GARLYN

Мясорубка

NLO INITIAL



Наведите камеру телефона на QR-код и смотрите видеоинструкцию

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Поздравляем с покупкой новой мясорубки GARLYN NLO Initial!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки **GARLYN**. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Перед установкой внимательно изучите данное руководство.
Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейшего использования. Правильная эксплуатация устройства значительно продлит срок его службы.

Узнать больше о компании **GARLYN** можно на сайте **www.garlyn.ru.**
Здесь вы сможете заказать бытовую технику **GARLYN** и оригинальные аксессуары к ней, получить консультацию наших специалистов, а также найти адреса фирменных магазинов **GARLYN**.

Отдел заботы о клиентах GARLYN: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2) (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ... 3
Устройство прибора ... 6
Панель управления ... 8
Дополнительные аксессуары ... 9
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ ... 10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ... 11
Приготовление фарша ... 11
Реверс ... 13
Приготовление кеббе ... 14
Приготовление колбасок ... 16
Комплексная защита элементов M-Pro ... 18
УХОД И ОЧИСТКА ... 19
Хранение и транспортировка ... 20
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ... 21
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN ... 23
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ... 24
КОМПЛЕКТАЦИЯ ... 26
УТИЛИЗАЦИЯ ... 27

Ваша безопасность очень важна для нас. Пожалуйста, прочитайте руководство пользователя перед началом использования прибора.

При работе с устройством будьте внимательны, осторожны и благоразумны. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любое действие, не соответствующее инструкциям, может привести к повреждению изделия или возникновению возможных травм или несчастных случаев.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

Прибор был разработан для бытового использования исключительно в домашних условиях, а также условиях, приближенных к домашним: помещения для персонала в магазинах, офисах и иных рабочих местах; в гостиницах, отелях и др. Используйте его только по назначению. Любое нецелевое использование изделия станет нарушением условий надлежащей эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

Используйте прибор с осторожностью и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.

В случае передачи устройства третьему лицу данное руководство также должно быть передано.

ОСТОРОЖНО

- Не ремонтируйте и не заменяйте никакие из частей прибора самостоятельно.
- Не используйте прибор с поврежденным электрошнуром или электровилкой, а также после сбоя в работе, падения или повреждения любым способом. Случайное повреждение прибора может привести к неисправностям, не соответствующим условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Все процедуры, кроме рекомендованных в настоящем руководстве, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами авторизованного сервис-центра.
- Не протягивайте электрошнур в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы он не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми и/или горячими предметами, не ставьте на него тяжелые предметы. Износ электрошнура может привести к короткому замыканию и поражению электрическим током.
- Для отключения прибора от электросети всегда беритесь за саму электровилку, не тяните за электрошнур.

ВНИМАНИЕ

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- По обязательному требованию защиты от поражения электрическим током подключайте прибор только к электророзеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- Всегда отключайте устройство от сети, перед тем как устанавливаете или снимаете насадки, а также во время его очистки, перемещения или после использования.
- ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и электрошнур в воду или помещать их под струю воды или другой жидкости!

- Во избежание травм или поломки прибора не проталкивайте продукты внутрь загрузочного лотка руками, используйте толкатель.
- Перед использованием тщательно очистите все элементы конструкции устройства, контактирующие с продуктами питания.

