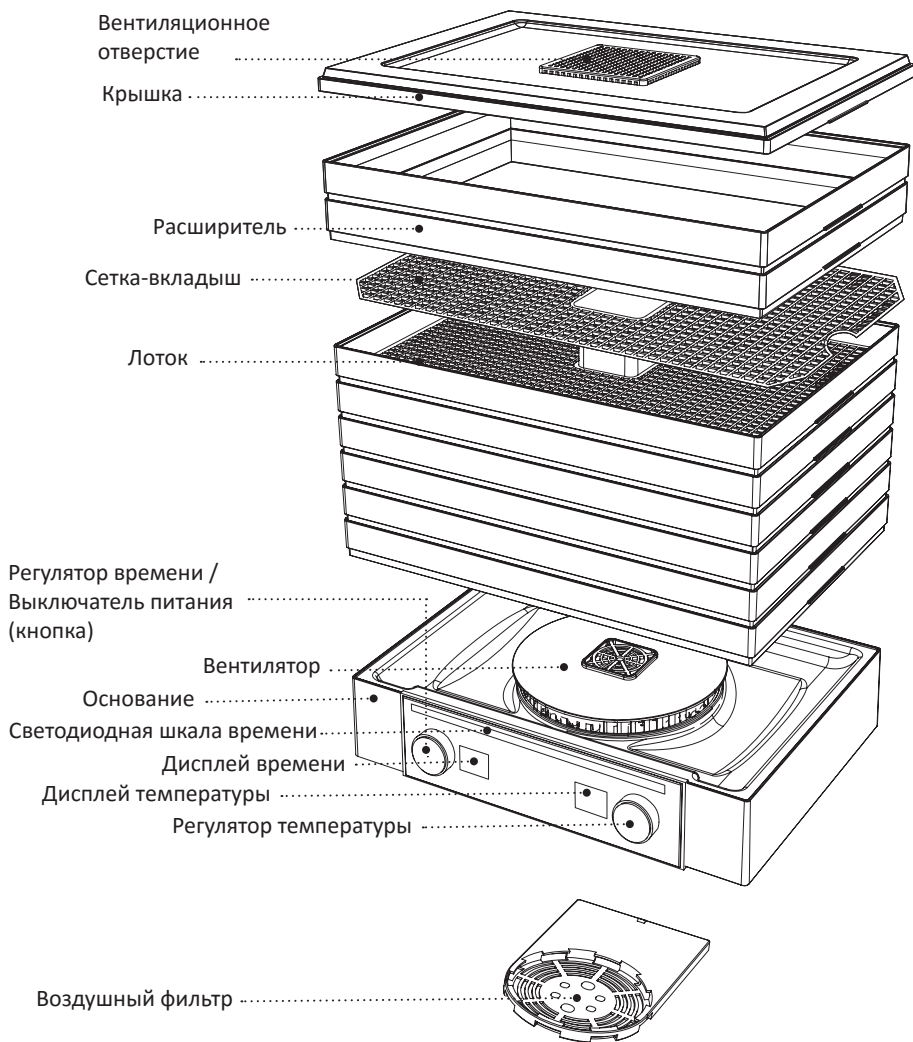


Убедитесь, что вилка вставлена в розетку. Если вилка вставлена неправильно, это может привести к пожару или короткому замыканию. Не используйте поврежденную вилку и незакрепленную розетку. Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками. Это является главной причиной поражения электрическим током.



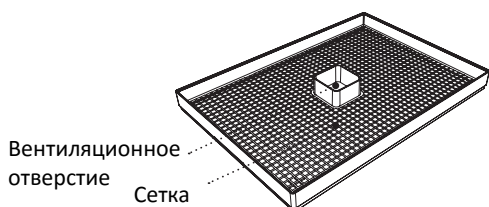
Не подвергайте аппарат воздействию прямых солнечных лучей, поскольку это может привести к неисправности.

Не погружайте основание в воду во время чистки. Отключайте устройство от сети перед чисткой и используйте влажную губку или ткань. Убедитесь, что устройство высохло перед началом работы.

