



TAKARA
home appliances

Вакуумный упаковщик **VS-001**



**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

EAC

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой TAKARA.

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и ухода за ними.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

Примечание: все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Не включайте вакууматор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Устанавливаете вакууматор на ровной горизонтальной поверхности на расстоянии не менее 10 см от стены или края стола.
- Никогда не передвигайте вакууматор во время его работы.
- Храните и используйте вакууматор вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Разрешено использовать только те пакеты и рулоны пленки, которые подходят для вакуумной упаковки.
- Не оставляйте работающий вакууматор без присмотра и не допускайте самостоятельного использования вакууматора малолетними детьми.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте вакууматор в воду или другие жидкости.
- Перед чисткой вакууматора необходимо вынуть вилку из розетки.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
- Следите за тем, чтобы все части вакууматора перед использованием были сухими и чистыми.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- В целях Вашей безопасности при обнаружении дефектов вакууматора прекратите его использование.
- Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.

ВНИМАНИЕ! Нагревательный элемент прибора сильно нагревается! Не дотрагивайтесь до него. Во избежание ожогов запрещено дотрагиваться до нагревательного элемента во время использования прибора. Обратите внимание, что после окончания работы нагревательный элемент еще некоторое время остается горячим.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Название модели	VS-001
Напряжение	220-240 В
Частота	50-60 Гц
Мощность	110 Вт
Мощность наноса	≥70 кПа / 35 кПа
Вакуумная скорость	4,7 л/мин
Размеры изделия	350×110×50 мм
Вес изделия	0,6 кг



Комплектация: вакууматор, сетевой шнур, вакуумные пакеты 20х25см -10 шт, внешняя трубка, инструкция по эксплуатации.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Панель управления с сенсорным экраном:



1. Кнопка «Вакуум» - вакуумирование в ручном режиме: нажмите кнопку и удерживайте до конца выкачивания воздуха.

2. Кнопка «Запайка» - запайка пакета без откачки воздуха.

3. Кнопка «Крупы» - для сыпучих продуктов: крупы, специи, орехи.

4. Кнопка «Влажный» - для полужидких продуктов: соусы, мясо в маринаде, готовые блюда с подливкой.

5. Кнопка «Сухой» - для продуктов без влаги: зелень, овощи, фрукты, мясо, рыба, готовые нарезки.

6. Кнопка «Стоп» - принудительное отключение любого режима (нажмите и удерживайте до окончания работы).



Особенности:

- Автоматическое и ручное управление
- Влагозащищённые сенсорные кнопки
- LED-дисплей
- Звуковая индикация
- Максимальная ширина используемого пакета - 30 см
- Ручной резак для пакетов
- Съёмный лоток для сбора жидкости
- Двойная нагревательная проволока, двойной шов (3 мм ширина запаечного шва)
- Функция УФ-стерилизации.

УПАКОВКА В ПАКЕТЫ

1. Подключите прибор к сети.
2. Возьмите пакет для вакуумирования и наполните его содержимым на 2/3 пакета. Свободный край пакета должен быть длиной не менее 3 см.
3. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки, расположенные по бокам.
4. Помещаем открытый край пакета под крючки. Рифлёная сторона должна быть внизу. Следите, чтобы пакет не перекрывал входной фитинг.
5. Закройте крышку прибора и надавите на неё с двух сторон до щелчка. Следите, чтобы пакет не сместился.
6. На панели управления выберите тип продукта СУХОЙ/ВЛАЖНЫЙ.
7. Когда операция закончится, автоматически открывается крышка.
8. Если хотите остановить операцию, нажмите соответствующую клавишу «Стоп».

Примечание! При необходимости нажмите кнопку «ЗАПАЙКА» для ручного прерывания процесса откачки воздуха и перехода к запайке пакета.

