

oursson 

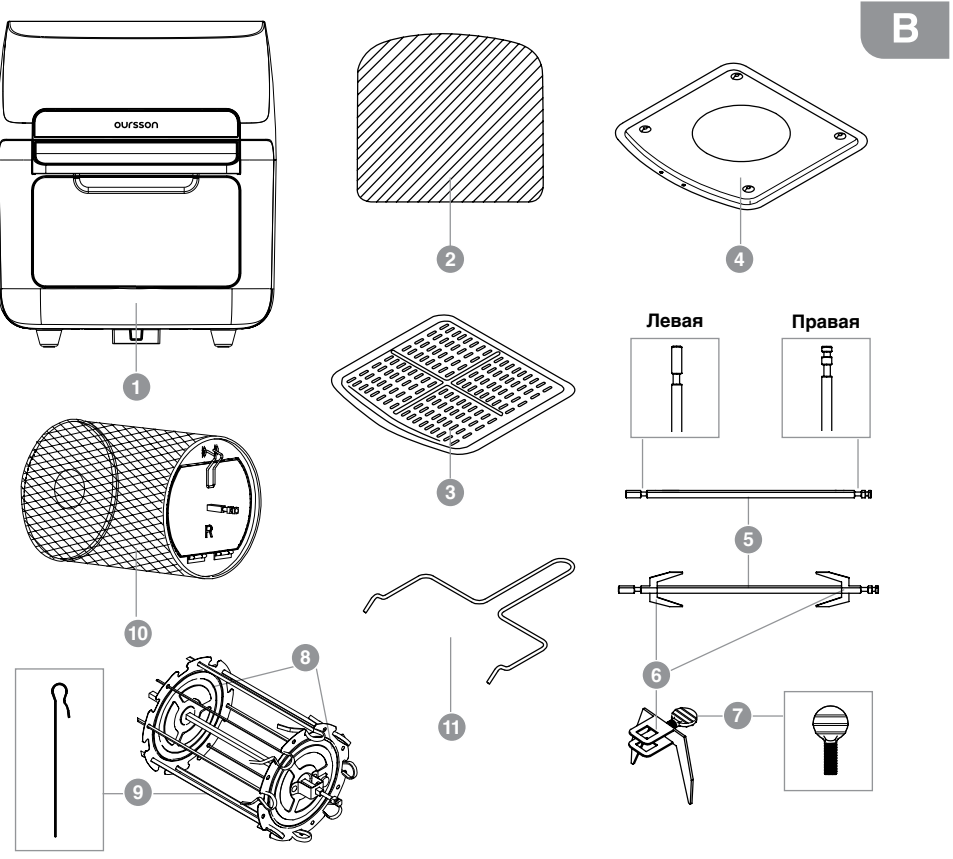
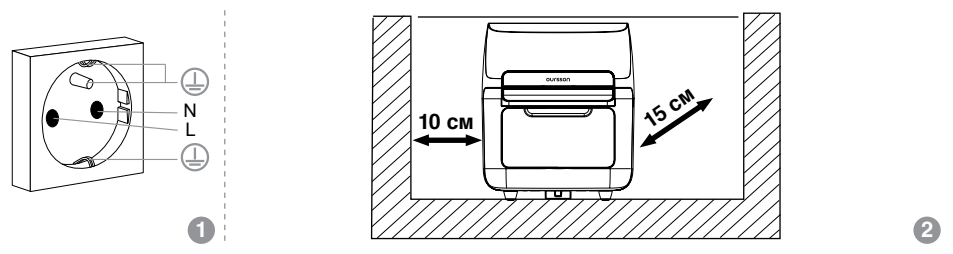
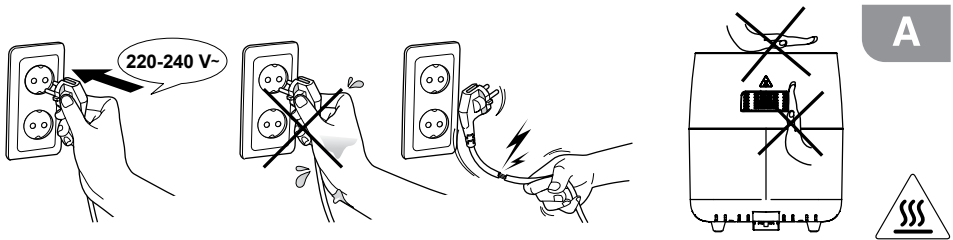
bon appétit