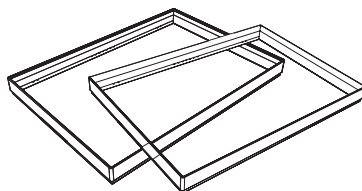


Аксессуары

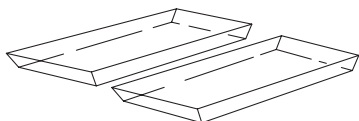
Лоток в сборе



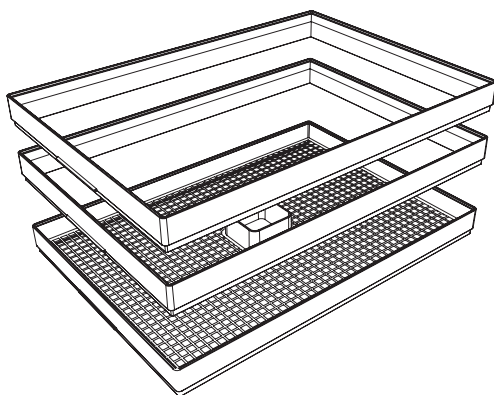
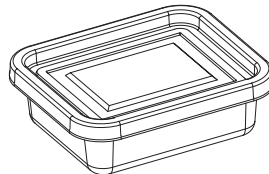
Расширитель (3,3 см)



Силиконовая формочка для приготовления пасты

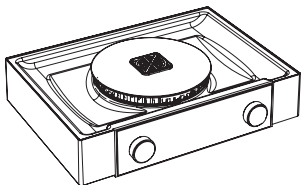


Контейнер для йогурта

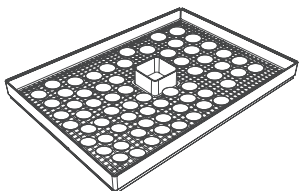


Используйте расширители для продуктов различных размеров.

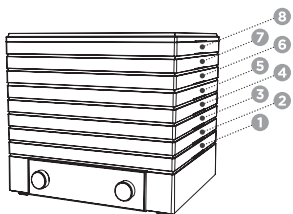
Модель	Лоток	Раширитель	Сетка-вкладыш	Емкость для йогурта	Силиконовая формочка	Фильтр воздуха
LD-9013	6	2	6	4	2	1
LD-9013M	12	2	12	4	2	1



Поставьте основание на плоскую, сухую и ровную поверхность. Прибор должен находиться минимум в 10 см от стены и других электронных устройств.

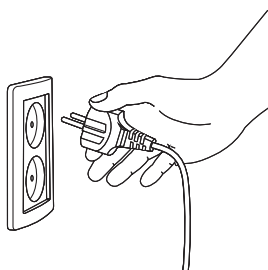


Подготовьте продукты и выложите на лотки. Заполните всё пространство вокруг воздуховода для получения наилучших результатов.

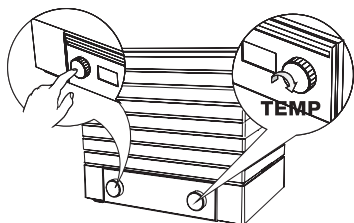


Убедитесь, что все лотки загружены на основание надлежащим образом (стояли на основании ровно).

Вы можете устанавливать максимум до 12 лотков без потери эффективности работы прибора.



Используйте подходящую электрическую вилку для розетки. Не используйте трансформатор для изменения напряжения.



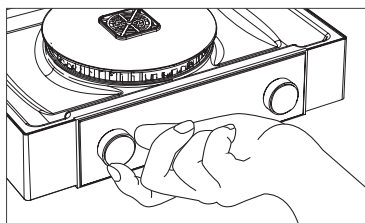
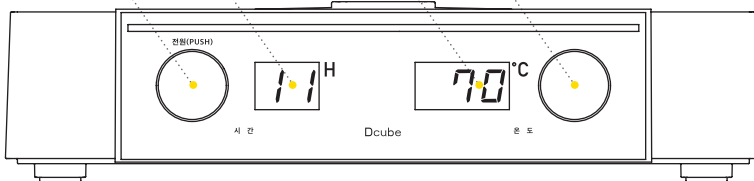
Нажмите на выключатель питания для начала и окончания работы. Установите желаемую температуру и время с помощью регулятора. После окончания работы прибора выключите дегидратор кнопкой на основании и отключите его от сети.

