



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

LERAN EO 1228 P IX

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТУПЛЕНИЕ

Спасибо Вам за выбор духового шкафа нашей фирмы.

Перед началом использования, внимательно прочитайте Инструкцию к эксплуатации. Если устройство будет продано или передано другому владельцу, или если Вы меняете место жительства и оставите устройство, оставьте инструкцию с прибором, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием устройства и соответствующими предупреждениями.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом ответственным за безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Эти предупреждения приведены для вашей безопасности.

Пожалуйста, внимательно прочтите их перед установкой и началом использования устройства:

- Это устройство разработано, чтобы использоваться взрослыми. Нельзя разрешать детям играть с устройством и вмешиваться в средства управления.
- Любые работы по установке, ремонту, сервисному обслуживанию должны проводиться квалифицированными специалистами.
- Опасно изменять спецификацию или видоизменять устройство. Продавец не несет ответственности за видоизмененное устройство.
- Плиты могут быть очень горячими во время их использования и сохранять высокую температуру в течение длительного периода времени после использования. Дети должны быть под контролем во время использования устройства. Запрещено прикасаться к поверхностям во время использования или пока устройство не охладится после использования. Убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «OFF», когда устройство не используется.
- Для гигиены и из соображений безопасности устройство должно быть чистым. Жировой налет и остатки пищи могут привести к пожару. Устройство разработано для приготовления пищи и не должно использоваться в других целях.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения полученные устройством при использовании не по назначению. Никогда не оборачивайте части духовки алюминиевой фольгой. Прежде чем начинать чистить духовку убедитесь, что она выключена и отключена от розетки, дайте ей остынуть.

- Ни при каких обстоятельствах не ремонтируйте устройство самостоятельно. Ремонт, выполненный не специалистами, может привести к повреждениям или более серьезным сбоям в работе устройства.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу.
- Не используйте шнур питания с адаптером или удлинителем, это может привести к пожару.
- Если кабель поврежден, то он должен быть заменен на новый кабель типа H05VV-F или H05V2V2-F квалифицированным электриком. Поперечное сечение используемого кабеля должно быть минимум 1,5 мм².
- Электропитание должно быть должным образом заземлено и подключено в розетку не менее 250 вольт и 20 ампер.
- Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°C. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.
- Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.
- Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духовки. Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.

ИНСТРУКЦИЯ ПО РАСПОКОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ

РАСПАКОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Когда Вы распаковали духовку, удостоверьтесь, что она не была повреждена. Если у Вас есть какие-нибудь сомнения: свяжитесь с сервисным центром или продавцом, у которого вы приобрели духовку.

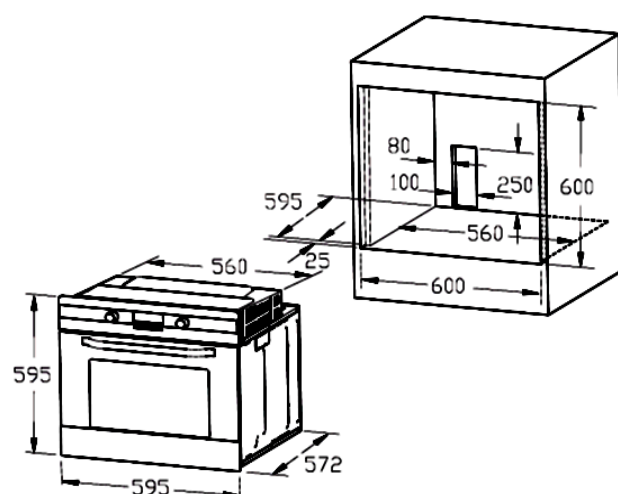
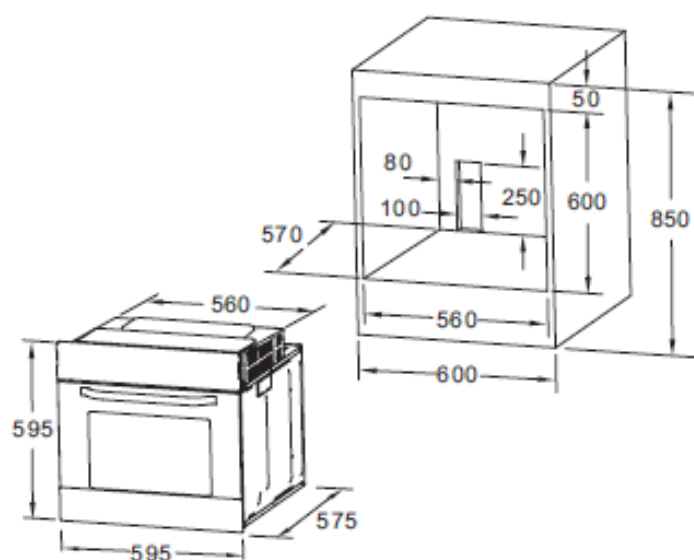
Духовой шкаф тяжелый. Соблюдайте осторожность при его перемещении. Перед началом использования духового шкафа убедитесь, что вся упаковка внутри и снаружи была извлечена.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Важно: духовой шкаф должен быть подключен согласно прилагаемым инструкциям. Любые работы связанные с электричеством должны проводиться квалифицированным электриком.