ВНИМАНИЕ! После запаивания пакета подождите 20 секунд перед повторным использованием для охлаждения нагревательного элемента.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ:

- Перед вакуумной упаковкой пищевого продукта тщательно вымойте руки, а также объекты и поверхности, которые контактируют с пищей.
- Положите скоропортящиеся продукты в холодильник или морозилку сразу после вакуумной упаковки. Не оставляйте их при комнатной температуре.
- Храните сухую продукцию, например, орехи или крупы, в темном месте после вакуумной упаковки. Это продлит их срок годности.
- Некоторые овощи, например, брокколи, цветная и белокочанная капуста, выделяют газы. Для запечатывания и обеспечения абсолютной герметичности этих продуктов, их необходимо быстро бланшировать, а затем заморозить перед вакуумной упаковкой.
- Фрукты и овощи, например, яблоки, бананы, картофель и корнеплоды, перед вакуумированием рекомендовано очистить от кожуры, это продлит срок хранения продуктов.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕД ВАКУУМИРОВАНИЕМ

Подготовка овощей

1. Мойте овощи перед упаковкой.
2. После того, как помоее овощи, обязательно обсушите их.
3. Крупные овощи нарежьте на маленькие кусочки.
4. Можно бланшировать овощи перед вакуумированием. Обдайте овощи кипятком или погрузите в кипящую воду на несколько минут. Затем сразу охладите льдом или холодной водой. Когда продукты остынут, удалите остатки воды.

Подготовка фруктов

1. Мойте фрукты перед упаковкой.
2. После того, как помоее фрукты, обязательно обсушите их.
3. Крупные фрукты нарежьте на маленькие кусочки.
4. Очистите фрукты от кожуры, когда необходимо.
5. Мягкие фрукты предварительно заморозьте на 1-2 часа. Так они не подавятся и не потеряют форму при вакуумировании.

Подготовка мяса, птицы и рыбы

1. Мойте мясо, птицу и рыбу перед упаковкой.
2. После того, как помоее продукты, обязательно обсушите их.
3. Удалите ненужные кости и кожу.

В приведенной ниже таблице указаны примерные сроки хранения различных

продуктов в вакуумной упаковке:

Продукты	Срок хранения, суток	
	без вакуумной упаковки	в вакуумной упаковке
Сырые продукты (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7°C)		
Мясо (говядина, свинина)	3-4	8-9
Мясо птицы	2-3	6-9
Рыба	1-2	4-5
Колбаса нераспакованная	7-15	25-40
Колбаса в нарезке	4-6	20-25
Мягкие сорта сыра	5-7	14-20
Твёрдые сорта сыра	15-20	25-60
Овощи	1-3	7-10
Фрукты	5-7	14-20
Готовые блюда (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7°C)		
Супы	2-3	8-10
Макароны и рис	2-3	6-8
Мясо	3-5	10-15
Торты и десерты	2-3	6-8
Замороженные продукты (хранение в морозильной камере при t от -16 до -		
Мясо	5-6 месяцев	15-20 месяцев
Рыба	3-4 месяцев	10-12 месяцев
Овощи и фрукты	8-10 месяцев	18-24 месяцев
Сухие продукты (хранение при комнатной температуре от 23 до 27°C)		
Хлеб	1-2 суток	6-8 суток
Крупы	5-6 месяцев	1 год
Мука	4-5 месяцев	1 год
Сухофрукты	3-4 месяцев	1 год

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Для вакуумирования используйте рифленные пакеты, обычные пакеты подходят только для запаивания. Пакеты и рулоны для вакууматора должны иметь на внутренней (нижней) стороне микрорифление, чтобы при вакуумировании обе стороны пакета не слипались. По бороздкам рифления воздух вытягивается вакууматором из пакета. Ширина пакетов или рулонов не должна превышать длины нагревательного элемента. Для данного вакууматора максимальная ширина пакета - 30 см.

- Не кладите слишком много продуктов в пакет. Открытая сторона пакета должна свободно располагаться в вакуумной камере, не создавая складок и заломов. Заполняйте пакет не более чем на 2/3 объема. При вакуумировании свободный край пакета должен быть длиной не менее 3 см.

- Перед запаиванием очистите и расправьте открытый край пакета. Лишние складки и посторонние предметы могут стать причиной разгерметизации пакета.

