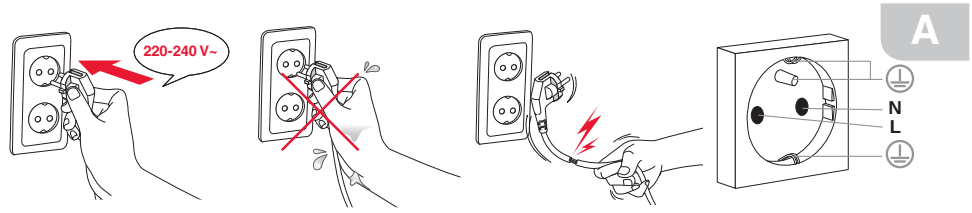
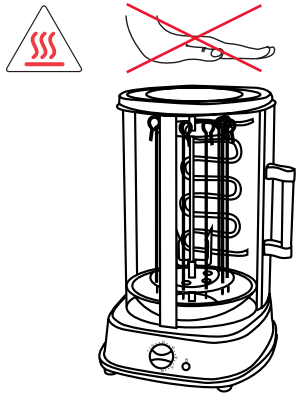
oursson

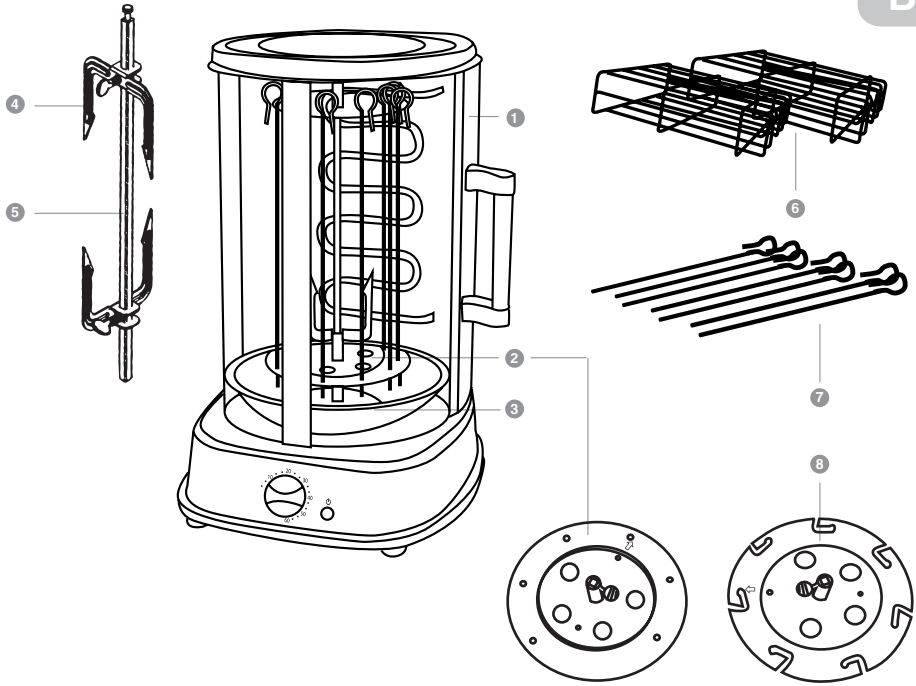
bon appétit

VR1520

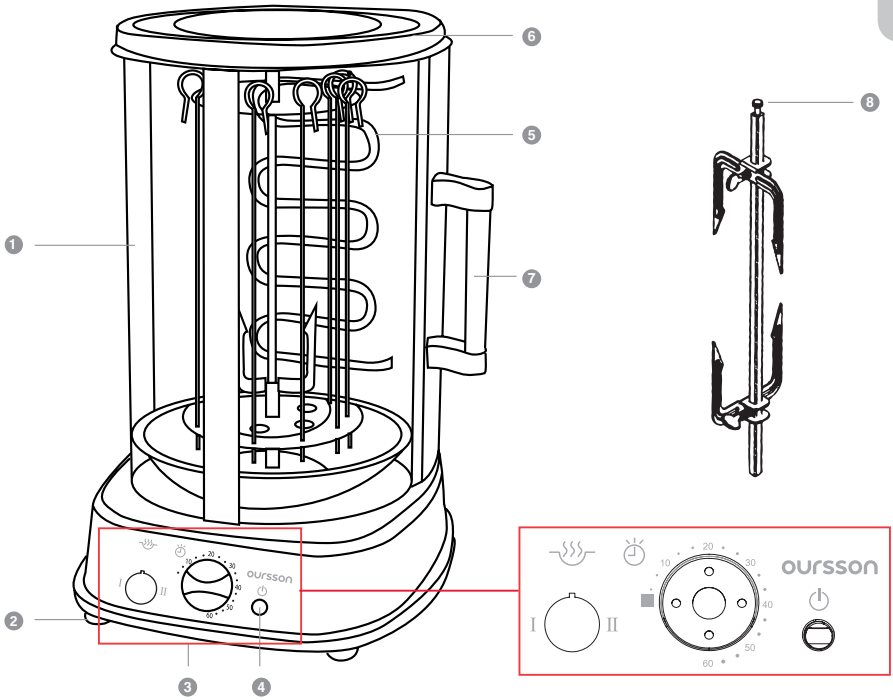
DE Bedienungsanleitung
EN Instruction manual
ES Manual de instrucciones
FR Manuel d'instructions
IT Manuale di istruzioni
LV Lietošanas pamācība
PL Instrukcja manuał
RO Instrucțiuni de utilizare
RU Руководство по эксплуатации
BG Ръководство за потребителя
HU Használati utasítás


