

LERAN®

Электрический духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

Модель:

EO 6385 BG

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.
Только для домашнего использования.

Содержание

Важные предупреждения	4
Описание прибора	5
Установка прибора	6
Предупреждения	12
Панель управления	13
Виды программ	14
Рекомендации по приготовлению	15
Эксплуатация	16
Замена лампы	17
Уход и чистка	18
Аксессуары	20
Дополнительная информация	21

Руководство по эксплуатации

Уважаемый Покупатель,

Благодарим Вас за покупку прибора от Leraп.

Перед использованием внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования.

Смотрите комплектацию Вашего прибора в конце данной инструкции.

Не оставляйте части упаковки (полиэтиленовые пакеты, пенопласт и т.д.) в пределах досягаемости детей, поскольку они не предназначены для игр. Пожалуйста, утилизируйте упаковку надлежащим образом.

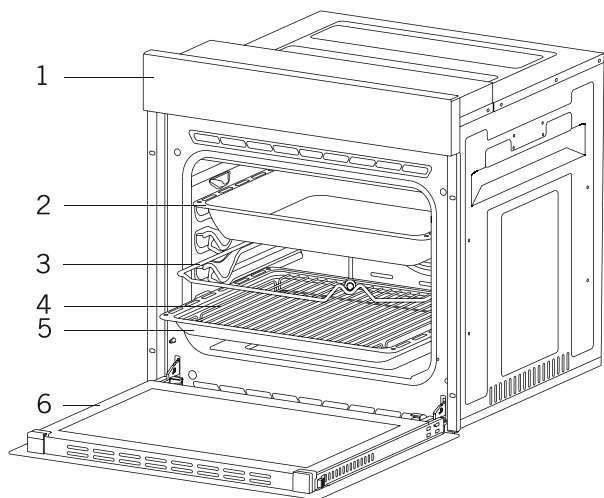
! **Внимание! Приборы предназначены только для домашнего использования, не для использования в коммерческих или промышленных целях.**

! **Настоящее устройство должно быть установлено в соответствии с действующими правилами, и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. прочтите инструкцию до установки или использования настоящего устройства.**

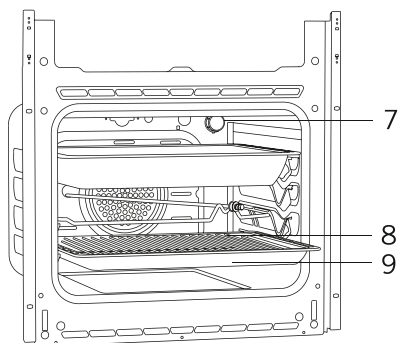
Важные предупреждения

- 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от питания.
- 2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед работой с соединительными контактами необходимо отключить все соединения цепи питания.
- 3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования гриля, доступные места могут нагреваться. Следует держать детей вне досягаемости.
- 4. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания; не храните вещи на поверхности для готовки.
- 5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В случае обнаружения трещин на поверхности, отключите питание во избежание поражения электрическим током.
- 6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его доступные части могут нагреваться во время использования.
7. Условия для настройки настоящего прибора указаны в таблице.
- 8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Не подлежит использованию для других целей, таких как обогрев помещения.
9. Имеются дополнительные ограничители, препятствующие контакту с дверцей духового шкафа. Данные детали следует устанавливать в случае возможности присутствия детей рядом с прибором.
10. НИКОГДА не пытайтесь потушить пламя водой. Сначала отключите питание прибора, а затем потушите огонь при помощи крышки или пожарного одеяла.
11. Не используйте жесткие и едкие чистящие средства или жесткие металлические щетки для чистки стеклянной поверхности духового шкафа во избежание появления царапин и трещин.
12. Убедитесь в том, что дверца плотно закрыта после того, как поместили еду в духовку.
13. Если за духовкой не ведется постоянное наблюдение, следует держать детей младше 8-и лет вдали от неё.
14. Следует вести себя осторожно во избежание контакта с нагревательными элементами.
15. Настоящий прибор может использоваться детьми старше 8-и лет, лицами с ограниченными физическими, слуховыми или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом и знаниями только в случае обеспечения непрерывного наблюдения или предоставления необходимой информации для безопасного использования прибора и осознания возможных рисков.
16. Настоящий прибор предназначен для бытового применения.
17. Следите за тем, чтобы дети не играли с изделием. Чистка и пользовательский уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра лиц старше 8-и лет или взрослых.
18. Убедитесь, что прибор и кабель питания расположены в месте, не доступном для детей младше 8-и лет.
19. Перед использованием прибора, убедитесь, что занавески, тюль, бумага и прочие горючие (воспламеняющиеся) предметы удалены от прибора. Не располагайте легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутри или на приборе.