- Перед началом вакуумирования слегка надавите на пакет, чтобы удалить излишки воздуха. Слишком большое количество воздуха в пакете может стать причиной перегрева мотора насоса.

- Не подвергайте вакуумной упаковке продукты с острыми краями, такие как кости или сухие макаронные изделия. Это может стать причиной разрывов пакета при откачке воздуха.

- При упаковке в пакет хрупких продуктов, таких как сушеные травы, или сминающихся продуктов, например, бутербродов, котлет, ягод, регулируйте силу вакуумирования: выключайте режим вакуумирования раньше, не дожидаясь его автоматического отключения.

- Для упаковки жидких продуктов используйте только специальные контейнеры. Не пытайтесь подвергнуть вакуумной упаковке жидкость в пакете.

- Для герметичного упаковки таких содержащих воду продуктов питания, как, например, супы, запеканки или рагу, сначала заморозьте их в форме для выпекания или в другой твердой посуде. Потом упакуйте их герметично и потом снова сразу заморозьте.

- Обязательно охлаждайте жидкости перед упаковкой. Горячие жидкости могут начать бурлить в контейнере во время откачки воздуха.

- Вы можете подвергать вакуумной упаковке не только продовольственные товары, но и спички, документы, книги или аптечку для поездки на природу или на случай чрезвычайной ситуации.

- Для достижения наилучших результатов запечатывания давайте нагревательному элементу остывать в течение 1 минуты после каждого использования. Перегрев нагревательного элемента может привести к неполадкам в работе прибора.

- После окончания запайки шва не открывайте крышку вакууматора сразу. Подождите 2-3 секунды, в противном случае шов может не успеть застыть и получится негерметичным.

- Во время запайки внутренняя часть пакета в месте шва должна быть сухой и чистой. Чтобы не пачкать край пакета, рекомендовано укладывать продукт в пакет через воронку с широким горлом. Также можно вывернуть наружу верхний край пакета, положить продукт, а потом завернуть край обратно.

- При обнаружении засасывания жидкости из пакета рекомендовано прервать вакуумирование. Попавшая вовнутрь жидкость скапливается в вакуумной камере, из которой жидкость может попасть через входной фитинг в вакуумный насос и повредить его. Если жидкость успела просочиться в вакуумную камеру, аккуратно промокните и протрите ее сухой чистой тканью.

- Пакеты можно использовать повторно. Для этого вымойте пакеты и высушите их.

ЧИСТКА, УХОД И ХРАНЕНИЕ

- Отключите кабель питания и дождитесь, пока прибор остынет.
- Прибор можно протирать только с помощью сухой мягкой ткани. Нельзя мыть прибор под проточной водой.
- При хранении устройства не закрывайте крышку до щелчка, чтобы избежать деформации уплотнительной прокладки.
- Храните прибор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Вакууматор не работает	Не вставлена вилка в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Кабель электропитания или вилка неисправны.	Обратитесь в сервисную службу.
	Розетка неисправна.	Выберите другую розетку.
Запаивания пакета не выполняется	Пакет размещен не правильно.	Разместите пакет правильно.
	Жидкость на внутренней части пакета.	Протрите пакет в месте запайки.
В пакете не создается полный вакуум	Пакет поврежден.	Выберите другой пакет.
	На уплотнителях имеются загрязнения.	Очистите уплотнители.
	Пакет размещен неправильно в вакуумной камере.	Разместите пакет правильно.
Пакет запаивается некорректно	Нагревательный элемент перегрет, пакет плавится.	Откройте крышку прибора и дайте ему в течение нескольких минут остыть.
После запечатывания пакет не держит вакуум	Пакет поврежден.	Выберите другой пакет.
	Имеются утечки из-за наличия складок, крошек, жира и жидкостей на поверхности вдоль шва запаивания.	Снова откройте пакет, очистите внутреннюю часть пакета и удалите с запаивающей пластины возможно имеющиеся там инородные предметы, прежде чем снова запаивать пакет.
Продукт был завакуумирован правильно, но спустя время, в нём появился воздух	Произошел анаэробный рост бактерий (рост бактерий без воздуха)	Овощи и фрукты рекомендовано бланшировать перед вакуумной упаковкой, а затем заморозить.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов.

Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Импортер: ООО «ОДА», 344065, г. Ростов-на-Дону, ул. Орская, 31М, оф. 1, тел.: 8-800-700-42-05

Изготовитель: Shenzhen Dimitson Electronics Co., Ltd, 1502-1502L, Block B, Jinfengcheng Building, No. 5015 Shennan East Road, Xinwei Community, Guiyuan Street, Luohu District, Shenzhen

Срок службы изделия - 3 года
Гарантийный срок - 1 год.



TAKARA
home appliances

Vacuum sealer **VS-001**



MANUAL

ERC

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

The manufacturer is not responsible for damage caused by failure to follow safety precautions or product usage guidelines.

SAFETY PRECAUTIONS:

- Do not connect the vacuum sealer to a power supply with voltage that exceeds the specifications.
- Place the appliance on a flat, stable, horizontal surface at least 10 cm away from walls or table edges.
- Never move the appliance while it is operating.
- Keep and use the appliance away from heat sources or hot surfaces.
- Do not operate the device outdoors. Moisture or foreign objects inside the appliance may cause serious damage.
- Only use vacuum bags and rolls designed for vacuum sealing.
- Never leave the device unattended while operating and keep it out of reach of young children.
- To avoid electric shock or short circuit, do not touch the plug or cord with wet hands.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Always unplug the device before cleaning.
- When unplugging, do not pull on the cord; pull by the plug.
- Make sure the cord does not hang over sharp edges or come into contact with hot surfaces.
- Use extension cords rated for the power consumption of the device; incorrect specs may cause overheating or fire.
- Always unplug the appliance if not in use for a long time or before servicing.
- Ensure all parts are clean and dry before use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless supervised or instructed by someone responsible for their safety.
- Stop using the appliance immediately if any defects are detected.
- Do not attempt to repair the device yourself. Repairs must be performed by qualified professionals.

⚠ **CAUTION:** The heating element becomes very hot during operation. Do not touch it during or shortly after use to avoid burns.

SPECIFICATIONS:

Model	VS-001
Voltage	220-240 V
Frequency	50-60 Hz
Power	110 W
Pump pressure	≥70 kPa / 35 kPa
Vacuum speed	4,7 L/min
Dimensions	350×110×50 mm
Weight	0,6 kg



Included: Vacuum sealer, power cord, 10 vacuum bags (20×25 cm), external vacuum tube, instruction manual

CONTROL PANEL FUNCTIONS:



The vacuum sealer is operated via a touch-sensitive control panel with the following buttons:

1. Vacuum – Manual vacuum mode: hold the button until air is removed.
2. Seal – Seal without vacuuming.
3. Grains – For dry goods: cereals, spices, nuts.
4. Moist – For semi-liquid foods: sauces, marinated meats, meals with gravy.
5. Dry – For moisture-free foods: herbs, vegetables, fruit, fish, meat slices.
6. Stop – Force stop any operation (press and hold).



FEATURES:

- Manual and automatic operation
- Waterproof touch control buttons
- LED display
- Sound alerts
- Max bag width: 30 cm
- Built-in bag cutter
- Removable drip tray
- Double sealing wire (3 mm seal width)
- UV sterilization function

BAG VACUUM SEALING:

1. Plug the device into a power outlet.
2. Fill 2/3 of the vacuum bag with product. Leave at least 3 cm of free space at the open end.
3. Open the lid by pressing the side buttons.
4. Place the open edge under the hooks (textured side down). Ensure the bag does not block the air inlet.
5. Close the lid firmly until you hear a click.
6. Select DRY or MOIST mode on the control panel.
7. The lid will automatically release when done.
8. Press Stop to interrupt at any time.

To manually interrupt vacuuming and proceed to sealing, press Seal.

⚠ Wait 20 seconds before next use to allow the heating element to cool.

