

LERAN®

Электрический духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

Для моделей:

EO 4364 IX

EO 4364 BG

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

Содержание

Установка	4
Схема встраивания	5
Технические характеристики	6
Необходимые предостережения	7
Индикация панели	8
Электронный таймер–программатор	9
Использование духового шкафа	13
Рекомендации по приготовлению	14
Техническое обслуживание и чистка	15
Замена лампы	16
Чистка и установка дверцы	17
Уход и чистка	18
Аксессуары	19
Комплектация	20
Дополнительная информация	21

Руководство по эксплуатации

Уважаемый Покупатель,

Благодарим Вас за покупку прибора от Leran.

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

Это руководство по эксплуатации подготовлено для всего модельного ряда встраиваемых электрических духовых шкафов. 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.

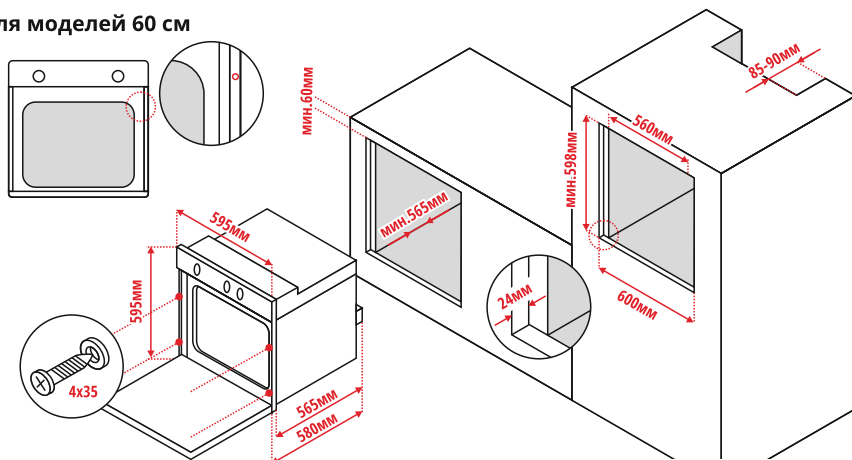
Установка

Безопасное подсоединение к электросети

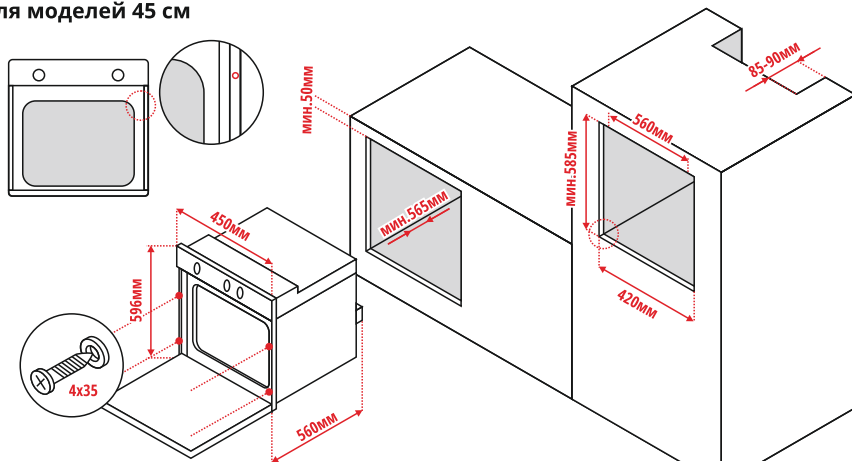
1. Данный прибор должен быть обязательно заземлен: в случае короткого замыкания, заземление уменьшает риск электрического поражения, так как при заземлении предусмотрен безопасный отвод электрического тока.
2. Плита рассчитана на источник электроэнергии 220-230 В ~ 50-60 Гц. Для правильной работы прибора необходим 16-амперный предохранитель.
3. Указанная мощность электропроводки должна быть не меньше электрической мощности прибора. Напряжение сети, тип тока и частота, указанные в технических характеристиках, должны совпадать с характеристиками сети электропитания. Используйте розетки с установленной системой заземления. Если нет подходящей розетки с заземлением, обратитесь к авторизованному специалисту. Производитель не несет ответственности за возможные неполадки, повреждения и травмы, возникшие по причине ненадлежащего подключения, отсутствия системы заземления в розетках или неправильного использования прибора.
4. Не пользуйтесь прибором с поврежденным кабелем электропитания. Не пытайтесь отремонтировать или разбирать прибор самостоятельно – обратитесь к авторизованному специалисту. Неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора.
5. Во время приготовления температура рабочих поверхностей может быть достаточно высокой. Держите шнур вдали от нагретых поверхностей и не закрывайте вентиляционные отверстия или рабочие поверхности посторонними предметами. Будьте осторожны: стеклянное смотровое окно может треснуть, если пролить на него воду во время приготовления в режиме гриля. Располагайте шнур прибора так, чтобы никто не смог случайно задеть или повредить шнур, или опрокинуть прибор.
6. При установке прибора должна быть обеспечена необходимая вентиляция – см. раздел «Схема встраивания духового шкафа».
7. Прибор должен быть правильно установлен квалифицированным специалистом.
8. Техническое обслуживание, чистка и ремонт должны выполняться при отключенном электропитании.

