

oursson®



bon appétit

Руководство
по эксплуатации



Блендер BL0640G



Поздравляем с приобретением блендера OURSSON!

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



Символ предупреждения

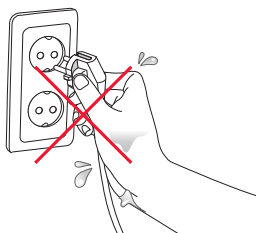
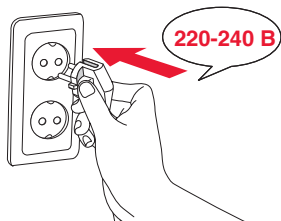
Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.
- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON AG.
- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.
- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной

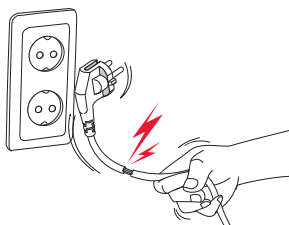
поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.

- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.
- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не дотрагивайтесь до движущихся частей 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 не забывайте отключать 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.

- Используйте изделие по прямому назначению.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен специалистом из уполномоченного сервисного центра (УЦ) OURSSON AG во избежание опасности.
- 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.
- Не погружайте блок электродвигателя в воду, это может привести к поражению электрическим током.
- Во время работы блендера не подставляйте близко к ножам руки, а также кухонные принадлежности во избежание травм и/или повреждения прибора.
- Чтобы ножи не затупились, не используйте прибор для измельчения очень твердых продуктов.
- Чтобы избежать травм, прежде чем устанавливать ножи, поместите кувшин блендера на чистую ровную поверхность.
- Не начинайте работу, не убедившись, что крышка кувшина блендера закрыта правильно и плотно.
- Используйте только детали, входящие в комплект устройства.

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.

ВНИМАНИЕ! 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.


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым использованием блендера, тщательно протрите все части, контактирующие с продуктами питания.

ПРИМЕЧАНИЕ! Лезвия очень острые, будьте осторожны.

Перед сборкой убедитесь, что прибор выключен из розетки.

Максимально допустимое время непрерывного использования прибора не должно превышать 2 минуты, после этого блендер следует выключить на 3 минуты.

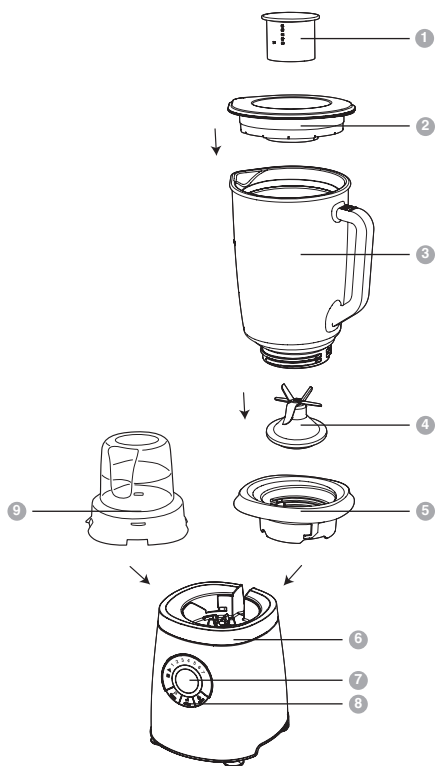
ПРИМЕЧАНИЕ! Прежде чем установить кувшин, убедитесь что поворотный переключатель находится в положении .

КОМПЛЕКТАЦИЯ



Мерный стакан	1 шт.
Крышка.....	1 шт.
Кувшин блендера.....	1 шт.
Мельница.....	1 шт.
Ножевой блок	1 шт.
Муфта	1 шт.
Блок электродвигателя	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ


- 1 Мерный стакан
- 2 Крышка
- 3 Кувшин блендера
- 4 Ножевой блок
- 5 Муфта
- 6 Блок электродвигателя
- 7 Поворотный переключатель с кнопками
 - Смузи
 - Для колки льда
 - Быстрого смешивания и легкой очистки
- 8 Индикатор включения
- 9 Мельница



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУВШИНА

1. Установите кувшин на блок электродвигателя согласно описанию.
2. Включите вилку прибора в розетку.
3. Выберите нужную скорость, установив ее переключателем скорости. Блендер имеет плавную регулировку скорости (от низкой скорости к высокой). Процесс смешивания/измельчения начнется автоматически.
4. Вы также можете включить блендер, удерживая кнопку установки режима быстрого смешивания **P**. В этом случае прибор будет работать на максимальной скорости все время. Скорость не изменится, даже если вы будете менять положение переключателя. Чтобы выключить прибор, отпустите кнопку.
5. Чтобы приготовить смузи нажмите кнопку . Для прекращения нажмите кнопку повторно.
6. Для колки льда нажмите кнопку . Для прекращения нажмите кнопку повторно.