Описание прибора



- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. Панель управления | 4. Решетка на противень |
| 2. Глубокий противень* | 5. Решетка на противень |
| 3. Вертел для за жарки курицы* | 6. Дверца духовки |



- | |
|--------------------------|
| 7. Лампа |
| 8. Решетка на противень |
| 9. Стандартный противень |

Установка прибора

В целях обеспечения работоспособности прибора убедитесь, что электрическое оборудование соответствует требованиям. В случае несоответствия, вызовите профессионального электрика или ремонтника для выполнения соответствующих корректировок. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате выполнения операций не уполномоченными лицами, что ведет к прекращению действия гарантии.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Покупатель несет ответственность за подготовку места для расположения прибора и электрического оборудования.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время монтажа изделия следует соблюдать правила, установленные местными стандартами в части электрических работ.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой прибора, проверьте его на наличие каких либо повреждений. Не выполняйте установку если прибор поврежден. Поврежденные приборы несут риск для Вашей безопасности.

Важные примечания по установке:

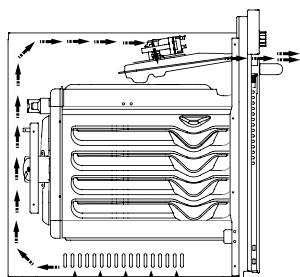


Рис. 1

Во время работы духового шкафа, охлаждающий вентилятор будет выводить лишний пар наружу и предотвращать чрезмерное нагревание внешних поверхностей прибора. Это необходимо для правильной работы прибора и равномерного приготовления блюд.

После окончания процесса готовки, вентилятор будет продолжать работать.

Вентилятор отключится автоматически, когда охлаждение будет завершено.

В задней части отсека для установки прибора необходимо предусмотреть пространство для качественной и правильной работы прибора. Не следует упускать это пространство, так как оно необходимо для исправной работы системы вентиляции прибора.

Правильное место для монтажа

Дизайн изделия разработан в соответствии с доступными на рынке столешницами. Между прибором и стенами кухни или мебелью следует оставить безопасное расстояние. Для подходящих промежутков см. диаграмму, представленную на следующей странице. (значения указаны в мм).

- Используемые поверхности, синтетический ламинат и клеящие материалы должны быть жароустойчивыми. (минимум 100°C).
- Кухонные шкафы должны находиться на одном уровне с прибором и должны быть закреплены.
- Если под духовым шкафом имеется выдвижной ящик, между ними следует установить панель.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не устанавливайте прибор вблизи холодильников или охлаждающих приборов. Жар, исходящий от прибора может повысить энергопотребление охлаждающих приборов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте дверцу или ручку дверцы для передвижения прибора.

Сборка и установка встраиваемого духового шкафа 60 см

Перед началом установки следует определить место использования прибора.

Не следует устанавливать прибор в местах с сильными потоками воздуха.

Прибор следует передвигать минимум вдвоем. Не тащите прибор по полу во избежание повреждения полового покрытия.

Удалите все перевозочные материалы снаружи и внутри прибора. Выньте все материалы и документацию из прибора.

Установка под столешницу

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 2.

В задней части отсека следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

Пространство между столешницей и верхней частью прибора, которое должно оставаться после установки, отмечено буквой "А" на рисунке 5. Это пространство необходимо для вентиляции и не должно закрываться.

Установка в шкаф

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 4.

В задней части отсека, в нижней верхней частях следует обеспечивать пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

Условия установки

Размеры прибора приведены на рисунке 3.

Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C.

Во избежание переворачивания прибора, отсек для установки должен быть закреплен а основание должно быть плоским.

Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

Установка и закрепление духового шкафа

Установите духовой шкаф в отсек при помощи двух или более человек.

Убедитесь, что рама прибора и передняя часть мебели выровнены.

Кабель питания не должен оставаться под печью, зажиматься между печью и мебелью и сгибаться.

Закрепите духовой шкаф к окружающей мебели при помощи болтов, предоставленных вместе с прибором. Болты следует вкручивать продвигая их в пластиковые крепежи, установленные на раме прибора, как показано на рисунке 5. Болты не следует закручивать чрезмерно туго. В противном случае резьба может повредиться.

После установки убедитесь, что духовой шкаф не двигается. Если установка духового шкафа выполнена не в соответствии с инструкциями, существует риск опрокидывания во время использования.

