EUROSTEK®



ПЕЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

EEO-3802B, EEO-3802C
EEO-4802B, EEO-4802C
EEO-6002B, EEO-6002C

Руководство по эксплуатации,
паспорт изделия и гарантийный талон

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР ПРОДУКЦИИ EUROSTEK, которая отвечает высоким требованиям качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что вы останетесь довольны вашей новой электрической печью.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:
Для уменьшения риска возгорания, удара электрическим током и получения каких-либо травм при пользовании бытовыми электрическими устройствами необходимо обязательно соблюдать основные меры предосторожности:

Электрическая печь предназначена для приготовления пищи в бытовых условиях. Промышленное или другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий эксплуатации изделия.

- Не включайте печь в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его использования.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Внимательно следите за детьми, если они находятся поблизости с разогретой печью. Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Чтобы избежать электрического удара, не допускайте попадания жидкости на шнур или вилку печи.
- Электрический шнур прибора не должен свисать над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касаться горячей поверхности.
- Не размещайте прибор поблизости с газовой или электрической конфоркой, разогретой плитой или СВЧ печью.
- Для нормальной циркуляции воздуха необходимо, чтобы во время использования печи с каждой из ее сторон сохранялось свободное пространство не менее 12 см.
- Следите, чтобы вентиляционные отверстия всегда были чистыми. Не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиляционные отверстия от скопившейся пыли.

● Опасность пожара возрастает, если во время работы печь соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, включая шторы, драпировку, обои и т. д. Не оставляйте никаких предметов на поверхности печи, когда она включена.

● Всегда сначала подключайте вилку в розетку, затем включайте сам прибор. Для отсоединения сначала выключите сам прибор, затем уже выдерните вилку из розетки.

● Прибор не предусматривает использования внешнего таймера или пульта управления.

● Не следует использовать электроприбор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за электроприбором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.

● Не погружайте электроприбор, шнур питания или вилку в воду или любую иную жидкость. Не трогайте включенный в сеть и работающий прибор мокрыми руками. Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.

● Не используйте электроприбор на открытом воздухе, в непосредственной близи от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.

● Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.

● При отключении электроприбора от сети следует держаться за вилку, а не за шнур.

● Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется. Также электроприбор нужно отключить от сети в случае любых неполадок, перед чисткой и после окончания работы. Не оставляйте работающий прибор без присмотра!

● При чистке не используйте металлическую губку, частички которой могут попасть на нагревательный элемент и вызвать риск электрического удара.

● Необходимо следить за целостностью шнура питания и корпуса электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.

● При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в сервисном центре.

● Не располагайте электроприбор на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике или на материалах, таких как скатерть. Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.

● Не храните на поверхности электроприбора какие-либо предметы.

Запрещается накрывать работающий электроприбор.

● При использовании электроприбора допускается применение только термостойкой посуды и посуды из металла.

● Не помещайте в электроприбор посторонние предметы, а также посуду из пластика, нетермостойкого стекла, бумаги, дерева и других легковоспламеняющихся и хрупких материалов, а также продукты в вакуумной упаковке. Когда печь не используется, в ней можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам и поломке электроприбора.

● Следите за тем, чтобы продукты и посуда не касались верхней и боковых

стенок, так как это может привести к пожару.

● Не выкладывайте продукты непосредственно на нагревательные элементы духовки, используйте для этого решетку или противень.

● Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть электроприбора.

● Не перемещайте электроприбор с готовящимися или готовыми продуктами.

● При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки или используйте прихватки, когда извлекаете предметы из горячей печки.

● Следите, чтобы на горячее стекло дверцы духовки не попадала вода, т. к. в этом случае стекло может треснуть. Открывайте и закрывайте дверцу прибора только за ручку, плавно и без ударов. Не ставьте ничего на открытую дверцу электропечи.

☞ **ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.**

☞ **ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны! При работе многие детали печи нагреваются до высоких температур – прикасайтесь только к ручке дверцы и регуляторам на панели управления, если печь включена. Для установки и извлечения противня и решетки используйте кухонные прихватки.**

● Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.

