

oursson 

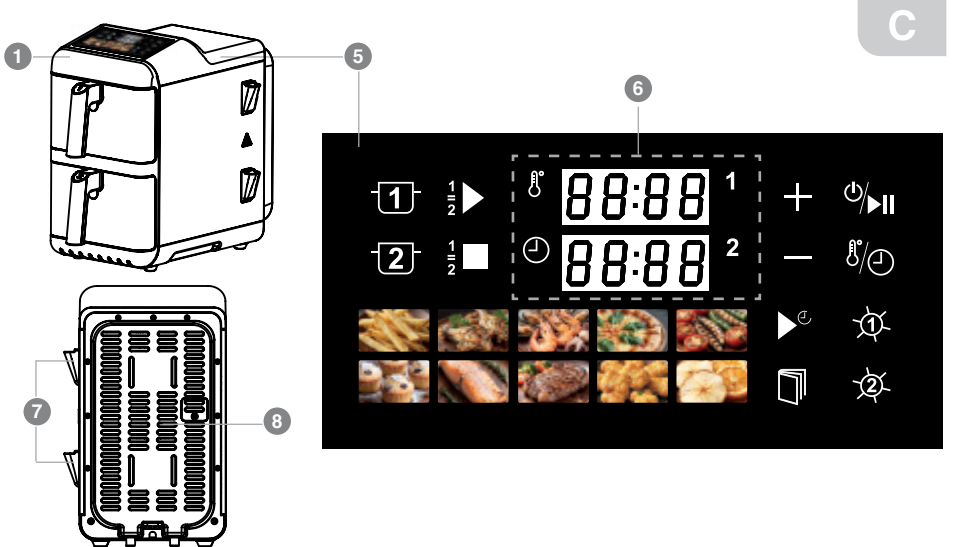
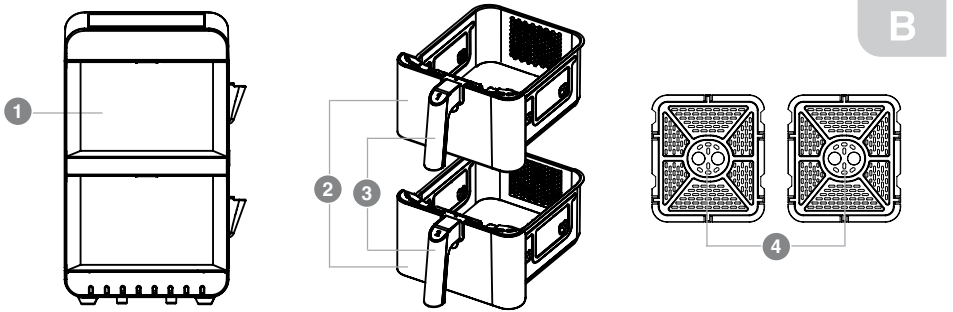
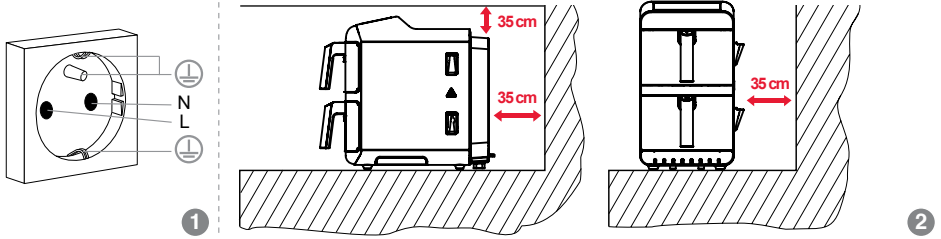
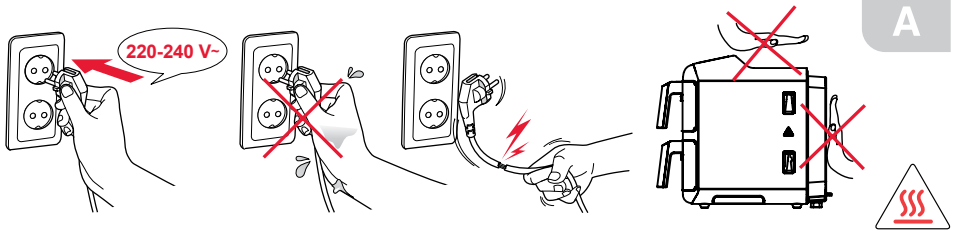
bon appétit

