akpo

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрический духовой шкаф

PEA 45MM01 BL

PEA 45MM01 WH



ОГЛАВЛЕНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 5
СХЕМА УСТРОЙСТВА 7
АКСЕССУАРЫ 7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8
РЕЖИМЫ РАБОТЫ..... 9
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД..... 10
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 13
ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ..... 16
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 19
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 20
УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА 21
СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 21

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.
Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым прибором.
Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию Вашего прибора и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят Вам извлечь максимальную пользу из изделия.
Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ЭТИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ СДЕЛАНЫ В ИНТЕРЕСАХ БЕЗОПАСНОСТИ. СЛЕДУЕТ С НИМИ ОЗНАКОМИТЬСЯ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ.
Для поддержания ЭФФЕКТИВНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ этого оборудования мы рекомендуем:

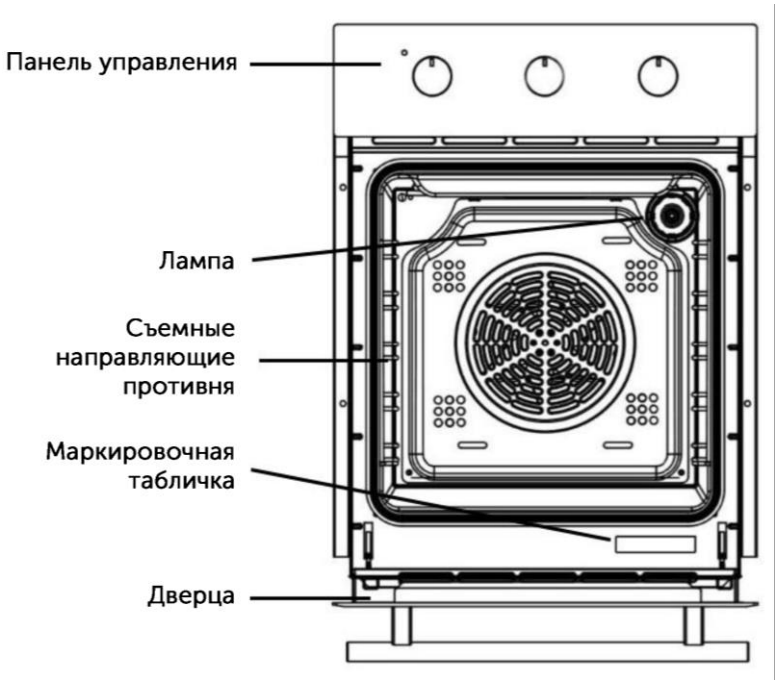
- Обращаться только в авторизованные сервисные центры.
- Всегда использовать оригинальные запасные части.

1. При первом включении духовой шкаф может издавать неприятный запах. Это происходит из-за связующего вещества, используемого для изоляционных панелей внутри духового шкафа. Необходимо запустить устройство без какого-либо содержимого с обычной функцией приготовления, 250°C, 90 минут для очистки масляных примесей внутри шкафа.
2. Во время первого использования совершенно нормально появление легкого дыма. Если это произошло, следует дождаться исчезновения запаха, прежде чем ставить продукты в духовой шкаф.
3. Используйте прибор только внутри хорошо проветриваемого помещения.
4. Не помещайте в духовой шкаф воспламеняющиеся вещества.
5. Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения.
6. Не нагревайте в духовом шкафу не вскрытые консервированные продукты. Емкость с продуктом может взорваться, в результате повышения давления внутри емкости.
7. Запрещено использование не жаростойкой посуды для приготовления.
8. Если прибор поврежден в процессе эксплуатации, его следует выключить, чтобы избежать возможности поражения электрическим током.
9. Убедитесь, что розетка соответствует требованиям AC230B/16A и подключена к отдельному автоматическому выключателю.
10. Не разбирайте и не чините прибор самостоятельно. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.
11. Это оборудование может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и выше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы относительно использования оборудования безопасным способом и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с оборудованием. Очистка и обслуживание пользователем не должны производиться детьми без присмотра.
12. Убедиться, что оборудование выключено перед заменой лампы внутри духового шкафа, чтобы избежать возможности поражения электрическим током.
13. В стационарную электропроводку в соответствии с правилами электромонтажа должны быть включены средства отключения всех полюсов.
14. Если шнур питания поврежден, в целях безопасности его может заменить только производитель, его сервисный агент или лицо с аналогичной квалификацией.
15. Запрещается использовать жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут

поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

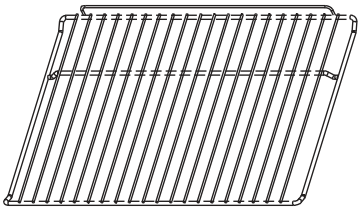
16. Запрещается устанавливать фасады кухни на дверцу духового шкафа
17. Использовать только датчик температуры, рекомендованный для этого духового шкафа.
18. Запрещается использовать пароочиститель.
19. Оборудование не предназначено для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
20. Не прикасаться к духовому шкафу мокрыми или влажными частями тела.
21. Не следует часто открывать дверцу духового шкафа во время процесса приготовления.
    Оборудование должно быть установлено и введено в эксплуатацию уполномоченным специалистом. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может быть вызван неправильным размещением и установкой неквалифицированным специалистом.
22. Запрещается ставить что-либо на открытую дверцу духового шкафа, иначе можно вывести оборудование из строя или сломать дверцу.
23. Некоторые части оборудования могут сильно нагреваться в процессе использования и удерживать тепло в течение долгого периода времени; необходимо подождать, пока устройство остынет, прежде чем прикасаться к участкам, которые подвергались непосредственному воздействию тепла.
24. Если Вы не планируете пользоваться духовым шкафом в течение длительного времени, рекомендуется выключить его из розетки.
25. При вскрытии упаковки духового шкафа, необходимо убедиться, что устройство не повреждено. Если у Вас возникли какие-либо сомнения в этом, не рекомендуется использовать его: необходимо связаться с продавцом.
26. Храните упаковочные материалы, такие как полиэтиленовые пакеты, полистирол или гвозди, в недоступном для детей месте, так как они опасны для детей.

СХЕМА УСТРОЙСТВА

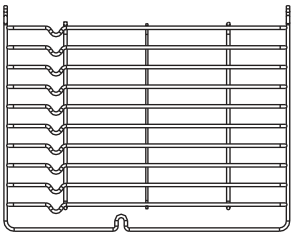


АКСЕССУАРЫ

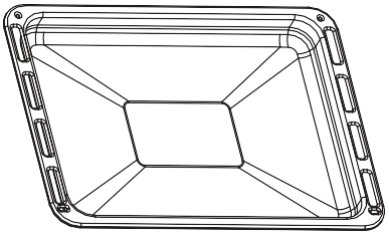
1. Решётка: для различной посуды, формы для тортов и т.д. для запекания и приготовления на гриле.



2. Направляющие боковые: (2 шт.) для защиты эмали духового шкафа, при движении противня и/или решетки по ним. При очистке духового шкафа могут быть удалены.

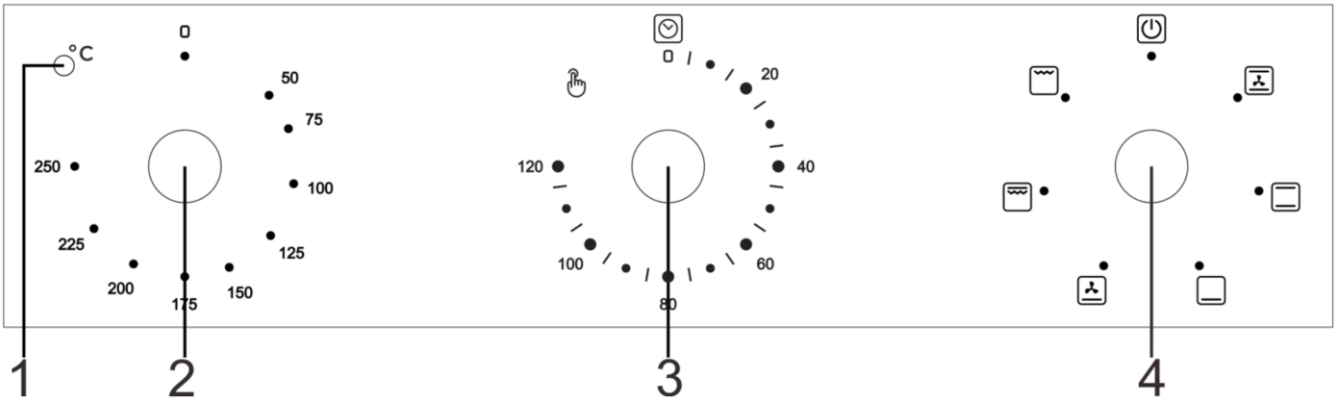


3. Эмалированный противень: для приготовления продуктов, таких как торты, выпечка, замороженные продукты и т. д., а также для сбора жира и мясного сока.



4. Винты для крепления боковых направляющих.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 – Световой индикатор.

