oursson

bon appétit

Руководство по эксплуатации

Ферментатор FE0205D

Поздравляем с приобретением ферментатора OURSSON!

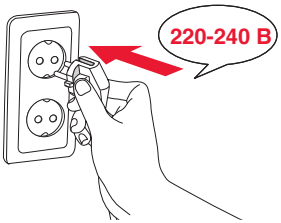
ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

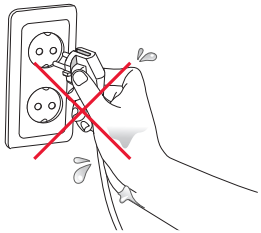
Символ опасности
Напоминание пользователю о высоком напряжении.

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

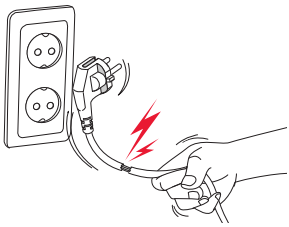
При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- 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.
- 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.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки или очистки.
- 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 (УСЦ) 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.
- 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.

ОСОБЕННОСТИ

- Электронное управление:
  - Цифровая индикация времени приготовления
  - Установка таймера до 168 ч.
- Три режима приготовления:
  - Ферментация
  - Вино./настойки
  - Квас
- Звуковой сигнал окончания работы
- Две емкости для ферментирования:
  - Объемом 2 л
  - Объемом 1 л

НАЗНАЧЕНИЕ

- ФЕРМЕНТАЦИЯ - это метаболический процесс, протекающий с выделением энергии, в результате которого молекулы сахара и крахмала без поступления воздуха разлагаются на углекислый газ и этанол (как при АНАЭРОБНОМ дыхании). Этот процесс катализируется при помощи энзимов. Обычно он протекает в микроорганизмах (прежде всего в дрожжах). Ферментация (иначе называемая брожением) применяется при изготовлении теста для хлеба, в виноделии и пивоварении.
- Брожение подразделяется на спиртовое и кисломолочное. В результате спиртового брожения образуется спирт и углекислый газ – такой вид брожения широко используется в приготовлении вина и теста.
- В результате кисломолочного брожения получаются йогурт, простокваша, кефир, ряженка и т.д.
- Брожение пищи выполняет 5 главных задач:
  - Обогащение блюд и напитков разнообразием вкусов, ароматов и текстуры.
  - Продление сроков годности пищи с помощью молочной кислоты, алкоголя, уксусной кислоты и щелочного брожения.
  - Биологическое обогащение пищи протеинами, важными аминокислотами, важными жирными кислотами и витаминами.
  - Детоксификация в процессе брожения пищи.
  - Уменьшение времени и затрат на приготовление пищи за счёт воздействия на волокна и белки некоторых видов пищи (например для размягчения мяса, птицы, рыбы).
- У брожения есть несколько преимуществ, важных для приготовления или сохранения пищи. В процессе брожения можно получать

важные питательные вещества или устранять непитательные.

- С помощью брожения пищу можно дольше сохранять, поскольку брожение может создать условия, неподходящие для нежелательных микроорганизмов. Например, при маринновании, кислота, получаемая из доминирующей бактерии, препятствует росту всех других микроорганизмов.
- Процесс ферментации для каждого режима прибор автоматически контролирует, и поддерживает заданные параметры (температуру и время).
- Продолжительность ферментации указана в рецептах приблизительно, так как время приготовления зависит от температуры окружающей среды, исходных ингредиентов, а также активности ферментов и молочнокислых бактерий.
- По окончании процесса раздаётся звуковой сигнал и меняется цвет дисплея. Проверьте готовность блюда или напитка, увеличьте время ферментации, если это необходимо.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Перед использованием ферментатора внимательно изучите инструкцию по эксплуатации и требования по безопасности.
2. Сохраните инструкцию и выполняйте все правила безопасного использования прибора.
3. Вымойте и вытрите насухо крышку корпуса, протрите влажной тканью и вытрите насухо корпус ферментатора внутри и снаружи. Простерилизуйте банки и крышки.
4. Ни в коем случае не помещайте корпус прибора и провод с вилкой в воду.
5. Не используйте для очистки прибора агрессивные моющие средства, бензин, керосин, ацетон и т.п.
6. Установите прибор на устойчивую поверхность. Поверхность стола должна быть сухой и чистой.
7. Не устанавливайте прибор вблизи газовых и электрических конфорок и других нагревательных приборов.
8. Перед включением ферментатора в электрическую сеть, проверьте целостность провода и штепсельной вилки.
9. Не используйте прибор с неисправными вилкой и проводом.
10. После включения в электрическую сеть, установите необходимый режим, время приготовления и нажмите на кнопку Старт/Стоп.
11. Перед выключением из электросети, отключите прибор при помощи кнопки Старт/Стоп.
12. Прибор имеет 3 программы: «Ферментация» – для приготовления