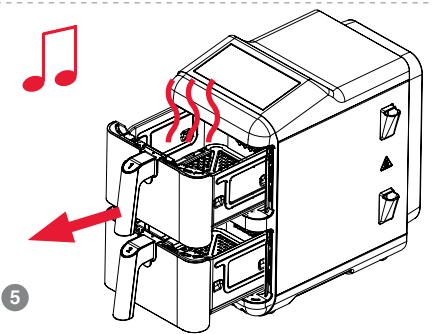
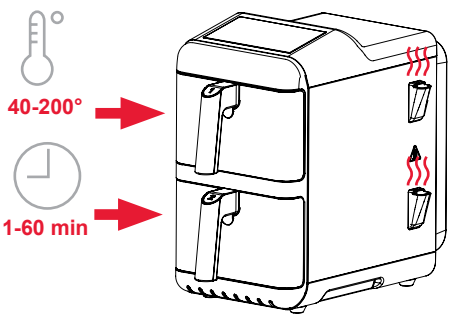
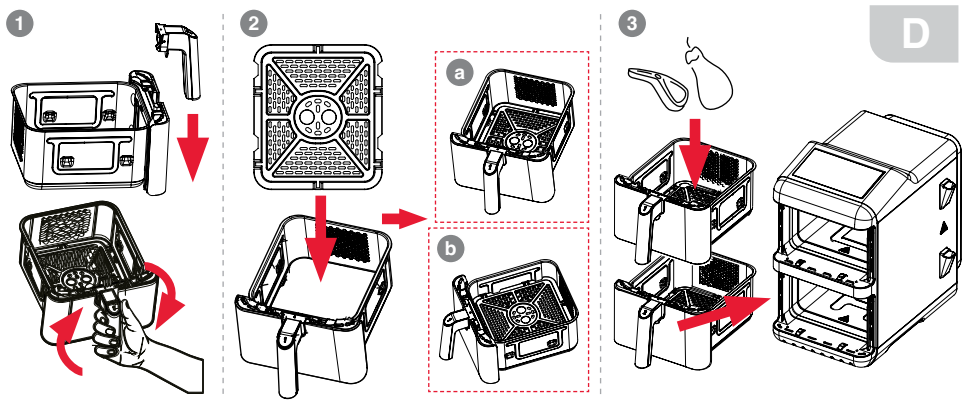
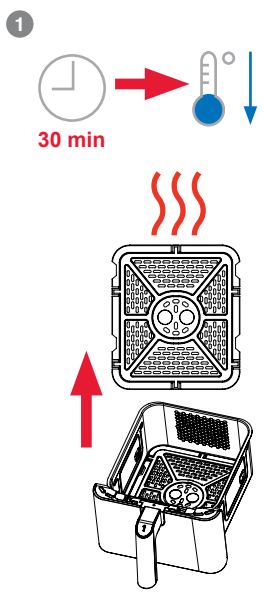


AF1211DD

RU Руководство по эксплуатации





D**E**

2			
	✓	✓	✓
	×	×	✓

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, РИС. А



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.

Символ предупреждения



Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.



- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON.

- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.



- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.

- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.



- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.

- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.



- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.

- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.

- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.

- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.

- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.

- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.



Символ опасности ожога

Напоминание пользователю о высокой температуре.