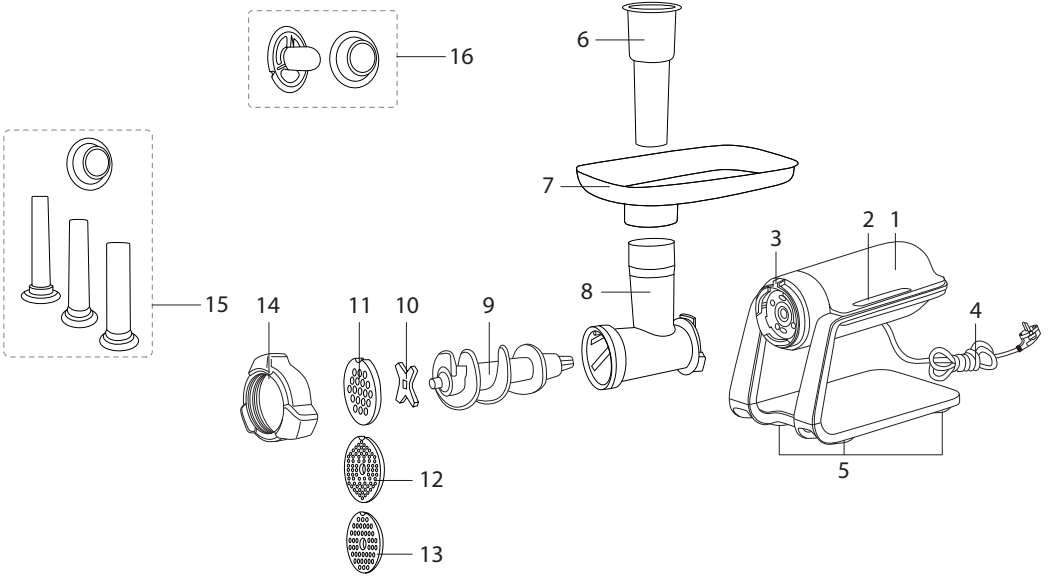
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Избегайте контакта с подвижными элементами устройства в процессе его использования.
- Не оставляйте прибор без присмотра подключенным к электросети и/или во время работы. Перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания.
- Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.
- Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.
- Данное устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья или люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей.



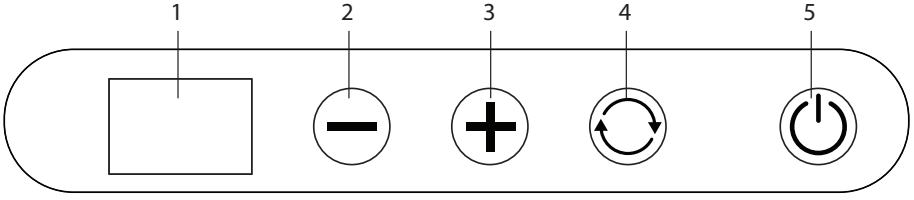
В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Моторный блок
2. Панель управления с дисплеем
3. Фиксирующая ручка
4. Электрошнур
5. Ножки-присоски
6. Толкатель для мясорубки
7. Загрузочный лоток мясорубки
8. Блок мясорубки
9. Шнек мясорубки
10. Двусторонний нож мясорубки
11. Диск для приготовления крупного фарша
12. Диск для приготовления среднего фарша
13. Диск для приготовления мелкого фарша
14. Фиксирующее кольцо
15. Насадки для приготовления колбасок с основанием
16. Насадка для приготовления кеббе с основанием

Панель управления



1. Дисплей. На нем отображаются:

- скорость работы от 1 до 3;
- реверс Р;
- отсчет времени с 00;
- перегрузка/режим ожидания – –

2. Кнопка уменьшения скорости ⊖

3. Кнопка увеличения скорости ⊕

4. Кнопка «РЕВЕРС» ⟲. Запускает работу реверса Р

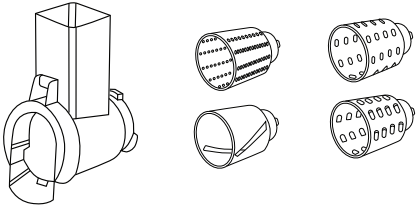
5. Кнопка «Вкл/Выкл» ⏻. Когда устройство подключено к электросети, нажмите кнопку ⏻ для включения/выключения питания

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Оригинальные дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки данного прибора и приобретаются отдельно на официальном сайте производителя garlyn.ru или в фирменных магазинах GARLYN.

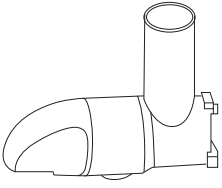
Насадка «Овощерезка» для мясорубки NLO Initial

Вы можете готовить закуски, заготовки и салаты в разы быстрее с помощью блока овощерезки. В комплект входят 2 терки с отверстиями разного диаметра, насадка для драников и насадка-шинковка. Интенсивность измельчения – на выбор пользователя (скорость от 1 до 3).



Насадка «Соковыжималка» для мясорубки NLO Initial

В дополнение к основному функционалу мясорубки GARLYN можно использовать насадку-соковыжималку. Интенсивность переработки овощей и фруктов – на выбор пользователя (скорость от 1 до 3).



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Достаньте прибор и комплектующие из упаковки. Удалите все транспортировочные материалы и наклейки.