Схема встраивания духового шкафа (60 см., 45 см.)

Для моделей 60 см



Для моделей 45 см



Необходимые примечания для установки:

1. Устройство должно быть установлено компетентным специалистом.
2. Корпус мебели, в которую встраивается прибор должен быть огнеустойчивым к температуре 95°C.
3. Плита может быть установлена в стандартном 600-миллиметровом корпусе, как указано на Рис.1 или в высоком корпусе при встраивании в вертикальную колонну.
4. В обоих случаях должны соблюдаться условия вентиляции. Оставьте отверстие глубиной 85-90 мм в задней части корпуса.
5. Не наступайте, не прислоняйтесь и не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа и не перемещайте его, держа за дверцу.

Технические характеристики

Характеристики	45 см	60 см
Внешняя ширина	450 мм	595 мм
Внешняя глубина	560 мм	610 мм
Внешняя высота	595 мм	595 мм
Внутренняя ширина	365 мм	460 мм
Внутренняя глубина	410 мм	400 мм
Внутренняя высота	350 мм	350 мм
Питание лампы	15 Вт	15 Вт
Термостат	50-280°C	50-280°C
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	1000 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт	1200 Вт
Нагревательный элемент турбо (конвекционный нагрев)	1800 Вт	2200 Вт
Нагревательный элемент гриль	1500 Вт	2000 Вт
Электропитание	220-230 В, 50-60 Гц	220-230 В, 50-60 Гц

Перед началом использования устройства, внимательно прочтите Руководство по эксплуатации. В нем содержится важная информация о безопасном использовании, правилах эксплуатации и техническом обслуживании плиты. Сохраняйте настоящее Руководство пользователя для дальнейших справок.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, оснащение и технические характеристики прибора без предварительного уведомления. Ассортимент выпускаемой продукции постоянно обновляется и расширяется, информация в настоящем издании может периодически меняться.

Необходимые предостережения



Примечание: данное устройство должно быть установлено с заземлением.

