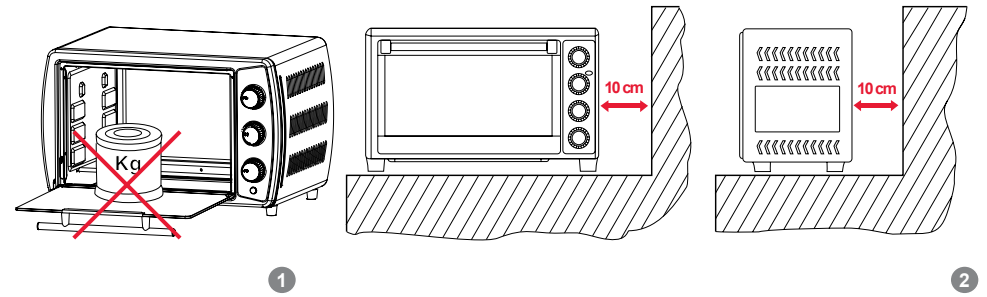
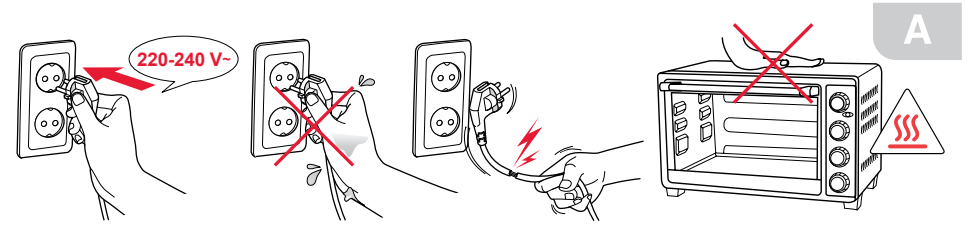


oursson 

bon appétit

Руководство по эксплуатации  
MO2011



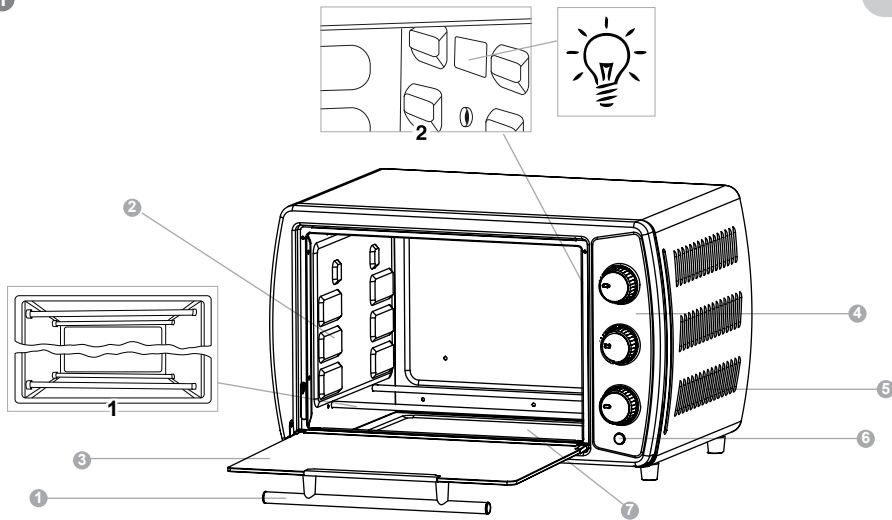


B

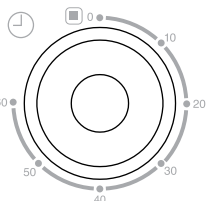
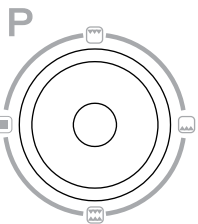
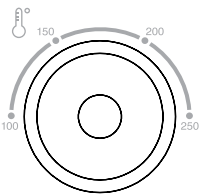
|   |  | MO2011 |
|---|--|--------|
| 1 |  | ✓      |
| 2 |  | ✓      |
| 3 |  | ✓      |
| 4 |  | ✓      |

1

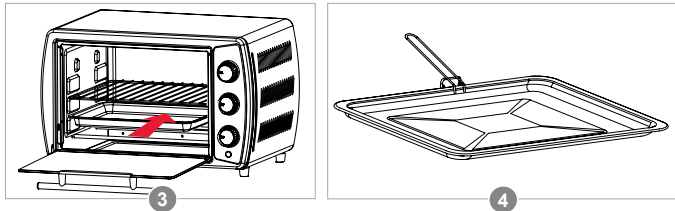
C



MO2011



2



D

|  | ✓ | ✓ | ✓ |
|--|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✗ | ✗ | ✓ |

## 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.



### Символ опасности ожога

Напоминание пользователю о высокой температуре.

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 электрическим током 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.
- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Берегите 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 используйте прибор, как источник тепла.
- Не оставляйте дверцу открытой во время работы прибора.
- Используйте только термостойкую посуду, подходящую для мини-духовок.
- Не помещайте в прибор консервные банки, бутылки, а также плотно закрытые емкости и слишком крупные продукты. Это может привести к травме или поломке прибора.
- Не помещайте сырое мясо/рыбу непосредственно на решетку, т.к. жир и масло могут воспламениться. Используйте форму для выпекания, завернув предварительно продукт в фольгу. Убедитесь, что фольга не соприкасается с нагревательными элементами.

- При использовании фольги помещайте противень на средний или нижний уровень.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- 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 духовки.
- Во время использования прибора не хлопайте дверцей, не ставьте на открытую дверцу противни и другие предметы, избегайте попадания холодной жидкости на нагретую дверцу прибора, Рис. А-1.
- Если во время приготовления пища загорелась или задымилась, выключите прибор и вытащите штепсель из розетки. Не открывайте дверцу, пока пламя не прекратится, т.к. подача кислорода усилит пламя. Не лейте воду на прибор, т.к. стекло может лопнуть.

 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

- Установите прибор на горизонтальной ровной термоустойчивой 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.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ, Рис. В

- Корпус ..... 1 шт.
- 1 Противень ..... 1 шт.


- 2 Решетка ..... 1 шт.
- 3 Ручка для решетки и противня ..... 1 шт.
- 4 Поддон для крошек ..... 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации ..... 1 шт.
- Гарантийный талон ..... 1 шт.

## ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. С





- 1 Ручка дверцы
  - 2 Пазы для решетки и противня
  - 3 Дверца
  - 4 Панель управления
  - 5 Отверстия для вентиляции
  - 6 Индикатор работы
  - 7 Съёмный поддон для крошек
- Верхний и нижний тэны, Рис.С-1-1  
Внутренняя подсветка, Рис.С-1-2

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### Панель управления, Рис.С-2

-  **Регулятор температуры**
- Регулировка температуры от 100°C до 250°C

### **Р** Переключатель режимов приготовления


-  • Положение **СТОП**
-  • Верхний тэн (верхний нагрев)
-  • Нижний тэн (нижний нагрев)
-  • Верхний и нижний тэны, одновременная работа верхнего и нижнего нагревательных элементов

### Таймер



-  • Таймер, выбор времени от 0 до 60 минут
-  • Положение **СТОП**, используйте для остановки процесса приготовления







## Подготовка к работе


**Перед первым использованием** протрите корпус прибора сухой и 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.


Включите пустой прибор на 15 минут, установив максимальную температуру 250°C в режиме , чтобы удалить запахи нового прибора. Проветрите помещение. Дайте прибору остыть.


## Порядок работы, Рис.С-2

1. Удостоверьтесь, что ручка таймера  находится в положении . Включите вилку прибора в розетку.




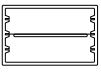

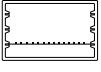

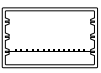



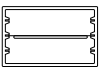
2. Установите необходимую температуру с помощью регулятора .
3. Включите таймер  на 5 минут в режиме , чтобы прибор нагрелся. Ручка таймера будет автоматически поворачиваться в течение приготовления.
4. Выберите необходимый режим с помощью соответствующего регулятора:   
5. Поместите заранее подготовленные продукты на противень/решетку. Не размещайте продукты ближе чем 2 см. от нагревательных элементов.
6. Аккуратно установите решетку, противень в прибор Рис.С-3. Закройте дверцу.





