



bon appétit

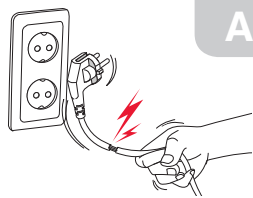
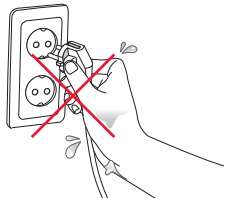
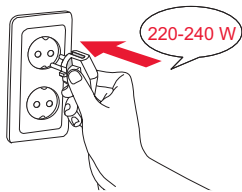


BL1060HGD

DE Bedienungsanleitung
EN Instruction manual
ES Manual de instrucciones
FR Manuel d'instructions
IT Manuale di istruzioni

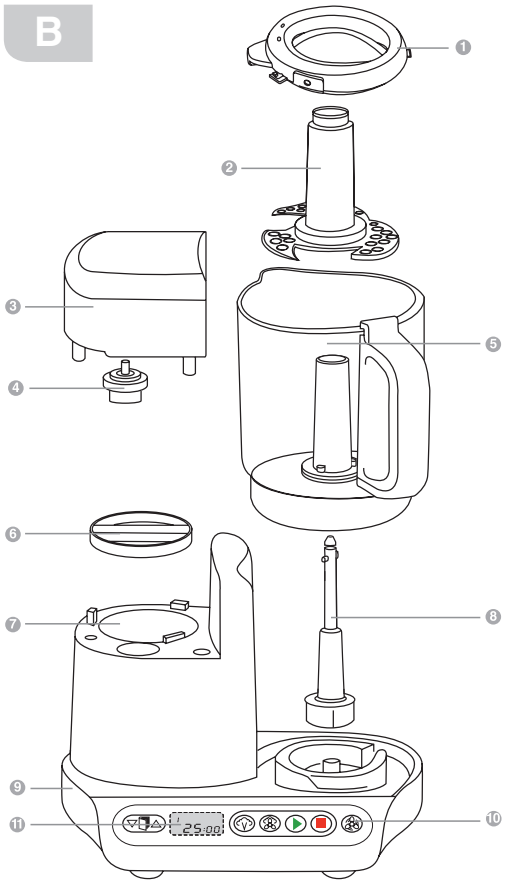
LV Lietošanas pamācība
PL Instrukcja manual
RO Instrucțiuni de utilizare
RU Руководство по эксплуатации
UA Керівництво по експлуатації














A

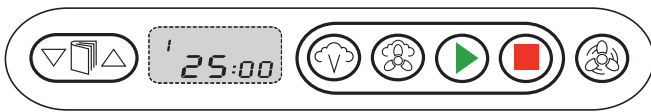
B



D

			
			
	✓	✗	✓
			
	✓	✓	✓
			
	✗	✗	✓

C



1

1

2

2

3

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. А

RU



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 (VCL) 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 электрическим током не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.
- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- При отключении изделия от сети держите его только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.

- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Чтобы ножи не затупились, не используйте прибор для измельчения очень твердых продуктов.
- Чтобы избежать травм, прежде чем устанавливать ножи, установите и зафиксируйте чашу блендера на корпусе прибора.



Прибор оборудован защитной блокировкой. Если стеклянная чаша с крышкой установлены неправильно, вы не сможете включить прибор.



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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ



Крышка чаши.....	1 шт.
Ножи из нержавеющей стали	1 шт.
Емкость для воды.....	1 шт.
Крышка емкости для воды.....	1 шт.
Стеклянная чаша	1 шт.
Крышка паровой камеры	1 шт.
Приводной вал.....	1 шт.
Корпус прибора.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.


ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. В

- 1 Крышка чаши
- 2 Ножи из нержавеющей стали
- 3 Емкость для воды
- 4 Крышка емкости для воды
- 5 Стеклопанель чаши
- 6 Крышка паровой камеры
- 7 Паровая камера
- 8 Приводной вал
- 9 Корпус прибора
- 10 Панель управления
- 11 Дисплей


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Рис. С


Панель управления, Рис. С-1


  - используйте кнопки для выбора программы приготовления и установки времени приготовления.

 - используйте кнопку для установки режима

ПАРОВАРКА, приготовления на пару.

 - используйте кнопку для установки режима ПАР + БЛЕНДЕР, приготовления на пару с автоматическим измельчением 30 сек. в конце приготовления. Индикация на дисплее «Steam+Puree», предустановленное время 5 мин.