Включение/
регулятор времени

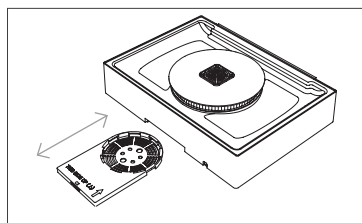
Дисплей
времени

Дисплей
температуры

Регулятор
температуры



Выберите необходимое
время (1-99 часов/
непрерывно).



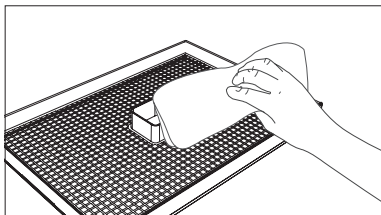
Воздушный фильтр в
нижней части основания
предотвращает попадание
пыли и инородных веществ
в устройство. Рекомендуется
чистить фильтр каждые 3-5
месяцев при условии, если
прибор используется 10
часов в сутки.



Поверните регулятор
времени по часовой стрелке,
чтобы выбрать время.
После завершения работы
дегидрататора на дисплее
появится значок «END» на
5 секунд, затем подсветка
отключится.

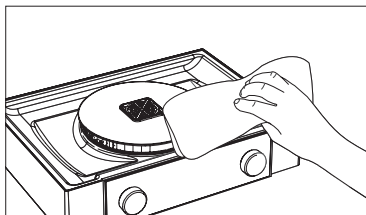


Выберите необходимую
температуру в зависимости
от вида продукта (от 35° до
70° C).



Лотки (включая расширители, крышку, и сетки)

Лотки дегидратора легко моются посредством предварительного замачивания в теплой воде с мягким моющим средством на несколько минут. С помощью щеточки с мягкой щетиной можно очистить те частицы пищи, которые не удаляются обычным путем вымачивания. Не используйте скребки, абразивные чистящие средства или острые столовые приборы для очистки деталей дегидратора, т.к. это может привести к повреждению поверхности. Лотки и верхнюю крышку можно мыть на верхней полке посудомоечной машины, если установить температуру мойки не более 40°C и отключить режим сушки посуды!



Основание прибора

Используйте влажную мягкую тряпочку или полотенце, чтобы удалить засохшие остатки продуктов на основании прибора. Избегайте попадания воды или другой жидкости на электрические части дегидратора.

Предостережение: Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости! Не снимайте никакие части с основания прибора. Убедитесь, что дегидратор отключен от электросети перед очисткой.

При наличии каких-либо проблем с дегидратором обратитесь в сервисный центр, контактные данные которого вы можете найти в Гарантийном талоне на странице 22.

Влажность воздуха, а также метод обработки и хранения пищевых продуктов напрямую влияют на время сушки и на качество высушенных продуктов.

Выбор продуктов для сушки

- Выбирайте продукты отличного качества, зрелые и вкусные.
- Мойте продукты тщательно, чтобы удалить мусор, пыль и насекомых.
- Срезайте темные или поврежденные части.

Загрузка лотков

- Разложите кусочки продуктов равномерно по лоткам.
- Не накрывайте кусочки, накладывая один на другой, т.к. это может изменить время сушки.
- Периодически меняйте лотки между собой для равномерной сушки.

Время сушки

- Время сушки может изменяться в зависимости от вида и количества продуктов, толщины и равномерности кусочков, процента содержания воды, влажности, температуры воздуха, высоты от уровня моря.
- Время сушки также может существенно отличаться в различных районах в зависимости от климатических условий.

Температура сушки

- Фрукты, фруктовые роллы и овощи необходимо сушить при температуре от 55° до 60°C. Сушка при таких условиях минимизирует потерю чувствительных к температуре витаминов А и С.
- Для продуктов, на которых выступает влага в начале процесса сушки, температуру рекомендуется устанавливать выше 60°C в течение первых 1-2 часов. Фактическая температура пищи будет составлять на 6°-8°C ниже, чем температура в камере сушки в первые несколько часов.
- Мясо и рыбу необходимо сушить при самой высокой температуре дегидрататора. Температура сводит количество бактерий и других микроорганизмов в мясе и рыбе к минимуму в течение первой стадии дегидратации.
- Орехи и семена содержат большое количество масла. Если сушить их при высокой температуре, они станут прогорклыми, появится неприятный привкус. Оптимальная температура сушки составляет 35°-41°C.
- Травы и цветы являются наиболее душистыми в момент начала их раскрытия непосредственно перед началом полного цветения. Рекомендуем производить их сбор именно в этот период. Поскольку ароматические масла очень чувствительны, температуру сушки трав необходимо устанавливать от 35° до 41° С.
- Не загружайте в лоток большое количество ингредиентов, т.к. это увеличит время сушки. Сушеные цветы, травы и специи, используемые для ароматической смеси, необходимо сушить при температуре от 35° до 41° С, чтобы сохранить аромат и цвет.