Обязательно сохраните на корпусе все предупреждающие наклейки и этикетку с серийным номером изделия.

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.



Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если оно подвергалось низким температурам при транспортировке.

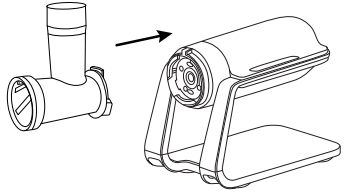
Протрите корпус устройства влажной тканью. Промойте все съемные части, строго следуя указаниям раздела «УХОД И ОЧИСТКА». Перед сборкой прибора все съемные части должны полностью высохнуть при комнатной температуре.

Устанавливайте прибор только на горизонтальную твердую ровную и устойчивую поверхность.

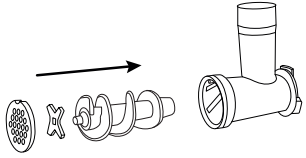
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

1. Вставьте блок мясорубки в моторный блок, поверните фиксирующую ручку (3) по часовой стрелке, чтобы закрепить блок мясорубки.



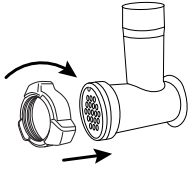
2. Установите в блок мясорубки шнек, нож, диск для приготовления фарша необходимого размера.



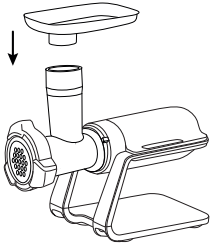
Внимание! Нож острый, будьте осторожны при его установке и снятии.

Нож является двусторонним, Вы можете установить его любой стороной.

3. Наденьте и закрутите фиксирующее кольцо. Не перетягивайте его. Это может привести к избыточному трению ножа о перфорированный диск.



4. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.



5. Поставьте емкость для фарша под горловину блока мясорубки.

6. Нарежьте продукт на кусочки (рекомендуется бескостное размороженное мясо, примерный размер 20 × 20 × 60 мм).

7. Подключите прибор к электросети. Прозвучит 1 звуковой сигнал, вся панель управления загорится и тут же погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл» ⏻ продолжит мигать. Прибор включен и находится в спящем режиме.

8. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» ⏻, питание включится, и прибор перейдет в режим ожидания. Кнопка «Вкл/Выкл» ⏻ станет непрерывно гореть, все остальные кнопки также загорятся, на дисплее появится значение – –.

Если в течение 30 сек. не запустить работу устройства, оно снова перейдет в спящий режим.

9. Нажимая на кнопки ⊕ и ⊖, установите необходимую скорость работы.

Выбор скорости зависит от жесткости мяса.

10. На дисплее начнется отсчет минут с 00.

11. Положите продукт на загрузочный лоток, проталкивайте его исключительно толкателем. Не прикладывайте избыточных усилий при проталкивании продуктов во избежание блокировки работы устройства.

Максимальная продолжительность непрерывной работы прибора – 20 минут, после чего он автоматически отключается. Для возобновления работы необходимо вручную повторно включить питание устройства. Перерыв в работе должен составлять не менее 30 минут.

Прежде чем переустанавливать диски для приготовления фарша, выключите устройство и отсоедините его от электросети. Не прикасайтесь к подвижным элементам конструкции, предварительно не отключив устройство от электросети.

12. После использования выключите питание устройства, нажав на кнопку «Вкл/Выкл» ⏻ , и отключите его от электросети.

Для измельчения в мясорубке нельзя использовать кости, шкуру, замороженное или крупно нарезанное мясо, орехи, имбирь и другие сухие и твердые продукты. Использование подобных ингредиентов сокращает срок службы устройства и может привести к поломке.

13. Очистите прибор в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».

РЕВЕРС

Время работы функции реверса – 5 секунд.

Эта функция прокручивает механизм вращения в обратном направлении. Используется при застревании продукта внутри устройства.

1. Остановите работу прибора, нажав на кнопку «Вкл/Выкл» ⏻ . Дождитесь полной остановки двигателя.

2. Снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» ⏻ , прибор перейдет в режим ожидания. Кнопка «Вкл/Выкл» ⏻ станет непрерывно гореть, все остальные кнопки также загорятся, на дисплее появится значение — — .

3. Нажмите на кнопку «Реверс» ⟲ , чтобы запустить обратное кручение шнека и освободить блок устройства. На дисплее появится значение R .