2 – Ручка установки температуры.

- Поверните ручку, чтобы установить желаемую температуру.

3 – Ручка установки таймера.

- Поверните ручку чтобы установить время приготовления. Когда сработает таймер, духовой шкаф прекратит работу, раздастся звуковой сигнал, и лампа освещения погаснет автоматически.
- Символ на ручке установки таймера деактивирует функцию автоматического выключения. Устанавливайте таймер, вращая ручку против часовой стрелки, чтобы после срабатывания таймера духовой шкаф не отключался, а продолжал работать.

4 – Ручка установки режима.

- Поверните ручку, чтобы установить желаемый режим.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Выберете режим работы духового шкафа повернув ручку выбора режимов на соответствующий символ.

Примечание: при использовании гриля поместите прилагаемый противень на нижнюю полку духовки, чтобы соус и/или жир не капали на дно духовки. Для всех других способов приготовления никогда не используйте нижнюю полку и никогда не ставьте ничего на дно работающей духовки, поскольку это может повредить эмаль.



ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

Верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор включатся. Тепло максимально быстро проникает в пищу и экономит 30-40% энергии. Режим рекомендуется для быстрого приготовления расфасованных продуктов таких, например, как полуфабрикаты.
Функция также подходит для высокотемпературной жарки больших кусков мяса.



ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

При этом режиме включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Режим хорошо подходит для обычного приготовления.



НИЖНИЙ НАГРЕВ

Включаются нижний нагревательный элемент. Тепло подводится снизу. Подходит для медленного приготовления различных блюд, например запеканки с хрустящей корочкой, рагу, выпечка и пицца. Рекомендуется ставить кастрюлю/сковороду на нижний уровень.



НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

Включаются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Температура может быть задана в диапазоне от 50°C до 250°C Рекомендуется ставить кастрюлю/сковороду на нижний уровень.



ГРИЛЬ

Работает гриль, установленный в верхней части духового шкафа. Температура может быть задана в диапазоне от 50°C до 250°C.



ТУРБО ГРИЛЬ

Работает гриль и верхний нагревательный элемент. Температура может быть задана в диапазоне от 50°C до 250°C.

Примечание: по окончании приготовления вентилятор продолжает работать до тех пор, пока духовка достаточно не остынет.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Прежде чем чистить духовку или выполнять техническое обслуживание, отключите ее от источника питания.

Чтобы продлить срок службы духовки, ее необходимо часто чистить, соблюдая следующие правила:

- Эмалированные детали или детали из нержавеющей стали следует мыть теплой водой без использования каких-либо абразивных порошков или коррозийных веществ, которые могут их испортить; на нержавеющей стали могут остаться пятна. Если эти пятна трудно удалить, используйте специальные средства, доступные на рынке. После чистки желательно тщательно ополоснуть и высушить.
- Внутреннюю часть духовки желательно очищать горячей водой с мылом сразу после использования, пока она еще теплая; мыло следует смыть, а внутреннюю часть тщательно высушить. Избегайте использования абразивных моющих средств (например, чистящих порошков и т. д.) и абразивных губок для мытья посуды или кислот (например, средств для удаления накипи и т. д.), так как они могут повредить эмаль. Если жирные пятна и грязь удалить особенно трудно, используйте специальное средство для чистки духовки, следуя инструкциям на упаковке. Никогда не используйте пароочиститель для очистки внутренней части духовки.
- Если Вы используете духовку в течение длительного периода времени, на ней может образоваться конденсат. Вытрите ее мягкой тканью.
- Отверстие духовки окружено резиновым уплотнением, которое гарантирует её безупречную работу. Регулярно проверяйте состояние этого уплотнителя. При необходимости очищайте его и избегайте использования для этого абразивных предметов. В случае повреждения, обратитесь в ближайший к Вам авторизованный сервисный центр. Мы рекомендуем не использовать печь до тех пор, пока она не будет отремонтирована.
- Никогда не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, так как последующее накопление тепла может ухудшить качество готовки и даже повредить эмаль.
- Очистите стеклянную дверцу неабразивными средствами или губками и вытрите мягкой тканью.

Как снять дверцу духовки

Для более тщательной очистки можно снять дверцу духовки.
Действуйте следующим образом:

- Полностью откройте дверцу и откиньте скобу на левой и правой петлях (Рис.1).
- Аккуратно закрывайте дверцу. Когда дверца будет открыта примерно на 15° аккуратно снимите её на себя и выньте дверцу из петель (Рис.2).
- Положите дверь на мягкую поверхность и очистите, соблюдая вышеприведенные указания.
- Чтобы установить дверцу на место, повторите описанные выше действия в обратном порядке.