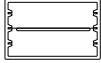

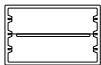

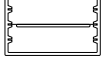

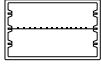

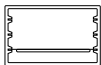



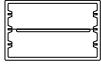




7. Включите таймер , установив необходимое время. Не рекомендуется открывать дверцу в процессе приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Когда прибор работает, включен индикатор работы , Рис.С-1.


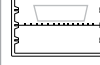

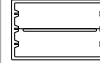

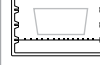

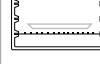

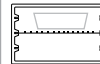


8. По окончании приготовления таймер (прибор) отключится автоматически. Установите все регуляторы в положение .
9. Аккуратно откройте дверцу и достаньте приготовленный продукт с помощью прихваток или с помощью специальной ручки для противня, Рис.С-4.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

| Наименование продукта | Режим приготовления   | Положение решетки / противня  | Температура | Время приготовления | Примечание   |
|-----------------------|---|---|-------------|---------------------|--|
| Мясо                  | Свинина            |    | 200°C       | 35-40 мин.          | Перед приготовлением замаринуйте, нарежьте небольшими кусочками (3x3x3см).       |
|                       | Говядина/баранина  |    | 200°C       | 40-45 мин.          | Перед приготовлением замаринуйте, нарежьте небольшими кусочками (3x3x3см).       |
| Мясные полуфабрикаты  | Колбаски           |    | 160°C       | 15-20 мин.          | Сделайте небольшой продольный надрез.  |
|                       | Сосиски           |   | 160°C       | 15-20 мин.          | Предварительно очистите сосиски от пленки.                                       |
|                       | Котлеты          |  | 120°C       | 20-25 мин.          | Налейте 150 мл воды на дно противня.   |
|                       | Бифштекс         |  | 160°C       | 15- 20 мин.         | Сделайте продольные надрезы (сеткой), натрите солью, специями и пряными травами. |

| Наименование продукта |                  | Режим приготовления   | Положение решетки / противня  | Температура | Время приготовления | Примечание   |
|-----------------------|------------------|---|---|-------------|---------------------|--|
| Мясо птицы            | Филе             | 1. <br>2.  (в конце приготовления для создания поджаристой корочки) |    | 160°C       | 25-30 мин.          | Для сохранения сочности, используйте рукав для запекания. Натрите солью, специями, пряными травами.                                  |
|                       | Ножки            |    |    | 160°C       | 25-30 мин.          | Для сохранения сочности, используйте рукав для запекания. Натрите солью, специями, пряными травами.                                  |
|                       | Крылышки         |    |    | 180°C       | 15-20 мин.          | Натрите солью, специями, пряными травами.  |
|                       | Окорочка         |    |    | 160°C       | 25-30 мин.          | Натрите солью, специями, пряными травами. Налейте 150мл воды на дно противня.  |
| Рыба                  | Целая            |    |    | 130°C       | 15-20 мин.          | Заверните продукт в фольгу. Для размягчения мелких косточек рыбу проложите дольками лимона.  |
|                       | Порционные куски |    |    | 150°C       | 15-20 мин.          | Налейте 150мл воды на дно противня.  |
| Тосты                 |                  |    |    | 180°C       | 7-10 мин.           | Нарежьте хлеб тостами. Перед приготовлением смажьте тосты сливочным маслом.  |
| Гренки                |                  |    |  | 120°C       | 15-20 мин.          | Нарежьте хлеб кубиками (1x1x1см) Перед приготовлением сбрызните гренки растительным маслом, посыпьте солью, перцем, пряными травами. |
| Картофель жареный     |                  |    |  | 150°C       | 25-30 мин.          | Нарежьте картофель соломкой (0.5x0.5x4см) Посолите и добавьте лук в конце жарки.   |
| Овощи                 |                  |    |  | 100°C       | 30-35 мин.          | Порежьте овощи. Используйте емкость из жаропрочного материала.   |