4. После того как блок освободился, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» ⏻ и выключите реверс либо дождитесь, когда реверс отключится автоматически спустя 5 сек.

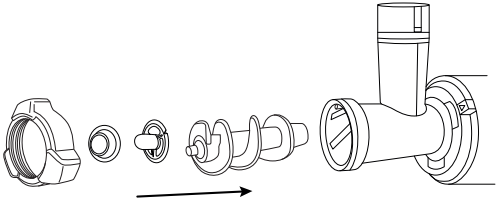
5. Если это не помогло освободить блок, отключите устройство от электросети, разберите его, извлеките остатки продуктов и промойте элементы конструкции.

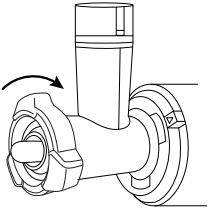
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

С помощью насадок для кеббе из готового фарша изготавливают полые колбаски, которые затем фаршируют. Насадки придают мясу нужную форму. Для получения красивых одинаковых трубочек желательно контролировать их на выходе и нарезать одинаковой длины.

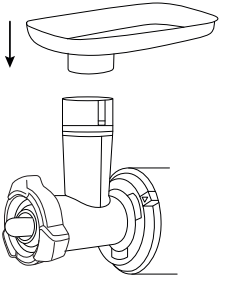
Не устанавливайте нож или перфорированные диски при использовании насадок для кеббе.

1. Установите в блок мясорубки шнек, затем установите насадку для приготовления кеббе с основанием (16) на шнековый штырь таким образом, чтобы пазы на насадке и блоке мясорубки (8) совпали. После этого наденьте фиксирующее кольцо и закрутите его.





2. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.



3. Поставьте емкость под горловину блока мясорубки.

4. Подключите прибор к электросети. Прозвучит 1 звуковой сигнал, вся панель управления загорится и тут же погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл» ⏻ продолжит мигать. Прибор включен и находится в спящем режиме.

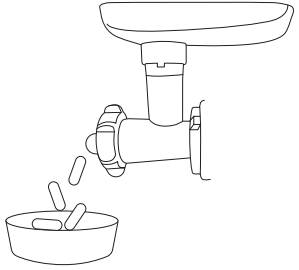
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» ⏻ , питание включится, и прибор перейдет в режим ожидания. Кнопка «Вкл/Выкл» ⏻ станет непрерывно гореть, все остальные кнопки также загорятся, на дисплее появится значение – – .

Если в течение 30 сек. не запустить работу устройства, оно снова перейдет в спящий режим.

6. Нажимая на кнопки ⊕ и ⊖ , установите необходимую скорость работы.

7. На дисплее начнется отсчет минут с 00 .

8. Положите заранее приготовленный фарш (мясной, рыбный, овощной) в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку для изготовления трубочек цилиндрической формы длиной около 5-7 см.



9. После использования выключите питание устройства, нажав на кнопку «Вкл/Выкл» ⏻ , и отключите его от электросети.

10. Наполните заготовки начинкой, защипните края, обжарьте полученные кеббе на сковороде либо приготовьте в духовке.

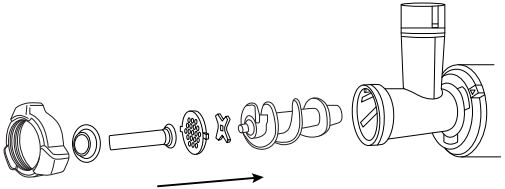
11. Отключите прибор от электросети и очистите его в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».

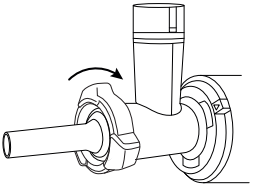
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

С помощью специальных насадок (15) из готового мясного фарша или свежего/размороженного мяса изготавливают колбаски, которые затем можно сварить, обжарить, запечь или даже сделать сыровяленными.

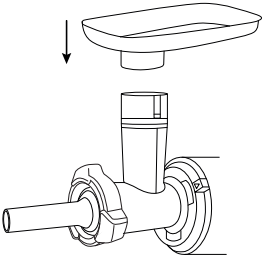
1. Установите в блок мясорубки шнек, нож, диск для приготовления фарша нужного размера. Выступы должны попасть в пазы. Убедитесь в правильности установки ножа.