Фрукты

Примечание: Сушка фруктов при температуре 55°-60°C. Время указано для справки и может отличаться от реальных значений в зависимости от влажности и температуры в помещении.

Фрукты	Подготовка	Среднее время сушки/часы	Тест
Яблоки	Очистить от кожуры, если необходимо, вынуть сердцевину с косточками, порезать дольками, кольцами или покрошить кусочками.	4-6	Должны быть плотными, без влаги во время резки.
Абрикос	Не очищать кожуру, порезать на половинки, убрать косточки. Сушить на стороне с кожурой или нарезать ломтиками.	9-11	Должны быть плотными, гнущимися.
Бананы	Почистить и порезать на кусочки толщиной 3 мм.	7-9	Должны быть жесткими.
Ягоды с упругой кожицей	(Черника, брусника и т.д.) Сортировать. Проткните кожицу или поместите в кипящую воду на 1-2 минуты. Промокните влагу.	12-14	Должны быть жесткими.
Ягоды	Оставить цельными.	12-14	Должны быть жесткими.
Мускусная дыня	Разрезать напополам. Удалить семена и очистить кожуру. Порезать на кусочки. Промокнуть влагу полотенцем.	14-16	Должны быть плотными, как замша.
Вишня	Убрать косточки и стебли. Проткнуть кожицу или поместить в кипящую воду на 1-2 минуты. Промокнуть влагу.	21-23	
Цитрусы	Очистить кожуру, если это необходимо. Порезать на кусочки.	7-9	Должны быть твердыми.
Кокос	Очистить внешнюю оболочку. Нарезать ломтиками.	12-13	
Клюква	Помыть. Удалить стебли. Поместить в кипящую воду на 1-2 минуты. Промокнуть влагу.	16-18	
Виноград	Разрезать на половинки. Удалить косточки. Проткнуть кожицу или поместить в кипящую воду на 1-2 минуты. Промокнуть влагу.	21-23	Должны напоминать изюм.
Киви	Очистить кожуру. Порезать на кусочки толщиной 0,5 -1 см.	13-15	
Манго	Удалить кожуру и порезать ломтиками.	13-15	
Дыня	Удалить кожуру и семена. Порезать ломтиками, толщиной насколько позволяет размер лотка.	12-14	

Груши	Помыть. Очистить кожуру при необходимости. Удалить косточки. Порезать ломтиками или кольцами.	9-11	Должны быть плотными, не влажными во время резки.
Ананас	Удалить верхушку, кожуру, вырезать глазки. Разрезать ананас напополам. Порезать дольками, оставив сердцевину или удалив ее, мелко порезать, используйте сетку.	7-9	Должны быть мягкими, немного липкими. Не должно быть признаков влаги.
Сливы	Не очищать кожуру. Разрезать напополам. Удалить косточки. Повернуть внутренней стороной вверх или порезать на кусочки.	9-11	Должны быть упругими, гнущимися.
Ревень	Обрезать. Промыть. Нарезать на длинные кусочки толщиной 2,5 см. Потомить на пару 3-4 минуты. Использовать сетку.	7-9	Должны быть ломкими.
Клубника	Помыть. Порезать на половинки. Выложить на лоток отрезанной стороной вверх.	7-9	Должны быть твердыми, ломкими.

Травы

Примечание: Сушите травы при температуре 35°C - 41°C. Время указано для справки и может отличаться от реальных значений в зависимости от влажности и температуры в помещении.