1. Соблюдайте правила безопасной эксплуатации и охраны окружающей среды. Не оставляйте детей без присмотра при приготовлении пищи.
2. Электропитание вашей плиты 220-230 Вольт 50-60 Герц.
3. Если номинал устанавливаемого предохранителя меньше 16 ампер, обратитесь к квалифицированному специалисту для правильного подключения и регулировки предохранителя.
4. Прибор оснащен проводом с вилкой заземления. Вилку необходимо вставлять в правильно установленную и заземленную розетку. Проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или мастером по ремонту, чтобы прибор был заземлен правильно. Электрический вывод должен быть легко доступен, чтобы прибор можно было легко отключить от электросети в чрезвычайном случае. Иначе должна быть обеспечена возможность отключения электропитания с помощью специального выключателя в системе электропроводки.
5. Держите электрический кабель плиты вдали от горячих мест; они не должны соприкасаться с устройством. Держите кабель вдали от острых краев и нагреваемых поверхностей.
6. При повреждении провода, он должен быть заменен квалифицированным специалистом во избежание риска.
7. Прежде, чем заменить лампу в духовом шкафу, убедитесь в том, что устройство отключено от электросети, во избежание поражения электрическим током.
8. В случае прекращения подачи электроэнергии необходимо повторно настроить цифровой таймер. В противном случае, плита не будет работать.
9. При использовании прибора меняется влажность и температура в помещении. Поддерживайте нормальный уровень естественной вентиляции или установите принудительную вентиляцию.
10. Во время эксплуатации прибор и его внутренние части нагреваются. Будьте осторожны во избежание травм – берегите лицо и руки от ожогов, используйте прихватки.
11. Следите, чтобы дети не играли с прибором. Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, с отсутствием опыта и знаний, если только за ними не осуществляется надлежащий контроль и им даны соответствующие инструкции по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.
12. Перед началом использования уберите легко воспламеняемые предметы, занавески, салфетки и пр. подальше от прибора. Не храните горючие или легковоспламеняющиеся предметы в приборе или рядом с ними.
13. Прибор предназначен для использования внутри помещений.
14. При подключении панели плиты, переключатель должен иметь два полюса с минимум 3-миллиметровым зазором между разомкнутыми контактами.
15. Во время эксплуатации печи ее рабочие части могут быть горячими. Держите маленьких детей в стороне от прибора.
16. Не разбрызгивайте воду на плиту.
17. Не используйте плиту в потенциально взрывоопасных атмосферах.
18. Не перемещайте плиту, держа ее за ручку дверцы.
19. Если Вам необходимо заменить штепсельный комплект, рекомендуется использовать гибкий кабель, пригодный к монофазному: H05 VV-F3 G4 мм2 или 3-фазному подключению: H05 VV-F5 G1,5 мм2.

Если ваш духовой шкаф не работает

- Проверьте подключение электропитания к плите.
- Проверьте подачу электричества.
- Проверьте предохранитель.
- Проверьте цифровой таймер/настройку автоматического устройства программирования в ручном режиме.
- Если вы не можете устранить неполадку, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Индикация панели управления*

	Вертел		Вентилятор
	Верхний + нижний нагревательный элемент		Турбо подогрев + конвекция
	Подсветка		Верхний + нижний нагревательный элемент + конвекция
	Нижний нагревательный элемент + конвекция		Гриль + конвекция
	Гриль + вертел		Гриль
	Гриль + подсветка		Верхний нагревательный элемент
	Цифровой таймер		Нижний нагревательный элемент

*таблица содержит индикацию всего модельного ряда духовок. На различных моделях некоторые индикаторы могут отсутствовать.

Регулятор температуры:

Для того чтобы использовать плиту, термостат должен быть отрегулирован на желаемую температуру. Ваш термостат можно регулировать в пределах 50-250°C.

Механический таймер:

Для того чтобы использовать плиту, переключатель таймера должен быть отрегулирован на желаемое время работы духового шкафа.

Каталитические панели:

(опционально) – панели, покрытые специальным пористым покрытием, содержащим частицы катализатора, ускоряющего распад молекул жира на простейшие продукты — углекислый газ, воду и легкие органические остатки, легко удаляемого обычной влажной тканью.

Электронный программатор – таймер

Панель управления.


Обзор:

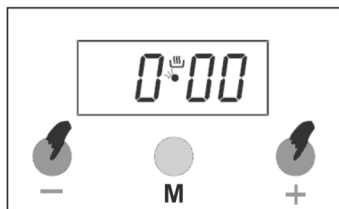
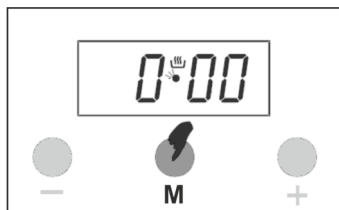
Таймер с электронным управлением позволяет управлять временем приготовления пищи. Все, что нужно сделать, - это настроить время приготовления и время готовности блюда. Также его можно использовать в качестве будильника, который можно настроить таким образом, чтобы он подавал звуковой сигнал после приготовления блюда.



Функции электронного программатора

Ручной режим:

- Нажмите кнопку «M» для перехода в режим ручной установки, или одновременно кнопки «+» и «-»
- Кнопки «+» и «-» отменяют все установленные функции (индикатор A погаснет если он горел). Загорится индикатор , это означает, что духовка находится в ручном режиме.