После этого установите одну из насадок для приготовления колбасок: плотно зафиксируйте кольцо-основание на конусообразной насадке, прижмите их к диску для приготовления фарша, наденьте фиксирующее кольцо и закрутите его, не перетягивая.

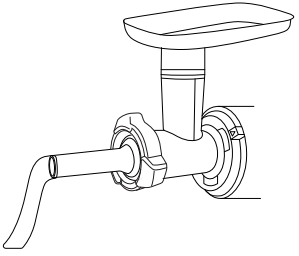




2. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.



3. Наденьте специальную оболочку (в комплект не входит) на насадку для колбасок.



4. Подключите прибор к электросети. Прозвучит 1 звуковой сигнал, вся панель управления загорится и тут же погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл» ⏻ продолжит мигать. Прибор включен и находится в спящем режиме.

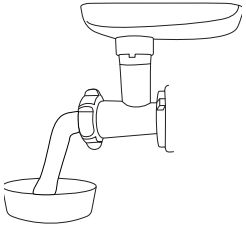
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» ⏻ , питание включится, и прибор перейдет в режим ожидания. Кнопка «Вкл/Выкл» ⏻ станет непрерывно гореть, все остальные кнопки также загорятся, на дисплее появится значение – – .

Если в течение 30 сек. не запустить работу устройства, оно снова перейдет в спящий режим.

6. Нажимая на кнопки ⊕ и ⊖ , установите необходимую скорость работы.

7. На дисплее начнется отсчет минут с 00 .

8. Положите подготовленное мясо в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.



9. Аккуратно заполняйте оболочку по мере выхода продукта из выпускного отверстия.

В процессе работы поправляйте оболочку во избежание разрывов. Также делите колбаски на порции, оставляя по 3-5 см пустого пространства в оболочке.

Оболочка может порваться, если мясо будет входить слишком туго. При необходимости

проделайте мелкие отверстия для выхода воздуха на концах оболочки.

10. Когда нужная длина оболочки будет заполнена, перекрутите ее несколько раз вокруг своей оси, отрежьте и затяните узел на конце.

11. После использования выключите питание устройства, нажав на кнопку «Вкл/Выкл» ⏻ , и отключите его от электросети.

12. Очистите устройство в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».

КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO

Прибор оснащен комплексной защитной системой, останавливающей его работу при перегреве и перегрузке.

Если произошла перегрузка, прибор издаст 5 звуковых сигналов, на дисплее появится значение — —, и работа прибора остановится. Освободите от продуктов блок при помощи функции «Реверс» или разобрав и очистив вручную, после чего запустите работу прибора заново.

Если произошел перегрев, прибор остановит работу. Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. Очистите блок от остатков продуктов. После этого прибор снова будет готов к работе.

УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой прибора отключите его от электросети и дайте остыть, затем разберите устройство.

Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде.

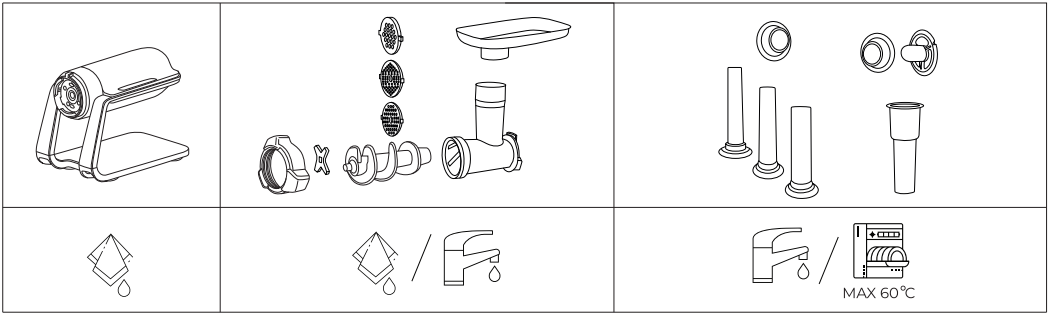
Очищайте прибор сразу после использования, особенно элементы конструкции, контактирующие с продуктами питания.

STOP *ЗАПРЕЩЕНО погружать корпус прибора в воду или иные жидкости!*

Аккуратно протрите все части корпуса влажной тканью.