RU

- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы, или органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Используйте прибор только для приготовления и разогрева пищи.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во время приготовления из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух и пар, будьте осторожны, чтобы не обжечься.
- Не помещайте в/на прибор бумагу, картон, пластик, полотенца и т.д., т.к. это может вызвать пожар.
- Используйте прихватки или термостойкие перчатки, чтобы достать продукт из прибора.
- Если во время приготовления пища загорелась или задымилась, выключите прибор и вытащите штепсель из розетки. Не вынимайте чашу, пока пламя не прекратится, т.к. подача кислорода усилит пламя.



Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применение к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.

УСТАНОВКА, Рис. А-2

- Распакуйте устройство и удалите весь упаковочный материал. Сохраните на месте предохранительные наклейки (при наличии) и наклейку с серийным номером изделия на корпусе. В течение действия гарантийного срока рекомендуется сохранять заводскую упаковку и гарантийный талон.
- Сразу после вскрытия заводской упаковки (иногда в течение первых дней пользования прибором) может ощущаться посторонний запах (запах нового прибора), который не является признаком неисправности прибора и не влияет на его работоспособность. С течением времени посторонний запах выветривается. Установите прибор на горизонтальной ровной термостойчивой поверхности на высоте, не достигаемой детьми, соблюдая расстояние от стен/мебели. Одна сторона должна быть полностью свободной. **Данный прибор запрещается встраивать.**
- Не размещайте работающий прибор под/рядом с занавесками или иными легковоспламеняющимися материалами, поскольку это может привести к пожару.
- Подключите прибор к сетевой розетке, имеющей заземление, Рис. А-1.

КОМПЛЕКТАЦИЯ, Рис. В

- 1 Корпус прибора 1 шт.
- 2 Чаша для приготовления 2 шт.
- 3 Съёмная ручка рабочей чаши 2 шт.
- 4 Решетка 2 шт.
- Шнур питания 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации 1 шт.
- Гарантийный талон 1 шт.

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. С

- 1 Корпус прибора
- 5 Сенсорная панель управления
- 6 Дисплей
- 7 Отверстия выхода пара
- 8 Вентиляционные отверстия

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Панель управления, Рис.С-5

1 Кнопка выбора чаши №1: активирует панель выбора программы приготовления и цифровой дисплей для чаши №1

2 Кнопка выбора чаши №2: активирует панель выбора программы приготовления и цифровой дисплей для чаши №2

1/2 ▶ Функция синхронизации приготовления

1/2 ■ Функция синхронизации готовности блюда (окончания приготовления)

▶/|| **Старт/Пауза/Стоп:** нажмите кнопку, чтобы запустить, приостановить или завершить программу приготовления

▶ Отложенный старт

8/⌚ Выбор регулировки времени (1-60 минут) / температуры приготовления (40-200°C)

+ Регулировка времени (1-60 минут) / температуры приготовления (40-200°C)

☰ **Меню** (выбор автоматической программы приготовления)

1 Включение/выключение подсветки для чаши №1

2 Включение/выключение подсветки для чаши №2

Автоматические программы приготовления

	Картофель фри		Кексы
	Куриное мясо		Рыба
	Морепродукты		Стейк
	Пицца		Наггетсы куриные
	Овощи		Сушка

Дисплей, Рис.С-6

°C Индикация температуры приготовления, °C

⌚ Индикация времени приготовления, мин.

1 Индикация работы чаши №1

2 Индикация работы чаши №2

Подготовка к работе

Перед первым использованием протрите корпус прибора влажной мягкой тканью. Остальные части **2** и **4** вымойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. **Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки.** Тщательно высушите все детали.

Установка ручки чаши

1. Установите ручку в узел чаши как показано на Рис.Д-1 и зафиксируйте ее до характерного щелчка.
2. Убедитесь в надежности фиксации ручки, аккуратно поднимая, опуская и слегка встряхивая чашу.



Ручка чаши устанавливается один раз и не требует снятия при дальнейшем использовании.

Включите пустой прибор на 3 минуты, установив максимальную температуру 200°C, чтобы удалить запахи нового прибора. Проветрите помещение. Дайте прибору остыть.

Порядок работы, Рис. D

1. Включите вилку прибора в розетку.
2. Установите решетку внутрь каждой чаши, Рис. D-2. Решётка может быть установлена на два уровня в чаше аэрогриля: нижний (Рис. D-2a) или средний (Рис. D-2b). Для смены уровня разверните решётку на 180° — это позволит выбрать нужное положение.
ПРИМЕЧАНИЕ: Средний уровень (Рис. D-2b) рекомендуется использовать для режима «Сушка», а также для приготовления блюд, требующих максимального обдува горячим воздухом.




ПРИМЕЧАНИЕ: Допускается приготовление непосредственно в чаше, без использования решетки. В данном случае приготовление продукта будет происходить в выделяющемся из него жире, в результате чего готовое блюдо может получиться чрезмерно жирным (менее полезным), а его корочка - менее хрустящей.

3. Поместите заранее подготовленные продукты на решетку, Рис. D-3.






Количество продуктов не должно превышать 2/3 объема чаши.






ПРИМЕЧАНИЕ: Допускается приготовление с добавлением небольшого количества жидкости. Ее следует наливать на этапе загрузки ингредиентов в чашу аэрогриля. В данном случае готовое блюдо будет более сочным, а его поверхность - менее хрустящей.





4. Установите рабочие чаши в прибор, Рис. D-3. Удостоверьтесь, что чаши установлены правильно.
5. Длительно нажмите на , чтобы включить прибор, панель управления активируется и на дисплее отобразится «HEI10».
6. Для каждой чаши можно установить режим приготовления отдельно, нажав на панели управления на кнопку выбора чаши  или , и произведя необходимые настройки (в ручном или автоматическом режиме), Рис. D-4.

Ручная установка параметров приготовления

По умолчанию температура составляет 180°C, а время приготовления - 15 минут. Установите требуемые параметры приготовления при помощи  и , и подтвердите выбор нажатием .


Автоматические программы приготовления

1. Выберите одну из чаш, нажав кнопку  или .
2. Выберите одну из стандартных программ с помощью кнопки . Если не производить никаких действий в течение 5 минут, прибор автоматически перейдет в режим ожидания. Для активации дисплея повторно нажмите . Индикатор выбранной программы будет подсвечиваться, а на дисплее будет отображаться время приготовления.
3. Нажмите на кнопку , чтобы запустить программу. Начнется обратный отсчет времени.
4. В процессе приготовления возможно изменить параметры приготовления (температуру, время)

для чаши 1 и/или чаши 2. Для этого нажмите  и/или , установите требуемые параметры при помощи , и подтвердите нажатием .

ПРИМЕЧАНИЕ:

Некоторые автоматические программы после достижения половины времени приготовления подадут звуковой сигнал в течение 30 секунд, автоматически включается подсветка рабочей чаши, а на дисплее отображается «turn». Этот сигнал подсказывает пользователю о необходимости встряхнуть или перевернуть продукт для равномерного приготовления.

- За минуту до окончания приготовления на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени в секундах (от 60 до 0).
- Для того, чтобы поставить программу на паузу нажмите кнопку  или извлеките чашу из прибора. Чтобы снять программу с паузы нажмите кнопку еще раз или снова установите чашу в прибор.
- 5. Через заданное время программа приготовления автоматически отключится, раздастся звуковой сигнал. Достаньте чашу из прибора, Рис. D-5. Проверьте готовность блюда, добавьте время и запустите программу повторно в случае необходимости.




После завершения программы приготовления прибор автоматически перейдет в режим охлаждения в течение 30 секунд, на дисплее отобразится «COOL». Не извлекайте чаши до полного завершения цикла охлаждения прибора, Рис. D-6.



Будьте осторожны, чаши горячие.

Используйте термостойкую подставку для установки чаш на стол. Чтобы достать крупные куски продуктов используйте щипцы.

- Для того, чтобы выключить программу приготовления принудительно до ее окончания нажмите кнопку . Во время приготовления прибор может периодически кратковременно выключаться — это нормальное явление, связанное с автоматической защитой прибора от перегрева.
- Не переворачивайте чашу, чтобы достать готовые продукты. В противном случае масло, оставшееся на дне чаши, вытечет на готовый продукт.



Держите чашу за ручку. Остерегайтесь горячего пара и воздуха при вынимании рабочей чаши из устройства.







Аккуратно обращайтесь с рабочей чашей. Не подвергайте ее резкому перепаду температуры.





Не допускается непрерывное использование прибора более 2 часов (кроме режима Сушка). Между использованиями необходимо сделать перерыв минимум на 30 минут для остывания прибора.

Включение подсветки чаш во время приготовления

Для включения подсветки нажмите  или , для чаши 1 или 2 соответственно. Подсветка будет

гореть 2 минуты. Для отключения освещения повторно нажмите  или .

Установка отложенного старта

1. Установите требуемые параметры (см. раздел «Ручная установка параметров приготовления») или выберите автоматическую программу приготовления (см. раздел «Автоматические программы приготовления»).
2. Нажмите  и при помощи $+$ $-$ задайте время отсрочки старта, подтвердив выбор нажатием . По истечении заданного времени прибор начнет работу автоматически.







ПРИМЕЧАНИЕ:

- Диапазон времени отложенного старта составляет 0,5 – 12 часов, шаг 15 минут.
- Не используйте длительную отсрочку начала приготовления для скоропортящихся ингредиентов.

Функция синхронизации приготовления



Данная функция позволяет готовить блюда в обеих чашах с одинаковыми настройками параметров приготовления. Прибор автоматически распространит настройки одной чаши на другую, чтобы приготовление происходило одновременно с одинаковыми параметрами.

Установите параметры приготовления данного режима одним из двух способов:

1. Нажмите  и выберите требуемые настройки времени и температуры приготовления, и подтвердите выбор нажатием .
2. Нажмите  или  и установите для выбранной чаши требуемые настройки. Затем нажмите , чтобы скопировать настройки для другой чаши. Подтвердите выбор нажатием . Обе чаши будут работать одновременно с одинаковыми параметрами приготовления.

Функция синхронизации готовности блюд (окончания приготовления)





Данная функция позволяет одновременно завершить приготовление блюд в обеих чашах, несмотря на разное по длительности время приготовления. Прибор автоматически регулирует время работы более «быстрой» чаши, запуская ее позже, чтобы приготовление в обеих чашах было завершено в одно и то же время.

1. Установите требуемые параметры (см. раздел «Ручная установка параметров приготовления») или выберите автоматическую программу приготовления (см. раздел «Автоматические программы приготовления») для каждой чаши.
2. Нажмите , чтобы войти в режим синхронизации завершения приготовления и подтвердите выбор нажатием .

На дисплее чаши с меньшим временем приготовления отобразится «Hold». Работа чаши с большим временем приготовления начнется сразу. Когда оставшееся время приготовления чаши, находящейся в работе, станет равным времени

приготовления для чаши, находящейся в режиме «Hold», обе чаши будут работать одновременно. На дисплее отобразится обратный отсчет времени.

Функция «Пауза»

1. Для приостановки приготовления одновременно двух чаш нажмите . После остановки на паузу на дисплее одновременно будет мигать индикация времени для обеих чаш.
2. Для приостановки работы одной из чаш, нажмите  или , затем нажмите . После остановки на паузу на дисплее будет мигать индикация времени для выбранной чаши.