● Подключение прибора к сети электропитания должно производиться только с помощью индивидуальной розетки с заземляющим контактом.

● Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим продуктом.

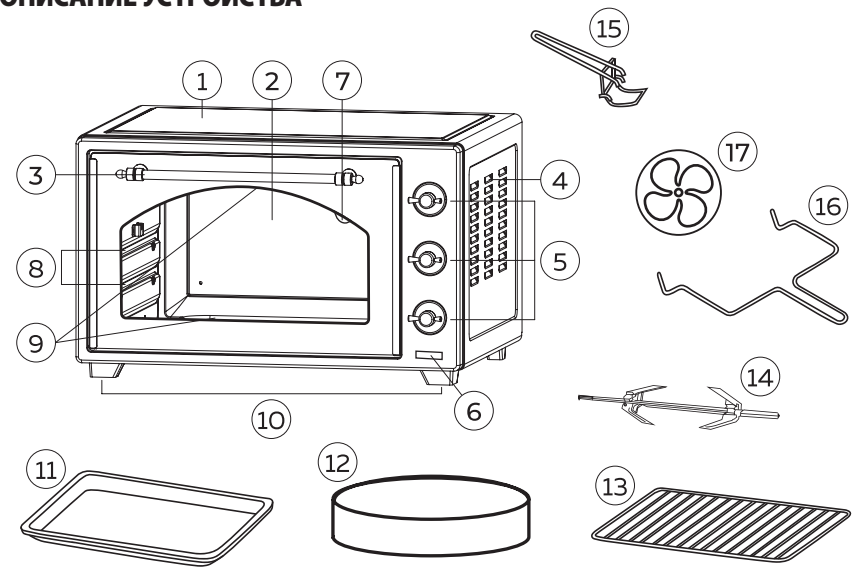
НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УДЛИНИТЕЛЯ, но если необходимо его использовать, следуйте следующим рекомендациям:
- электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, выше, чем у используемого прибора;
- соедините удлинитель так, чтобы он не висел и об него невозможно было споткнуться или непреднамеренно отсоединить.

☞ **ВНИМАНИЕ! Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.**

Если прибор дымится во время приготовления пищи, выключите все переключатели, дождитесь, пока прибор остынет. Дым может быть вызван попаданием крошек или жира на нагревательные элементы. Чтобы предотвратить задымление такого характера, используйте противень в качестве лотка для сбора крошек и жира. Не оставляйте загрязненный противень внутри печи, очищайте его после каждого использования.

☞ **ВНИМАНИЕ! Изображения в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.**

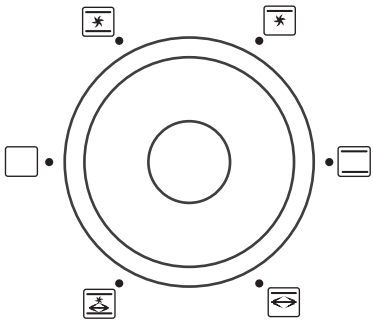
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Все рисунки в инструкции схематичны, а реальный внешний вид, цвет или расположение кнопок устройства могут незначительно отличаться от изображенных.

1. Корпус печи.
2. Стеклянная дверца.
3. Ручка стеклянной дверцы.
4. Вентиляционные отверстия.
5. Ручки управления.
6. Индикатор включения.
7. Лампа – светится при включении таймера на заданный промежуток времени. Подсветка отключается по истечению установленного времени (на таймере).
8. Направляющие для установки противня/решетки.
9. Верхний и нижний нагревательные элементы.
10. Нескользящие ножки.
11. Эмалированный противень – используется для выпекания и жарки, или в качестве поддона для сбора жира.
12. Круглый противень с антипригарным покрытием – используется для выпекания и жарки, а так же для приготовления пиццы.
13. Решетка – используется для размещения кухонной посуды, форм для выпечки, а также для запекания, жарки или размораживания продуктов.
14. Вертел – используется для приготовления птицы, рыбы и мяса.
15. Держатель противня/решетки – используется для установления или извлечения противня/решетки.
16. Держатель вертела – используется для установки и извлечения вертела.
17. Вентилятор обдува/конвекции (внутри печи).