Подключение к сети

Место подключения духового шкафа должно обладать подходящим электрическим оборудованием.

Напряжение сети должно соответствовать значениям, указанным на типовой этикетке прибора.

Сетевое соединение прибора должно выполняться в соответствии с местными и национальными стандартами электричества.

Перед началом установки прибора отключите питание в сети. Не подключайте прибор к сети до завершения процедуры установки.

Монтаж

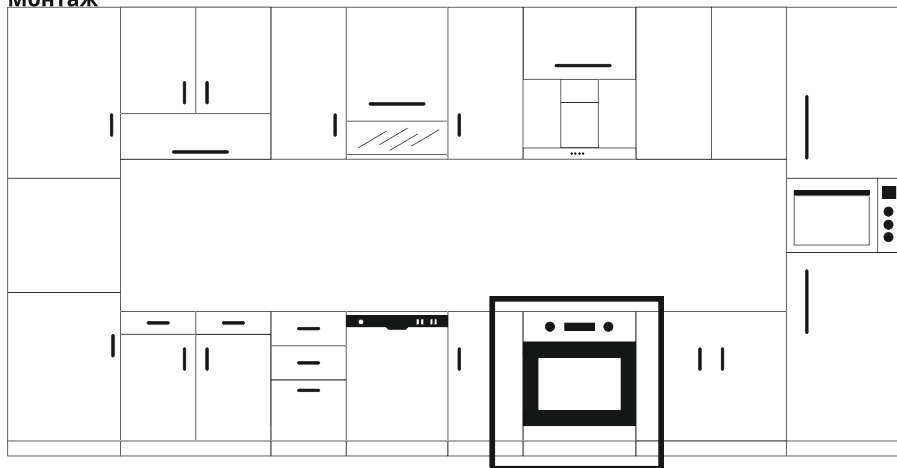


Рис. 2

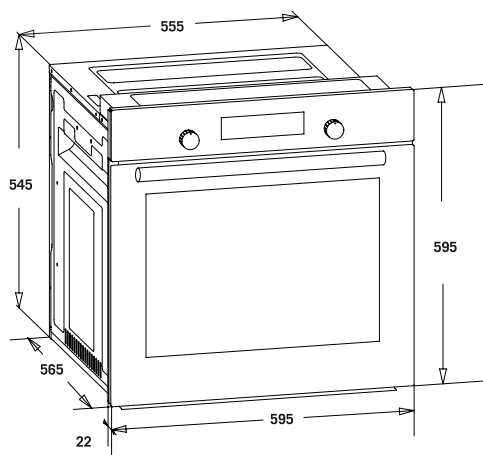
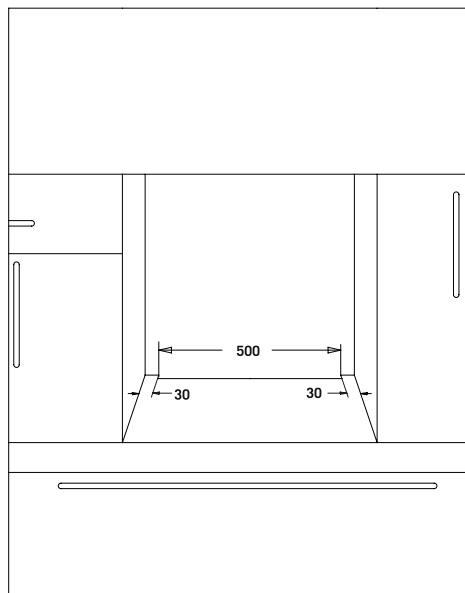
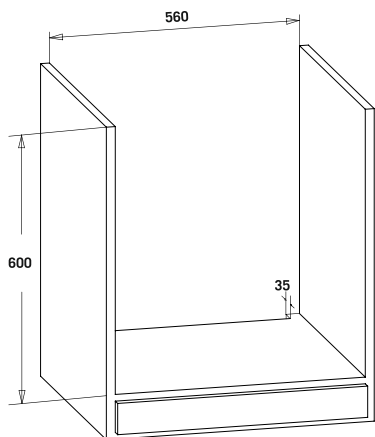


