

**aceline**

Руководство  
по эксплуатации

---

Электрическая плита  
E15-1B



<b>НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА .....</b>	<b>4</b>
<b>МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....</b>	<b>4</b>
<b>СХЕМА УСТРОЙСТВА .....</b>	<b>7</b>
Аксессуары .....	7
Панель управления.....	8
Варочная панель.....	8
<b>УСТАНОВКА .....</b>	<b>9</b>
Требования к месту установки.....	9
Выравнивание устройства на полу.....	10
Монтаж страховочной цепи и крюка .....	10
<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ .....</b>	<b>11</b>
<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....</b>	<b>13</b>
Выбор посуды .....	13
Использование духового шкафа.....	14
Функции/режимы нагрева духового шкафа.....	14
<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА.....</b>	<b>14</b>
Стандартные рекомендации .....	14
Рекомендации по приготовлению мяса .....	15
Рекомендации по приготовлению пирогов и печенья.....	15
Рекомендации по энергосбережению.....	15
<b>ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>	<b>16</b>
Очистка дверцы духового шкафа .....	16
Очистка внутренней части духового шкафа.....	16
Снятие дверцы духового шкафа .....	16
Замена лампы.....	17
Замена датчика температуры.....	17
<b>ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ.....</b>	<b>18</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....</b>	<b>18</b>
<b>КОМПЛЕКТАЦИЯ .....</b>	<b>18</b>
<b>ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ.....</b>	<b>19</b>
<b>ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ.....</b>	<b>20</b>
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....</b>	<b>21</b>

# Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

## НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Электрическая плита предназначена для приготовления, а также разогрева готовых продуктов питания и блюд.

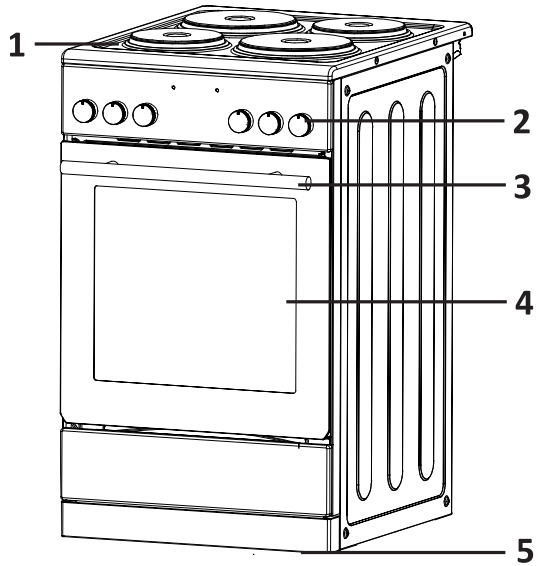
## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием устройства и сохраните его для дальнейших обращений.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам.
- Не погружайте устройство, шнур питания, электрическую вилку в воду и другие жидкости во избежание поражения электрическим током и получения травм.
- Не прикасайтесь к устройству, электрической вилке и/или шнуру питания мокрыми руками, а также не используйте устройство без обуви. Обувь должна быть сухой.
- Используйте устройство в хорошо вентилируемом помещении.
- Незамедлительно отключите устройство от электросети в случае его неисправности. Не включайте устройство при наличии на нем видимых повреждений, а также в случае повреждения шнура или вилки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не тяните и не перемещайте устройство за шнур. Не сгибайте и не наматывайте шнур вокруг устройства. Также не допускайте, чтобы шнур питания перегибался через край столешницы, касался горячих поверхностей или острых углов.
- Во избежание угрозы удушья храните элементы упаковки и детали устройства вне досягаемости детей. Не оставляйте элементы упаковки вблизи колыбелей, детских кроваток, колясок и манежей.
- Всегда выключайте устройство перед отключением его от сети. Отключайте устройство от сети за изолированную вилку, не тяните за сам шнур.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Во избежание риска возникновения пожара не размещайте данное устройство в непосредственной близости от легковоспламеняющихся жидкостей, материалов и объектов (например, занавесок).
- Установка и заземление устройства должны производиться квалифицированными специалистами. Неправильная установка и/или заземление может вызвать угрозу для жизни и здоровья пользователя.