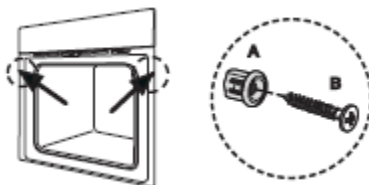
ВСТРАИВАНИЕ

Важно, чтобы размеры и материалы ниши в которую будет встраиваться духовка были подходящими и могли выдерживать температуру как минимум 70°C. Размеры устройства и ниши представлены ниже:



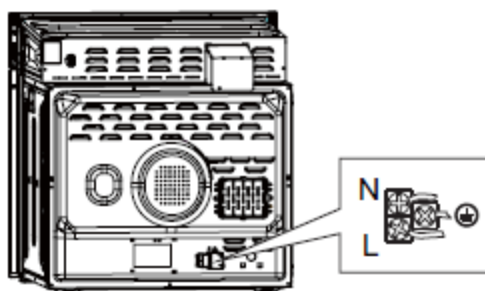
ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ

1. Установите духовой шкаф в нишу.
2. Откройте дверцу духовки и снимите резиновую защиту с двух отверстий для винтов по бокам рамки духовки.
3. Закрепите духовой шкаф в кухонном шкафу с помощью двух винтов, подходящих в отверстия в рамке духовки.
4. Верните резиновую защиту после закрепления духового шкафа в нише.



ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Духовка предназначена для работы в сети 230 В – 50 Гц, полная мощность поглощения 3000 Вт. Кабель, используемый для прямого подключения к электросети должен быть с сечением 1,5 мм, двухполярным выключателем с минимальным значением 250В, 20А. Желто-зеленый провод - заземление.



ПРОВЕРКА ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

После установки и подключения кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он ни в коем случае не касался мест с повышенной температурой. После установки избавьтесь от упаковки должным образом, не причиняя вред окружающей среде.

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Символ	Описание функций
	Освещение духовки: позволяет увидеть процесс готовки без открытия дверцы
	Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования нагрева.
	Нижний нагрев: скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев основания блюд без краев. Этот режим идеально подходит для приготовления запеканок, выпечки, пиццы и других блюд с зажаристым основанием.
	Верхний и нижний нагрев: духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Этот режим идеально подходит для отдельных больших блюд, таких как торт. Лучший результат обеспечивается, если поставить блюдо в центр духовки. Температура может быть выбрана в диапазоне 50-250°C. Температура по умолчанию составляет 210°C.
	Конвекционный нагрев: работают верхний и нижний нагревательные элементы и конвектор. Благодаря более равномерному нагреву достигается 30-40% экономии энергии. Блюда слегка запекаются снаружи и хорошо пропекаются внутри. Режим идеален для жарки на гриле или вертеле больших кусков мяса при высокой температуре.
	Гриль: температура может быть установлена в диапазоне от 180 до 240°C. Температура по умолчанию составляет 180°C. Используйте для маленьких или тонких кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.
	Двойной гриль: температура может быть установлена в диапазоне от 180 до 250°C. Температура по умолчанию 210°C. Идеально для больших кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.
	Двойной гриль с конвекцией: подходит для равномерного зажаривания больших кусков мяса. Рекомендуется использовать вертел.
	Конвекция с циклическим нагревом: Циркуляция воздуха обеспечивает равную температуру по всей духовке. Эта функция подходит для одновременного выпекания/жарки блюд, находящихся в отдельных формах для выпечки. Подходит для выпечки пирогов или большого количества еды.
Pyrolyti c mode	Пиролиз: Когда выбран пиролитический режим, на LED-дисплее отобразится «PYA». Температура по умолчанию - 450°C. Таймер может быть установлен на 1 ч. 30 мин. или 2 ч.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