Рис. 3

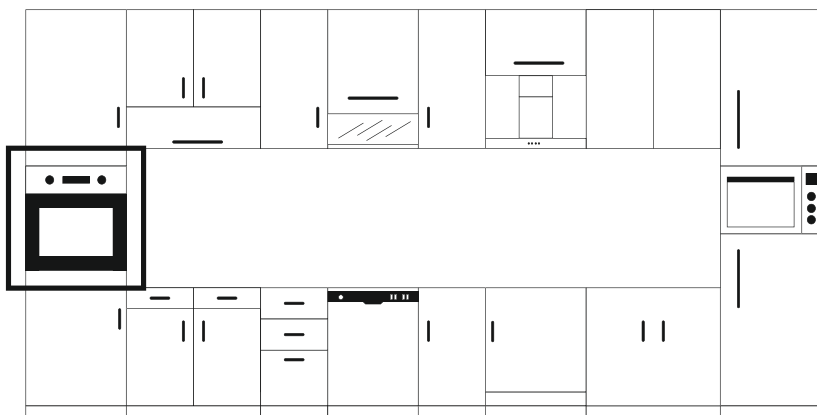
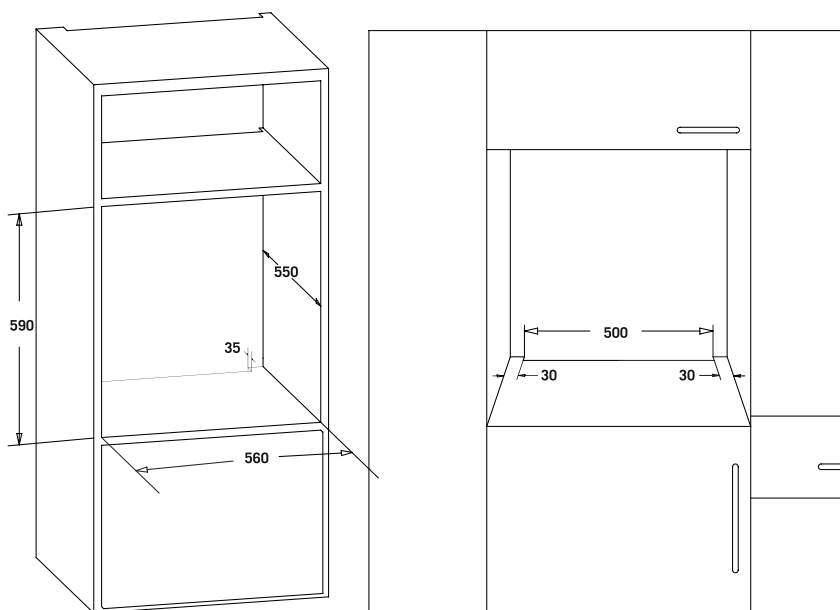


Рис. 4



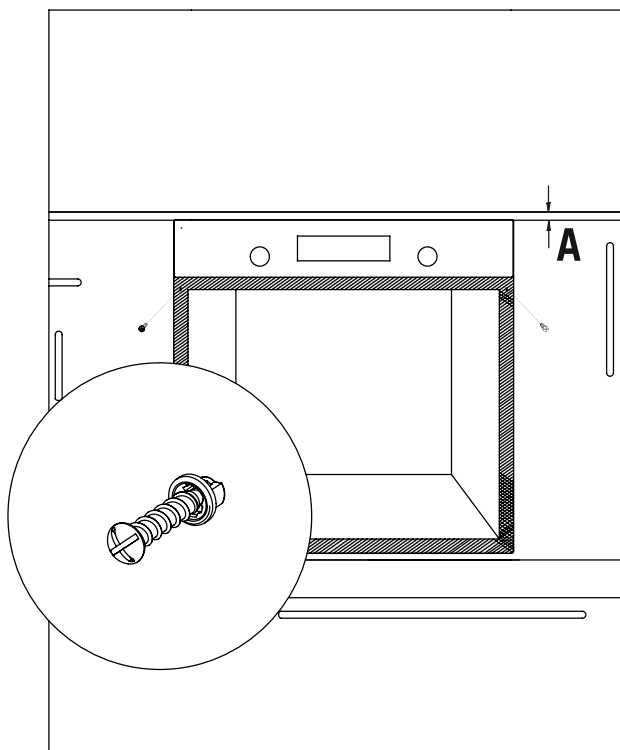


Рис. 5

Предупреждения

Электрическое соединение и безопасность

Установка и соединения данного духового шкафа должны выполняться уполномоченным сервисом и в соответствии с указаниями производителя.

Прибор следует устанавливать в отсек для духового шкафа, обеспечивающий хорошую вентиляруемость.

Соединение прибора с электрической сетью следует выполнять только через розетки с надлежащей системой заземления. Если в месте установки прибора нет розеток с системой заземления, свяжитесь с уполномоченным персоналом. Производитель ни в коем случае не несет ответственность за вред, причиненный в результате соединения прибора с не заземленной системой питания.