A
220-240 V~
N
L

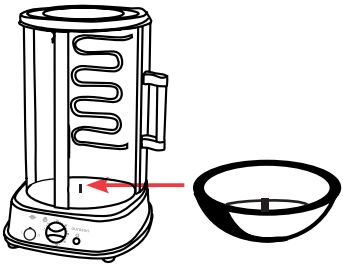



B
1
2
3
4
5
6
7
8

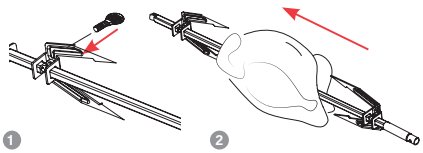
C



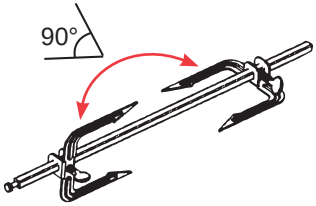
D



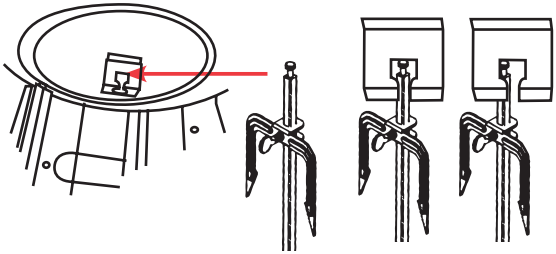
1



2

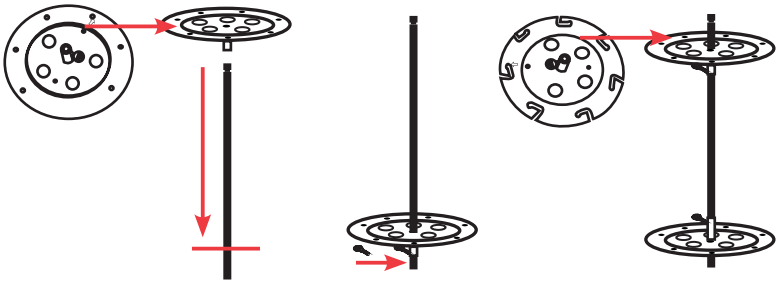


3

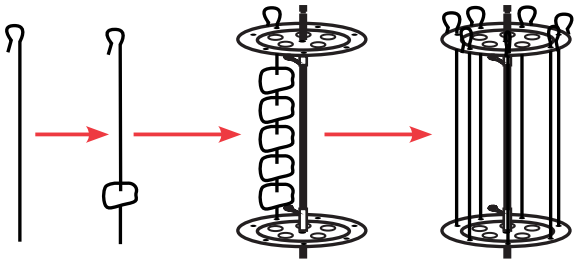


4

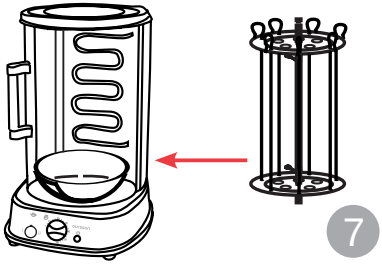
D



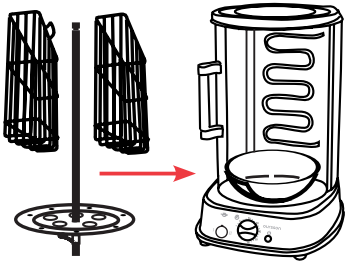
5



6

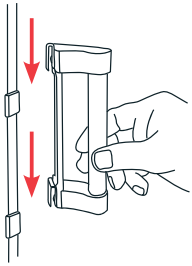


7

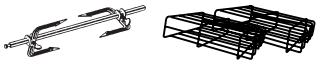
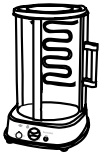


8

E



1

	✓	×	✓
	✓	✓	✓
	×	×	✓

2

SICHERHEITSHINWEISE, Abbildung A

Gefahrensymbol
Weist auf hohe elektrische Spannungen hin.

Warnsymbol
Weist darauf hin, dass Bedienschritte genau wie in der Anleitung beschrieben ausgeführt werden müssen.

Brandsymbol:
Weist auf hohe Temperatur hin.

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten Sie stets die folgenden Regeln beachten:

- Benutzen Sie das Gerät so wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen Unterlage auf.
- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.
  - Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, halten Sie das Netzkabel von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls aus irgendwelchen Gründen Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen sollten, ziehen Sie sofort den Netzstecker, benutzen das Gerät nicht weiter, sondern wenden sich an den autorisierten Kundendienst (ASC).
  - Schließen Sie das Gerät an eine passende Stromquelle an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht an Stellen, an denen leicht entzündliche Dämpfe in der Luft liegen können.
  - Versuchen Sie niemals, das Gerät eigenmächtig zu öffnen – zum einen droht Stromschlaggefahr, zum anderen können dadurch schwere Fehlfunktionen eintreten; zusätzlich erlischt die Garantie. Wenden Sie sich bei Reparatur und Wartung nur an den autorisierten Kundendienst, der Reparaturen von OURSSON-Markenprodukten ausführt.