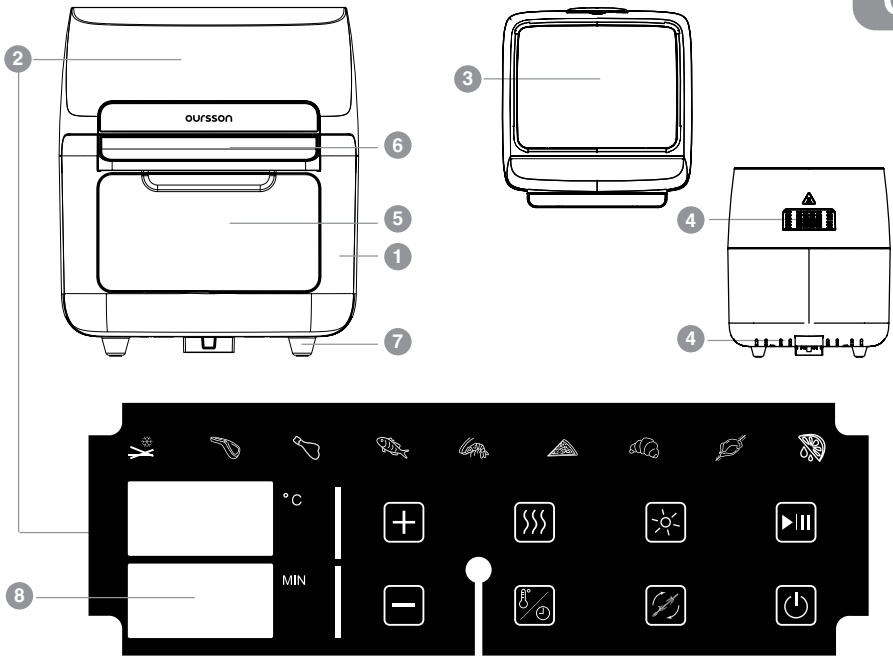
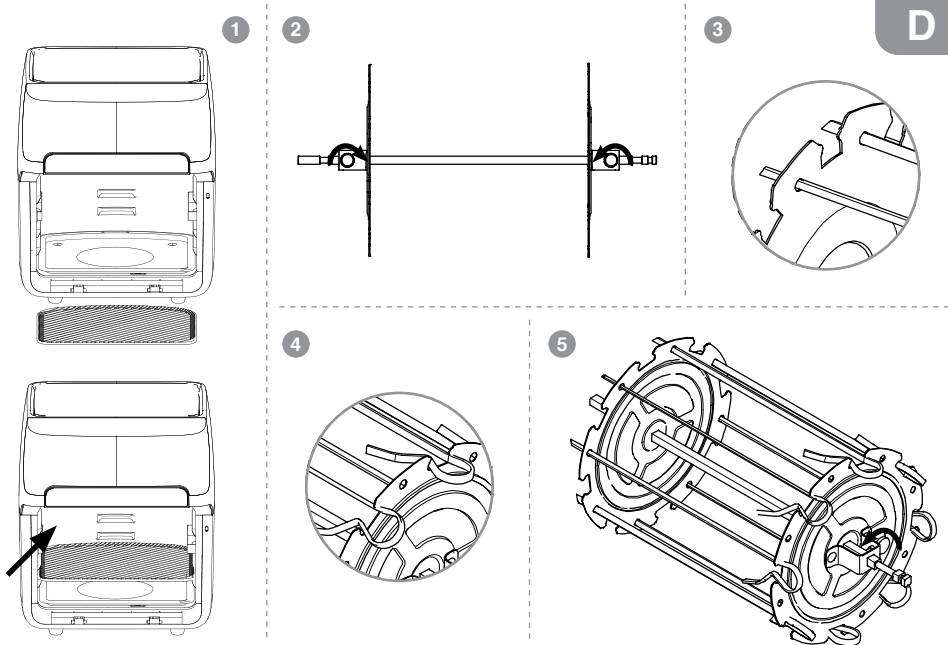