РЕГУЛЯТОР РЕЖИМОВ



● Режим «Конвекция + Верхний и Нижний нагрев» . Встроенный вентилятор перемешивает горячий воздух, обеспечивая равномерное прогревание всего объема, что позволяет готовить пищу сразу на нескольких противнях одновременно.

● Режим «Верхний нагрев + Конвекция» . Работают верхние нагревательные элементы и вентилятор. Данный режим используется для приготовления блюд с хрустящей корочкой, например, куска мяса.

● Выключено .

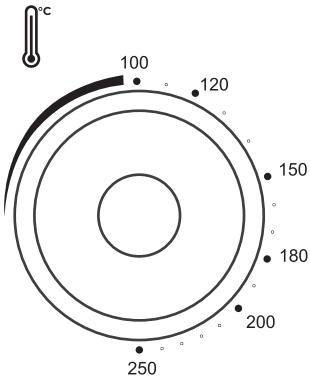
● Режим «Верхний и Нижний нагрев» . Работают нагревательные элементы верха и низа. Используется для равномерного выпекания и жарки на одном уровне.

● Режим «Верхний и Нижний нагрев + Конвекция и Вертел» . Сочетание вертела и конвекционного вентилятора помогут при приготовлении объёмных блюд и получении хрустящей корочки.

● «Вертел + Верхний нагрев» – используется для запекания различных сортов мяса и птицы.

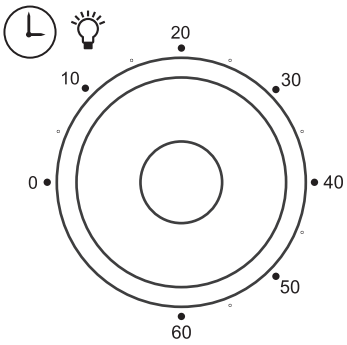
РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Вы можете настроить температуру от 100 °C до 250 °C – при помощи регулятора.



ТАЙМЕР

Используется для установки времени приготовления до 60 минут и для начала работы печи. Поверните таймер по часовой стрелке и установите желаемое время приготовления. По истечении времени приготовления регулятор вернется в исходное положение, раздастся звуковой сигнал, означающий завершение процесса приготовления, прибор выключится.



ПРИМЕЧАНИЕ: при включении таймера, загорается индикатор включения даже в том случае, если не установлена температура нагрева. При установке значения таймера убедитесь, что указана желаемая температура нагрева.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием внимательно прочтите все инструкции и указания по технике безопасности. После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ НЕОБХОДИМО ПРОГРЕТЬ ЕЕ НА МАКСИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, БЕЗ ПРОДУКТОВ В ТЕЧЕНИЕ 15 МИНУТ. ЭТО ОБЕСПЕЧИТ ВЫГОРАНИЕ И УДАЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ И ПОКРЫТИЙ.

- Удалите все наклейки и упаковочные материалы (при наличии).
- Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов.
- Извлеките все аксессуары, поставляемые в комплекте, и вымойте их с использованием средства для мытья посуды мягкой тканью или губкой. Не используйте металлические изделия для чистки и абразивные средства, так как это может повредить покрытие.
- Насухо вытрите все аксессуары.
- Внутренние и внешние поверхности электроприбора тщательно протрите влажной тканью.

● Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность.
● Убедитесь, что все регуляторы установлены в положение ВЫКЛЮЧЕНО.
● Выньте из печи противни и решетку, закройте дверцу.
● Подключите вилку шнура питания к сети.
● Установите Режим «Верхний и Нижний нагрев», температуру 250°С и таймер 15 минут для предварительного прогрева и устранения производственных загрязнений и покрытий.

ВАЖНО! Во избежание перегрева, пустую печь нельзя включать на максимуме более чем на 15 минут. На прогрев перед приготовлением достаточно 8-10 минут.

● Печь начнет работать и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом.
● Откройте дверцу печи по окончании работы, проветрите помещение и дайте прибору остыть. Затем тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.
● Прибор готов к использованию.