кисломолочных продуктов (в том числе йогуртов) и дрожжевого теста, «Вино/Настойки» – для приготовления молодого вина, наливок, настоек и других спиртсодержащих напитков, «Квас» – для приготовления широкого ассортимента кваса и освежающих напитков, основанных на незавершённом спиртовом брожении.

13. Подключайте прибор к розетке 220 В.
14. Используйте только те аксессуары, которыми прибор укомплектован. Допускается использование ёмкостей или контейнеров для пищевых продуктов, которые соответствуют внутренним размерам ферментатора и позволяют беспрепятственно закрыть крышку. Банки и контейнеры можно заказать в интернет-магазине OURSSON.
15. Время приготовления подразумевает выполнение действий по пунктам, описанным в рецептах.

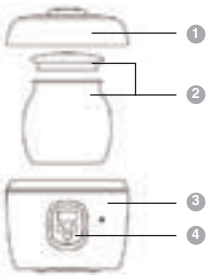
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Корпус ферментатора ….....1 шт.
Верхняя крышка ……1 шт.
Стеклянная емкость для ферментации с крышкой, 2 л ……..1 шт.
Стеклянная емкость для ферментации с крышкой, 1 л ……..……1 шт.
Инструкция по эксплуатации……..……1 шт.
Книга рецептов ……...1 шт.
Гарантийный талон ……..……1 шт.

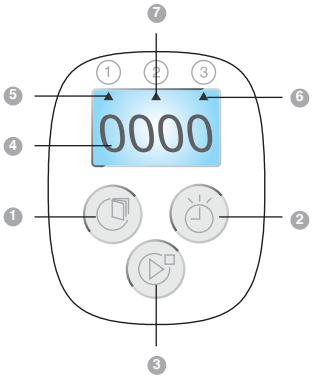
ПРИМЕЧАНИЕ! Перед первым использованием ферментатора вымойте емкости для ферментации в тёплой, мыльной воде и каждый раз перед использованием дезинфицируйте вместе с крышками.

УСТРОЙСТВО ФЕРМЕНТАТОРА

1. Верхняя крышка
2. Стеклянная емкость для ферментации с крышкой объемом 2 л или 1 л
3. Корпус ферментатора
4. Панель управления



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка выбора режима работы:
   · Ферментация
   · Вино/Настойки
   · Квас
2. Кнопка установки таймера .
3. Кнопка старт/стоп
4. LCD – дисплей
5. Индикация выбора режима Ферментация
6. Индикация выбора режима Вино/Настойки
7. Индикация выбора режима Квас

ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ И ПОСУДЫ

Подготовка ингредиентов включает в себя: сортировку, мытьё, сушку, нарезку, измельчение, предварительное замачивание или тепловую обработку.

Следуйте указаниям в книге рецептов и в инструкции по эксплуатации.

Готовьте только чистыми руками, в чистой одежде.

Посуда для приготовления и хранения должна быть стерильной.

Для приготовления вина из плодов, соков или цельных ягод, тщательно перебирайте ягоды и фрукты (удаляйте испорченные), качественные – мойте, стараясь не повреждать верхний слой кожицы, который богат ферментами.