! После первого подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии следует установить текущее время.

Установка текущего времени:


- После подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии на дисплее будет мигать индикаторы «0:00» и буква «A».
- Нажмите на кнопку «M» духовка перейдет в ручной режим далее кнопками «+» и «-» установите точное время суток, после того как выставлено время нажмите на кнопку «M». Процесс установки времени завершен.
- **Примечание:** если в течении 5 секунд не нажать кнопки «M», процесс установки времени завершится автоматически, на дисплее будет отображаться время суток.
- Если кнопку «+» или «-» удерживать, то значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).

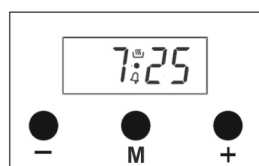
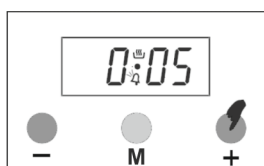
Будильник:

Программатор оснащен функцией будильника, который оповещает, что установленное время истекло, и не отключает духовку, будильник можно использовать независимо от работы духовки.




Максимальное время функции составляет 23 часа 59 минут.

- Нажмите кнопку «М» один раз на дисплее мигает символ , кнопками «+» и «-» установите время будильника. Максимальное время установки звукового сигнала – 23 часа 59 минут.
- Через 5 секунд после установки начнется отсчет времени. На дисплее отображается текущее время суток. С помощью кнопки «М» можно проверить оставшееся время и при необходимости его изменить кнопками «+» и «-».
- По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любую кнопку, или через 7 минут сигнал выключится автоматически.



Отмена функции будильника:

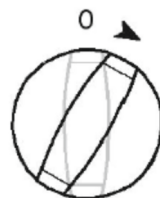
- Для отмены функции будильника нажмите кнопку «М» один раз, далее нажмите одновременно кнопки «+» и «-», духовка перейдет в ручной режим, все установки будут сброшены.
- На дисплее исчезнет символ .

Выбор мелодии звукового сигнала:

- Вы можете выбрать одну из трех мелодий звукового сигнала.
- Нажмите и удерживайте кнопку «-» в течении 3-х секунд, Вы услышите текущий сигнал, отпустите и снова нажмите «-». Появится следующая мелодия. Программатор автоматически сохраняет последнюю выбранную мелодию.
- Вы можете выбрать мелодию в любое время.

Программирование времени работы духовки:


Для программирования времени работы духовки сначала включите духовку, выбрав режим нагрева и температуру. Затем можно установить необходимую функцию. После завершения приготовления выключите духовку, установив переключатели в положение «0»



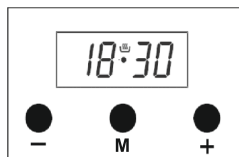
Продолжительность приготовления:

Данная функция позволяет запрограммировать время , как долго духовка будет работать (продолжительность приготовления)

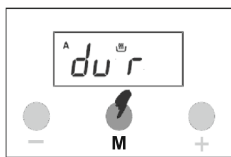
Максимальное время функции составляет 10 часов

- Дважды нажмите кнопку «М» на дисплее появится «dur», и будет мигать индикатор А. Кнопками «+» и «-» установите продолжительность приготовления. Время устанавливается с шагом в 1 минуту. Максимальное время функции составляет 10 часов.
- Через 5 секунд после установки начнется отсчет времени. На дисплее отображается время суток. Нажатием дважды на кнопку «М» можно проверить оставшееся время и при необходимости его изменить кнопками «+» и «-».
- По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который можно выключить, нажав любую кнопку, или через семь минут сигнал выключится автоматически. Индикатор  погаснет, индикатор «А» мигает. Духовка автоматически выключится. Нажмите кнопку «М» или одновременно «+» и «-» индикатор «А» погаснет, духовка готова к работе в ручном режиме.

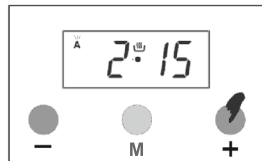
! Чтобы завершить приготовление ,выключите духовку ,установив переключатели в положение «0», и перейдите в ручной режим.



1) текущее время 18:30



2) Нажав кнопку «М» 2 раза, войдите в режим установки времени приготовления.