	LERAN EO 1228 P IX
	√
	√
	√
	√
	√
	√
	√
	√
	√
Цвет	Нерж. сталь
Вместимость	65 л.
Управление	Цифровое
Часы	√
Таймер	9 часов
Телескопические направляющие	1 пара
Пиролитическая очистка	√
Противень глубиной 4,5 см	√
Противень глубиной 2,8 см	√
Решетка	√
Количество стекол в дверце	4
Функция отложенного старта	√
Защита от детей	√



Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. По окончании срока службы изделия не выбрасывайте его вместе с остальными бытовыми отходами. Утилизируйте прибор отдельно от бытовых отходов в соответствии с нормами и правилами, принятыми в месте вашего проживания. Отрежьте шнур электропитания и выведите из строя все защелки. Упаковочная коробка произведена из переработанных материалов и подлежит переработки в качестве бумажных отходов. Производя утилизацию упаковки должным образом, вы вносите свой вклад в сохранение окружающей среды и поддержание благоприятной для человеческого здоровья атмосферы. За более подробной информацией по сбору и утилизации отслужившего электрического

и электронного оборудования, осуществляемым бесплатно и по вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление вашего муниципального органа власти.

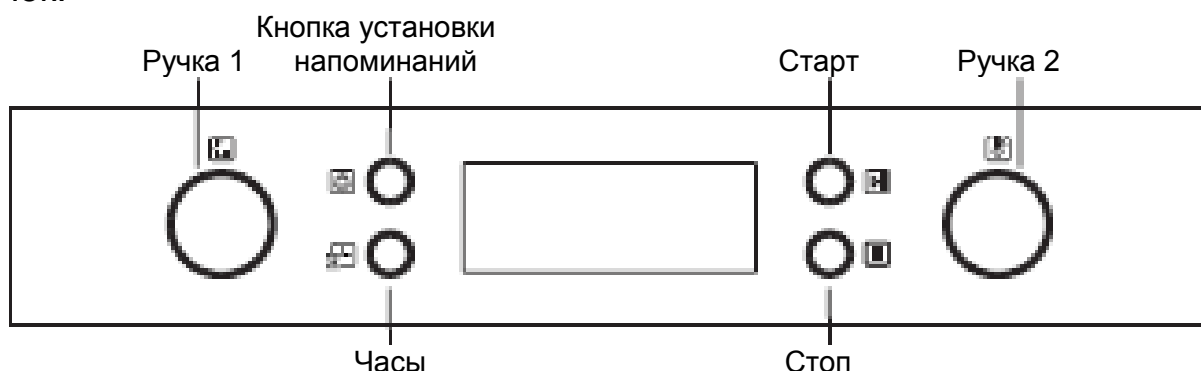
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы и снять пластиковую пленку с элементов духовки.

При первом использовании духовки могут появиться неприятные запахи. Не стоит беспокоиться. Разогрейте духовку до максимальной температуры и оставьте работать пустой духовой шкаф на 30 минут для удаления остатков защитных материалов и неприятных запахов.

Духовой шкаф управляется цифровым программатором с LED дисплеем.

Когда функция выбрана, на дисплее загорается соответствующий значок.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

Формат времени 24 ч. Часы могут быть установлены только в автономном режиме. После подключения духовки к электричеству на дисплее автоматически появится 0:00.