ВНИМАНИЕ! При первом включении прибора может выделиться дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки прибора. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВНИМАНИЕ! Данная модель печи предназначена только для домашнего, некоммерческого использования!
● Выберите необходимый режим приготовления при помощи регулятора режимов.
● Установите нужную Вам температуру приготовления при помощи регулятора температуры.
● Установите таймер на необходимое время приготовления.
● Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать прибор перед помещением в него продуктов.
● После нагрева печи в ней будет поддерживаться заданная температура.
● Установите посуду с продуктами в печь на один из трех уровней. Правильно устанавливайте решетку или противень в направляющие.

ВНИМАНИЕ! Если в процессе приготовления Вы используете решетку и продукты содержат масло, жир или соки, установите противень на нижний уровень, чтобы стекающие жиры не попадали на нагревательный элемент.

● По истечении времени приготовления таймер автоматически повернется против часовой стрелки. Прозвучит сигнал, означающий окончание приготовления. Прибор отключится автоматически.

● Если Вам кажется, что блюдо недостаточно готово, Вы можете увеличить время приготовления, установив необходимое значение. Если время приготовления установлено, для досрочного отключения прибора, поверните таймер против часовой стрелки до упора и переведите в положение ВЫКЛЮЧЕНО регулятор температуры. Прибор выключится.

☞ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

● **Нагревательный элемент становится чрезвычайно горячим во время работы, избегайте случайного прикосновения к нему.**

● **Важно: будьте осторожны при открытии дверцы, чтобы избежать прямого контакта с горячими деталями и паром.**

ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте прибор от электросети после завершения приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

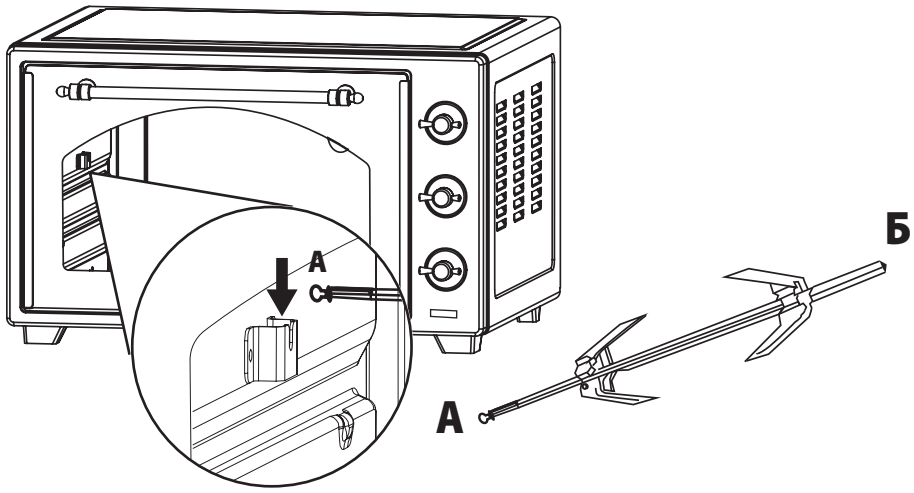
Максимальный вес мяса или птицы для приготовления на вертеле должен быть не более 2,5 кг.

● Убедитесь, что выступающие части курицы (ножки, крылья) не будут препятствовать вращению вертела, в противном случае свяжите курицу кулинарной нитью.

● Закрепите вилку на вертеле и зафиксируйте ее винтом.

● Поместите на вертел связанное мясо или птицу и зафиксируйте второй вилкой, закрутив винт. Следите за тем, чтобы мясо находилось в центре вертела, а вилки были зафиксированы друг против друга.

● Наконечник вертела **«А»** закрепите в гнезде на левой стороне печи (как показано на рисунке ниже). Квадратный наконечник **«Б»** зафиксируйте на правой стороне печи.



● Всегда устанавливайте противень на самый нижний уровень для сбора стекающего жира и сока.
● Установите регулятор программ в положение «Верхний и нижний нагрев + Конвекция и Вертел» или «Вертел + Верхний нагрев». Установите температуру 220°C и таймер 1 час. Через 40 минут уменьшите температуру до 180°C.
● По истечении установленного времени, проверьте мясо, проткнув его ножом. Если вытекает кровь, увеличьте время приготовления еще на 10-20 минут.
● По окончании приготовления извлеките вертел из печи следующим образом:
— поместите держатель вертела в пазы с каждой стороны вертела;
— приподнимите левую сторону вертела движением вверх и наружу, затем потяните вертел из гнезда на правой стороне и аккуратно извлеките.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Приготовление выпечки

● Не открывайте дверцу прибора, пока не пройдет ¾ времени приготовления.
● При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень. ● Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
● Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться. ● Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия. ● При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в рецепте. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже. ● При использовании пергаментной бумаги следите, чтобы она не касалась нагревательного элемента во избежание ее возгорания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера, соответствующего размеру посуды.

Приготовление мяса и рыбы

● Располагайте продукты равномерно по всей поверхности противня, чтобы ни одна из сторон противня не была перегружена. Чем больше вес приготавливаемой пищи, тем больше времени нужно на приготовление.
● Перед началом приготовления следует убедиться в том, что продукты полностью разморожены.
● По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модели: EEO-3802B - 38 л*. EEO-3802C - 38 л. EEO-4802B - 48 л.**
EEO-4802C - 48 л. EEO-6002B - 60 л. EEO-6002C - 60 л.
Мощность: 2000 Вт (* EEO-3802B - 1600 Вт, ** EEO-3802C - 1600 Вт)
Термостойкое стекло (EEO-3802B, EEO-3802C)
Двойное термостойкое стекло (EEO-4802B, EEO-4802C, EEO-6002B, EEO-6002C)
4 нагревательных элемента
Электропитание: 220-240 В, ~ 50-60 Гц
Регулятор температуры 100 - 250 °C
Таймер: 60 минут
Прямоугольный противень (эмалированный)
Круглый противень (антипригарное покрытие)
Стенки рабочей камеры (антипригарное покрытие)
Решетка
Вертел
Держатель вертела
Держатель решетки и противня
Длина шнура электропитания: 110 см
Класс защиты: I класс
Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Причина	Способ устранения
Печь не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите печь к заведомо исправной розетке электропитания
	Проверьте правильность подключения печи	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке
Горит индикатор работы печи, но нагрева не происходит	Не установлено значение температуры нагрева	Установите уровень нагрева не менее 100 °C
Во время работы печи появился посторонний запах	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов эксплуатации
	Частички ингредиентов попали на нагревательный элемент	Для предотвращения подобной ситуации при приготовлении блюд на решетке устанавливайте противень в нижний уровень печи
Продукты подгорели, но не пропеклись полностью	Ингредиенты нарезаны слишком большими кусками	Нарезайте ингредиенты более мелко или готовьте на более низкой температуре в течение более долгого времени

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ! Перед проведением каких-либо операций по уходу за печью отключите сетевой шнур от сети питания! Убедитесь, что прибор остыл.

● Печь должна быть полностью очищена перед включением в первый раз и после каждого использования. Это предотвратит сгорание остатков пищи в ней. Остатки намного сложнее удалить после того, как они пригорели.

● Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.

● Не используйте абразивные чистящие средства, так как они могут повредить корпус прибора. Протрите внешнюю поверхность прибора чистой влажной тканью и тщательно высушите. Наносите чистящее средство на ткань, а не прямо на поверхность прибора. Не следует применять силу при очистке в области панели управления, так как это может привести к стиранию текста с корпуса прибора.

● Внутренние стенки печи следует очищать мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите их влажной тканью, удалив остатки моющего средства и тщательно высушите. Никогда не используйте агрессивные абразивные или едкие средства, включая аэрозоли для чистки духовки. Это может повредить поверхность печи. Никогда не используйте стальные губки.

● Решетку, противень, ручку держатель и комплект для гриля следует мыть вручную в горячей воде, при помощи губки или нейлоновой щетки с небольшим количеством жидкого моющего средства.

● Верхнюю часть внутренней камеры печи следует регулярно очищать от жира, который может накапливаться после приготовления жирной пищи. Это предотвратит образование дыма при последующем использовании.