 - используйте кнопку для включения процесса приготовления.

 - используйте кнопку для остановки/паузы процесса приготовления.

 - кнопка режима БЛЕНДЕР. Используйте для более тщательного измельчения ингредиентов.

Дисплей, Рис. С-2

1. Индикация порядкового номера программы.
2. Индикация времени приготовления/таймер обратного отсчёта












Перед первым использованием, проведите один цикл приготовления на пару **в холостом режиме**, предварительно залейте воду в емкость для воды. После этого протрите корпус прибора сухой и мягкой тканью. Вымойте чашу, крышку чаши, ножи из нержавеющей стали **тёплой водой** с добавлением жидкости для мытья посуды.

Перед сборкой или разборкой прибора и/или отсоединением насадок убедитесь, что прибор выключен из розетки.

 Ножи очень острые, будьте осторожны.


ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Используйте пользовательское управление, если предустановленные программы вам не подходят.








Режим	Описание	Примечание
Пар + Блендер 	<ol style="list-style-type: none">1. Включите вилку прибора в розетку.2. Нажмите кнопку  один раз, на дисплее отобразится «Steam+Puree» и время приготовления 5 минут. При многократном нажатии на кнопку, время приготовления будет циклически меняться в интервале от 5 до 30 минут / шаг 5 минут. Используйте кнопки   для изменения времени приготовления с шагом 1 минута.3. Нажмите кнопку  для начала приготовления.4. Нажмите кнопку , выньте вилку прибора из розетки. После этого можно разбирать прибор.5. Поверните чашу в положение  для разблокировки.6. Снимите чашу с корпуса прибора. После этого можете открыть крышку чаши.	<p>Во время приготовления на пару в стеклянной чаше образуется конденсат. Вы можете удалить конденсат перед началом измельчения/люрирования. Нажмите кнопку  для остановки прибора. Снимите стеклянную чашу и вылейте скопившуюся воду через носик. Установите чашу на место. Нажмите  для продолжения приготовления.</p> <p>Для прерывания или отмены работы прибора во время выполнения программы нажмите кнопку , для продолжения выполнения программы нажмите кнопку .</p>


Порядок работы:

1. Переверните стеклянную чашу без крышки, с обратной стороны установите внутрь чаши приводной вал, поверните его против часовой стрелки и закрепите в основании стеклянной чаши. Убедитесь, что основание приводного вала надежно вставлено в основание стеклянной чаши и свободно вращается влево/право. Переверните чашу дном вниз.
2. Установите стеклянную чашу со вставленным приводным валом на корпус прибора, совместите положение ручки чаши с кнопкой  на панели управления. Убедитесь, что чаша плотно села на корпус прибора.
3. Держа чашу за ручку, поверните ее по часовой стрелке в положение заблокировано, совместив (символ на основании чаши), до щелчка.
4. Держась за пластиковую консоль, установите ножи из нержавеющей стали в центр стеклянной чаши.
5. Добавьте подготовленные ингредиенты в чашу.
6. Установите стеклянную чашу крышкой, совместив носик чаши с козырьком на крышке. Зафиксируйте крышку, повернув ее против часовой стрелки, пока она не войдет в корпус прибора.
7. Отсоедините емкость для воды от корпуса прибора, открутите крышку и залейте необходимое количество воды. Установите емкость на место.
8. Включите вилку прибора в розетку.




 Прибор оборудован защитой от перегрева. Если количество воды не достаточно в емкости, прибор автоматически остановится во время приготовления. Прозвучит многократно звуковой сигнал. На дисплее отобразится - ... Добавьте необходимое количество воды в контейнер, чтобы возобновить приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прежде чем добавить воду в резервуар для воды, дайте прибору немного остыть после использования. Для предотвращения образования накипи внутри паровой камеры рекомендуется использовать фильтрованную воду. Периодически промывайте камеру лимонным соком, затем проточной водой. Протирайте внутреннюю поверхность камеры сухой тряпочкой после каждого использования.