- Это устройство отвечает всем стандартам электромагнитной безопасности. Тем не менее, если Вы пользуетесь кардиостимулятором или другими электрическими имплантатами (инсулиновой помпой и др.), дополнительно проконсультируйтесь с Вашим лечащим врачом.
- Во время работы некоторые части устройства могут сильно нагреваться. Пожалуйста, убедитесь, что при работе с устройством Ваша одежда, волосы или открытые части тела не касаются горячей поверхности.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Чрезмерный нагрев приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для тушения. Отключите электричество и накройте огонь плотной тканью.
- Не кладите намагниченные предметы (банковские карты, карты памяти) или электронные устройства (ноутбуки, смартфоны, планшеты и так далее) рядом с устройством, так как они могут подвергнуться чрезмерному электромагнитному воздействию.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.
- После окончания готовки всегда выключайте устройство.
- Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем. Для ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте никакие электрические приборы (пароочистители и т.д.) для очистки устройства.
- Не используйте металлические щетки и/или абразивные чистящие средства для очистки устройства.
- Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на поверхность устройства.
- Не используйте устройство как рабочую поверхность или поверхность для хранения.
- Не передвигайте посуду по варочной поверхности. Это может поцарапать поверхность, что приведет к снижению рабочих качеств устройства.
- Не рекомендуется готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте ее в посуде перед установкой в устройство. Из-за потока воздуха, проникающего в устройство при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.
- Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.
- Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара. В результате изменения температуры возможно повреждение покрытия рабочей камеры.

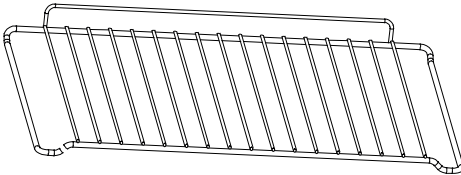
- Для извлечения из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.
- При выпекании сочных фруктовых пирогов используйте глубокий противень. В противном случае вытекающий сок может оставить пятна, которые будет практически невозможно удалить.
- Не оставляйте устройство остывать с открытой дверцей. Даже если дверца устройства будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели. Кроме того, не рекомендуется часто открывать дверцу во время работы устройства.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте устройство за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес устройства и может сломаться.
- Данное устройство предназначено для использования в бытовых и других похожих условиях, например: в кухнях для персонала в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях; в жилых домах на фермах, отелях, мотелях и в других жилых помещениях; в мини-гостиницах (типа «ночлег и завтрак»); в общественном питании.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

1. Варочная панель.
2. Панель управления.
3. Ручка духового шкафа.
4. Дверца духового шкафа.
5. Регулируемые ножки.



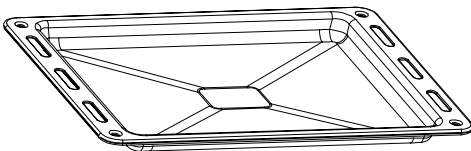
### Аксессуары

Для безопасного функционирования духового шкафа необходимо правильно установить решетки между боковыми направляющими. Решетки и противень можно использовать только между 1 и 5 уровнями. Полки необходимо вставлять правильной стороной, это позволит аккуратно доставать решетки или противень, так чтобы горячие блюда не выскользнули.



#### Решетка

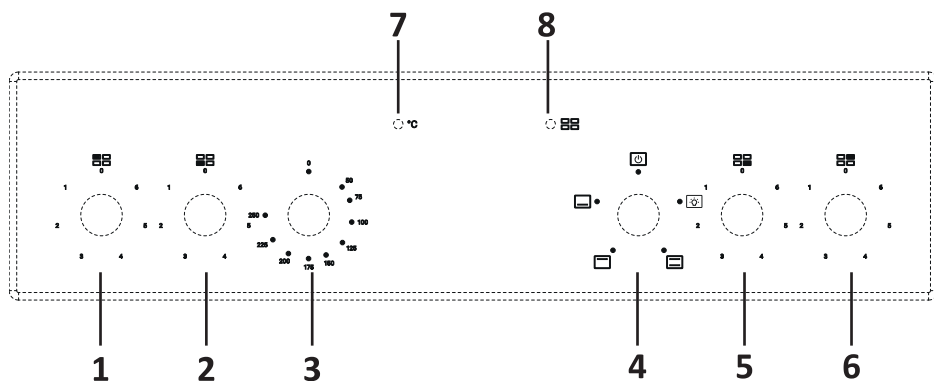
Для установки посуды, форм для пирогов, приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарки на гриле.



#### Универсальный противень

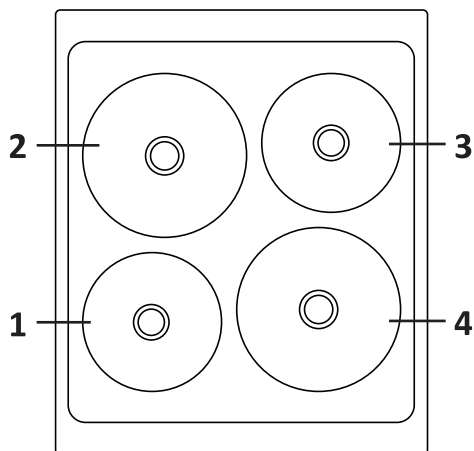
Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень также можно использовать при жарке на решетке. Подставьте его под решетку, чтобы в него стекал весь жир.

## Панель управления



1. Регулятор мощности второй конфорки.
2. Регулятор мощности первой конфорки.
3. Регулятор температуры духового шкафа.
4. Регулятор выбора функций духового шкафа.
5. Регулятор мощности четвертой конфорки.
6. Регулятор мощности третьей конфорки.
7. Индикатор работы духового шкафа.
8. Индикатор работы конфорок.

## Варочная панель



1. Конфорка 1. Макс. мощность — 1000 Вт.
2. Конфорка 2. Макс. мощность — 1500 Вт.
3. Конфорка 3. Макс. мощность — 1000 Вт.
4. Конфорка 4. Макс. мощность — 1500 Вт.

Квалифицированный специалист должен прочитать данные инструкции, чтобы установить, отрегулировать и обслуживать данное устройство в соответствии с действующими нормами.

## ВНИМАНИЕ!

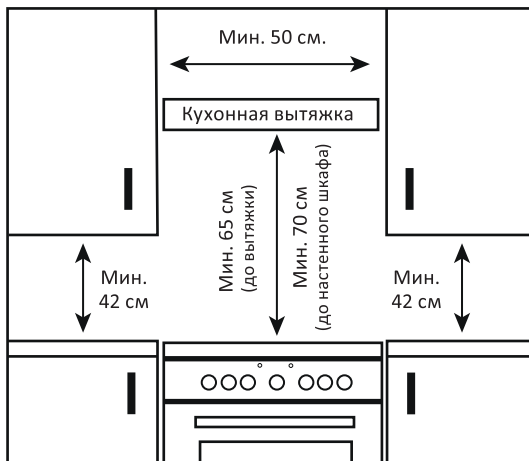
- Отключите устройство от сети электропитания прежде чем проводить работы по техническому обслуживанию устройства.
- Не устанавливайте устройство вблизи дверных проемов. Люди входящие и выходящие из кухни могут случайно задеть стоящие на плите кастрюли или сковородки. Устройство следует устанавливать и использовать только в хорошо проветриваемых помещениях.

Перед началом установки удалите все упаковочные материалы, как внутри, так и снаружи устройства. Внимательно осмотрите электрическую плиту и убедитесь в отсутствии на ней повреждений. Ни в коем случае не используйте устройство с видимыми повреждениями — обратитесь по месту покупки или в авторизованный сервисный центр.

## Требования к месту установки

Устройство разработано для установки между кухонными шкафами. Оставьте расстояние, чтобы можно было выставить плиту для проведения сервисных работ. Устройство можно установить в угол, рядом с одним из кухонных шкафов, отдельно от кухонной мебели.

Не рекомендуется устанавливать плиту рядом со мебелью, чья поверхность будет выше уровня поверхности плиты. Если плита установлена у стен или кухонных шкафов, помните, что они должны выдерживать воздействие высокой температуры, примерно выше комнатной на 50 °С.



Во время установки необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Плиту можно установить на кухне, в гостиной, но запрещается устанавливать устройство в ванной комнате и душевой.
- Кухонные шкафы, высота которых превышает высоту верхней части плиты, должны располагаться на расстоянии не менее 20 см от ее края.
- Кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с требованиями, прописанными в приложенном к ней руководстве, но в любом случае на высоте не менее 65 см от верхнего края плиты.
- Навесные шкафы должны находиться на расстоянии 42 см от плиты. Расстояние между плитой и навесным шкафом над вытяжкой должно быть не менее 70 см.
- Стена, соприкасающаяся с задней стенкой плиты, должна быть выполнена из огнеупорного материала.