СОВЕТ: Для получения ледяной крошки, выберите максимальную скорость или нажмите и удерживайте кнопку «P», в течение нескольких секунд. Если куски еще крупные, повторите операцию.

7. Для завершения работы блендера, переведите переключатель в положение . Выньте шнур из розетки.
8. После этого можно разбирать прибор. Открывать крышку кувшина можно после того, как кувшин снят с блока электродвигателя.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕЛЬНИЦЫ

1. Мельница предназначена для измельчения таких ингредиентов, как: кофейные зерна, рис, пшеница, очищенные орехи, перец в горошках, семена кунжута, сухие бобовые, твердые сыры, панировочные сухари.

СОВЕТ: Всегда измельчайте гвоздику, анисовое семя и бадьян вместе с другими ингредиентами.

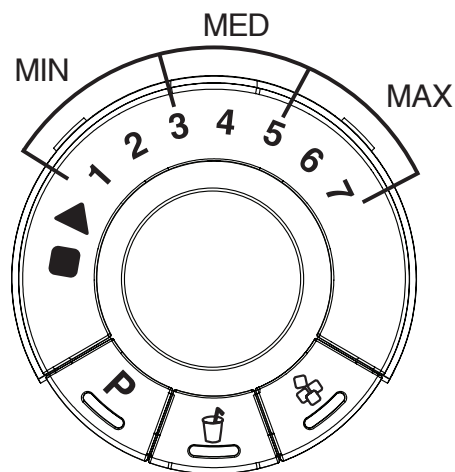
ВНИМАНИЕ: Мельница не предназначена для перемалывания слишком твердых ингредиентов как мускатный орех или кубики льда. Не заполняйте стакан мельницы выше максимальной отметки.

2. Раскройте мельницу и засыпьте в стакан необходимые ингредиенты. Закройте стакан.
3. Установите мельницу на блок электродвигателя согласно описанию.
4. Включите вилку прибора в розетку.
5. Включить блендер, удерживая кнопку установки режима быстрого смешивания **P**. Чтобы выключить прибор, отпустите кнопку.

После использования блендера проведите очистку прибора, согласно описанию на стр. 14.









РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ

Прибор оснащен плавной регулировкой скорости вращения. Изменение скорости происходит с помощью регулятора от 1 до 7 по часовой стрелке и обратно, где 1 – минимальная скорость, а 7 – максимальная скорость.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗМЕЛЬЧЕНИЮ




Перед измельчением рекомендуется нарезать ингредиенты на кусочки размером не более 2X2X2 см. Максимальное количество ингредиентов указано в таблице в справочных целях. Следуйте указаниям в книге рецептов.

Наименование операции					Примечание
Взбивание Смужи и молочных коктейлей	1500 мл	—		60 сек.	Для отключения прибора, нажмите повторно на кнопку 
Пюрирование свежих фруктов, ягод и овощей	1500 мл	—	MAX (5-7)	30-45 сек.	Исходные ингредиенты должны быть мягкими или сочными (бананы, клубника, огурцы и т.д.)
Пюрирование варёных фруктов, овощей, а также супов	750 мл	—	MAX(5-7)	30-45 сек.	Не пюрируйте ингредиенты, температура которых выше 95°C
Замешивание теста для блинчиков, оладий, омлетов и т.п.	1250 мл	—	MED (3-5)	30 - 45 сек.	Подходит для любого жидкого теста
Приготовление соусов и салатных заправок с добавлением свежей зелени и чеснока	1500 мл	—	MAX (5-7)	30-45 сек.	Чеснок рекомендуется пропустить через пресс, зелень порезать
Приготовление закусок типа паштетов, паст, муссов, овощной и грибной икры, спредов и т.п.	750 мл	—	MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)	90-120 сек.	Предварительно нарежьте плотные ингредиенты (например, отварное мясо, обжаренную печень и т.п.) кусочками.
Приготовление фаршей из мяса/рыбы/птицы	750 мл	—	MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)	90-120 сек.	Рекомендуется добавлять в фарш больше жидкости (воду, молоко, сливки и т.п.), по сравнению с приготовлением фаршей традиционным способом. Идеально для приготовления кнели, печёночных оладий и т.п.)
Приготовление фруктовых/ягодных/муссов и щербетов	750 г	—	MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)	60 сек.	Замороженные фрукты и ягоды должны немного оттаять, чтобы их можно было резать ножом.
Измельчение льда	10-15 кубиков	—		15 сек.	Для отключения прибора повторно нажмите кнопку 

Приготовление майонеза	750 мл	—	MAX (5-7)/ MED(3-5)	90-120 сек.	Рекомендуется установить вместо мерного стаканчика пластиковый с небольшим отверстием на дне, чтобы масло поступало в чашу блендера тонкой струйкой и лучше вработывалось в яичную смесь.
Приготовление кремов и десертов	750 мл	—	MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)	60 сек.	Используйте охлаждённые сливки высокой жирности, размягчённое сливочное масло, остывший до комнатной температуры заварной крем, творог предварительно протрите через сито.
Измельчение чеснока (лука)	100-200 г	—	P	20 сек.	Воспользуйтесь импульсным режимом, нажмите и удерживайте не более 2 секунд кнопку P (10-15 раз)
Измельчение орехов	—	25-75 г	P	30 сек.	Орехи должны быть очищены от скорлупы и плотных перегородок. Подходит для измельчения: миндаля, арахиса, фундука, кешью, кунжута, кокосовой мякоти, кедровых и грецких орехов. При заполнении стакана мельницы ингредиентами не превышайте уровень максимальной отметки. Нажмите и удерживайте кнопку P .
Измельчение бобов, круп и злаков	—	25-75 г	P	30 сек.	Очистите крупу от посторонних примесей во избежание повреждения ножей блендера. Подходит для измельчения: бобовых, гречневой, кукурузной, овсяной, ячменной, пшеничной круп и т.п. После измельчения муку следует просеять через мелкое сито. Мука из крупы и злаков используется для выпечки хлеба, блинов и мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью. Нажмите и удерживайте кнопку P .

Приготовление молотого кофе	—	25-50 г	P	30 сек.	При заполнении стакана мельницы кофейными зёрнами не превышайте уровень максимальной отметки. Нажмите и удерживайте кнопку P .
Измельчение специй	—	5-25 г	P	30 сек	Гвоздику, бадьян, анисовые семена и т.п. измельчайте только в смеси с другими ингредиентами во избежание поломки пластиковых деталей мельницы. Нажмите и удерживайте кнопку P .
Приготовление тёртого сыра	—	25-75 г	P	10 сек	Рекомендуется для твёрдых сортов сыра (типа Пармезан), перед измельчением сыр следует охладить. Нажмите и удерживайте кнопку P .
Приготовление сахарной пудры	—	25-75 г	P	30 сек	Перед использованием сахарную пудру рекомендуется просеять через мелкое сито. Нажмите и удерживайте кнопку P .
Приготовление панировочных сухарей и бисквитной крошки	—	20-40 г	P	10 сек.	Воспользуйтесь импульсным режимом, нажмите и удерживайте не более 2 секунд кнопку P (10-15 раз) Для получения мелкой фракции увеличьте скорость до максимальной и измельчайте сухарики в течение 10 секунд.

Приготовление блюд для детского питания






Наименование операции				Примечание
Пюрирование горячих отварных овощей	300 г	MAX (5-7)	30 сек.	Рекомендуется для младенцев до 18 месяцев перед подачей пюре протереть через сито
Пюрирование отварных мяса, рыбы, птицы	300 г	MAX (5-7)	60 сек.	Имеется в виду горячий продукт

Приготовление детского питания из сухих смесей для младенцев	100-200 мл	MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)	30 сек.	Указана средняя порция, в зависимости от возраста младенцев. Максимально можно приготовить 1500 мл молока. Следуйте указаниям в инструкциях по приготовлению смесей для детского питания
--------------------------------------------------------------	------------	--------------------------------------	---------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ЧИСТКА И УХОД

1. Добавьте в чашу немного моющего средства и наполните водой до уровня 750 мл.
2. Установите поворотный переключатель в положение 1.
3. Примерно через 1 минуту выключите блендер, повернув поворотный переключатель в положение 1.
4. Выключите прибор из сети.
5. После промывки разберите основание чаши блендера и промойте и просушите ножи. Не используйте агрессивные моющие средства.
6. Протрите блок электродвигателя влажной тканью. Никогда не погружайте его в воду из-за опасности поражения электрическим током.
7. Тщательно высушите все детали.

ПРИМЕЧАНИЕ! Лезвия очень острые будьте осторожны.

			
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> или спрашивайте копию у продавца.

Технические характеристики	
Модель	BL0640G
Потребляемая мощность, Вт	600
Объем кувшина блендера, мл	2000
Рабочий объем кувшина блендера, мл	1500
Параметры электропитания	~220-240 В; 50 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	II
Температура хранения и транспортировки*	от -25 °С до +35 °С
Температура эксплуатации	от +5 °С до +35 °С
Требования к влажности воздуха	15-75% без образования конденсата
Размеры прибора, мм	218x198x412
Вес прибора, кг	4,24

*Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже - 20°С.

ПРИМЕЧАНИЕ! Ремонт блендера должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON AG.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG 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 – УСЦ). С полным списком УСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А, либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств

OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УСЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG 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.
2. Гарантийные обязательства OURSSON AG 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 AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

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

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты выпуска	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, электрические чайники, электрические грили, ручные блендеры, ручные миксеры, мясорубки, блендеры, тостеры, термопоты, ростеры, соковыжималки, кофеварки, пароварки, измельчители	36	12
Кухонные весы	24	12

4. Гарантийные обязательства OURSSON AG 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.

5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:

- Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следах вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
- Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).
- Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной органи-

зации.

- 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 AG к применению с данным товаром. OURSSON AG 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 AG совместно с изделиями других производителей.

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

дит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG 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 AG 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 AG 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 AG 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 AG.
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 AG 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

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.



- 1 Первые две буквы – соответствие товарной группе (блендер – BL).
- 2 Первые две цифры – год производства.
- 3 Вторые две цифры – неделя производства.
- 4 Последние цифры – порядковый номер изделия.

ВНИМАНИЕ! 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 стерты, талон признается недействительным.



Горячая линия OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. 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 на территории России, стран СНГ и Балтии. Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов):
8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 9:00 до 20:00 (по московскому времени); суббота, воскресенье и дни государственных праздников – выходные.

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 AG (OPCON AG), Утоквай 39, 8008 Цюрих, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А. Украина: ООО «Универсальная Дистрибьюторская Компания», 03065, г. Киев, бульв. І.Лепсе/ Академіка Каблуківа, д. 51/16.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортеры продукции OURSSON AG:
РФ: ООО «Орсон», 125171, Россия, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, стр. 2.
Republica Moldova: S.C. «PLAI VERDE» S.R.L. MD-2002, str. Muncești șos., 271/A, mun. Chișinău.
Україна: ТОВ «Універсальна Дистриб'юторська Компанія», 03065, м. Київ, бульв. І.Лепсе/ Академіка Каблуківа, 51/16
5. Поставщики продукции OURSSON AG:
Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220094, г. Минск, 2-ой Велосипедный пер., д. 30, офис 603.

OURSSON AG

Сделано в КНР



The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry, no matter how small, should be recorded to ensure the integrity of the financial statements. This includes not only sales and purchases but also expenses, income, and any other financial activity.

The second part of the document provides a detailed breakdown of the accounting cycle. It outlines the ten steps involved in the process, from identifying the accounting entity to preparing financial statements. Each step is explained in detail, with examples provided to illustrate the concepts.

The third part of the document discusses the various types of accounts used in accounting. It categorizes accounts into assets, liabilities, equity, revenue, and expense accounts. It also explains how these accounts are used to record transactions and how they are balanced at the end of each period.

The fourth part of the document discusses the importance of adjusting entries. It explains how these entries are used to ensure that the financial statements reflect the true financial position of the company at the end of the period. Examples are provided to show how adjusting entries are recorded and how they affect the accounts.

The fifth part of the document discusses the preparation of financial statements. It outlines the steps involved in preparing the balance sheet, income statement, and statement of owner's equity. It also discusses the importance of providing a clear and concise explanation of the financial results.

The sixth part of the document discusses the importance of internal controls. It explains how these controls are used to prevent and detect errors and fraud. It also discusses the various types of internal controls, such as segregation of duties, authorization, and documentation.

The seventh part of the document discusses the importance of ethics in accounting. It explains how accountants are expected to act in a fair and honest manner and to follow the principles of professional conduct. It also discusses the consequences of unethical behavior.

The eighth part of the document discusses the importance of communication in accounting. It explains how accountants must be able to communicate effectively with their clients and colleagues. It also discusses the various ways in which accountants can improve their communication skills.

The ninth part of the document discusses the importance of technology in accounting. It explains how the use of computers and software has revolutionized the accounting profession. It also discusses the various ways in which technology can be used to improve the efficiency and accuracy of accounting.

The tenth part of the document discusses the importance of continuing education in accounting. It explains how accountants must stay up-to-date on the latest developments in the field. It also discusses the various ways in which accountants can pursue continuing education.

Горячая линия OURSSON AG
(бесплатные звонки со стационарных
телефонов): 8 800 100 8 708

www.oursson.ru