Для настройки часов:

1. Нажмите , высветится иконка часов.
2. Для настройки часового времени, используйте ручку 2. Поверните ручку по или против часовой стрелки для увеличения или уменьшения значения текущего часа. Значение часа изменяется от 0 до 23.
3. После выбора текущего часа, нажмите кнопку  еще раз, высветится иконка минут. Поверните ручку 2 по или против часовой стрелки для увеличения или уменьшения значения минут, затем нажмите кнопку  для подтверждения установки времени.

Вы можете отрегулировать время в автономном режиме.

Для регулировки следуйте шагам, описанным выше.

ВНИМАНИЕ:

Если не установить время, а просто пользоваться функциями духового шкафа и устанавливать температуру, часы не будут работать и на экране будет высвечено 0:00.

Во время приготовления пищи вы можете посмотреть время путем нажатия кнопки , если вы настроили часы. Дисплей начнет снова показывать время приготовления через 3 минуты.

УСТАНОВКА НАПОМИНАНИЯ

Эта функция напомнит вам начать приготовление в точно заданное время, от 1 минуты до 10 часов. Напоминание может быть установлено только в автономном режиме. Чтобы установить напоминание:

1. Нажмите на кнопку . На дисплее загорится иконка оповещения и зажгутся цифры отсчета времени.
2. Поверните Ручку 2 установите час начала напоминания, нажмите кнопку  еще раз и установите значение минут поворотом Ручки 2.
3. Нажмите кнопку Старт для подтверждения настроек.
4. После наступления времени напоминания, будильник будет звенеть 10 раз, напоминая вам, что пора готовить.

ВНИМАНИЕ:

Вы можете отменить напоминание во время установки, нажав кнопку Стоп один раз; после того, как напоминание было установлено, вы можете отменить его, нажав кнопку Стоп два раза.

Вы можете отключить LED дисплей в автономном режиме, нажав кнопку Старт на 3 сек. LED дисплей погаснет для сохранения энергии, программы продолжат свой режим работы. Любое касание кнопок или ручек заставит дисплей загореться.

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Только в автономном режиме вы можете настроить режим приготовления, температуру и время приготовления:

1. Используйте Ручку 1 для выбора нужного режима приготовления, соответствующие индикаторы будут загораться на дисплее.
2. Используйте Ручку 2 для выбора желаемой температуры.
3. Нажмите кнопку Старт для начала приготовления.
4. Для установки времени приготовления вы можете повернуть Ручку 1 для выбора желаемого времени приготовления от 1 минуты до 9 часов, а затем нажать кнопку Старт для подтверждения. Эта функция не только позволяет сохранить энергию, но и служит вашей безопасности, позволяя отключить духовку, если вы уходите или забыли ее выключить. После установленного времени приготовления духовой шкаф выключится. По умолчанию время приготовления равняется 9 ч.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Духовой шкаф может автоматически начать нагрев по заданной программе в установленное время. Для функции отложенного старта необходимо точно настроить часы духового шкафа.

После установки точного времени вы можете использовать функцию отложенного старта:

1. Нажмите кнопку  и поверните Ручку 2 для выбора часа начала. Нажмите  еще раз и поверните Ручку 2 для выбора минут начала приготовления. НЕ НАЖИМАЙТЕ КНОПКУ ! Поверните Ручку 1 для выбора программы. На LED дисплее загорятся значки отложенного старта, выбранной программы и температуры по умолчанию.

ВНИМАНИЕ: Время отложенного старта должен быть позже текущего времени.

2. Нажмите кнопку Старт, поверните Ручку 2 для выбора желаемой температуры приготовления, а затем поверните Ручку 1 для выбора желаемого времени приготовления от 1 минуты до 9 часов.

3. Нажмите кнопку Старт для подтверждения отложенного старта, программы, температуры и времени приготовления. После этого на дисплее загорится иконка отложенного старта.

ВНИМАНИЕ:

Чтобы проверить время отложенного старта, нажмите на кнопку  .
Время загорится на дисплее на 3 сек.

Функции подсветки, разморозки и вертела нельзя использовать вместе с функцией отложенного старта.

После настройки отложенного старта его можно поставить на паузу однократным нажатием кнопки Стоп. Чтобы возобновить функцию отложенного старта, нажмите кнопку Старт. Но если время отложенного старта уже прошло, после нажатия кнопки Старт функция не запустится.

Функция отложенного старта не может быть установлена вместе с напоминанием.