Вилка Вашего духового шкафа оснащена заземлением, убедитесь, что розетка для подключения также заземлена. После установки прибора, розетка должна располагаться в легко доступном месте.

Ваш духовой шкаф изготовлен в соответствии с электропитанием 220-240 В 50/60 Гц, АС и требует установки предохранителя мощностью 16 Аmp. Если Ваша сеть отличается от указанных значений, свяжитесь с уполномоченным сервисом или профессиональным электриком.

В случае необходимости замены электрического предохранителя, убедитесь, что электрическое соединение выполнено следующим образом:

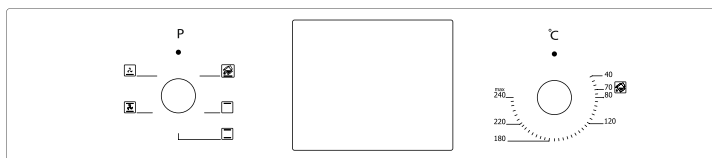
- Коричневый кабель в фазу (рабочий контакт)
- Синий кабель в нейтральный контакт
- Желто-зеленый кабель в контакт заземления

Разъединители цепи питания должны быть расположены в доступном для пользователя месте.

Кабель питания (кабель с вилкой) не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.

В случае повреждения кабеля питания (кабель с вилкой), он должен быть заменен изготовителем или его сервисным агентством или профессионалом в целях предотвращения возникновения опасных ситуаций.

Панель управления



Изображение цифровой панели

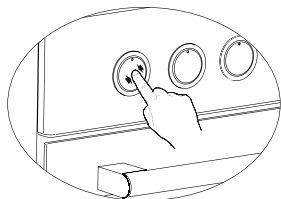


Рис. 6

В моделях с выдвигающимися ручками настройка может осуществляться только когда ручка выдвинута.

Нажмите и отпустите ручку, чтобы она выдвинулась, как показано на рисунке слева.

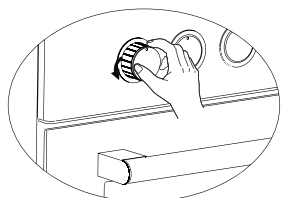


Рис. 7

Когда ручка выдвинута вперед, можно осуществлять необходимые настройки поворотами влево или вправо.

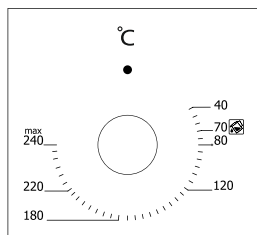


Рис. 8

Ручка термостата: Используется для установки температуры приготовления пищи в духовом шкафу. После размещения блюда в духовом шкафу, поверните ручку и установите желаемую температуру. См. таблицу приготовления пищи, чтобы узнать температуру приготовления различных продуктов.

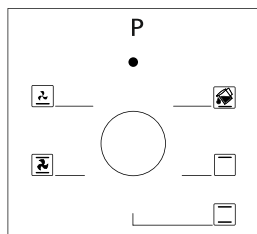


Рис. 9

Ручка программы готовки: Используется для определения программы приготовления продуктов, размещенных в духового шкафа. Виды программ, расположенных на ручки, и их функции описаны далее. Не все модели могут быть оснащены всеми видами нагревателей и соответствующими видами программ.

Виды программ

Виды программ приготовления пищи и важные пояснения к ним предоставлены ниже с целью предоставления Вам возможности приготовления различных блюд на свой вкус.

	Нижний и верхний нагревательные элементы		Вентилятор
	Нижний нагревательный элемент и конвекция		Турбо подогрев + конвекция
	Гриль и вертел для жарки курицы		Верхний + нижний нагревательный элемент + конвекция
	Верхний нагревательный элемент и конвекция		Гриль + конвекция
	Мультифункциональное приготовление		Гриль
	Нижний нагревательный элемент		Верхний нагревательный элемент
	Малая решетка и конвекция		Пароочистка

Нижний нагревательный элемент: Выберите эту программу ближе к концу времени готовки для обеспечения пропекания нижней части блюда.

Верхний нагревательный элемент: Используется для приготовления или разогрева мелких продуктов.

Нижний и верхний нагревательный элемент: Программа, используемая для приготовления таких продуктов, как кексы, пицца, бисквиты, печенье.

Нижний нагревательный элемент и конвекция: Используется для приготовления фруктовых кексов и похожих продуктов.

Нижний и верхний нагревательные элементы и конвекция: Программа, подходящая для приготовления кексов, бисквитов, лазаньи и подобных блюд. Также подходит для приготовления мясных блюд.

Решетка (гриль): Решетка используется для приготовления таких продуктов, как бифштексы, сосиски и рыбы на гриле. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить противень с небольшим количеством воды.

Турбо нагреватель и конвекция: Подходит для приготовления и жарки пищи в духовом шкафу. Устанавливайте температуру немного ниже, чем для программы "Верхнего и нижнего нагревательного элемента", так как жар быстро распространяется при помощи потока воздуха.

Решетка и конвекция: Подходит для приготовления мясных блюд. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить противень с небольшим количеством воды.

Мультифункциональная готовка: Подходит для приготовления и жарки пищи в духовом шкафу. Помимо быстрого распространения жара посредством потока воздуха, также работают и верхний и нижний нагревательные элементы. Подходит для приготовления блюд на одном противне, требующих интенсивного нагрева.

Рекомендации по приготовлению

Информация о различных продуктах, которые мы протестировали в наших лабораториях и установили значения для их приготовления, приведена в таблицах ниже. Время приготовления может меняться в зависимости от напряжения сети, особенностей, количества и температуры продуктов. Блюда, приготовленные с применением предоставленных значений, могут не подойти Вам по вкусу. Вы можете определить новые значения экспериментируя и находя более подходящие для Вас.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед размещением продуктов в духовой шкаф, его следует предварительно нагреть в течение 7-10 минут.

Таблица приготовления

Блюда	Функция приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	Нагрев / Нагрев + Конвекция	170-180	2-3	35-45
Пирожные	Нагрев / Нагрев + Конвекция	170-180	2	25-30
Пирог	Нагрев / Нагрев + Конвекция	180-200	2	35-45
Выпечка	Нагрев	180-190	2	20-25
Печенье	Нагрев	170-180	2	20-25
Яблочный Пирог	Нагрев / Нагрев + Конвекция	180-190	1	50-70
Бисквит	Нагрев	200/150*	2	20-25
Пицца	Нагрев + Конвекция	180-200	3	20-30
Лазанья	Нагрев	180-200	2-3	25-40
Меренга	Нагрев	100	2	50
Курица на гриле**	Гриль + конвекция	200-220	3	25-35
Жареная рыба**	Гриль + конвекция	200-220	3	25-35
Стейк Без костей**	Гриль + конвекция	Макс.	4	15-20
Фрикадельки**	Гриль + конвекция	Макс.	4	20-25

* Без предварительного нагрева. Первая половина времени приготовления при температуре 200°C, остальное время - 150°C.

** В середине приготовления необходимо перевернуть продукты.

Эксплуатация

Первое использование

После выполнения необходимых соединений согласно инструкциям, необходимо совершить следующие действия:

1. Выньте все этикетки и аксессуары, находящиеся внутри духового шкафа. Удалите защитную пленку на внешней стороне прибора.

2. Протрите внутреннюю часть духового шкафа от пыли и частиц упаковки при помощи влажной тряпки. Внутренность духового шкафа должна быть пустой.

Вставьте вилку устройства в розетку.

3. Установите ручку термостата на максимальную температуру (240 Макс. °C) и дайте духовому шкафу проработать с закрытой дверцей в течение 30 минут. При этом может появиться легкий дым и запах, это нормально.

4. После этой процедуры, дождитесь охлаждения духового шкафа, протрите внутреннюю часть теплой мыльной водой и просушите при помощи чистой сухой тряпки. Теперь Вы можете использовать свой духовой шкаф.

Стандартная эксплуатация духового шкафа

1. Для начала приготовления, установите ручку термостата в положение желаемой температуры в соответствии с продуктами.

2. На моделях с механическим таймером, Вы можете установить желаемое время готовки при помощи ручки таймера. По истечении установленного времени таймер отключает нагреватели и издает характерный звонок.

3. На моделях с цифровым таймером, по истечении времени готовки в соответствии с установленными данными, таймер отключает нагреватели и издает характерный звонок.

4. После завершения процедуры готовки система охлаждения прибора будет продолжать работать. Не отключайте питание прибора до полного охлаждения прибора в таком режиме. После завершения охлаждения система отключится автоматически.

Замена лампы

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от цепи питания. (Отключение от цепи питания означает отключение от магистральной сети).

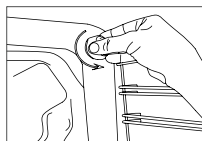
Сначала отключите питание прибора и убедитесь в том, что он остыл.

Поверните и снимите стеклянный плафон как показано на рисунке. В случае затруднения при повороте плафона, используйте пластиковые перчатки.

Затем, выкрутите старую и установите новую лампу с такими же характеристиками.

Характеристики лампы должны быть следующими:

Тип лампы: G9



220-240 В, АС
15-25 Вт

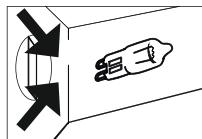


Рис. 10

Тип лампы: E14



220-240 В, АС
15-25 Вт



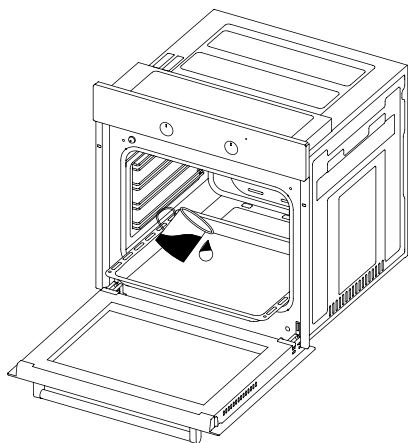
Рис. 11

Установите плафон на место, подключите кабель питания к розетке и завершите процедуру замены лампы. Теперь Вы можете использовать свой духовой шкаф.

Уход и чистка

1. Отсоедините вилку питания от розетки.
2. Не используйте жесткие щетки, металлические щетки или ножи для чистки внутренних частей, панели, противней и прочих частей духового шкафа. Не используйте абразивные, царапающие материалы или моющие средства.
3. Протрите части духового шкафа мыльной тканью и прополоскайте водой, а затем тщательно обсушите мягкой тканью.
4. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол.
5. Не используйте парогенераторные очистители для чистки прибора.
6. Для чистки духового шкафа никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем и керосином и другими горючими веществами.
7. Не мойте какие-либо части духового шкафа в посудомоечной машине.
8. Для удаления грязи и пятен используйте стеарат калия (нейтральное мыло). Осуществляйте чистку мягкой тряпкой в соответствии с рисунками ниже во избежание возникновения царапин.

Пароочистка



Это дает возможность очистить размягченные загрязнения благодаря пару, образующемуся в духовом шкафу.

1. Удалите все аксессуары из духовки.
2. Залейте пол литра воды в противень и поместите лоток в нижней части шкафа.
3. Установите переключатель на режим очистки паром.
4. Включите духовой шкаф на 30 минут при температуре 70°C.
5. После работы духового шкафа в течение 30 минут откройте дверцы духового шкафа и протрите внутреннюю поверхность влажной тряпкой.
6. Используйте жидкость для мытья посуды, теплую воду и мягкую тряпку для стойких загрязнений, затем просушите очищенное пространство сухой тряпкой.

Чистка стекла

Нажмите на пластиковые защелки по левой и правой стороне дверцы, как показано на рисунке 12 и потяните планку на себя, как показано на рисунке 13. Как показано на рисунке 14, после снятия профиля, стекло остается свободным. Осторожно потяните на себя освобожденное стекло. Внешнее стекло закреплено на профиле дверцы духового шкафа. После снятия стекол, Вы можете с легкостью их очистить. После завершения процедуры чистки и ухода, выполните процедуру в обратном порядке и установите стекла на место. Убедитесь, что профиль плотно установлен на свое место.

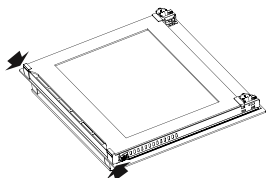


Рис. 12

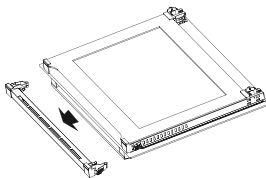


Рис. 13

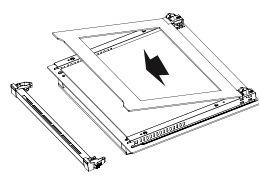


Рис. 14

Чистка и установка дверцы

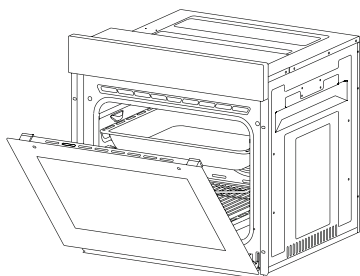


Рис. 15

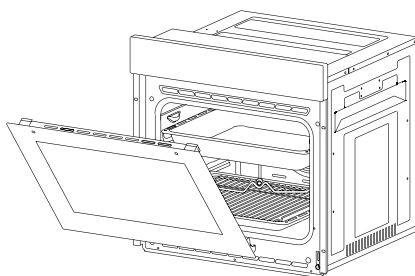
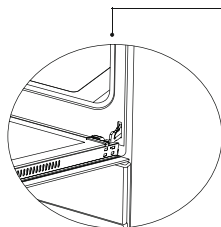
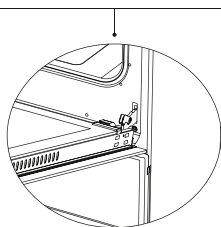