Травы	Часть растения для сушки	Время сушки
Бasilik	Листья	1-2
Перец чили	Стручки	7-9
Зеленый лук	Стручки (мелко нарезанные)	1-2
Кориандр	Листья	5-7
Тмин	Семена	5-7
Укроп	Листья	7-9
Фенхель	Листья и семена	9-11
Чеснок	Отделить зубчики чеснока. Очистить каждый из них.	34
Имбирь	Корни и листья	12
Мята	Листья	12
Орегано	Листья	12
Петрушка	Листья и стебли	12
Розмарин	Листья	12
Шалфей	Листья и стебли	12
Полынь	Листья	12
Тимьян	Листья	12

Тыква	Разрезать напополам. Очистить мякоть и семена. Удалить кожуру. Нарезать дольками по 2,5-7,5 см в ширину, затем соломкой 1,3 см шириной. Семена также можно сушить. Бланшировать/ тушить.	9-11
Зимний кабачок	Разрезать пополам. Удалить семена и волокна. Очистить кожуру. Нарезать соломкой или кубиками. Семена также можносушить. Бланшировать/тушить.	6-8
Летний кабачок (цуккини)	Срезать кожуру, если это необходимо. Порезать кусочками, кубиками, соломкой или потереть на крупной терке. Если кабачки больше 30 см - удалить семена и волокнистую ткань. Для приготовления овощных чипсов вымочить в соевом соусе перед сушкой.	6-8
Томаты	Удалить стебли. Очистить кожуру, если это необходимо. Порезать на кусочки. Промокнуть избыточную влагу перед сушкой.	6-8

Мясо, рыба и курица

Мясо и рыбу необходимо сушить при самой высокой температуре, установленной на дегидраторе.

Мясо	Вырезка на выбор	Подготовка	Тест
Говядина	Постная (нежирная) вырезка: огузок, оковалок, пашина.	Готовить, как тушеное мясо, до готовности. Остудить. Удалить весь жир. Нарезать кубиками или соломкой. Приправить по желанию.	Должны быть ломкими.
Курица или индейка	Белое мясо	Приготовить на пару или обжарить. Охладить. Удалить жир или твердую кожу. Порезать или разорвать на кусочки или кубики толщиной 1,3 см, длиной 5 см. Приправить по желанию.	Должны быть твердыми.
Рыба	Постная (нежирная) рыба: сибасс, пикша, щука, морской окунь, палтус, треска, окунь, камбала, мерланг.	Очистить рыбу, отрезав голову, чешую и косточки. Сварить рыбу на пару без масла. Остудить. Порезать на кусочки примерно по 5 см, не толще чем 1,3 см. Рыба не должна содержать косточки или кожу. Можно приправить паприкой, солью, перцем, луком и чесночным порошком или другими приправами перед сушкой.	Должны быть ломкими.

Хранение

Когда продукты будут достаточно высушены, остудите их, прежде чем убрать для хранения (приблизительно 15-30 минут). Если оставить продукты надолго на открытом воздухе, они начнут поглощать влагу. Подберите герметичные контейнеры и храните при оптимальных условиях. Если в контейнере появится конденсат, это означает, что продукты не полностью высушены. Снова поместите продукты в дегидратор до полного высыхания. Для хранения сухих продуктов подойдет любой чистый, герметичный контейнер. Наполните каждый контейнер максимально, насколько позволяет объем. Тяжелые пластиковые мешки на замках или термосклеиваемый пакет также являются отличным выбором. Пакеты можно поместить в металлические банки с крышкой (подойдут банки из-под кофе). Это защитит продукты от света и насекомых. Стеклобанки с плотно прилегающими крышками можно использовать с или без пластиковых пакетов. Хорошо подходят пластиковые контейнеры с крышкой, но их следует использовать в сочетании с закрывающимися пластиковыми пакетами, потому что пластиковые контейнеры не герметичны. Не используйте бумажные или пластиковые пакеты, тонкие целлофановые пакеты, обертки из-под хлеба, металлические контейнеры без подкладки, или любые контейнеры без плотнозакрывающейся крышки.

Маркировка

Надписывайте название, дату сушки и количество/вес. Это помогает в обращении с продуктами.

Место хранения

Прохладное, темное и сухое место - залог поддержания качества высушенной еды. Стеклобанки или пластиковые контейнеры необходимо поместить в бумажный пакет или закрытый шкаф для защиты от солнечного света. Цементные стены и полы часто бывают влажными. Контейнеры для сухих продуктов не следует размещать на полу или в непосредственной близости с подвальной или погребной стеной. Не храните сушеные продукты рядом с сильнопахнущими веществами, такими как лак, растворитель, краски или керосин.