<p>Пароварка</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Включите вилку прибора в розетку. 2. Нажмите кнопку  один раз, на дисплее отобразится «Steam» время приготовления 5 минут. При многократном нажатии на кнопку, время приготовления будет циклически меняться в интервале от 5 до 30 минут / шаг 5 минут. Используйте кнопки ∇/Δ для изменения времени приготовления с шагом 1 минута. 3. Нажмите кнопку  для начала приготовления. 4. Для измельчения/пюрирования после окончания приготовления используйте режим Блендер. 	<p>Готовьте 150 г горошка двумя способами - целиком (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу. Готовьте в этом режиме: шпинат, белокочанную капусту и т.п.</p>
<p>Блендер</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Включите вилку прибора в розетку. 2. Для активации режима, нажмите одну из кнопок  или , далее нажмите и удерживайте кнопку  в течение нескольких секунд. На дисплее отобразится «Puree» и обратный отсчёт времени, по умолчанию 30 сек. По истечении 30 сек прибор выключится. 3. Для остановки работы ножей до истечения 30 секунд, отпустите кнопку. 	<p>Максимально допустимое время непрерывного использования прибора в режиме Блендер не должно превышать 1 минуту, после этого блендер следует выключить на 2 минуты.</p>

 **Берегите лицо и руки от пара, выходящего из прибора.**

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

1. Включите вилку прибора в розетку.
2. Нажмите кнопку ∇/Δ для выбора режима приготовления.
3. Выбрав программу приготовления, нажмите кнопку  или .
4. Нажмите кнопку  для начала приготовления.

№ программы	Название программы	Время приготовления, мин	Примечание
1.	Zucchini	15	Очистите и порежьте 250 г цукини на кусочки размером 2×2×2 см. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу. Готовьте в этом режиме: кабачки молочной спелости, патиссоны, баклажаны.
2.	Fish	20	Порежьте 250 г филе белой рыбы кусочками 2×2×2 см. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде паштета (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу. Готовьте в этом режиме: филе лосося, осетрину.
3.	Peas	15	Готовьте 150 г горошка двумя способами - целиком (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу. Готовьте в этом режиме: шпинат, белокочанную капусту и т.п.
4.	String Beans	20	Порежьте мелко 150 г стручковой фасоли. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу.
5.	Pumpkin	20	Порежьте 250 г очищенной тыквы кубиками размером 2×2×2 см. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу.
6.	Potato	20	Порежьте 250 г картофеля кубиками размером 2×2×2 см. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу.
7.	Chicken	25	Порежьте 250 г филе цыпленка кусочками 2×2×2 см. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде паштета (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу. Готовьте в этом режиме: печень (телячью и куриную), телятину, индейку.
8.	Carrot	25	Порежьте 150 г моркови кубиками размером 2×2×2 см. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер).
9.	Broccoli	20	Порежьте 150 г брокколи пластинками. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу. Готовьте в этом режиме: Брюссельскую капусту, цветную капусту и т.п.
10.	Apple	20	Почистите яблоки, удалите сердцевину, порежьте кубиками размером 2×2×2 см. Готовьте 250 г подготовленных яблок двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Можно приготовить яблоки в кожуре, затем протереть пюре через сито. В этом случае сохранится больше пектинов. Готовьте в этом режиме: Груши, сливы, персики, абрикосы, нектарины и т.п.


РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Перед приготовлением рекомендуется нарезать ингредиенты на кусочки размером не более 2х2х2 см. Максимальное количество ингредиентов указано в таблице в справочных целях. Рекомендуемая длительность измельчения от 10 до 60 сек. Следуйте указаниям в книге рецептов.