- Wenn Sie das Gerät von einem kühlen zu einem warmen Ort oder umgekehrt bringen, packen Sie es aus und warten 1 – 2 Stunden ab, bevor Sie es einschalten. So kann kondensierte Feuchtigkeit verdunsten und keinen Schaden anrichten.
  - Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Gehen Sie besonders umsichtig vor, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen.
  - Berühren Sie keine heißen Teile; ansonsten kann es zu Verbrennungen kommen.
- Das Netzkabel wurde bewusst kurz gehalten, damit es nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über Tischkanten herabhängt oder heiße Gegenstände berührt.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Stromkreise an, an die bereits andere Geräte angeschlossen wurden, die viel Strom verbrauchen: In diesem Fall können Leitungen überlastet werden, das Gerät funktioniert eventuell nicht mehr richtig.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroöfen und -herden auf.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinen Erschütterungen, Vibrationen und anderen mechanischen Belastungen ausgesetzt wird, nicht umkippt oder stürzt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder Zubehörteile wechseln.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nicht für Personen geeignet, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten mangelt. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Solche Personen dürfen das Gerät nur unter erfahrener Aufsicht nutzen und/oder nachdem sie gründlich mit der Bedienung des Gerätes und den eventuell damit verbundenen Gefahren vertraut gemacht wurden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist für den reinen Hausgebrauch vorgesehen.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es von Fachleuten des autorisierten Kundendienstes (ASC) ausgetauscht werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.
- Verzichten Sie bei der Reinigung des Gerätes unbedingt auf Scheuermittel und organische Reinigungsmittel (Alkohol, Benzin und dergleichen). Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie neben einem feuchten Tuch auch ein wenig mildes Reinigungsmittel benutzen.

Wenden Sie beim Bedienen und Transportieren des Gerätes niemals Gewalt an. Andernfalls kann es zu Schäden kommen, die nicht durch die Garantie abgedeckt werden.

EMPFEHLUNGEN

- Lesen Sie die Anleitung gut durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können.
- Sämtliche Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Veranschaulichung, sie können daher etwas vom tatsächlichen Aussehen Ihres Gerätes abweichen..

Das Gerät erhitzt sich während des Betriebes. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen des Geräts. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür während des Grillvorgangs, da der Austritt heißen Dampfes oder Fettspritzer möglich ist.

- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden waagerechten Oberfläche in einer Höhe, die für Kinder unzugänglich ist, auf und lassen Sie einen Raum von ca. 30-40 cm um das Gerät herum frei, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
  Es ist verboten, das Gerät einzubauen, da es zu einer Überhitzung des Gerätes und zu einer Funktionsstörung führen kann.

Decken Sie niemals das Gerät während des Betriebes ab, um kein Feuer zu verursachen. Ins Gerät dürfen keine Fremdgegenstände geraten: Papier, Pappe, Plastik, Handtücher usw.

- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, siehe Abb. A.
- Das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.

Wenn Sie die Schaschlikspieße, den Grillspieß usw. aus dem Grill entfernen, benutzen Sie Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe.

LIEFERUMFANG, Abb. B

1. Döner- und Schaschlikgrill .....1 Stk.
2. Untere Halterung für Schaschlikspieße .....1 Stk.
3. Tropfschale.....1 Stk.
4. Gabelzinken .....2 Stk.
5. Grillspieß .....1 Stk.
6. Fischkörbe .....2 Stk.
7. Schaschlikspieße .....7 Stk.
8. Obere Halterung für Schaschlikspieße .....1 Stk.

Bedienungsanleitung.....1 Stk.
Garantieschein .....1 Stk.

HAUPTKOMPONENTEN, Abb. C

1. Glastür
2. Gummierte Füße
3. Bedientafel
4. LED-Anzeige
5. Heizelement
6. Deckel
7. Abnehmbarer Griff
8. Oberes Ende des Grillspießes

BEDIENUNG

Bedientafel, Abb. C-3

- Leistungswahlknopf: Position 0 – ausgeschaltet; Position I – halbe Leistung; II – volle Leistung.

- Timer-Schalter; Auswahl der Grillzeit von 0 bis 60 Minuten.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch wischen Sie das Gehäuse mit einemtrockenen und weichen Tuch ab. Spülen Sie die Schaschlikspieße 7, die Tropfschale 3, die Halterungen für die Schaschlikspieße 2 8, den Grillspieß mit den Gabelzinken 5 4, die Fischkörbe 6 mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab. Bevor sie die Zubehörteile des Gerätes einsetzen oder entfernen, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt ist. Schalten Sie das Gerät ohne Nahrungsmittel für 15-20 Minuten ein, indem Sie die maximale Leistung einstellen und den Timer-Schalter drehen für 15-20

Minuten, um Gerüche des neuen Gerätes zu entfernen. Lüften Sie den Raum. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Vor dem Einschalten/Ausschalten des Gerätes stellen Sie sicher, dass der Timer-Schalter in der Position , und der Leistungswahlknopf in der Position 0 stehen.

Betrieb des Gerätes, Abb. D

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Öffnen Sie die Tür des Gerätes und setzen Sie die Tropfschale in den Grill ein, Abb. D-1. Bei der offenen Tür schaltet sich die Innenbeleuchtung des Gerätes automatisch ein.

Das Gerät darf ohne eingesetzte Tropfschale nicht verwendet werden.

2. Schließen Sie die Tür, durch den Druck auf den Knopf , wählen Sie die Position II ; mit dem Timer-Schalter stellen Sie die Grillzeit auf 10-12 Minuten ein, damit sich das Gerät erwärmt.

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgerüstet. Wenn die Tür nicht vollständig geschlossen ist, schaltet sich das Gerät nicht ein.

3. Nehmen Sie den Grillspieß mit bereits aufgespießtem Fleisch/Geflügel oder die Schaschlikspieße mit Schaschlik oder die Fischkörbe mit Fisch, setzen Sie zuerst das untere Ende des Grillspießes im unteren Teil und dann das andere Ende des Grillspießes im oberen Teil des Gerätes ein, Abb. D-4.
4. Schließen Sie die Tür des Gerätes, drehen Sie den Timer-Schalter im Uhrzeigersinn und wählen Sie eine gewünschte Grillzeit. Der Grillvorgang beginnt automatisch.
5. Nach Ablauf der eingestellten Grillzeit ertönt ein Signalton und das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Den Knopf , auf die Position 0 stellen.

ANMERKUNGEN:

- Um das Gerät während des Grillvorgangs auszuschalten, drehen Sie den Timer-Schalter in die Position .
- Bei Bedarf, wenn das Grillgut noch nicht gar ist oder die Kruste sich noch nicht ausreichend gebildet hat, kann eine zusätzliche Grillzeit eingestellt werden, indem der Timer-Schalter auf weitere 10-15 Minuten gedreht wird.

6. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie den Grillspieß mit Grillgut, die Schaschlikspieße mit Schaschlik oder die Fischkörbe mit Fisch heraus. Verwenden Sie dabei Handschuhe oder Zange. Ziehen Sie zuerst den Grillspieß nach oben und dann das obere Ende des Grillspießes zu sich. Die Schaschlikspieße können nacheinander mit Topflappen oder hitzebeständigen Handschuhen entfernt werden. Um alle Schaschlikspieße aus dem Grill zu nehmen, verwenden Sie den Timer-Schalter, um den Grillspieß zu drehen.
7. Die gegrillte Speise auf einem Schneidebrett oder einem Teller platzieren, ein wenig abkühlen lassen, dann die Schrauben der Gabelzinken lösen und entfernen. Das Grillgut vom Grillspieß / Schaschlik von Schaschlikspießen / Fisch von Fischkörben nehmen. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe.
8. Trennen Sie das Gerät vom Netz.

Grillen

1. Befestigen Sie am Grillspieß eine Gabelzinke, Abb. D-2-1.

2. Spießen Sie das vorbereitete Geflügel (Fleisch/ Fisch) auf dem Grillspieß so auf, dass es näher zum oberen Ende des Grillspießes sitzt, Abb. C-8.

3. Fixieren Sie das Grillgut von beiden Seiten mit den Gabelzinken. Die Gabelzinken werden unter einem Winkel von ∟90° zueinander positioniert, Abb. D-3.

Alle Teile von Geflügel/Fleisch müssen fixiert sein, nichts sollte hängen bleiben. Es wird empfohlen, beim Grillen von Geflügel Flügel/Schenkel mit einem Faden an den Körper zu fixieren, damit sie sich beim Grillvorgang nicht vom Körper lösen.

Die Schenkel können auch mit der Gabelzinke fixiert werden, und für die Flügel können Sie Zahnstocher verwenden

ANMERKUNG:

Geflügel, Fleisch, Fisch müssen vollständig aufgetaut und bei Bedarf in Gewürzen mariniert sein. Nach Ihrem Geschmack, damit die Gewürze besser aufgenommen werden und sich entfalten können, fügen Sie noch etwas Öl hinzu.

Das maximale Gewicht von Geflügel darf 2 kg nicht überschreiten.

Schaschlik zubereiten

1. Montieren Sie die obere und untere Halterung für die Schaschlikspieße auf dem Grillspieß, Abb. D-5.
2. Stecken Sie den vorbereiteten Schaschlik auf die Schaschlikspieße (Kebab, Würstchen, Bockwurst, Knacker oder Gemüse), Abb. D-6. Setzen Sie die Schaschlikspieße ein.

ANMERKUNGEN:

- Um eine bessere Bratqualität von Schaschlik zu erreichen, wird empfohlen, Fleischstücke in kleinen Abständen am Schaschlikspieß anzubringen. Die Fleischstücke mit mehr Fett und größere Fleischstücke sollten oben untergebracht werden.
- Es wird empfohlen, die Fleischstücke an den Schaschlikspießen etwas näher zum oberen Rand zu platzieren und unten 1,5-2 cm frei zu lassen.
- Wenn unter Umständen der Schaschlikspieß um die eigene Achse gedreht werden muss, verwenden Sie Holzstäbchen oder Partyspieße.

Fisch zubereiten

1. Montieren Sie die untere Halterung für Schaschlikspieße auf dem Grillspieß, Abb. D-5.
2. Geben Sie den vorbereiteten Fisch (Hähnchenschenkel) in die Körbe.
3. Setzen Sie beide Fischkörbe mit Fisch in den Grill ein. Der Grillspieß muss durch die speziellen Löcher an den Fischkörben geführt werden, Abb. D-8.

ANMERKUNG:

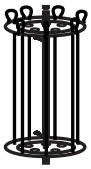
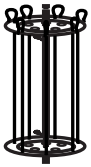
Vor dem Grillvorgang den Fisch (Hänchenschenkel) vollständig auftauen und bei Bedarf in Gewürzen marinieren.

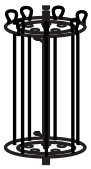
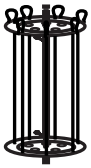
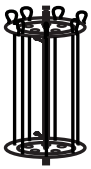
Aufwärmen

1. Um den vorbereiteten Schaschlik (Geflügel, Fleisch, Fisch) aufzuwärmen, geben Sie ihn (an den Schaschlikspießen, in den Körben) in den Grill. Die Tropfschale muss bereits eingesetzt sein. Das Gerät ist an das Netz angeschlossen.
2. Schließen Sie die Tür, drücken Sie den Knopf , wählen Sie die Position I ; drehen Sie den Timer-Schalter und wählen Sie eine gewünschte Grillzeit. Der Grillvorgang startet automatisch, das Gerät wird mit halber Leistung arbeiten.
3. Drehen Sie den Timer-Schalter in die Position , wenn Sie das Gerät ausschalten wollen, bevor die eingestellte Timer-Zeit abgelaufen ist.

EMPFOHLENE GRILLZEITEN

In der Tabelle sind empfohlene Grillzeiten angegeben, die je nach Rezept und persönlichen Vorzügen kürzer oder länger werden können.

Produkt	Zubereitungsart	Zubereitung-szeit	Anmerkung
Schaschlik (Schweine-fleisch)		30-40 min.	Vor dem Grillvorgang marinieren und in kleine Stücke ca. 3-4 cm schneiden.
Schaschlik (Hähnchen-brustfilet)		20-25 min.	Vor dem Grillvorgang marinieren und in kleine Stücke ca. 3-4 cm schneiden.

Würstchen		10-15 min.	Vor dem Grillvorgang die Würstchen vom Film lösen.
Kebab		25-40 min.	Die Oberfläche des Produktes mit Öl bestreichen.
Gemüse		10-20 min.	Das Gemüse schneiden und salzen. Es kann auch mariniert werden.
Geflügel (Hähnchen, Ente)		~ 60-80 min. (1,5-1,7 kg)	Mit Salz und Gewürzen einreiben oder marinieren; leicht mit Öl bestreichen.
Fisch		25-35 min.	Den Fisch mit Zitronenspalten belegen, damit die Fischgräten weich werden.

ANMERKUNG: Wenn Sie im Gerät eingefrorene Produkte grillen wollen, muss die Grillzeit auf einen größeren Wert gestellt werden.