3) время кнопками «+» и «-»

Отсрочка старта:

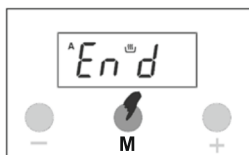
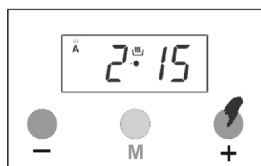
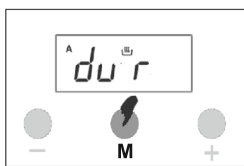
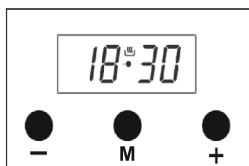
Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго духовка будет работать (продолжительность приготовления),и время отключения духовки (окончание приготовления).Окончание приготовления можно запрограммировать не больше чем 10 часов с момента установки функции.

- Дважды нажмите кнопку «М» и кнопками «+» и «-» установите продолжительность приготовления.
- После того как выставлено время продолжительности приготовления нажмите кнопку «М», на дисплее появится надпись «End» и отобразится сумма текущего времени суток и продолжительности приготовления кнопками «+» и «-» установите время окончания приготовления.
- Индикатор  погаснет, если время окончания приготовления больше суммы текущего времени суток и продолжительности приготовления. Духовка в определенное время автоматически включится и выключится в установленное время.

Пример:

Текущее время **18:30** установлена продолжительность приготовления **2:15**, а окончание на **21:30**. Значит, духовка начнет работу в **19:15**. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который можно выключить, нажав любую кнопку, или через семь минут сигнал выключится автоматически. Индикатор  погаснет, индикатор «А» мигает. Духовка автоматически выключится.

- ❗ Чтобы завершить приготовление, выключите духовку, установив переключатели в положение «0» и перейдите в ручной режим.



Использование духового шкафа

При первом включении может появиться запах дыма или гари. Это нормальное явление, не означающее неисправность: рекомендуется прогреть пустую печь в течение 45 минут при температуре 250°C, чтобы прогорели остатки сборочной смазки.

Для того чтобы использовать плиту, поверните регулятор на желаемую температуру, в противном случае плита не будет работать. Рекомендации по времени готовки и позициям термостата представлены ниже в кулинарной таблице. Эта информация является справочной и может меняться в зависимости от веса и количества приготавливаемой еды.

Экспериментируйте, находите оптимальные для Вас комбинации режимов приготовления.

Рекомендации по приготовлению

Блюда	Температура	Позиция противня	Время приготовления (мин)
Торт с кремом	150 - 170	2	30 - 35
Мучные изделия	200 - 220	2	35 - 45
Бисквиты	160 - 170	3	20 - 25
Печенья	160 - 170	3	20 - 35
Торты	160 - 180	2	25 - 35
Плетеные печенья	200 - 220	2	30 - 40
Слоеная выпечка	180 - 200	2	35 - 45
Выпечка с пряностями	160 - 180	2	20 - 30
Баранина	210 - 230	1	90 - 120
Телятина	210 - 230	1	90-120
Говядина	210 - 230	1	90-120
Цыпленок (порезанный)	210 - 230	1	75 - 100
Рыба	190 - 210	3	40 - 50



Вертел: удобен для приготовления шашлыка а также для мясных или рыбных блюд, требующих обжаривания со всех сторон (опционально).



Верхний и нижний нагревательный элементы (традиционное приготовление): тепло испускается сверху и снизу, равномерно нагревая все слои пищи и обеспечивая наилучший результат для приготовления пирожных, бисквитов, лазаньи, пасты, мучных изделий.



Нижний нагревательный элемент и конвекция: при включении данной функции тепло распространяется от нижнего нагревательного элемента с помощью вентилятора. Рекомендуется для равномерного подогрева продуктов за короткое время.



Гриль: режим оптимален для жарки продуктов на гриле - положите их на решетку и установите ее на самый верхний уровень. Затем установите на 3й уровень сверху противень для сбора жира и жидкости.



Цифровой таймер (опционально): см. инструкцию к цифровому таймеру-программатору, входящую в комплект.



Вентилятор: обеспечивает принудительную циркуляцию воздуха внутри духовки.



Турбоподогрев + конвекция (конвекционный нагрев): наиболее равномерное распределение тепла внутри духовки. Продукты прогреваются одинаково хорошо, на всех уровнях. Данная функция удобна при одновременном приготовлении пищи на нескольких уровнях.



Верхний и нижний нагревательный элементы и конвекция: горячий воздух циркулирует внутри под действием вентилятора. Режим оптимален для приготовления выпечки на одном противне.



Гриль и конвекция: при этом режиме обеспечивается самое быстрое и полное прожаривание и формируется корочка. Оптимален для приготовления курицы. Положите продукты на решетку и установите ее на самый верхний уровень. Затем установите на 3й уровень сверху противень для сбора жира и жидкости.



Верхний нагревательный элемент: наибольший нагрев поверхности блюда, расположенного в центре духовке на среднем уровне.



Нижний нагревательный элемент: можно подрумянить блюдо или пропечь его снизу. Также подходит для консервирования.

Техническое обслуживание и чистка

- Выключите прибор, отсоедините его от электросети.
- Во время работы прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к горячим частям плиты, до тех пор пока она полностью не остыла.
- Не чистите элементы плиты абразивными или агрессивными химическими средствами очистки или острыми металлическими скребками, так как они царапают или разъедают поверхности и могут привести к дефекту или разрушению стекла или элементов прибора. Никогда не используйте для приготовления в приборе вызывающие коррозию или химически активные вещества.
- После очистки деталей плиты тканью, пропитанной нейтральным моющим раствором, протрите ее сначала чистой влажной, затем - мягкой сухой тканью.
- Вытирайте стеклянные поверхности специальными средствами для очистки стекла.
- Не чистите вашу плиту пароочистителями.
- Не используйте легковоспламеняющиеся вещества для очистки плиты, например растворители, бензин или разнообразные кислоты.
- Не мойте детали плиты в посудомоечной машине.
- Для очистки стеклянной дверцы плиты (см. рис. ниже: снимите внутреннее покрытие, осторожно вытащите стекло, а затем очистите и тщательно промойте его и вытрите насухо. После очистки заново установите стекло в дверцу.
- Регулярно чистите прибор для удаления пищевых отходов и предотвращения неприятного запаха или возгорания.
- Подгоревшие остатки пищи и запекшийся жир могут создать эффект "вздутия" эмали. Это не является производственным дефектом.

Замена лампы

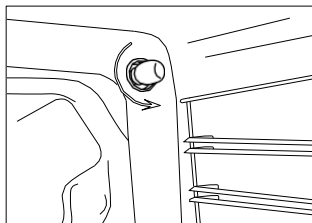
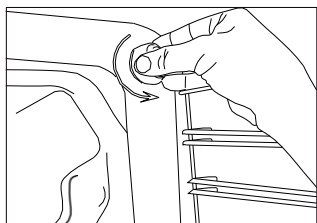
! **Внимание!** Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от электропитания (отключение от электропитания означает отключение от магистральной сети)

- 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.

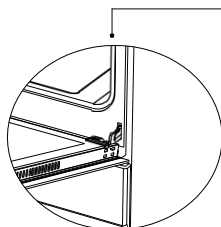
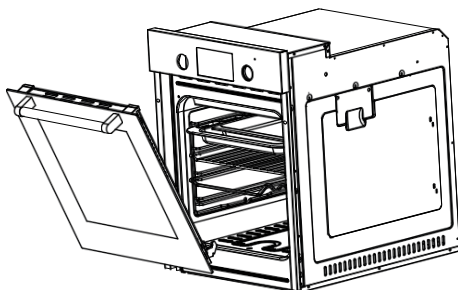
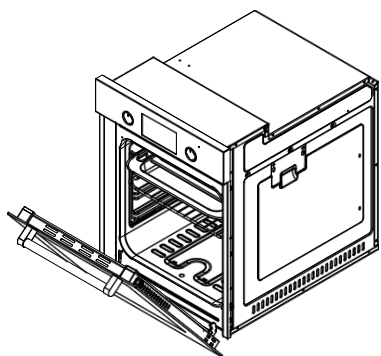
Характеристики лампы должны быть следующими:

- 220-240 В 50/60 Гц переменного тока
- 15 Вт
- цоколь E14

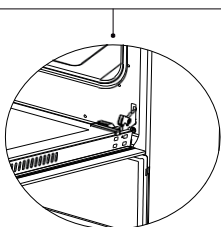
Установите плафон на место, подключите кабель питания к розетке и завершите процедуру замены лампы. Теперь Вы можете использовать свой электроприбор.