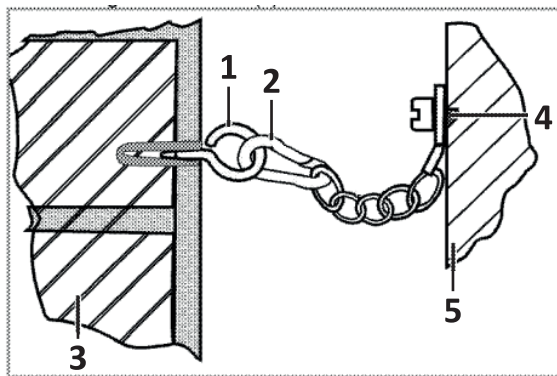
### Выравнивание устройства на полу

В комплекте с устройством поставляются 4 регулируемые ножки — достаньте их и вкрутите в основание электрической плиты. С их помощью можно выровнять устройство в случае, если оно стоит на неровной поверхности, а также отрегулировать его высоту.

Произведите регулировку ножек, предварительно наклонив плиту набок. Затем установите ее в вертикальное положение и убедитесь, что она выровнена. Это необходимо сделать перед подключением и использованием устройства.

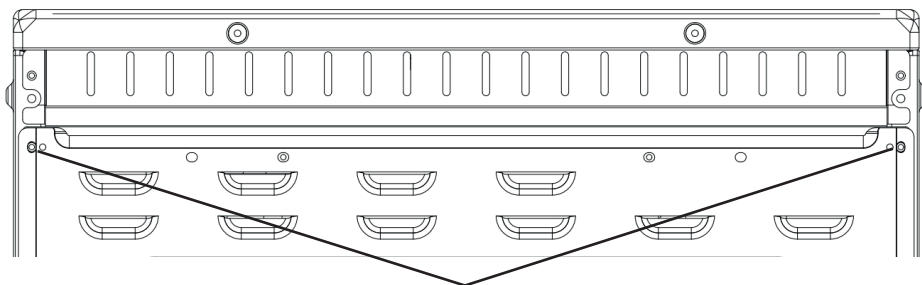
### Монтаж страховочной цепи и крюка

Чтобы предотвратить заваливание плиты вперед, к ее задней стенке должны быть прикреплены два отрезка страховочной цепи, закрепленные на смонтированных в стену крюках.



1. Крюк.
2. Страховочная цепь.
3. Стена.
4. Крепление цепи.
5. Задняя поверхность плиты.

Вмонтируйте крюки в стену с двух сторон позади плиты, убедитесь, что оба конца цепей надежно зафиксированы. Всегда прикрепляйте цепи к крюкам, если плита установлена рядом со стеной.



Открутите указанные винты и закрепите страховочные цепи.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

### ВНИМАНИЕ!

- Подключение устройства к электрической сети должно осуществляться только квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями, изложенными в данном руководстве, и действующими местными нормативами.
- Заземляющий провод должен быть проложен таким образом, чтобы он отсоединился последним в случае отказа предохранительного устройства сети.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.

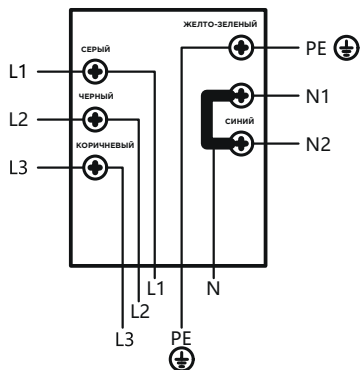
Аббревиатура	Функция	Цвет
L	Фаза (питание)	L1: серый / L2: черный / L3: коричневый
N	Ноль	N1/N2: синий
⊕ PE	Заземление	Желто-зеленый

Типы кабелей для различных фаз:

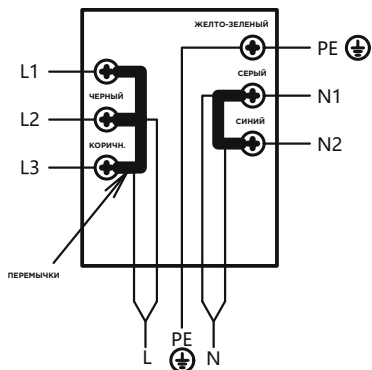
Фаза	Минимальное сечение кабеля
380–415 В 3N ~ 50/60 Гц	5×1,5 мм <sup>2</sup>
220–240 В ~ 50/60 Гц	5×1,5 мм <sup>2</sup> или 3×2,5 мм <sup>2</sup>