FOOD SAFETY RECOMMENDATIONS:

- Wash hands and surfaces before packaging food.
- Store perishable items in the fridge/freezer immediately after vacuuming.
- Keep dry goods like nuts/grains in a cool, dark place.
- Blanch and freeze gas-releasing vegetables (e.g., broccoli, cabbage) before sealing.
- Peel fruits/vegetables like apples, bananas, potatoes before vacuuming to extend shelf life.

FOOD PREPARATION BEFORE SEALING:**Vegetables:**

- Wash and dry thoroughly. Cut into small pieces.
- Optionally blanch before sealing, then cool quickly in ice water and dry.

Fruits:

- Wash and dry.
- Cut large fruits into pieces.
- Peel if necessary.
- Pre-freeze soft fruits for 1–2 hours to retain shape.

Meat, Poultry, Fish:

- Wash and dry.
- Remove bones and skin if needed.

SHELF LIFE COMPARISON TABLE:

Product Type	Without Vacuum	With Vacuum
Refrigerated (3–7°C)		
Raw meat (beef, pork)	3-4 days	8-9 days
Poultry	2-3 days	6-9 days
Fish	1-2 days	4-5 days
Unopened sausage	7-15 days	25-40 days
Sliced sausage	4-6 days	20-25 days
Soft cheese	5-7 days	14-20 days
Hard cheese	15-20 days	25-60 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Cooked meals (3–7°C)		
Soups	2-3 days	8-10 days
Pasta & rice	2-3 days	6-8 days
Cooked meat	3-5 days	10-15 days
Cakes and desserts	2-3 days	6-8 days
Frozen (-16 to -20°C)		
Meat	5-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Fruits and vegetables	8-10 months	18-24 months
Dry goods (room temp)		
Bread	1-2 days	6-8 days
Grains	5-6 months	1 year
Flour	4-5 months	1 year
Dried fruits	3-4 months	1 year

GENERAL RECOMMENDATIONS:

- Use textured vacuum bags. Regular plastic bags are suitable only for sealing, not vacuuming. The bags must have microchannel texture on the inner (bottom) side to allow air removal. Maximum bag width for this model: 30 cm
- Do not overfill the bags. Leave 1/3 of the bag empty. The open edge must lie flat without folds. At least 3 cm of free space is needed at the top.
- Flatten and clean the open edge before sealing. Folds or debris can cause leaks.
- Before vacuuming, press down the bag slightly to release excess air. Too much air may overheat the motor.
- Do not vacuum seal products with sharp edges, like bones or dry pasta — they may puncture the bag during vacuuming.
- When vacuum-sealing fragile or soft items (e.g. dried herbs, burgers, berries), reduce vacuum strength manually — stop the process early before auto cut-off.
- Use special containers for liquids. Never vacuum seal liquids in bags.
- For sealing liquid meals (soups, stews), freeze them first in baking molds or containers, then vacuum seal and return to freezer.
- Cool down any liquids before sealing. Hot liquids may bubble and spill into the vacuum chamber.
- You can vacuum seal non-food items: matches, documents, books, travel first aid kits — for emergency or outdoor use.
- To avoid overheating, allow 1 minute cooling time between uses. Overheating may cause malfunction.
- Do not open the lid immediately after sealing. Wait 2–3 seconds to ensure the seal sets properly.
- The sealing area must be dry and clean. Use a wide-mouthed funnel or fold the top edge outward to avoid contaminating the edge.
- If liquid starts to enter the chamber, stop vacuuming immediately. Wipe the inside with a dry cloth to prevent pump damage.
- Vacuum bags are reusable. Wash and dry them before reuse.

CLEANING, CARE & STORAGE:

- Unplug the device and let it cool before cleaning.
- Wipe with a dry soft cloth only. Do not wash under running water.
- When storing, do not lock the lid shut — this can deform the sealing gasket.
- Store in a cool, dry place, away from children.