STOP *Запрещается использование абразивных средств и агрессивных химических и иных веществ, применение которых не рекомендовано для очистки предметов, контактирующих с продуктами питания.*

Запрещается мыть металлические детали устройства в посудомоечной машине во избежание повреждения покрытия элементов и их потемнения.



ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить корпус и полностью его просушить.
- Хранение допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей. Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.
- Электрические устройства транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке устройства используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.
- Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено во избежание самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.
- Транспортировка устройства должна исключать возможность непосредственного воздействия на него атмосферных осадков и агрессивной внешней среды.
- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.
- При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки.
- При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способ решения
Устройство не включается после подключения к сети	Электрошнур неправильно вставлен в электророзетку, или в электророзетке нет напряжения	Заново вставьте электрошнур в электророзетку
		Подключите устройство к другому источнику питания
Посторонний запах и/или дым в первое время работы устройства	Это нормальное явление	Не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запах/дым исчезнут
Посторонний шум во время работы	Неправильно установлены комплектующие	Отключите питание, разберите и соберите прибор заново
Прибор самостоятельно отключился в процессе работы	Автоматическое отключение после 20 минут непрерывной работы	Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть в течение 30 минут
	Сработала система защиты от перегрева	

Неисправность	Возможные причины	Способ решения
Прибор издал 5 звуковых сигналов и самостоятельно остановил работу, а на дисплее появилось значение — —	Сработала система защиты от перегрузки	Очистите блок с помощью функции «Реверс» или разобрав его вручную и запустите работу прибора заново
Потемнение или повреждение покрытия металлических элементов	Нарушение условий эксплуатации (использование посудомоечной машины и/или абразивных чистящих средств)	Нарушение условий эксплуатации не является гарантийным случаем. Обратитесь в фирменный магазин GARLYN или на сайт www.garlyn.ru

Если неисправность не удалось устранить, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в Отдел заботы о клиентах GARLYN. Все ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами в сервисном центре.

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN

КАК СВЯЗАТЬСЯ

Чтобы получить ответы на все интересующие Вас вопросы, обратитесь в наш Отдел заботы о клиентах.

Наши специалисты с радостью помогут решить любые возникшие проблемы и ответят на самые неожиданные вопросы.

Мы также будем рады Вашим предложениям о том, как еще мы можем улучшить наши товары и сделать их максимально удобными и надежными.

С заботой о Вас!

Телефон: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2)

Почта: help@garlyn.ru

График работы: ежедневно с 8:30 до 20:30.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	мясорубка
Товарный знак	Garlyn
Модель	NLO Initial
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность номинальная	600 Вт
Максимальная мощность двигателя	2500 Вт
Уровень шума	до 80 дБ
Защита от поражения электротоком	класс I
Тип двигателя	DC (постоянного тока)
Материал корпуса	металл, пластик
Материал ножа/дисков	нержавеющая сталь
Материал загрузочного лотка	металл
Управление	электронное
Количество дисков	3 (3, 5, 8 мм)
Производительность	до 5,5 кг фарша за 2 мин

Количество скоростей	3
Реверс	есть
Двусторонний нож	есть
Защита от перегрева/перегрузки	есть
Автоотключение	есть
Подсветка панели управления	есть
Ножки-присоски	есть
Длина электрошнура	1,5 м
Габаритные размеры	365 × 290 × 165 мм
Вес нетто	4,8 кг
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Моторный блок	1 шт.
Блок мясорубки	1 шт.
Шнек мясорубки	1 шт.
Нож мясорубки	1 шт.
Фиксирующее кольцо	1 шт.
Диски для приготовления мелкого, среднего, крупного фарша	3 шт.
Толкатель для мясорубки	1 шт.
Загрузочный лоток	1 шт.
Насадка для приготовления колбасок	3 шт.
Насадка для приготовления кеббе	1 шт.
Основание насадки для колбасок	1 шт.
Основание насадки для кеббе	1 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях.

УТИЛИЗАЦИЯ



Внимание! После окончания срока службы в соответствии с экологическими требованиями не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Гарантийный срок: 12 месяцев с даты продажи изделия
Дату изготовления Вы можете найти на корпусе прибора
Спроектировано и разработано компанией Garlyn
Сделано в Китае


www.garlyn.ru
NLO Initial-UM-01-UT