Наименование операции	Макс. объём или масса загружаемых продуктов в чашу блендера	Режим	Время	Примечание
Приготовление холодным способом				
Пюрирование свежих фруктов, ягод и овощей	400 мл	Блендер	30-60 сек.	Исходные ингредиенты должны быть мягкими или сочными (бананы, клубника, огурцы и т.д.) Очистите фрукты или овощи от кожицы, удалите косточки. После пюрирования рекомендуется протереть через сито.
Пюрирование варёных фруктов, овощей	400 мл	Блендер	30-60 сек.	Можно добавить творог, варёный желток, йогурт и т.п.
Приготовление блюд типа паштетов, паст, муссов	200 г	Блендер	90-120 сек.	Предварительно нарежьте плотные ингредиенты (например, отварное мясо, отварную печень и т.п.) кусочками не более 2х2х2 см. После 1 минуты измельчения отключите прибор, зачистите стенки чаши, затем продолжайте измельчение.
Приготовление детского питания из сухих смесей для младенцев	100-200 мл	Блендер	30 сек.	Указана средняя порция, в зависимости от возраста младенцев. Следуйте указаниям в инструкциях по приготовлению смесей для детского питания.
Взбивание Смюзи и молочных коктейлей	400 мл	Блендер	45-60 сек.	Нарежьте ягоды, фрукты или овощи кусочками 2х2х2 см
Приготовление десертов	250 г	Блендер	30-60 сек.	Готовьте десерты с добавлением фруктовых и ягодных пюре, творога, сметаны, молока, кефира и т.д.
Приготовление на пару				
Приготовление моно-блюда	250 г	Пароварка	5-30 минут	Порежьте исходный ингредиент кусочками размером 2х2х2 см, горошек и кукурузу используйте целиком. Перед тем, как выложить блюдо в тарелку, слейте из чаши конденсат.
Приготовление каш	250 г	Пароварка	30 минут	Тщательно переберите и промойте крупу, залейте воду в чашу блендера, добавьте крупу. Количество крупы отмеряйте строго в соответствии с рецептом. Для ускорения процесса приготовления рекомендуется перемешать кашу в середине приготовления. По окончании приготовления тщательно промойте ножи и прочищайте отверстия в консоли. Крупу рекомендуется предварительно замачивать.
Приготовление филе или тефтелей из мяса/рыбы/птицы	200 г	Пароварка	30 минут	Поместите заготовки для тефтелей или кусочки филе в чашу блендера в один слой.
Приготовление супов	600 мл	Пароварка	20-30 минут	Порежьте исходные ингредиенты кусочками размером 2х2х2 см, горошек и кукурузу используйте целиком. Можно добавить фрикадельки или кусочки куриного/рыбного филе.
Приготовление на пару с последующим пюрированием				
Приготовление супов-пюре	400 мл	Пар + Блендер	20-30 минут	Порежьте исходные ингредиенты кусочками размером 2х2х2 см, горошек и кукурузу используйте целиком. Можно добавить кусочки куриного/рыбного филе.
Приготовление основных блюд и гарниров	250 г	Пар + Блендер	20-30 минут	Порежьте исходные ингредиенты кусочками размером 2х2х2 см. Можно добавить крупу, кусочки рыбного или куриного филе, мясной фарш и т.д.
Приготовление пудингов и десертов	400 мл	Пар + Блендер	20-30 минут	Порежьте исходные ингредиенты кусочками размером 2х2х2 см. Можно добавить яйца, творог, йогурт, молоко, сливки и т.д.

ЧИСТКА И УХОД, Рис. D

- Крышку чаши и ножи для измельчения можно мыть в посудомоечной машине.
- Промойте чашу блендера, приводной вал, емкость для воды, крышку емкости для воды и крышку паровой камеры в теплой мыльной воде. Эти детали нельзя мыть в посудомоечной машине, так это разрушает пластик с течением времени.

-  Протрите корпус прибора влажной тканью. Никогда не погружайте его в воду из-за опасности поражения электрическим током.
- Тщательно высушите все детали.

 Ножи очень острые, будьте осторожны.

ОЧИСТКА ЧАШИ БЛЕНДЕРА

Наименование операции	Максимальный объем или масса загружаемых продуктов в чашу блендера	Скорость	Время, сек	Примечание
Влейте горячую воду в чашу, добавьте моющее средство	250 мл	Блендер	20 секунд	После промывки полностью разберите блендера, промойте чашу и просушите их. Не используйте агрессивные моющие средства. После приготовления каш тщательно промывайте ножи и прочищайте отверстия в консоли.

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	BL1060HGD
Потребляемая мощность, Вт	500
Параметры электропитания	~220-240 В; 50 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Температура хранения и транспортировки	от -25 °С до +35 °С
Температура эксплуатации	от +5 °С до +35 °С
Требования к влажности воздуха	15-75%
Размеры прибора, мм	267×190×231
Вес прибора, кг	2,9

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

 Ремонт блендера должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченно-го 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 – УЦЦ). С полным списком УЦЦ 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 УЦЦ 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, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры, миксеры, мясорубки, тостеры, термопоты, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемалки	36	12
Кухонные весы, сифоны	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 организации.
 - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
 - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON 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 (VCLL). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:
- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON 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.

Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

- ❶ Первые две буквы – соответствие товарной группы (блендер – BL).
- ❷ Первые две цифры – год производства.
- ❸ Вторые две цифры – неделя производства.
- ❹ Последние цифры – порядковый номер изделия.



Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или 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 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – OURSSON AG (ОПСОН АГ), 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.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортёры продукции OURSSON AG: РФ: смотрите информацию на упаковке товара.
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

EAC

forum.oursson.ru



Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson