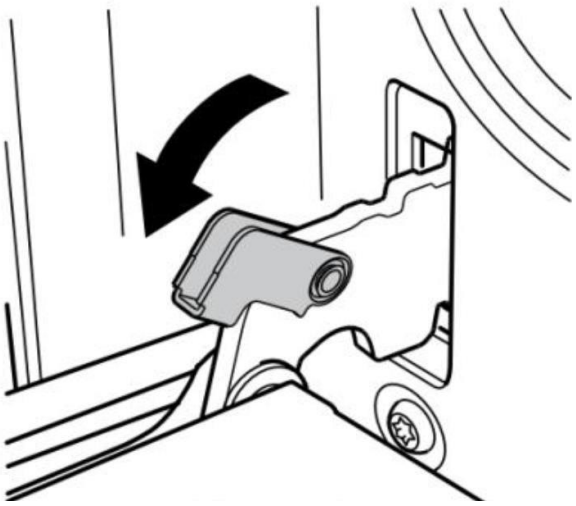


Рис.1

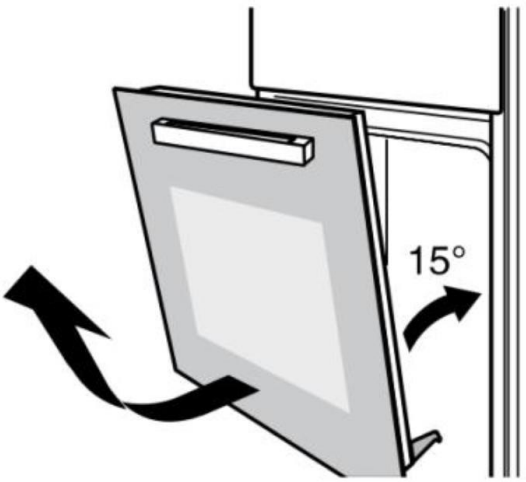


Рис.2

Примечание: после использования чистящих средств, запустите духовой шкаф на 15-20 минут при максимальной температуре, чтобы удалить остатки чистящих средств в духовом шкафу. Во время этого, доступные части прибора могут быть горячими. Не допускайте детей к духовому шкафу.

Снятие боковых направляющих

Для очистки боковых поверхностей, снимите боковые направляющие. Необходимо действовать аккуратно, чтобы не повредить эмаль.

- Удалите из духового шкафа все аксессуары (решетки для гриля и противни).
- Слегка нажмите на рычаг защелки на направляющей, как показано на Рис. A.
- Поверните направляющую внутрь корпуса примерно на 90° (Рис. B и Рис. C).
- Освободите загибы направляющей сверху и аккуратно извлеките её из духового шкафа (Рис. C).
- После очистки, установите направляющие, действуя в обратном порядке.

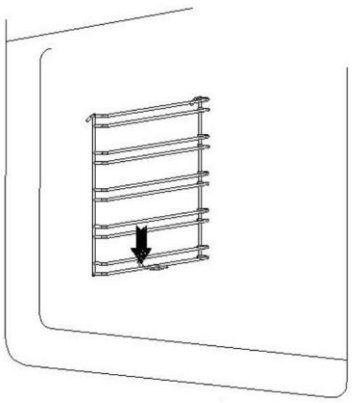


Рис. A

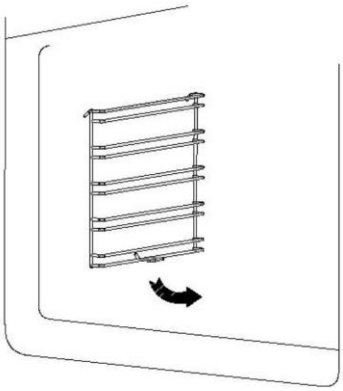


Рис. B

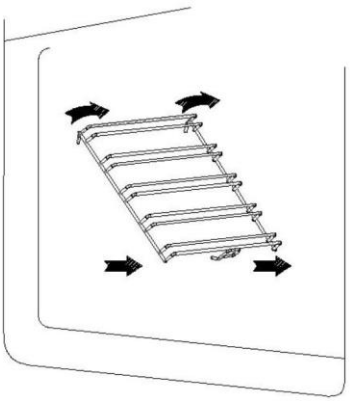
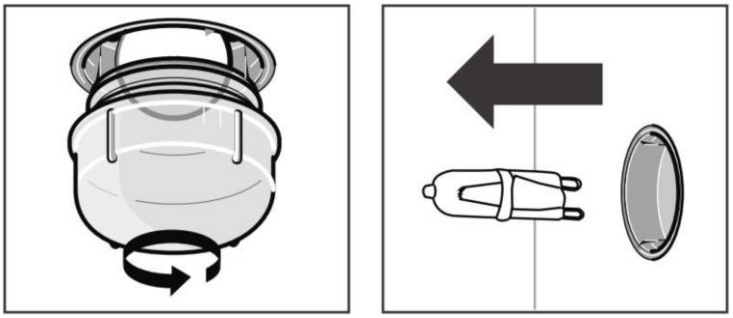


Рис. C

Замена лампы освещения

- Отключите духовку от электропитания;
- Снимите защитную крышку, вращая её против часовой стрелки;
- Снимите лампу и замените на лампу того же типа, устойчивой к высоким температурам (300° C) со следующими характеристиками (AC220В/25Вт);
- Установите на место защитную крышку и снова подключите духовку к электросети.



Замена температурного датчика

Датчик, используемый в духовке, является механическим датчиком температуры. Не заменяйте самостоятельно. В случае обнаружения аномальной температуры на датчике температуры, пожалуйста, немедленно обратитесь в специализированную ремонтную мастерскую для замены.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Духовка предлагает широкий выбор альтернатив, которые позволяют приготовить любые блюда наилучшим образом. Со временем Вы научитесь максимально эффективно использовать этот универсальный прибор для приготовления пищи, и следующие указания являются лишь ориентиром, который может меняться в зависимости от Вашего личного опыта.

Приготовление пищи на более чем одном уровне

Если Вам нужно готовить блюда на разных уровнях, учитывайте следующие рекомендации:

- Духовка оснащена решетками с 5 уровнями. При приготовлении с использованием вентилятора используйте две из трех центральных решеток; на самые низкие и самые высокие полки поступает горячий воздух напрямую, поэтому на них могут пригореть деликатные продукты.
- Как правило, используйте 2-ой и 4-ой уровни решетки снизу, а продукты, требующие большего нагрева, помещайте на 2-ой уровень снизу. Например, при приготовлении жаркого вместе с другими продуктами поместите жаркое на 2-ой уровень снизу. нижнюю и более деликатную пищу на 4-ый уровень снизу.
- При приготовлении продуктов, требующих разного времени и температуры, установите температуру, находящуюся где-то между двумя требуемыми температурами, поместите более деликатные продукты на 4-ый уровень снизу и первыми достаньте из духовки продукты, требующие меньшего времени.

Использование режима «Гриль»

Размещайте продукты под центром гриля (на 3-ем или 4-ои уровне снизу), поскольку включена только центральная часть верхнего нагревательного элемента.
Используйте нижний уровень (1-ый снизу), поместив в него противень для сбора капель соуса и/или жира и предотвращения их попадания на дно духовки. При использовании этого режима мы рекомендуем установить термостат на 250°C. Однако это не означает, что Вы не можете использовать более низкие температуры, просто отрегулировав ручку термостата до желаемой температуры.
При использовании этого режима поместите решетку для гриля на 2-ой или 3-ий уровень снизу (см. таблицу приготовления), а затем, чтобы жир не капал на дно духовки и, таким образом, не образовывался дым, поместите противень на 1-ый уровень снизу.
При использовании этого режима мы советуем Вам установить термостат на 200°C, так как это наиболее эффективный способ использования гриля. Однако это не означает, что Вы не можете использовать более низкие температуры, просто отрегулировав ручку термостата до желаемой температуры.

Выпечка тортов

При выпечке тортов всегда ставьте их в предварительно разогретую духовку. Обязательно подождите, пока духовка полностью прогреется. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания.
Общие сведения:
Выпечка слишком сухая
Увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
Выпечка осела
Используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10°C.
Выпечка слишком темная сверху
Поместите её на нижнюю решетку, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
Хорошо прожаривается внутри, но липкая снаружи
Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
Выпечка прилипает к форме
Хорошо смажьте форму маслом и присыпьте ее мукой или используйте пергаментную бумагу.

Приготовление пиццы

Для достижения наилучших результатов при приготовлении пиццы используйте режим **«Нижний нагрев с конвекцией»:**

- Разогрейте духовку не менее 10 минут;
- Используйте легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив ее на решетку, прилагаемую к духовке. Если используется противень, это увеличит время приготовления и затруднит получение хрустящей корочки;
- Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления пиццы;
- Если в пицце много начинок (три из четырех), рекомендуем в середине процесса приготовления добавить сверху сыр моцарелла;
- При приготовлении пиццы на двух решетках используйте 2-ой и 4-ый уровни снизу с температурой 220°C.