ВНИМАНИЕ:

Для каждой функции, за исключением освещения и разморозки, существует температурный диапазон и температура по умолчанию. Если вы выполнили только первый шаг и нажали кнопку Старт, то температура заданной функции будет выставлена по умолчанию.

Во время приготовления пользователь может изменить температуру и время приготовления. Для изменения температуры необходимо повернуть Ручку 2 и нажать кнопку Старт для подтверждения. Для изменения времени приготовления необходимо повернуть Ручку 1 и нажать кнопку Старт для подтверждения.

После установки программы, времени и температуры приготовления на дисплее высветятся соответствующие данные.

Если во время приготовления температура в духовке меньше установленной, иконка температуры будет мигать. Как только температура внутри духовки достигнет установленной, раздастся звуковой сигнал и значок температуры перестанет мигать и загорится.

Для остановки приготовления нажмите кнопку Стоп один раз. Для возобновления приготовления нажмите кнопку Старт. Для полного прекращения приготовления нажмите кнопку Стоп два раза. Духовой шкаф перейдет в автономный режим.

Если после выбора программы, температуры и времени приготовления не была нажата кнопка Старт, духовой шкаф перейдет в автономный режим.

После завершения программы приготовления раздастся пятикратный звуковой сигнал.

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Для того, чтобы дети не могли поменять выбранный режим или температуру, можно включить функцию защиты от детей. Нажмите кнопки Старт и Стоп одновременно на 3 секунды, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится символ замка. При включенной защите от детей ни одна кнопка/ручка не функционирует. Для отключения функции защиты от детей, нажмите кнопки Старт и Стоп одновременно на 3 секунды, раздастся звуковой сигнал и символ замка исчезнет с дисплея.

ВНИМАНИЕ:

Защита от детей только блокирует кнопки и ручки, не влияя на установленную программу приготовления.

В режиме защиты от детей и в автономном режиме при бездействии пользователя дисплей погаснет через 10 минут. Процесс приготовления продолжится. При нажатии любой кнопки или повороте ручки, экран загорится.

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Эта функция позволяет досконально очистить внутреннюю поверхность духового шкафа.

1. Поверните Ручку 1 и выберите функцию пиролиза. На дисплее отобразится "PYA".

2. Нажмите кнопку Старт для подтверждения. Время операции по умолчанию – 2 ч.

3. Вращайте Ручку 1 чтобы изменить время пиролитической очистки. Время может быть установлено на 1 ч. 30 мин. или 2 ч.

ВНИМАНИЕ:

Когда дверца открыта, вы не сможете нажать кнопку Старт для начала пиролитической очистки. На экране будет светиться "DOOR".

Когда температура в центре духовки больше 200°C, то при нажатии кнопки Стоп духовой шкаф перейдет в режим ожидания мгновенно.

Если температура в духовке выше 300°C, то при нажатии кнопки Стоп начнется охлаждение духового шкафа и на дисплее высветится "COOL".

После того, как пиролитическая очистка завершится и температура в центре духовки опустится ниже 300°C, дисплей духового шкафа погаснет.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ ОСВОБОДИТЕ ДУХОВКУ ОТ ВСЕХ ПОСТОРОННИХ ПРЕДМЕТОВ, ВКЛЮЧАЯ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ, РЕШЕТКУ, ПРОТИВЕНЬ, ПОСУДУ И ПРОЧЕЕ.

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Этот многофункциональный духовой шкаф оборудован функцией Пиролитической очистки. Пиролитическая очистка упрощает процесс очистки духовки и не требует использования специальных моющих средств. Духовка нагревается до максимальной температуры 500°C, при этом загрязнения и жир на внутренней поверхности духовки просто

сгорают. Однако, благодаря четырехслойному закаленному стеклу, температура наружной поверхности дверцы духовки не нагревается выше 55°C. Для вашей безопасности, специальный механизм блокирует открытие дверцы духового шкафа во время работы пиролизической очистки. Время очистки может быть задано от 1 часа 30 минут до 2 часов. Благодаря пиролизической очистке, ваш духовой шкаф прослужит вам долго.