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

380–415 В 3N ~ 50/60 Гц



220–240 В ~ 50/60 Гц



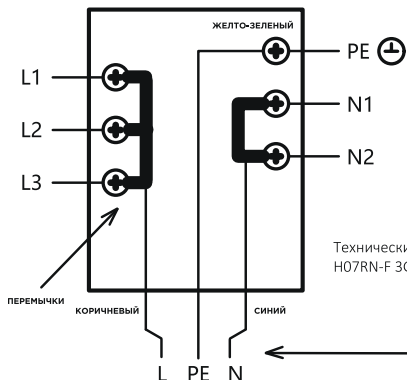
Примечание: перемычки входят в комплект поставки.

### ВНИМАНИЕ

- Перед получением доступа к клеммам отключите питание сети.
- При напряжении сети 220–240 В используйте перемычки для подключения, следуя схеме подключения справа.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

220–240 В ~ 50/60 Гц



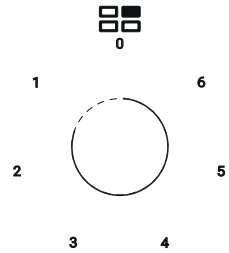
Технические характеристики шнура питания:  
H07RN-F 3G 2,5 мм<sup>2</sup> или похожий

Примечание: перемычки входят в комплект поставки  
(когда шнур питания не входит в комплект поставки).

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед включением устройства поместите продукты в подходящую посуду, а затем поставьте ее в середину желаемой зоны приготовления. Убедитесь, что дно посуды и варочная поверхность чистые и сухие.

- Варочные зоны имеют разные уровни мощности (см. «Схема устройства»). Их можно настроить поэтапно, повернув соответствующий переключатель мощности по часовой стрелке в нужное положение.
- По окончании приготовления выключите конфорку, повернув переключатель мощности в положение «Выкл» (0).



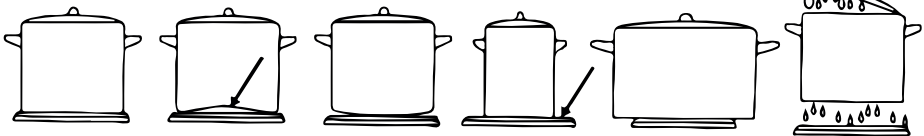
Мощность нагрева	Подходит для:
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мягкий разогрев небольшого количества пищи</li> <li>• Топление шоколада, масла и т.д.</li> <li>• Продукты, склонные к быстрому подгоранию</li> <li>• Медленное кипячение</li> <li>• Медленный нагрев</li> </ul>
2–3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Повторный нагрев</li> <li>• Быстрое кипячение</li> <li>• Приготовление риса</li> </ul>
3–4	Приготовление блинов
4–5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соте</li> <li>• Паста</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Азиатская кухня</li> <li>• Жарка</li> <li>• Доведение до кипения супа/воды</li> </ul>

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если горит световой индикатор работы конфорки, это значит, что конфорка все еще слишком горячая и к ней нельзя прикасаться. Индикатор погаснет лишь тогда, когда конфорка остынет до безопасной температуры.

### Выбор посуды

- Не используйте кастрюли и сковородки, которые будут неустойчивы.
- Не используйте на варочной панели в течение длительного времени посуду, которая не поддерживает систему Hi-Light.



Пригодна

Не пригодна  
(вогнутое дно)

Не пригодна  
(выпуклое дно)

Не пригодна  
(маленькая)

Не пригодна  
(большая)

Не пригодна  
(влага в зоне  
варки)





### Перед первым использованием

1. Снимите упаковку, очистите внутреннюю часть духового шкафа.
2. Выньте и промойте принадлежности духового шкафа теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
3. Включите вентиляцию в комнате или откройте окно.
4. Нагрейте духовой шкаф до температуры 250 °С, примерно на 30 мин. После того, как она остынет, удалите пятна и тщательно вымойте.

### ВНИМАНИЕ!

При первом разогреве духового шкафа появление дыма и запаха является нормальным явлением, которое исчезнет примерно через 30 минут.