Приготовление рыбы и мяса

При приготовлении белого мяса, птицы и рыбы используйте температурный режим от 180°C до 200°C.
Если красное мясо должно быть хорошо прожаренным снаружи, но при этом нежным и сочным внутри, рекомендуется начать с высокой температуры (200°C-220°C) на короткое время, а затем выключить духовку.
Как правило, чем крупнее обжарка, тем ниже установленная температура. Поместите мясо в центр решетки и поставьте под него противень для сбора жира.
Убедитесь, что решетка установлена так, чтобы она находилась в центре духовки. Если Вы хотите увеличить интенсивность нагрева снизу, используйте низкую высоту решетки. Для пикантного жаркого (особенно утки и дичи) заправляйте мясо с салом или беконом сверху.

Приготовление различных блюд

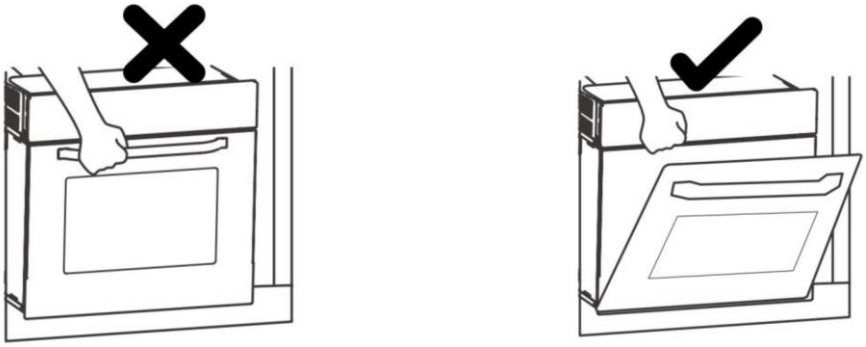
Еда, которую нужно приготовить	Масса (в кг)	Уровень противеня/ решетки снизу	Настройка ручки выбора режима	Температура, °C	Время приготовления (минуты)	Аксессуары
Печенье	0,5	3		200	10-15	противень
Сэндвич	0,2	3		180	15-20	решетка
Швейцарский рулет	0,2	3		180	10-18	противень
Небольшой торт	0,3-0,4	3		185	20-25	противень
Бисквит	0,5	3		175	30-35	решетка
Пицца	0,35	3		200	10	противень
Яблочный пирог	1,2	3		185	50-60	решетка
Тосты	9 штук	3		240	1-2	решетка
Гамбургер	1 штука	3		240	10-20 и далее 5-10	противень

Примечание: время приготовления указано приблизительно и может варьироваться в зависимости от личного вкуса.

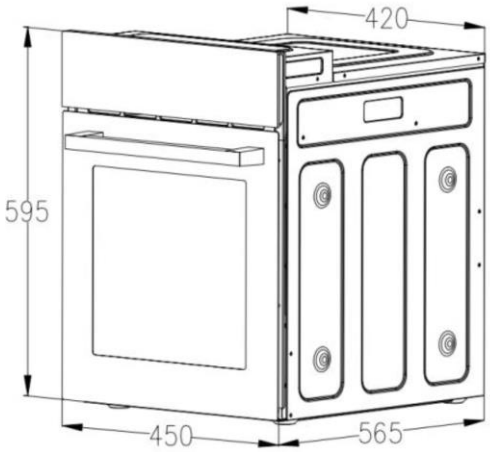
ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

Устанавливать прибор должен только квалифицированный специалист в соответствии с предоставленными инструкциями.
Производитель снимает с себя всякую ответственность за неправильную установку, которая может нанести вред людям и животным, а также нанести ущерб имуществу.

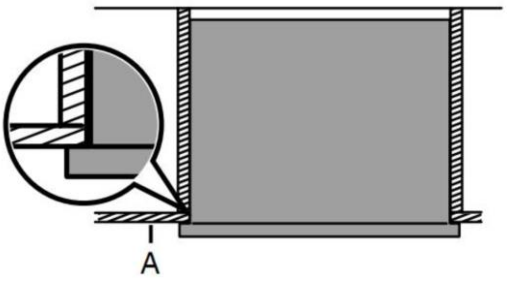
- Для установки требуется два человека.
- Не поднимайте прибор за ручку дверцы.