Рекомендации по приготовлению

- Рекомендуется нарезать одинаковые по размеру куски мяса или птицы, чтобы они равномерно прожарились. Мелкие ингредиенты требуют меньше время приготовления, чем крупные. Регулируйте параметры приготовления в зависимости от вашего рецепта.
- При приготовлении продуктов в панировке рекомендуется добавлять немного масла в панировку для получения хрустящей корочки.
- Если продукт содержит много жира или масла, то корочка будет менее хрустящей. Рекомендуется в процессе приготовления убрать лишний жир из рабочей чаши с помощью бумажного полотенца, соблюдая правила безопасности.
- Выпечку небольшого размера (например, кексы) можно готовить на бумаге для выпечки. Размер бумаги должен быть небольшим, чтобы оставалось достаточно места для циркуляции горячего воздуха. **Бумагу для выпечки следует укладывать только на решетку, в рабочую чашу укладывать нельзя.**
- Прибор можно использовать для разогрева продуктов, для этого выберите температуру 100-150°C, а таймер установите на 10 минут. Регулируйте параметры в зависимости от вида продукта.

Перед приготовлением рекомендуется продукты помыть, порезать и при необходимости замариновать.

Время приготовления в таблице носит рекомендательный характер и может меняться в зависимости от исходного качества и количества продуктов, а также от рецепта и личных предпочтений.

Автоматические программы приготовления

Программа	Рекомендуемый вес, г	Температура приготовления, °С	Время приготовления, мин.	Примечание
 Картофель фри	250-500	200	25	встряхнуть
 Куриное мясо	150-300	200	35	перевернуть
 Морепродукты	150-200	160	18	встряхнуть
 Пицца	100-320	180	12	-
 Овощи	300-400	160	15	встряхнуть
 Кексы	150-300	160	15	-
 Рыба	150-300	180	13	перевернуть
 Стейк	100-400	180	20	перевернуть
 Наггетсы куриные	150-400	200	25	перевернуть
 Сушка	150-200	60	4 часа	перевернуть / встряхнуть

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед приготовлением все продукты, кроме Картофеля Фри и наггетсов, должны быть разморожены.

УТИЛИЗАЦИЯ

- Перед тем, как выбросить старый прибор в целях безопасности перережьте электрический провод, чтобы предотвратить дальнейшее использование.

ЧИСТКА И УХОД, Рис. Е



- Очищайте все детали прибора сразу после его использования.
- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору остыть 30 мин., прежде чем приступите к его очистке, Рис. Е-1.
- После приготовления очень жирной пищи рекомендуется сразу очищать корзину и решетку. Используйте прихватки или термостойкие перчатки. Слейте остатки масла/жира из чаши, промокните решетку и внутреннюю часть чаши бумажной салфеткой. Если жир остынет, он загустеет, и в его тяжелее будет отмыть.
- Промойте чашу для приготовления вместе с ручкой и решетку в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине. Запрещено использовать абразивные чистящие средства и грубые щетки, так как это может повредить антипригарную поверхность чаши и решетки.
- Корпус прибора, а также внутреннюю часть протрите влажной и мягкой тканью.
- Если грязь пристала к чаше/решетке, заполните ее горячей водой с добавлением моющего средства. Поместите решетку в чашу и оставьте их примерно на 10 минут.
- Никогда не погружайте прибор в воду из-за опасности поражения током.
- Тщательно высушите все детали.



ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается.	1. Отсутствует напряжение в сети электропитания.	1. Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения.
Блюдо не приготовилось.	1. На решетку помещено слишком большое количество продуктов. 2. Установлена низкая температура приготовления. 3. Установлено малое время приготовления.	1. Уменьшите объем приготовляемой порции. Более мелкие порции лучше прожариваются. 2. Установите более высокую температуру. 3. Установите необходимое время приготовления или добавьте несколько дополнительных минут.
Продукты неравномерно обжариваются.	Некоторые виды продуктов необходимо встряхивать или переворачивать во время приготовления.	Встряхните или переверните продукты по истечению половины времени приготовления.
Готовый продукт не получился хрустящим.	Выбранный тип продукта рассчитан на приготовление в обычном фритюре.	Используйте продукт для приготовления во фритюре или слегка смажьте ингредиенты маслом для получения хрустящей корочки.
Не устанавливается рабочая чаша в прибор.	На решетку внутри рабочей чашы помещено слишком много продуктов.	Уменьшите количество продуктов.
Из устройства выходит белый дым.	Приготавливаемые продукты слишком жирные.	Во время приготовления лишний жир/масло стекает в чашу. Масло при горении выделяет белый дым. Не используйте прибор для приготовления слишком жирных продуктов или уберите в процессе приготовления лишний жир.
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается.	Картофельные ломтики не были замочены перед жаркой.	Замочите картофельные ломтики в воде на 30 минут, затем просушите с помощью салфетки и смажьте маслом.