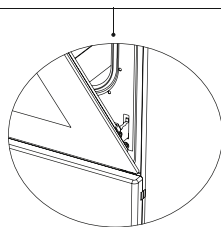
Рис. 16



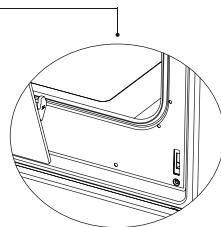
Потяните дверцу духового шкафа на себя и откройте ее до предела. Затем, потяните замок петли при помощи отвертки и выполните процедуру открытия замка, как показано на рисунке.



Приведите замок петли в максимально открытое положение, как показано на рисунке. Переведите обе петли, соединяющие дверцу с печью, в одинаковое положение.

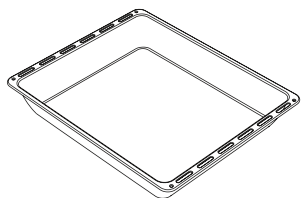


Затем, прикройте дверцу до того момента как она будет упираться в замок петли, как показано на рисунке.



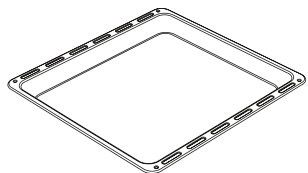
Для снятия дверцы, приведите ее в практически закрытое положение и потяните ее вверх обеими руками, как показано на рисунке

Аксессуары



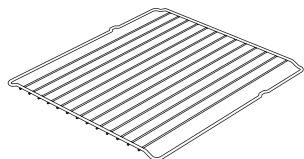
Глубокий противень

Используется для выпечки хлебулочных изделий, приготовления больших запеканок, жидких блюд. Используется для выпекания кексов, а также в качестве сборника для жира в случае запекания мясных продуктов или размораживания замороженных продуктов на гриле.



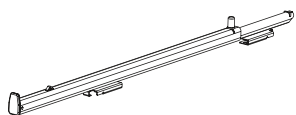
Противень

Используется для выпекания хлебо-булочных изделий (печенье, бисквиты, и т.д.), размораживания продуктов.



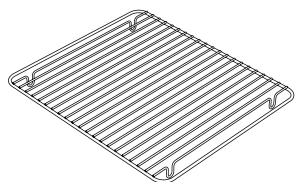
Решетка (гриль)

Используется для за жарки, а также для размещения продуктов под запекание, жарку или размораживание на необходимом уровне.



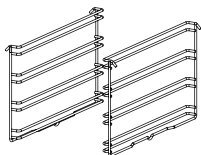
Телескопические направляющие

Благодаря телескопическим направляющим, противни или решетки с легкостью устанавливаются и снимаются.



Решетка на противень

Продукты, которые могут пригореть во время запекания, такие как отбивная, укладываются на решетку внутри противня. Таким образом предотвращается прилипание и пригорание продуктов к противню.



Решетки

Вы можете устанавливать глубокий и стандартный противни на верхнюю и нижнюю решетку одновременно во время приготовления пищи.

Дополнительная информация

Основной импортер товара Leran в России: ООО ЛЕРАН

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.
Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на веб-сайте www.leran.pro

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Страна происхождения – Турция

Изготовитель: «Серсим Д.Т.М. Сан. ве Тик. Колл. Сти.».

Адрес: Сербест Бёлге 12. Джадде №: 18 Кайсери / ТЁРКЕЙ

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники. Дальнейшая эксплуатация не рекомендуется.
Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.



Утилизация упаковки.

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините изделие от электросети и обрежьте присоединенный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.



ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
3. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п.2, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: « ___ » _____ 20 ___ года

Подпись продавца
(Без печати недействительна)

МП

Произведено в Турции компанией Серсим Д.Т.М. Сан. ве Тик. Колл. Сти.
Адрес: СЕРБЕСТ БЁЛГЕ 12. ДЖАДДЕ №: 18 КАЙСЕРИ / ТЁРКЕЙ
Сделано по заказу ООО «Леран»; Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Цвиллинга, д. 28, оф. 5
АСЦ в Челябинске: 454008, ул. Производственная, 8Б

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-333-5556

www.leran.pro