ВНИМАНИЕ:

Так как пиролизическая очистка проходит при экстремально высокой температуре, мы рекомендуем убирать все аксессуары из духовки перед началом очистки (включая хромированные и телескопические направляющие, противни, решетки, термошуп(если есть) и всю посуду).

Инструкции по удалению внутренних приспособлений в духовке:

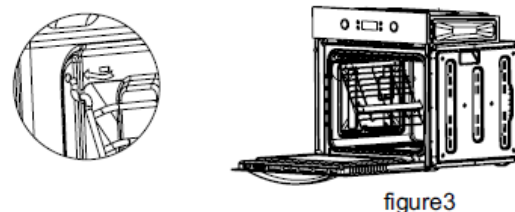
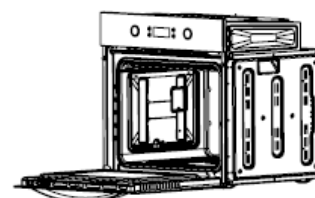
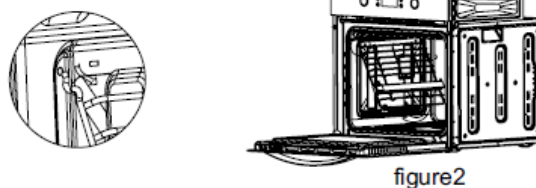
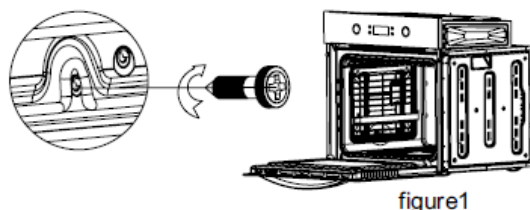
1. Вытащите все аксессуары и посуду из духовки.
2. Отсоедините хромированные направляющие для противней (если на них закреплены телескопические направляющие, вам не надо их откреплять). Вы сможете снова закрепить направляющие после очистки.
 - 1) Открутите с помощью отвертки шуруп, как показано на рисунке 1 (figure 1).
 - 2) Как показано на рисунке 2 (figure 2), наклоните хромированные направляющие на 30° относительно внутренности духовки и вытащите их из духовки.

3. После пиролизической очистки, подождите в течение часа, пока духовка остынет. После этого прикрутите на место хромированные направляющие.

- 1) Вставьте хромированные направляющие и прикрутите их.
- 2) Наденьте решетку или противень на телескопические направляющие.

4. Вставьте все необходимые аксессуары в духовку.

Помните: поверхность духовки и противня покрыта эмалью. Во избежание повреждения эмали, снимайте и надевайте аксессуары и направляющие аккуратно.



Не отключайте энергопитание во время работы пиролизической очистки. Вы сможете отключить электропитание только после завершения работы данной функции. Если энергопитание было отключено во время работы пиролизической очистки, дождитесь включения электроэнергии. Духовой шкаф в данном случае перейдет в режим самосохранения, в котором может пробыть 2-3 часа. Если по прошествии 2-3 часов духовой шкаф по-прежнему не работает, обратитесь к специалисту или в авторизованный сервисный центр.

ВНИМАНИЕ:

1. Печь работает только при температуре окружающей среды от -10°C до +85°C и при относительной влажности между 30% и 95%.

2. При любом нажатии кнопки или повороте ручки раздается звуковой сигнал.

3. Для безопасности и сохранности внутренних частей духового шкафа, вентилятор охлаждения будет продолжать работать в течение 15 минут после того, как духовка выключится (если духовой шкаф будет подключен к электричеству), если температура внутри будет более 70°C.

4. При приготовлении пищи температура должна достигнуть установленной. После достижения установленной температуры нагревательный элемент прекратит работу. Если температура опустится ниже установленной, он возобновит работу. Включение/выключение нагревательных элементов обеспечивает сохранение энергии и установленную температуру внутри духовки.

ЧИСТКА И УХОД

1. Для чистки и ухода за духовкой всегда выключайте духовку из розетки и дайте ей остыть.

2. После каждой жарки мяса вымойте противни, как только они остынут, чтобы удалить весь жир.

3. После использования протрите духовку мягкой тряпкой смоченной в жидком моющем средстве. Не используйте жесткие мочалки или чистую шерсть на поверхностях из нержавеющей стали, стекла.

ДЛЯ СНЯТИЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ И ОЧИСТКИ ПАНЕЛЕЙ ДУХОВКИ:

Если на внутренних панелях духовки образуется налет, направляющие для противней должны быть сняты для более тщательной чистки. Для того чтобы сделать это, поверните направляющие для противней наружу, как показано на рисунке.

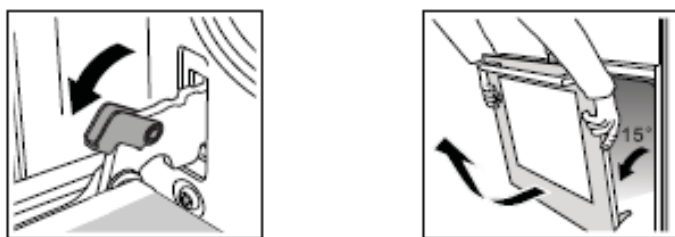


СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА ДЛЯ ЧИСТКИ:

Для того чтобы снять дверь духовки:

1. Откройте дверцу духовки. Откройте дверные петли до их максимального положения.

2. Поднимите дверцу в раскрытом состоянии на угол около 15°. Затем вытащите дверцу на себя.



УСТАНОВКА ДВЕРИ ОБРАТНО

Вставьте дверь в духовку с помощью двух держателей, держите дверь под углом 15 градусов.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ

Для того чтобы заменить лампочку, отключите плиту от сети, выкрутите лампочку и замените на новую со следующими характеристиками: 25Вт, 220-240В, 50Гц с температурным сопротивлением 300°C или выше.

БЛЮДА И РЕЖИМЫ

Пища	Вес	Время предварительного разогрева, мин	Уровень	Метод приготовления	Температура °C	Время, мин		Поддон	Примечание
						1 сторона	2 сторона		
Мал. кексы	-	10	3		160	20-25	-	Противень	15 мал.кексов
Мал. кексы	-	10	2+4		160	20-30	-	Противень	30 мал.кексов
Мал. кексы	-	10	3		185	20-25	-	Противень	15 мал.кексов
Мал. кексы	-	10	3		160	20-25	-	Противень	15 мал.кексов
Бисквит	-	10	2		150	35-45	-	Решетка	
Бисквит	-	10	2		175	35-45	-	Решетка	
Бисквит	-	10	2		150	35-45	-	Решетка	
Яблочный пирог	-	10	2		160	35-45	-	Противень	
Яблочный пирог	-	10	2+4		160	40-50	-	Противень	
Яблочный пирог	-	10	2		185	35-45	-	Противень	
Яблочный пирог	-	10	2		160	35-45	-	Противень	
Печенье	-	10	3		175	15-25	-	Противень	
Печенье	-	10	3		200	10-20	-	Противень	
Печенье	-	10	3		175	15-25	-	Противень	
Пицца	-	10	3		200	10-15	-	Противень	
Гамбургер	125 гр/шт	5	4/5		MAX	10-15	5-10	Решетка	12 гамбургеров
Тост	12 шт	5	4/5		MAX	1-2	-	Решетка	
Гамбургер	125 гр/шт	5	4/5		MAX	10-15	5-10	Решетка	12 гамбургеров
Тост	12 шт	5	4/5		MAX	1-2	-	Решетка	
Курица	1200 гр ±100 гр	10	3		MAX	60-80	-	Противень или гриль	
Гамбургер	125 гр/шт	5	4/5		MAX	10-15	5-10	Решетка	12 гамбургеров
Тост	12 шт	5	4/5		MAX	1-2	-	Решетка	

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

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

Наименование товара

Дата продажи: «___» _____ 20 __ года

Подпись продавца
(Без печати недействительна)

МП

Произведено в КНР компанией
GUANDGONG MIDEA MICROWAVE AND ELECTRICAL APPLIANCES MANUFACTURING CO.,LTD.
адрес: No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China
По заказу ООО "Паритет", адрес: 454091, Россия, Челябинск, ул. Цвиллинга, 28.
АСЦ в Челябинске: 454081, ул. Артиллерийская, 102.

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