● В случае сильного загрязнения внутренних стенок и дверцы печи используйте небольшое количество моющего средства, после чего тщательно удалите его вместе с загрязнениями при помощи влажной ткани или губки и вытрите насухо.

Примечание: для чистки электроприбора не используйте абразивные чистящие средства, металлические щетки и иные предметы, которые могут повредить покрытие электроприбора и аксессуаров.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

- Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке.
- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора.
- Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте, недоступном для детей и животных, при температуре от +0 до +40 °С и относительной влажности не более 80%.
- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:

— запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и/или нарушению его упаковки;

— необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.

- Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре, бывшего в эксплуатации, изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими.
- Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

УТИЛИЗАЦИЯ

Если какой-либо электронный продукт перестает работать, его следует утилизировать таким образом, чтобы оказать минимальное воздействие на окружающую среду в соответствии с постановлениями местных властей. В большинстве случаев вы можете сдать такие продукты на местную станцию по переработке. Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.



*Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия)



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. **Данная гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие, на быстроизнашивающиеся части, естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители, трубки, щётки, переходники и т. д.), а также аккумуляторные источники питания и батареи питания.** *Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).* Доставка в сервисный центр и обратно осуществляется за счет клиента.

Срок службы товара 3 года, при соблюдении условий эксплуатации.

Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Изделие должно быть приобретено только на территории Российской Федерации, причем исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с руководством по эксплуатации с соблюдением правил и требований по безопасности.
2. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются на территории Российской Федерации продавцами, уполномоченными дилерами изготовителя, и официальными обслуживающими сервисными центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у неуполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с российским законодательством.
3. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются или использовались в коммерческих или промышленных целях.

Гарантия не может быть предоставлена:

- При механических и (или) тепловых повреждениях устройства и (или) шнура
- При нарушении сохранности пломб
- При наличии следов самостоятельной разборки прибора
- При неправильной установке прибора, требующего специального подключения
- При наличии повреждений вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми
- При наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями или действиями посторонних лиц
- При повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за оплату сервисным центром. Прибор прошел все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определенными директивами CE и стандартами ГОСТ-Р и соответствует современным техническим стандартам безопасности. Компания оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию. Выполнение гарантийных обязательств предприятия-изготовителя производит компания ООО «ЕВРОСТЕК ГРУПП».

Адрес и часы работы сервисного центра уточняйте у оператора по тел.: +7 (495) 121-70-75, info@eurostek-group.ru

Производитель: Foshan O-MAX Electric Appliance Co., Ltd. Фошан О-МАКС Електрик Эпплайенс Ко., Лтд
Адрес: No.3 Building, No.1 Road, Beishui Industrial Area 2, Xingtan Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China. №. 3 Билдинг, №.1 Роад, Беишуи Индастриал Эриа 2, Ксингтан Таун, Шунде Дистрикт, Фошан Сити, Гуангдонг Провинсе, Китай **Импортер:** ООО «ЕВРОСТЕК ГРУПП»
Адрес: 125222, г. Москва, ул. Барышиха, дом 6, к.127.
Сделано в Китае. Данный товар может отличаться от фотографии

ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ

печь электрическая "_____"

соответствует требованиям нормативных документов

_____

(Наименование предприятия торговли)

Дата продажи _____

(Заполняется продавцом)

Серийный номер _____

(Заполняется продавцом)

Серийный номер указан на изделии
(см. табличку с обратной стороны изделия)

КОРЕШОК ТАЛОНА №1
на гарантийное обслуживание

Исполнитель _____ фамилия, имя, отчество

Изъят «___» _____ 20__ г.

ТАЛОН № 1
на гарантийное обслуживание
Печь электрическая

Модель _____

Дата изготовления

Продан магазином _____ _____
наименование и №

_____
магазина и его адрес

Дата продажи

Выполнены работы

_____

Исполнитель Владелец

_____
фамилия, имя, отчество подпись

_____
наименование предприятия, выполнившего

_____
ремонт и его адрес

М.П. дата ремонта

_____
должность, подпись руководителя предприятия
выполнившего ремонт

EUROSTEK®