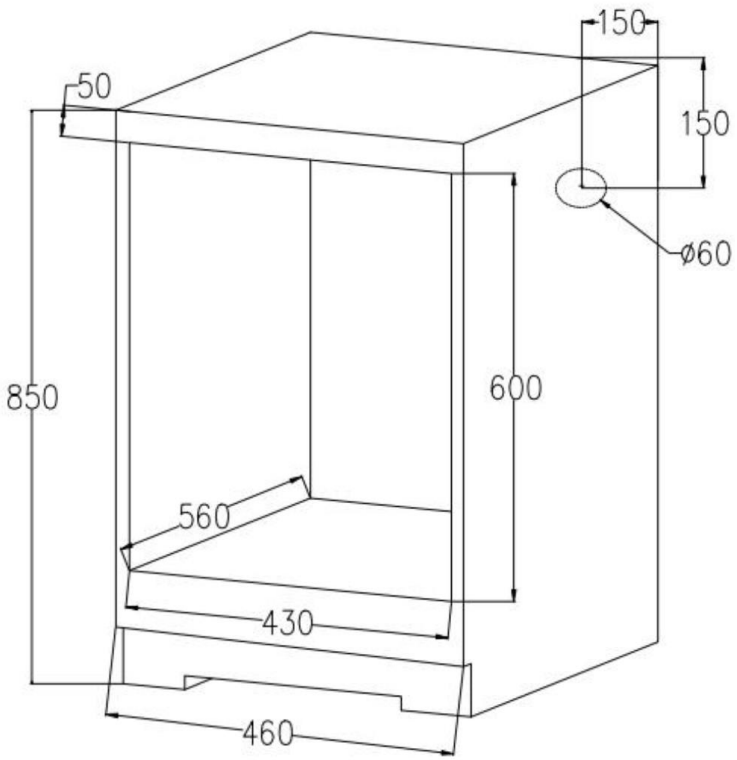
- Обратите внимание на установочные размеры прибора (в миллиметрах).



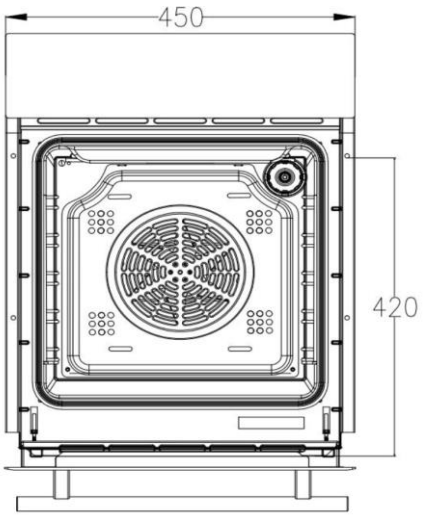
- Чтобы обеспечить наилучшую интеграцию с кухней, пожалуйста, установите прибор в стандартный шкаф глубиной 600 мм, чтобы оно находилось на одном уровне с передней стенкой шкафов.
- Прибор также может быть установлен с выступом относительно шкафов (A – дверца шкафа.



- Перед установкой оборудования, пожалуйста, убедитесь, что шкаф соответствует приведенным ниже внутренним размерам.



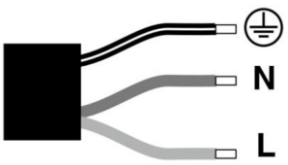
- Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, необходимо удалить заднюю часть панели кухонного шкафа, в который встраивается устройство.
- Панели шкафа, в который устанавливается прибор, должны быть изготовлены из термостойкого материала. В частности, шкафы с внешней отделкой из шпона должны собираться клеями, выдерживающими температуру до 100°C.
- Для фиксации прибора в шкафу, откройте дверцу, и закрутите винты в стенку шкафа через отверстия на боковых стенках прибора.



Электрическое подключение

- В соответствии с действующими стандартами безопасности контакт с электрическими частями духового шкафа после его установки должен быть исключен.
- Подключение прибора должно выполнятся через многополюсный автоматическому выключателю, в соответствии с действующими правилами подключения электропотребителей.
- Должно быть предусмотрено не менее двух способов отключения электропитания от прибора.
- Кабель питания следует располагать так, чтобы его температура не превышала 50°C относительно комнатной температуры в любом месте по длине.
- Прежде чем выполнять подключение, убедитесь, что прибор правильно и надежно заземлен в соответствии с правилами электробезопасности. Если у Вас есть какие-либо сомнения в этом, обратитесь к квалифицированному специалисту для проверки системы. Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, возникший в результате эксплуатации незаземленной системы.
- Прежде чем подключить прибор к сети, убедитесь, что характеристики, указанные на табличке с паспортными данными (на приборе и/или упаковке), соответствуют характеристикам электросети Вашего дома.
- Убедитесь, что электрическая мощность системы и розеток соответствует максимальной мощности устройства, указанной на табличке технических данных. Если у Вас есть какие-либо сомнения, обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Если розетка и вилка прибора несовместимы, замените розетку на подходящую модель. Обратитесь для этого к квалифицированному специалисту. Последний, в частности, также должен будет убедиться, что сечение кабелей розетки соответствует мощности, потребляемой прибором. Использование адаптеров, нескольких розеток и/или удлинителей не рекомендуется.
- Провода имеют следующую цветовую маркировку:

Желто-зеленый	Заземление (E) ⏚
Синий	Нейтраль (N)
Коричневый	Фаза (L)



- Снимите винт зажима провода и три контактных винта L-N – ⏚ .
- Закрепите кабель питания с помощью зажима и закройте крышку клеммной колодки.
- Прибор должен быть подключен к линии, защищаемой предохранителем 16A или выше.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Описание
Модель	PEA 45MM01 BL
Тип	встраиваемый
Объем духовки	58 л
Класс энергопотребления	A+
Питающее напряжение	230В/50(60)Гц
Количество режимов	6 (верхний и нижний нагрев, верхний и нижний нагрев с конвекцией, нижний нагрев, нижний нагрев с конвекцией, гриль, турбо гриль)
Дисплей	нет
Управление	механическое
Таймер	есть
Дверца духовки	съемная с тройным стеклом
Комплектация	1 решетка, 1 противень
Максимальная мощность	2200 Вт
Мощность нижнего нагревательного элемента	1000 Вт
Мощность верхнего внутреннего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность верхнего внешнего нагревательного элемента	800 Вт
Максимальная температура	250 ^{0}C
Материал поверхности дверцы	стекло
Охлаждение	одноуровневый вентилятор охлаждения
Телескопические направляющие	нет
Термостойкая эмаль легкой очистки	есть
Направляющие	5 уровней
Ширина	450 мм
Гарантия	36 месяцев
Размер устройства (ШхВхГ), мм	450x595x565
Размер для встраивания (ШхВхГ), мм	430x600x560

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Невозможно начать работу	Питание не подключено	Подключить источник питания
	Главный выключатель питания не включен	Включить питание
	Дверца духового шкафа не закрыта	Закрыть дверцу духового шкафа
Лампа освещения не горит	Лампы вышла из строя	Заменить лампу
Имеет резкий запах или дым	Первое использование	Порядок действий при первом использовании
Еда не приготовлена	Температура слишком низкая	Использовать более высокую температуру
	Порция пищи слишком большая	Готовить пищу небольшими порциями или увеличить время приготовления
Пригоревшая пища или её неравномерное приготовление	Установлена слишком большая температура или время нагрева	Отрегулировать температуру или время приготовления
	Еда слишком близко к нагревательным элементам	Скорректировать размещение
Вентилятор не перестал работать после остановки нагревания	Вентилятор задерживает обдув для отвода тепла	Не требует вмешательств

Если проблема не может быть решена или возникают другие проблемы, следует обратиться в сервисную службу.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА



Данный символ на изделии или его упаковке указывает на то, что оно не подлежит утилизации как бытовые отходы. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. Для получения дополнительной информации об утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Просим Вас придерживаться следующих мер: при покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне. Используйте прибор в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по адресам, указанным на сайте www.akpo-russia.ru в разделе «Сервисные центры».
По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у специалиста отметку в гарантийном талоне. Официальный срок службы изделия составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество устройства, фактический срок службы может быть существенно выше официального. Гарантийный срок изделия составляет 36 месяцев, он также указан в гарантийном талоне, который вложен с руководством по эксплуатации.

Дата изготовления прибора содержится в серийном номере товара.
Серийный номер товара указан на этикетке, которая размещена на приборе.
Пример серийного номера товара: 45MM01BL25032800001, где
45MM01BL – код товара
25 – год выпуска (2025 год)
03 – месяц выпуска (март)
28 – число выпуска
00001 – код завода

Контактная информация:
Импортёр (Уполномоченное изготовителем лицо):
Общество с ограниченной ответственностью «ВЕЛТ».
Место нахождения: 248000, г. Калуга, ул. Луначарского, д. 57, стр. 2, Российская Федерация.
Телефон: 8 (800) 707-51-71
Сайт: www.ooo-velt.ru
Изготовитель: Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co., Ltd.
Место нахождения: No.103, SanXin Road, Sanjiao Town, Zhongshan, Guangdong, Китай.

akpo

www.akpo-russia.ru