**AF1207D**

**RU** Руководство по эксплуатации

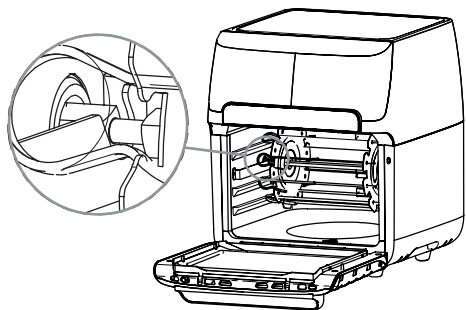




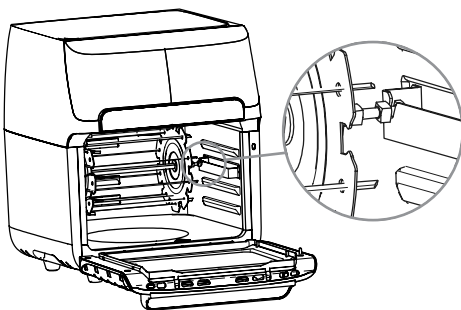
**C****D**

D

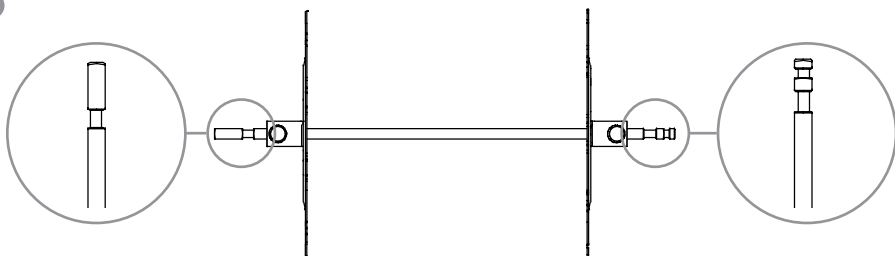
6







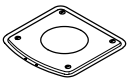



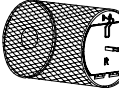





7



8



E

			
    	✓	✓	✓
    	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

## 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 и 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 вилку из розетки. Не открывайте прибор, 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	Противень-решетка	1 шт.
3	Сетчатый противень	1 шт.
4	Поддон для сбора жира	1 шт.
5	Вертел (вал)	1 шт.
6	Зажим	2 шт.
7	Фиксирующий винт	2 шт.
8	Диск-крепление для шампуров	2 шт.
9	Шампур	8 шт.
10	Сетчатая корзина-гриль	1 шт.
11	Ручка-ухват	1 шт.
	Инструкция по эксплуатации	1 шт.
	Гарантийный талон	1 шт.

## ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. С

- 1 Корпус прибора
- 2 Сенсорная панель управления
- 3 Верхняя крышка
- 4 Отверстия для выхода пара
- 5 Дверца
- 6 Ненагревающаяся ручка дверцы
- 7 Антискользящие ножки
- 8 Дисплей

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Панель управления, Рис.С-2

Регулировка температуры от 40°C до 200°C, шаг 5°C / Регулировка времени приготовления от 1 до 60 минут, шаг 1 минута — для всех программ. Для программы «Сушка» (дегидратация) — от 0,5 до 24 часов, шаг 30 минут.



**Старт/Пауза:** нажмите, чтобы запустить или приостановить программу приготовления.



Включение/выключение прибора.



Выбор регулировки времени/температуры приготовления.



Предварительный нагрев.



Включение внутренней подсветки. При открывании дверцы прибора подсветка включается автоматически.



Функция гриля. Для приготовления на вертеле, в сетчатой корзине-гриль, с использованием комплекта для шашлыка.

## Автоматические программы приготовления



Картофель Фри



Стейк/Отбивная



Мясо птицы (куриные ножки)



Рыба



Морепродукты



Пицца



Выпечка



Курица-гриль



Сушка овощей/фруктов (дегидратация)

## Дисплей, Рис.С-8



Индикация температуры приготовления, °C




Индикация времени приготовления, мин.

## Подготовка к работе












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

## Предварительный нагрев

1. Выберите одну из автоматических программ приготовления. На дисплее отобразятся рекомендованные параметры.
2. Нажмите и значок и значок выбранной автоматической программы приготовления начнут мигать.

3. Нажмите , на дисплее отобразится температура автоматической программы приготовления и надпись «Pre». Прибор начнет нагреваться до нужной температуры. Длительность предварительного нагрева определяется встроенным термодатчиком и зависит от выбранной программы приготовления.
4. Когда температура будет достигнута, на дисплее отобразится «Add». Загрузите продукт в прибор.
5. Прибор начнет приготовление согласно установленной программе.

### Назначение аксессуаров

Аксессуар	Назначение
Противень-решетка 	Для приготовления любых блюд.
Сетчатый противень 	Для сушки овощей, фруктов, ягод, приготовления гарниров, хрустящих закусок, для разогрева блюд (таких как пицца).
Сетчатая корзина-гриль 	Для приготовления картофеля фри, овощей, креветок, попкорна, обжарки орехов или других продуктов с румяной корочкой.
Комплект для гриля: • зажим  • фиксирующие винты  • вертел 	Для приготовления курицы-гриль, свиной шейки или рульки. Отрегулируйте расстояние между зажимами, зафиксировав их винтами.
Поддон для сбора жира 	Устанавливается на нижний уровень в рабочей камере прибора для сбора выделяющегося из продукта сока или излишков жира.
Комплект для шашлыка: • диск-крепление для шампуров - 2 шт.  • шампуры - 8 шт.  • вертел 	Для приготовления всех видов шашлыка из любых видов мяса, овощей или рыбы.
Ручка-ухват 	Для извлечения готовых блюд, приготовленных на вертеле (гриль, шашлык, в сетчатой корзине-гриль). Поместите ручку-ухват под вал и поднимите его с левой стороны. затем аккуратно извлеките.



- Некоторые аксессуары острые. Соблюдайте осторожность при использовании, чтобы избежать травм.



- Аксессуары сильно нагреваются во время приготовления. Используйте защитные перчатки или прихватки, чтобы избежать ожогов.

### Порядок работы, Рис.D

#### Установка поддона для сбора жира










Установите поддон для сбора жира в нижнюю часть внутренней камеры прибора.

#### Установка сетчатого противня/противня-решетки

Установите противень в направляющие пазы, расположенные по бокам внутренней камеры прибора, Рис. D-1.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чем выше устанавливается сетчатый противень, тем более хрустящей получится поверхность готового блюда.










#### Сборка комплекта для шашлыка

1. Держите вал  горизонтально и наденьте на его концы диски-крепления  для шампуров. Убедитесь, что фиксирующие винты  расположены снаружи вала.
2. Немного затяните фиксирующие винты , но не затягивайте слишком сильно, чтобы оставить возможность регулировки положения дисков после установки шампуров. Рис D-2.
3. Разместите заранее подготовленные и равномерно нарезанные кусочки ингредиентов на шампурах .
4. Вставьте каждый шампур  с продуктами острым концом через отверстие в левом диске-креплении для шампуров, Рис. D-3.
5. Сожмите дугообразный конец каждого шампура и вставьте его узкую часть в паз правого диска-крепления, Рис. D-4.
6. Отпустите зажатый дугообразный конец шампура, чтобы он надежно зафиксировался в пазу.
7. Повторите шаги 4-6 для оставшихся шампуров , располагая их на дисках-креплениях . Убедитесь, что шампуры размещены на одинаковом расстоянии друг от друга для равномерного приготовления.
8. Полностью затяните фиксирующие винты , убедившись, что все компоненты надежно закреплены, Рис. D-5.



- Будьте внимательны при установке комплекта для шашлыка в прибор, чтобы избежать травмирования острыми концами шампуров.

#### Сборка вертела

1. Возьмите вал  и, ослабив фиксирующий винт , аккуратно снимите один зажим .
2. Расположите вертел  вдоль куска мяса (вдоль тушки курицы), убедившись, что продукт находится точно посередине.
3. Наденьте второй зажим  на вертел , вонзив его края в мясо. Проверьте, чтобы продукт был центрирован на вертеле  и не имел свисающих частей.
4. Отрегулируйте положение зажимов , передвигая их ближе к центру вертела , если это необходимо для устойчивого крепления продукта.

- Надежно затяните фиксирующие винты (7), чтобы зажимы (6) крепко удерживали продукт.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Убедитесь, что размер куска мяса или курицы соответствует возможностям внутренней камеры прибора. Максимальный вес продукта не должен превышать 1,6-1,8 кг для свободного вращения вертела внутри прибора.

### Установка и извлечение комплекта для гриля, шашлыка или сетчатой корзины-гриль

Установка:

- Собранный комплект (для гриля или шашлыка) или сетчатую корзину-гриль (10) установите **слева** в паз внутренней камеры прибора. Убедитесь в его надежной фиксации, Рис. D-6.
- Разместите правую часть вертела **справа** в подвесе внутренней камеры прибора, Рис. D-7.



- Перед установкой строго соблюдайте ориентацию правой и левой сторон вертела. Левая сторона имеет один паз, правая - два, Рис. D-8.

Извлечение:

- Откройте дверцу прибора (5), чтобы остановить процесс приготовления, или выключите устройство, нажав кнопку (1).
- Вставьте ручку-ухват (11) под вертел (5), подведя ее крючки по обеим сторонам вертела.
- Поднимите правую сторону вертела вверх под небольшим углом. Затем сдвиньте вправо, чтобы левая сторона вертела вышла из паза.
- Аккуратно извлеките комплект для гриля, шашлыка или сетчатую корзину-гриль (10), потянув их наружу.

### Использование автоматических программ приготовления

- Включите вилку прибора в розетку.
- Установите поддон для сбора жира (4) на нижний уровень камеры аэрогриля.
- Разместите продукт на выбранный аксессуар для соответствующего режима приготовления: на противень-решетку (2), сетчатый противень (3), в комплект для шашлыка, гриля или в сетчатую корзину-гриль (10).
- Поместите аксессуар внутрь прибора и закройте дверцу (5).
- Нажмите кнопку (1) один раз для активации панели управления (2).
- Выберите одну из автоматических программ приготовления, нажав на соответствующее обозначение, расположенное на панели управления прибора (2).
- На дисплее (3) отобразятся предустановленные значения времени и температуры для выбранной программы.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Значения температуры и времени автоматических программ можно изменить. Для этого нажмите (3), используйте (+) (-) для настройки нужных значений.

- Подтвердите выбор программы, нажав (1).
- После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал и прибор отключится автоматически.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Процесс приготовления можно временно приостановить двумя способами:

- Нажав (1).
- Открыв дверцу прибора.

В процессе приготовления в любой момент можно открыть дверцу прибора, программа приостановится, а во внутренней камере автоматически включится подсветка.

Включить внутреннюю подсветку можно вручную, нажав (3).



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

- Для равномерной обжарки некоторые продукты во время приготовления необходимо переворачивать. Для этого во время приготовления можно нажать на (1), чтобы поставить программу на паузу, а после переворачивания снова нажать на (1), чтобы возобновить работу программы приготовления.
- В зависимости от количества продуктов вы можете уменьшить или увеличить время приготовления.



- При кратковременном отключении электроэнергии (до 1 часа) установленная программа сохранится, и приготовление продолжится автоматически после восстановления питания.

Режимы автоматических программ приготовления представлены в таблице:

Автоматическая программа	Температура приготовления, °C	Время приготовления, мин.
Картофель Фри	200	25
Стейк / Отбивная	180	14
Куриная голень	180	25
Рыба	200	17
Море-продукты	160	11
Пицца	180	13
Выпечка	180	12
Гриль	200	35
Сушка овощей / фруктов / ягод (дегидратация)	65	360

## Рекомендации по приготовлению

- Рекомендуется нарезать одинаковые по размеру куски мяса или птицы, чтобы они равномерно и одинаково прожарились.
- При приготовлении продуктов в панировке рекомендуется добавлять немного масла в панировку для получения хрустящей корочки.
- Прибор можно использовать для разогрева продуктов, для этого установите температуру 100-150°C, а таймер – на 10 минут.

Регулируйте параметры в зависимости от вида продукта.

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

Для приготовления различных блюд вы можете использовать автоматические программы или настроить параметры приготовления вручную. В качестве ориентира воспользуйтесь таблицей рекомендаций по приготовлению.

Продукт / Блюдо	Температура приготовления, °C	Время приготовления, мин.	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри	200	15 - 16	
Толстый замороженный картофель фри	200	15 - 20	
Домашний картофель фри	200	10 - 16	Добавьте 1/2 столовой ложки масла.
Домашние картофельные дольки	182	18 - 22	Добавьте 1/2 столовой ложки масла.
Домашние картофельные кубики	182	12 - 18	Добавьте 1/2 столовой ложки масла.
Хашбраун	182	15 - 18	
Картофельный гратен	200	15 - 18	
Стейк	182	8 - 12	
Свинья отбивная	182	10 - 14	
Гамбургер	182	7 - 14	
Сосиска в тесте	200	13 - 15	
Куриная голень	182	18 - 22	
Куриная грудка	182	10 - 15	
Замороженные куриные наггетсы	200	10 - 15	
Замороженные рыбные палочки	200	6 - 10	
Палочки из моцареллы	182	8 - 10	
Фаршированные овощи	160	10	
Торт / Кексы	160	20 - 25	Используйте форму для выпечки.
Киш	182	20 - 22	Используйте форму для выпечки/противень.
Маффины	200	15 - 18	Используйте форму для выпечки.
Сладкие закуски	160	20	Используйте форму для выпечки/противень.
Замороженные кольца лука	200	15	

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления и температура в таблице носят рекомендательный характер и могут отличаться в зависимости от рецепта, размера, формы, качества ингредиентов и вкусовых предпочтений.

После завершения приготовления и отключения нагрева прибор автоматически перейдет в режим охлаждения: вентилятор будет работать в течение 20 секунд, чтобы снизить температуру, а затем автоматически отключится.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для безопасного извлечения аксессуаров с вертелом используйте специальную ручку-ухват, входящую в комплект поставки.
- Для извлечения противней используйте термостойкие кухонные рукавицы.
- Не добавляйте к используемым продуктам масло или жидкости.
- Не ставьте на открытую дверцу прибора аксессуары с продуктами — это может повредить стекло дверцы или привести к опрокидыванию прибора.
- Не ставьте извлеченные из прибора аксессуары с готовым блюдом на столешницу, так как они очень горячие. Используйте термостойкие подставки.

## 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.

- Промойте аксессуары в теплой мыльной воде. Запрещено использовать абразивные чистящие средства и грубые щетки, так как это может повредить их поверхность. Можно мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 60°C.
- Корпус прибора, а также внутреннюю часть протрите влажной мягкой тканью.



- 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. Использовано слишком большое количество продуктов. 2. Установлена низкая температура приготовления. 3. Установлено малое время приготовления.	1. Уменьшите объем приготовляемой порции. 2. Установите более высокую температуру. 3. Установите необходимое время приготовления.
Продукты неравномерно обжариваются.	Некоторые виды продуктов необходимо переворачивать во время приготовления.	Переверните продукты по истечении половины времени приготовления.
Из устройства выходит белый дым.	Приготавливаемые продукты слишком жирные.	Во время приготовления лишний жир/масло стекает в поддон для сбора жира. 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

## СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

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

Технические характеристики	
Модель	AF1207D
Потребляемая мощность, Вт	MAX 1700
Параметры электропитания	220-240 В ~ ; 50/60Гц
Объем, л	12
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 (ШхГхВ)	314x355x377
Вес прибора с аксессуарами, кг	6,8

**\*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](http://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](mailto:service@oursson.ru).

### Условия Гарантийных обязательств OURSSON:

- Гарантийные обязательства OURSSON, предоставляемые УЦЦ OURSSON, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
- 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.

- 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, мультрезки, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, мини-духовки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашинки, всениватели, 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 попытки 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 также:

- 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 соблюдении 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](mailto:service@oursson.ru)
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте [www.oursson.ru](http://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](http://www.oursson.ru)