КОДЫ ОШИБОК ПРИБОРА

Код ошибки	Возможная причина	Способы решения
E1	Сработала защита от перегрева.	Дайте прибору остыть.
E2	Короткое замыкание терморезистора.	Обратитесь в СЦ OURSSON.
E3	Обрыв или повреждение датчика температуры.	Обратитесь в СЦ OURSSON.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте <http://www.oursson.ru> или спрашивайте копию у продавца.

Технические характеристики	
Модель	AF1211DD
Потребляемая мощность, Вт	MAX 3000
Параметры электропитания	220-240 В ~ ; 50/60Гц
Объем чаши, л	5,8 + 5,8
Температура хранения и транспортировки	от -25°C до +35°C
Температура эксплуатации	от +5°C до +35°C
Требования к влажности воздуха при хранении, транспортировке и эксплуатации	15 - 75% без образования конденсата
Класс защиты	I
Размеры прибора, мм (ШxГxВ)	275x490x450
Вес прибора, кг	9,35

*Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже -25°C.



Ремонт прибора должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON.



Содержание данной инструкции не может представлять собой основание для юридических претензий.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, либо по электронной почте service@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON:

1. Гарантийные обязательства OURSSON, предоставляемые УЦЦ OURSSON, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляет гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
2. Гарантийные обязательства OURSSON действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия

исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

3. OURSSON устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев со дня покупки	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, аэрогрили, блендеры, миксеры, мясорубки, кофемолки, тостеры, термопоты, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, мультирезки, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, мини-духовки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины, вспениватели, домашняя газировка, вакууматоры, вафельницы, блинницы, пончики, сэндвичницы, мультипекари, шашлычницы, посудомоечные машины	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

4. Гарантийные обязательства OURSSON не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
 - Элементы питания.

- Лампы (за исключением микроволновых печей), чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:
 - Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следах вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
 - Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).
 - Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON ремонтной организации.
 - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
 - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON к применению с данным товаром. OURSSON не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON совместно с изделиями других производителей.
 6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЛ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:
 - Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
 - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.
 7. OURSSON не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
 8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
 9. Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.
- Использование изделия по истечении срока службы**
1. Срок службы, установленный OURSSON для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдения потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON.
 2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
 3. OURSSON не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.
- Утилизация изделия**
- Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment

– WEEE). 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.



Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.



Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

- 1 Первые две буквы – соответствие товарной группе (аэрогриль - AF).
- 2 Первые две цифры – год производства.
- 3 Вторые две цифры – месяц производства.
- 4 Последние цифры – порядковый номер изделия.



Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стертые, талон признается недействительным.

oursson

Горячая линия OURSSON обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON (бесплатные звонки на территории РФ):

8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 09:00 до 18:00 (по московскому времени); кроме официальных выходных.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – Ningbo Aquart Kitchen Appliance Co., Ltd, No. 78, 2nd Binhai Road, Hangzhou Bay New District, Ningbo, 315336, China. Изготовлено по заказу ООО «Орсон».
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества (уполномоченное изготовителем лицо), – ООО «Орсон», 125445, Москва, Ленинградское шоссе, д. 65, стр. 3., service@oursson.ru
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.ru.
4. Импортёр продукции OURSSON: РФ и/или страны ETC: смотрите информацию на упаковке товара.

OURSSON
Сделано в КНР

EAC

www.oursson.ru