### Функции/режимы нагрева духового шкафа

Индикатор	Описание
	<b>Освещение</b> Позволяет наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверцу. Также лампа в духовом шкафу загорается при включении любого другого режима.
	<b>Нижний нагрев + верхний нагрев</b> Верхний и нижний ТЭНы работают вместе и могут использоваться для стандартного приготовления блюд
	<b>Верхний нагрев</b> В данном режиме работает верхний внутренний ТЭН. Температура может быть установлена в диапазоне от 50 °С до 250 °С
	<b>Нижний нагрев</b> Скрытый нагревательный элемент в нижней части духового шкафа обеспечивает более концентрированное тепло без образования поджаристой корочки. Режим подходит для медленного приготовления блюд, таких как хрустящие запеканки, тушеные блюда, выпечка и пицца.

### Стандартные рекомендации

- Предварительно разогрейте духовой шкаф перед тем, как поместить в него продукты.
- Обычно невозможно сократить время приготовления за счет повышения температуры (внешне блюдо может выглядеть готовым, но внутри оно может остаться сырым).
- Для достижения наилучшего кулинарного эффекта рекомендуется ставить соответствующую посуду в центр решетки или противня.
- После приготовления блюда не оставляйте его в духовом шкафу на длительное время для предотвращения образования чрезмерного конденсата на внутреннем стекле.

### Рекомендации по приготовлению мяса

- Время приготовления, зависит от толщины и качества мяса, а также вкусовых предпочтений.
- При приготовлении мяса рекомендуется использовать термометр для мяса (не входит в комплект поставки).
- По желанию перед приготовлением мясо можно завернуть в алюминиевую фольгу, чтобы оно стало нежнее.

### Рекомендации по приготовлению пирогов и печенья

- Кулинарные формы из темных металлов лучше поглощают тепло при выпечке тортов.
- Температура и время приготовления зависят от качества и консистенции смеси.
- Чтобы проверить готовность пирога по окончании времени приготовления воткните металлическую палочку в верхнюю часть пирога, а затем вытащите ее. Если тесто не прилипает к ней, пирог готов.
- Советы по энергосбережению

### Рекомендации по энергосбережению

Для экономии энергии при использовании духового шкафа можно следовать следующим инструкциям:

- Дверца должна быть полностью закрыта при всех режимах приготовления.
- Не открывайте часто дверцу духового шкафа во время приготовления блюд, так как это приведет к выходу тепла из духового шкафа.
- Полностью отключайте питание, когда устройство не используется.
- Всегда содержите внутреннюю поверхность духового шкафа в чистоте.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Очистка дверцы духового шкафа

Следите за чистой стеклянной дверцей духового шкафа. Для удаления стойких загрязнений используйте кухонную впитывающую бумагу, влажную губку и обычные моющие средства.

- Не используйте пароочистители во время чистки.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте жесткие металлические губки и скребки, которые могут поцарапать поверхность стекла.

### Очистка внутренней части духового шкафа

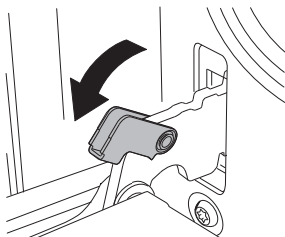
Для лучшего ухода после приготовления пищи дайте духовому шкафу остыть перед чисткой.

- Снимите все извлекаемые детали.
- Чтобы облегчить чистку, дверцу духового шкафа можно снять (способ снятия дверцы описан в разделе «Снятие дверцы духового шкафа»).
- Не используйте пароочистители во время чистки.

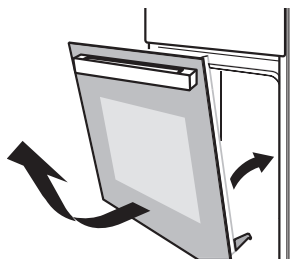
### Снятие дверцы духового шкафа

Съемная дверца обеспечивает полный доступ ко внутренней части духового шкафа, делая чистку более удобной и быстрой.

1. Откройте дверцу на максимальный угол и откиньте назад замок на петлях дверцы. Замки расположены с обеих сторон дверцы духового шкафа.



2. Закройте дверцу примерно на 15°, затем поднимите ее и медленно вытащите из петли.



3. После завершения обслуживания установите дверцу на место, выполнив описанные шаги в обратном порядке.

**Примечание**

После использования специального моющего средства запустите духовой шкаф на 15–20 минут при максимальных настройках нагрева, чтобы удалить остатки моющего средства.