Длительность хранения

В большинстве случаев сушеные фрукты и овощи не должны храниться больше одного года. Планируйте использование сухого мяса, рыбы, птицы или вяленого мяса в течение 1 или 2 месяцев. Используйте продукты, которые были высушены первыми. Периодически проверяйте сушеные продукты. Если они выглядят более влажными, чем тогда, когда они были упакованы, влага могла попасть в контейнер. Разложите продукты на лотки и высушите снова. Затем поместите продукты в герметичный контейнер.

Если появляется плесень, это означает, что продукты не были высушены должным образом в первый раз, или неправильно хранились.

Признаки	Возможная причина	Проверка
Отсутствует нагрев, вентилятор не работает	Не было включено питание.	Проверьте правильность подключения прибора к электросети и наличие в розетке требуемого напряжения 220 В/50 Гц.
Отсутствует нагрев, вентилятор работает	Неверные настройки температуры. Разрыв электрической цепи в блоке управления.	Проверьте настройки температуры. Если проблема не устранена, свяжитесь с сервисным центром.
Нагрев есть, вентилятор не работает	Двигатель неисправен	Немедленно выключите дегидратор. Проверьте на наличие посторонних ингредиентов (кусочки засохших продуктов), застрявших в вентиляторе. Переверните основание в сборке верхней частью вниз и энергично встряхните. Поверните устройство на бок и вытряхните застрявшие частицы. Если вентилятор всё еще не работает, сдайте его в сервисный центр. Если в вентиляционное отверстие попала жидкость, устройство необходимо заменить или сдать в сервисный центр.
Медленная сушка	Лотки переполнены. Произошла утечка воздуха из-за неправильно расположенных лотков.	Воздух должен циркулировать вокруг продуктов свободно. Попробуйте уменьшить количество на каждом лотке. Проверьте на наличие инородных веществ (кусочки сушеной пищи) застрявших или замедляющих работу вентилятора. Замените деформированные лотки. Примечание: Тепло от большинства посудомоечных машин (во время цикла сушки) может деформировать лотки для сушки. Лотки необходимо мыть только руками. Вставьте лотки правильно еще раз.
Неравномерная сушка	Разная толщина и зрелость продуктов. Лотки не менялись местами. Слишком много ингредиентов в подносах.	Убедитесь, что продукты являются однородными по степени зрелости и толщине. Периодически поворачивайте лотки. Убедитесь, что продукты не заблокировали потоки воздуха через вентиляцию.
Перегрев или недостаток нагрева.	Регулятор температуры не функционирует в должном диапазоне.	Если температура значительно колеблется, сдайте дегидратор в сервисный центр.
Сильный шум от вентилятора или двигателя	Посторонние продукты в вентиляторе или подшипниках двигателя. Поврежденный вентилятор или двигатель.	Постарайтесь очистить инородные вещества путем встряхивания, как описано выше. Если нет изменений, сдайте дегидратор в сервисный центр.

Гарантия предоставляется владельцу дегидратора Lequip D-Cube LD-9013. На устройство распространяется гарантийный срок в течение 4 лет. На остальные детали, включая лотки для сушки, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей. Если во время использования дегидратора в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации.
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем.
3. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Lequip ремонтной организации.
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке.
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством.
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.
7. Использования устройства в коммерческих целях.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Lequip - то есть ту, которая была предназначена Lequip для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортера, а также поддерживается электронной гарантией изготовителя по серийному номеру. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Lequip не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Lequip, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Lequip, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне. Чтобы удостовериться, что изделие Lequip предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Lequip в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

ООО "Все Соки"

199178, Санкт-Петербург, Малый пр. В.О, д.3

Телефон +7 (812) 643-0460 (пн-пт 10:00 -18:00)

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте на электронную почту авторизованного сервис-центра письменное уведомление с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. К письму приложите свои контактные данные и нижеперечисленную информацию (заполняется продавцом):

Модель: LD-9013

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____ (печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться недействительным в случае неполного или неверного заполнения, а также отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен _____
(подпись покупателя)



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 6 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.





L'EQUIP

©2016 Lequip Co. Ltd.
©2016 ООО "ВсеСоки"