TROUBLESHOOTING GUIDE:

Problem	Possible Cause	Solution
Device does not turn on	Plug not connected	Plug in the power cord
	Damaged power cord or plug	Contact service center
	Faulty power socket	Try another outlet
Bag does not seal	Bag not positioned correctly	Reposition the bag
	Moisture on sealing area	Wipe and dry the bag edge
No full vacuum	Damaged bag	Use a new bag
	Dirty sealing gasket	Clean the gasket
	Bag incorrectly placed	Adjust the bag's position
Poor sealing quality	Overheated heating element	Open lid, allow cooling for several minutes
Seal doesn't hold vacuum	Damaged bag	Replace the bag
	Food/debris/grease in seal area	Open bag, clean edge, reseal
Vacuumed product inflates over time	Anaerobic bacterial growth	Blanch and freeze before vacuum sealing



TAKARA
home appliances

Гарантийный талон

Условия гарантии

1. Срок гарантии составляет 12 месяцев.
2. Все поля в гарантийном талоне (дата продажи, печать и подпись продавца, информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены. Ремонт производится в стационарной мастерской Авторизованного сервисного центра при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона.
3. Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:
 - неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
 - механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
 - действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
 - попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - сильного загрязнения и запыления;
 - повреждений животными;
 - ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
 - отклонений параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
 - воздействия вредоносных программ;
 - некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
 - использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.
4. Гарантия не включает в себя подключение, настройку, установку, монтаж и демонтаж оборудования, техническое и профилактическое обслуживание, замену расходных элементов (карт памяти, элементов питания, фильтров и пр.).
5. Изготовитель не несёт ответственности за пропажу и искажение данных на съёмных носителях информации, используемых в изделии.
6. Замену изделия или возврат денег региональные Авторизованные сервисные центры не производят.

Изготовитель гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

Напоминаем, что для обеспечения длительной качественной работы изделия необходимо своевременное техническое и профилактическое обслуживание согласно Руководству по эксплуатации.

Изделие: _____

Модель: _____

Дата продажи: _____

Серийный номер (S/N): _____

Место для печати:

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.

Подпись покупателя: _____

Подпись продавца: _____

Информация о фирме-продавце: _____



Адреса сервисных центров и приемных пунктов Вы можете узнать по телефону 8 (800) 700-42-05 или на нашем сайте: <https://takara.ws/service/>
e-mail: service@takara.ws



TAKARA
home appliances

Warranty card

Warranty conditions

1. The warranty period is 12 months.

2. All fields in the warranty card (date of sale, stamp and signature of the seller, information about the seller, signature of the buyer) must be filled in.

The warranty is valid only by providing an original document of the product acquisition and this warranty sheet.

3. The warranty is not applied if damage or failures occurred due to the following reasons:

- improper transportation, installation or connection of the product;
- mechanical, thermal and other damage caused by improper operation in violation of the rules set out in the operating manual, neglect or accident;
- actions of third parties or force majeure (elements, fire, lightning, etc.);
- ingress of foreign objects, liquids, insects;
- heavy pollution and dusting;
- damage by animals;
- repair or introduction of structural or circuitry changes not authorized by the manufacturer, both independently and by unauthorized persons;
- deviations of electrical network parameters from State Technical Standards;
- exposure to malware;
- incorrect software updates both by the user himself and by unauthorized persons;
- use of the product for other purposes, for industrial or commercial purposes.

4. The warranty does not include connection, configuration, installation, assembly and disassembly of equipment, technical and preventive maintenance, replacement of consumable items (memory cards, batteries, filters, etc.).

5. The manufacturer is not responsible for the leaking and distortion of data on removable media used in the product.

6. Regional Authorized Service Centers do not provide product replacement or refund.

The manufacturer guarantees free elimination of technical faults of the goods during the warranty period if the Buyer observes the above rules and conditions of warranty service.

We remind you that in order to ensure long-term high-quality operation of the product, it is necessary to perform timely technical and preventive maintenance in accordance with the User Manual.

Product: _____

Model: _____

Date of sale: _____

(S/N) Serial Number: _____

Place for stamp:

The product has been checked, completed according to the instructions, has no mechanical damage.

No claim. I agree with the terms of warranty service.

Buyer's signature: _____

Seller's signature: _____

Information about the seller: _____



If you have any questions about service, you can contact the service center on our website:
<https://takara.ws/service/> or E-mail: service@takara.ws