Не вытирайте ягоды и плоды насухо, чтобы не удалить восковой слой. Разложите вымытые ягоды на ткань и дайте им обсохнуть на воздухе.

Для приготовления йогуртов используйте специальные высушенные закваски или купите обычный йогурт без добавок в супермаркете.

Допускается использование йогурта собственного производства, но не более 3-х раз.

Для приготовления йогуртов и кисломолочных продуктов используйте только свежие и качественные продукты.

При закладке исходных ингредиентов учитывайте, что в процессе брожения объём увеличивается.

Особенно это касается дрожжевого теста. Увеличение объёма теста в процессе ферментации может доходить до 2,5-3 раз.

Чрезмерная загрузка может привести к срыванию крышек с банки и корпуса ферментатора, а так же попаданию продуктов в корпус ферментатора.

Для приготовления напитков в режиме «Квас» используйте только качественную питьевую воду.

Концентраты квасного сусла можно купить в супермаркетах.

Перед началом приготовления уточняйте сроки годности всех исходных продуктов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ФЕРМЕНТАТОРА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «ФЕРМЕНТАЦИЯ»

1. Поместите банку с молочной смесью для йогурта или тестом, предварительно закрыв её крышкой, в корпус ферментатора, закройте крышкой.
2. Включите прибор в электрическую сеть, на дисплее отобразится индикация голубого цвета и значение «00:00».
3. При помощи кнопки выберите режим «Ферментация» – на дисплее отобразится время приготовления – 10 часов и крайняя левая пиктограмма в виде мигающего маленького чёрного треугольника.
4. Установите время приготовления при помощи кнопки от 1 часа до 14 часов.Для сброса настроек (в процессе установки времени) нажмите на кнопку 2 раза.
5. Нажмите на кнопку 1 раз для начала приготовления.
6. На дисплее отобразится индикация зелёного цвета, пиктограмма перестанет мигать и начнётся обратный отсчёт времени с шагом в 1 минуту. Если в течение 10 секунд не нажата кнопка или не выбрано иное время приготовления, прибор автоматически переходит в рабочую стадию. На дисплее отобразится индикация зелёного цвета, пиктограмма перестанет мигать и начнётся обратный отсчёт времени.
7. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится индикация голубого цвета и значение «00:00» будет мигать.
8. Нажмите на кнопку и выключите прибор из электрической сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «ВИНО/НАСТОЙКИ»

1. Поместите банку с подготовленными ингредиентами для вина или настоек, предварительно закрыв её крышкой, в корпус ферментатора, закройте крышкой.
2. Включите прибор в электрическую сеть, на дисплее отобразится индикация голубого цвета и значение «00:00».
3. При помощи кнопки выберите режим «Вино/Настойки» – на дисплее отобразится время приготовления – 168 часов и средняя пиктограмма.
4. Установите время приготовления при помощи кнопки от 1 часа до 12 часов (шаг – 1 час), от 12 часов до 24 часов (шаг – 2 часа), от 24 до 60 часов (шаг – 4 часа), от 60 до 96 часов (шаг – 12 часов). Далее установка времени приготовления осуществляется в минутах от 108 до 240 минут (шаг – 12 минут). Для сброса настроек (в процессе установки времени) нажмите на кнопку 2 раза.
5. Нажмите на кнопку 1 раз для начала приготовления.
6. На дисплее отобразится индикация

зелёного цвета, пиктограмма перестанет мигать и начнётся обратный отсчёт времени с шагом в 1 минуту. Если в течение 10 секунд не нажата кнопка или не выбрано иное время приготовления, прибор автоматически переходит в рабочую стадию. На дисплее отобразится индикация зелёного цвета, пиктограмма перестанет мигать и начнётся обратный отсчёт времени.

7. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится индикация голубого цвета и значение «00:00» будет мигать.
8. Нажмите на кнопку и выключите прибор из электрической сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «КВАС»

1. Поместите банку с подготовленными ингредиентами для кваса или других освежающих напитков, предварительно закрыв её крышкой, в корпус ферментатора, закройте крышкой.
2. Включите прибор в электрическую сеть, на дисплее отобразится индикация голубого цвета и значение «00:00».
3. При помощи кнопки выберите режим «Квас» – на дисплее отобразится время приготовления – 36 часов и крайняя правая пиктограмма.
4. Установите время приготовления при помощи кнопки от 1 часа до 12 часов (шаг – 1 час), от 12 часов до 24 часов (шаг – 2 часа), от 24 до 48 часов (шаг – 4 часа). Для сброса настроек (в процессе установки времени) нажмите на кнопку 2 раза.
5. Нажмите на кнопку 1 раз для начала приготовления.
6. На дисплее отобразится индикация зелёного цвета, пиктограмма перестанет мигать и начнётся обратный отсчёт времени с шагом в 1 минуту. Если в течение 10 секунд не нажата кнопка или не выбрано иное время приготовления, прибор автоматически переходит в рабочую стадию. На дисплее отобразится индикация зелёного цвета, пиктограмма перестанет мигать и начнётся обратный отсчёт времени.
7. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится индикация голубого цвета и значение «00:00» будет мигать.
8. Нажмите на кнопку и выключите прибор из электрической сети.

ЧИСТКА И УХОД

После каждого использования, вымойте емкости с крышками тёплой, мыльной воде. Замачивание и/или использование твёрдой губки для посуды поможет удалить оставшиеся загрязнения. Не используйте абразивные губки, растворители и агрессивные моющие средства.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Индикация не отображается на панели ферментатора	• Нет питания от сети	• Проверьте розетку, если розетка исправна, обратитесь в сервисный центр
Ферментатор не набирает температуру	• Неисправен нагревательный элемент	• Обратитесь в сервисный центр
Йогурт или тесто недостаточно ферментированы или, наоборот – перекисли	• Время приготовления установлено некорректно	• Следуйте рекомендациям в рецептах, учитывайте температуру исходных ингредиентов и воздуха в помещении. Чем дольше время приготовления, тем кислее получится йогурт.
Внутренняя поверхность корпуса ферментатора загрязнена продуктами из ёмкости для ферментации и/или произошёл «срыв» крышек с банки и корпуса ферментатора	• Чрезмерная загрузка банок • Слишком большое время приготовления	• При заполнении банок ингредиентами, учитывайте, что в результате ферментации объём содержимого может увеличиться за счёт выделения углекислого газа. • Контролируйте время приготовления, начинающим пользователям рекомендуется отмечать и фиксировать оптимальные режимы.
Дисплей отображает сброс настроек, не завершив процесса ферментации	• Произошло отключение электропитания	• Проверьте качество продуктов, если они не испорчены и прошло немного времени после отключения, установите необходимые режимы заново.

Технические характеристики	
Модель	FE0205D
Объем, л	2
Потребляемая мощность, Вт	20
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	213x216x213
Вес прибора, кг	0,75

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

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

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

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, дегидратор, электрические грили, ручные блендеры, ручные миксеры, мясорубки, блендеры, тостеры, термопоты, ростеры, соковыжималки, кофеварки, пароварки, измельчители, ферментаторы	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, мон-

тажные 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 (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 доку-

ментации, 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.

❶ Первые две буквы – соответствие товарной группе (ферментатор – FE).
❷ Первые две цифры – год производства.
❸ Вторые две цифры – неделя производства.
❹ 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.

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – OURSSON AG (ОРСОН 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. Украина: ООО “Универсальная Дистрибьюторськая Компания”, 03065, г. Киев, бульв. И.Лепсе/ Академика Каблукова, 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. Munceşti şos., 271/A, mun. Chişinău.
   Україна: ТОВ «Універсальна Дистриб`юторська Компанія», 03065, м. Київ, бульв. І.Лепсе/ Академіка Каблукова, 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

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

www.oursson.ru

Скачайте сборник
кулинарных рецептов