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

| Наименование продукта                                   |         | Режим приготовления   | Положение решетки / противня  | Температура | Время приготовления | Примечание  |
|---|---------|---|---|-------------|---------------------|---|
| Выпечка   | Пирог   |  |  | 120°C       | 30-35 мин.          | Используйте круглую форму для выпечки с высокими бортами.   |
|   | Печенье |  |  | 160°C       | 15-20 мин.          | Подложите лист пергамента на противень.   |
|   | Кекс    |  |  | 100°C       | 30-35 мин.          | Используйте форму для приготовления кексов.   |
| Пицца (свежая/полуфабрикат)                             |         |  |  | 180°C       | 6-8 мин.            | Смажьте края пиццы томатным соусом, майонезом или другим соусом на ваш вкус для предотвращения пересыхания. |
| Лазанья   |         |  |  | 100°C       | 25-30 мин.          | Используйте форму с высокими бортами.   |
| Запеканки – Овощные, твороженные, мясные, картофельные. |         |  |  | 100°C       | 30-35 мин.          | Используйте емкость из жаропрочного материала. Предварительно смажьте сверху смесью сметаны и яйца.         |

**ПРИМЕЧАНИЯ.** Время приготовления и температура в таблице носят рекомендательный характер и могут отличаться в зависимости от рецепта.

## УТИЛИЗАЦИЯ

- Перед тем, как выбросить старый прибор в целях безопасности перережьте электрический провод, чтобы предотвратить дальнейшее использование.
- Промойте решетку, противень в теплой мыльной воде. Их можно мыть в посудомоечной машине. **Температура в посудомоечной машине не должна превышать 60°C.**

## ЧИСТКА И УХОД, Рис. D



- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору остыть, прежде чем приступите к его очистке.



- Ни когда 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 | Отсутствует напряжение в сети электропитания.   | Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения.               |
| Идет пар             | При приготовлении пищи с большим содержанием жидкости может выделяться некоторое количество пара. | Будьте осторожны, открывая дверцу, чтобы не обжечься паром.                                |
| Запах гари           | Накопился жир на решетке, противне или на внутренней части прибора.                               | Протирайте прибор внутри (остывший) и мойте решетку и противень сразу после использования. |

## СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

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

| Технические характеристики  |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Модель  | MO2011                            |
| Объем, л  | 20                                |
| Размер противня, мм (ДхШ)   | 305x240                           |
| Потребляемая мощность, Вт   | Max 1300                          |
| Параметры электропитания  | 220-240 В~ ; 50/60Гц              |
| 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 (ВхШхГ)   | 435x332x280                       |
| Вес прибора, кг   | 4,7                               |

\*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.

## 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 [info@oursson.ru](mailto:info@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, блендеры, миксеры, мясорубки, тостеры, термопоты, роостеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашинки, стерилизатор, подогреватель | 36                                  | 12                                       |
| Кухонные весы, сифоны   | 24                                  | 12                                       |

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

- Элементы питания.
- Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.

- 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.

- Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЦ). 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 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.

- ❶ Первые две буквы – соответствие товарной группе (мини-духовка – MO).
- ❷ Первые две цифры – год производства.
- ❸ Вторые две цифры – месяц производства.
- ❹ 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.



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):

8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

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 OURSSON – Jiangmen Samdell Technology Appliance Co. Ltd., 3rd Floor, Building H, Zhichong Industrial Zone B, No. 46 Gaoxin East Road, Jianghai District, Jiangmen, China.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества (уполномоченное изготовителем лицо), – ООО «ОПОН», 125445, Москва, Ленинградское шоссе, д. 65, стр. 3.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте [www.oursson.com](http://www.oursson.com).
4. Импортёр продукции OURSSON: РФ и/или страны ЕТС: смотрите информацию на упаковке товара.

OURSSON  
Сделано в КНР







[www.oursson.ru](http://www.oursson.ru)