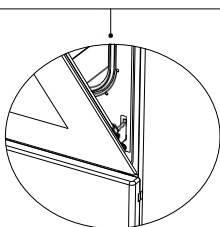
Чистка и установка дверцы



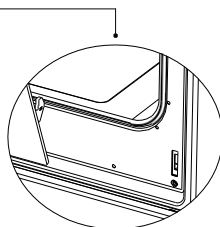
Потяните дверцу печи на себя и откройте ее до предела. Затем, потяните замок петли при помощи отвертки и выполните процедуру открытия замка, как показано на рисунке.



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.

Для установки дверцы на место выполняйте действия, описанные для снятия, в обратном порядке.

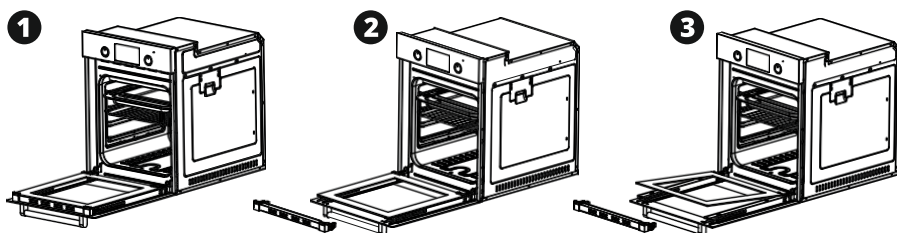
Уход и чистка

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

Чистка стекла

Нажмите на пластиковые защелки по левой и правой стороне дверцы, как показано на рисунке **1** и потяните планку на себя, как показано на рисунке **2**. Как показано на рисунке **3**, после снятия профиля, стекло остается свободным. Осторожно потяните на себя освобожденное стекло. Внешнее стекло

закреплено на профиле дверцы печи. 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.



Аксессуары



Глубокий противень (опционально) Используется для выпечки, жарки во фритюре и тушеных блюд. Удобен для приготовления на решетке мясных блюд, размораживания замороженных продуктов как как поддон для сбора жира и жидкости.



Универсальный противень
Используется для приготовления кондитерских изделий (булочек, печенья и т.д.), других запеченных блюд, а также для размораживания.



Решетка-гриль
Используется для жарки и в качестве подставки-опоры для форм для запекания, жарки и размораживания пищи на разных уровнях.



Телескопические направляющие (опционально)
Облегчают процесс проверки приготовления – решетка или противень легко «выезжают» на направляющих для проверки готовности или извлечение из духовки.



Хромированные боковые направляющие (опционально)
Удобны для оптимального выбора уровня высоты приготовления - Вы можете установить противень или решетку на разные уровни боковых направляющих.

Комплектация продукции

Модель	Цвет	Наименование	Комплектация
LERAN EO 4364 IX	Серебристый	Независимый электрический духовой шкаф 45 см	1 противень, 1 решетка, 1 глубокий противень, боковые хромированные направляющие, инструкция по эксплуатации, гарантийный талон
LERAN EO 4364 BG	Черное стекло		

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 ДАЙАНЫКЛЫ ТЮКЕТИМ МАЛЛАРЫ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ КОЛЛЕКТИФ ШИРКЕТИ ИБРАХИМ ВЕ МУСТАФА УСТАОГЛУ»
Адрес: Сербест Бёлге, 12 Джадде № 18, Меликгази, Кайсери, Тюркие.

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 плату 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. Срок службы товара – 5 лет.
3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения гломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, 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 Тидж. Колл. Ши
Адрес: Сербест Бёлге, 12 Джадде № 18, Меликгази, Кайсери, Тюркие
Сделано по заказу ООО «Леран»
Адрес: Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Автодорожная, дом 19-а, строение 4, офис 1
АСЦ в Челябинске: 454008, ул. Производственная, 8Б

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

www.leran.pro