## Замена лампы

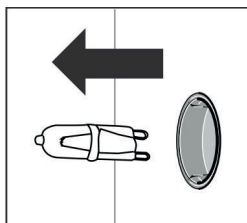
В духовом шкафу используется специальная лампа, устойчивая к высоким температурам.

Замена производится следующим образом:

1. Отключите устройство от розетки.
2. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки.



3. Извлеките лампу и замените ее на аналогичную.



4. После замены закрутите стеклянный плафон по часовой стрелке.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Используйте лампы со характеристиками 220 В, 25 Вт.

## Замена датчика температуры

Не производите замену датчика самостоятельно. В случае обнаружения неправильной работы датчика, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Возможная причина	Решение
Неприятный запах	Смазочные материалы, используемые при производстве	Запах исчезнет после первого использования
Посторонний шум	Расширение металла вследствие нагрева	Не является неисправностью и не влияет на работоспособность устройства
Устройство не включается	Устройство не подключено к электросети	Проверьте правильность подключения устройства к сети
Не работает освещение духового шкафа	Испорчена лампа	Замените лампу

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: E15-1B.
- Торговая марка: Aceline.
- Объем духового шкафа: 63 л.
- Количество конфорок: 4.
- Параметры питания:
  - 220–240 В ~ 50–60 Гц;
  - 380–415 В 3N~ 50–60 Гц.
- Класс энергоэффективности: A.
- Номинальная мощность: 7 кВт.
- Класс защиты от поражения эл. током: I.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Степень защиты от влаги: IPX0.
- Габариты (Ш × В × Г): 50 × 83 × 60 см.
- Вес нетто: 40 кг.
- Область применения: бытовое.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ


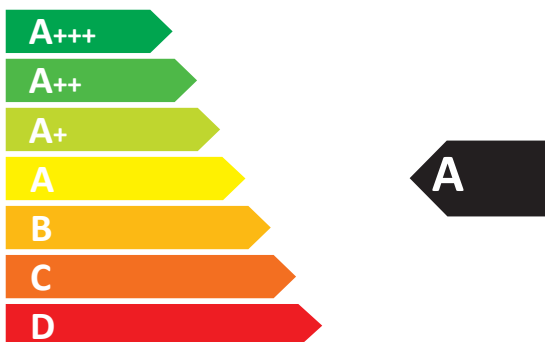
- Плита.
- Противень.
- Решетка духового шкафа.
- Руководство по эксплуатации.
- Кабель для подключения.



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ  
ЭФФЕКТИВНОСТЬ

aceline

E15-1B



**63** л



**0,74** кВт·ч/цикл

## ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

- Правила и условия монтажа устройства описаны в разделе «Установка» данного руководства по эксплуатации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Для обеспечения корректной транспортировки устройства необходимо соблюдение следующих требований:
  - извлеките из устройства все внутренние принадлежности, если они есть, и упакуйте их отдельно;
  - убедитесь в правильности упаковки устройства для сохранения его работоспособности и внешнего вида (крупногабаритную технику необходимо обернуть в полиэтиленовую или пузырчатую пленку с подкладками из гофрированного картона в критических местах);
  - надежно зафиксируйте устройство ремнями, чтобы исключить возможность его перемещения по транспортному средству;
  - для полного исключения воздействия внешней среды используйте только закрытый транспорт;
  - обеспечьте крайне осторожное обращение с упаковкой при выполнении погрузочно-разгрузочных работ.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т. д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- 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.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Изготовитель:** Чжуншань Юлун Китчен Эпплайнсис Ко. Лтд.

Зд. В, Е и 3 часть зд. F, №103, шоссе Саньсинь, Саньцзяо, Чжуншань, пров. Гуандун, Китай.

**Manufacturer:** Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co., Ltd.

Building B, E and part 3 of Building F, No. 103, Sanxin Road, Sanjiao, Zhongshan, Guangdong, China.

Сделано в Китае.

**Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо:** ООО «ДНС Ритейл». 690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

**Адрес электронной почты:** dnsretail@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.

Товар изготовлен (мм.гггг.): \_\_\_\_\_ V.1



# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

SN/IMEI: \_\_\_\_\_

Дата постановки на гарантию: \_\_\_\_\_

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

**Срок гарантии:** 12 мес.

**Срок эксплуатации:** 120 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

**Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:**

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.





**aceline**