BEHEBUNG VON STÖRUNGEN

Störung	Grund	Behebung
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Die Netzspannung fehlt.	Trennen Sie das Gerät vom Netz und warten Sie ab, bis die Netzspannung sich wieder normalisiert hat.
Das Gerät funktioniert nicht	Die Tür des Gerätes ist geöffnet.	Schließen Sie die Tür des Gerätes.
Das Fleisch ist nicht gar	Zu große Fleischstücke.	Schneiden Sie das Fleisch in kleine Fleischstücke. Stellen Sie eine zusätzliche Grillzeit ein.

REINIGUNG UND PFLEGE, Abb. E

Reinigen Sie alle Teile des Gerätes kurz nach dem Benutzen.

- Stellen Sie sicher, dass der Timer-Schalter in der Position , und der Leistungswahlknopf in der Position 0 ist Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Den Griff von der Tür abnehmen, Abb. E-1. Mit Wasser spülen und trocken wischen, anschließend wieder an die Tür anbringen.
- Spülen Sie die Schaschlikspieße 7, die Tropfschale 3, die Halterungen für die Schaschlikspieße (ohne Schrauben) 2 8, den Grillspieß mit den Gabelzinken (ohne Schrauben) 4 5, die Fischkörbe 6 mit warmem Seifenwasser. Der Grillspieß 4 5 und die Fischkörbe 6 können in der Spülmaschine gereinigt werden. **Die Temperatur in der Spülmaschine darf 60° C nicht überschreiten.** Spülen Sie die Schrauben für die Halterungen und Gabelzinken mit warmem Seifenwasser und wischen sie sofort gründlich trocken.
- Das Gehäuse des Gerätes und die Glastür (von innen und von außen) mit einem angefeuchteten und weichen Tuch wischen.

Wegen Stromschlaggefahr das Gerät niemals ins Wasser eintauchen.

- Nach dem Reinigen trocknen Sie sorgfältig alle Komponenten des Gerätes.
- Im Gerät dürfen nur die Zubehörteile aufbewahrt werden, die Bestandteile des Lieferumfangs sind.

PRODUKTZERTIFIZIERUNG

Die Informationen über die Konformitätserklärung finden Sie auf der Website unter http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/ certificates/#tab0 oder fragen Sie nach der Kopie beim Händler.

Technische Daten	
Modell	VR1520
Leistung, W	max 1500
Spannung	220-240 V~; 50 Hz
Heizelement	Rohrheizkörper
Anzahl Schaschlikspieße, Stk.	7
Volumen des Innenraumes	21 l
Schutzklasse	I
Temperatur für Transport und Aufbewahrung	von -25°C bis +35°C
Betriebstemperatur	von +5°C bis +35°C
Luftfeuchtigkeitsanforderungen bei Transport, Aufbewahrung und Betrieb	15-75% ohne Kondensatbildung
Maße	446x334x282 mm
Gewicht	4,1 kg

***Das Gerät muss in einem trockenen, gut gelüfteten Raum bei einer Umgebungstemperatur von bis -25°C aufbewahrt werden.**

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein hochwertiges Produkt der OURSSON AG entschieden haben. Wir achten darauf, Ihnen stets sinnvolle, wirklich praxistaugliche Geräte zu bieten. Auch bei der Qualität gehen wir keine Kompromisse ein. Falls Ihr OURSSON-Produkt doch einmal repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an unseren autorisierten Kundendienst (nachstehend einfach Kundendienst genannt). Eine vollständige Liste mit Kundendienstniederlassungen und ihren Anschriften finden Sie auf unseren Internetseiten: www.oursson.com

Garantiebedingungen der OURSSON AG:

1. Die Garantiebedingungen der OURSSON AG, die über den Kundendienst der OURSSON AG erbracht werden, gelten ausschließlich in dem Land, in dem die Geräte der OURSSON AG vertrieben werden, da Garantieleistungen nach landesspezifischen Vorschriften und Konformitätsvorgaben erbracht werden müssen.
2. Die OURSSON AG erbringt Garantieleistungen gemäß den im jeweiligen Vertriebsland gültigen Verbraucherschutzgesetzen. Garantieleistungen können nur in Anspruch genommen werden, wenn das jeweilige Produkt ausschließlich zu persönlichen, familiären Zwecken sowie im Haushalt eingesetzt wird. Die OURSSON AG ist nicht zur Erbringung von Garantieleistungen verpflichtet, wenn Produkte für gewerbliche Zwecke, in Unternehmen, Institutionen, Organisationen oder in einem ähnlichen Umfeld eingesetzt werden.
3. Folgende Nutzungsbedingungen und Garantiezeiten gelten für Produkte der OURSSON AG:

Produktbezeichnung	Einsatzzeit in Monaten	Garantiezeit, in Monaten
Mikrowellengeräte, Brotbackautomaten, Induktionsherde Multikochgeräte, Küchenmaschinen, Wasserkocher, Elektrogrills, Handmixer, Mixer, Fleischwölfe, Toaster, Thermobehälter,	60	24

Produktbezeichnung	Einsatzzeit in Monaten	Garantiezeit, in Monaten
Röstgeräte, Saftbereiter, Dampfgarer, Kaffeebereiter, Zerhacker, Dörrgeräte, Joghurtbereiter, Fermentiergeräte, Miniöfen, Tiefkühlgeräte, Kühlgeräte, automatische Kaffeemaschinen, Milchaufschäumer Küchenwaagen, Siphons	60	24

4. Die Garantieleistungen der OURSSON AG erstrecken sich nicht auf folgende Produkte, bei denen es sich um Verschleißteile handelt oder die nicht mit dem Hauptprodukt in Verbindung stehen:
   - Batterien.
   - Mit dem Produkt gelieferte Hüllen, Kordeln, Tragekordeln und - Gurte, Befestigungszubehör, Werkzeuge, Dokumentation.
5. Die Garantie deckt keine Defekte ab, die durch falsche Nutzung, falsche Lagerung oder falschen Transport der Waren, durch Eingriffe Dritter oder Höhere Gewalt verursacht werden. Dazu zählen:
   - Defekte, die durch nachlässige Handhabung, Einsatz für Fremdzwecke, Nichteinhaltung der Anweisungen der Bedienungsanleitung, zu hohe oder zu geringe Temperaturen, Feuchtigkeit und Staub, eigenmächtiges Öffnen oder eigenmächtige Reparaturversuche, Betrieb mit ungeeigneter Stromversorgung, Eindringen von Flüssigkeiten, Insekten, sonstigen Fremdkörpern und Substanzen sowie Langzeiteinsatz des Produktes unter extremen Einsatzbedingungen entstehen.
   - Defekte, die durch nicht autorisierte Versuche zum Testen oder Prüfen des Produktes, durch physische Veränderung oder Veränderung von Software, durch nicht autorisierte Wartung oder Reparatur verursacht werden.
   - Defekte, die durch Einsatz nicht standardisierter oder minderwertiger Ausrüstung, Zubehörteile, Ersatzteile oder Batterien verursacht werden.
   - Defekte, die durch den Einsatz in Verbindung mit Zusatzteilen (Zubehör) entstehen, die nicht von der OURSSON AG zum Einsatz mit dem Produkt empfohlen werden. Die OURSSON AG übernimmt keine Haftung für die Qualität von Zusatzteilen (Zubehör) von Drittanbietern und damit verbundenen Produkten. Zusätzlich gewährleistet die OURSSON AG nicht, dass Produkte einwandfrei mit Produkten anderer Hersteller zusammenarbeiten.
6. Produktdefekte, die während der regulären Einsatzzeit eines Produktes auftreten, werden vom autorisierten Kundendienst behoben. Innerhalb der Garantiezeit werden Defekte kostenlos behoben. Dazu müssen das Garantiezertifikat sowie ein Kaufbeleg (aus dem das Kaufdatum hervorgeht) im Original vorgelegt werden. Fehlen solche Nachweise, beginnt die Garantiezeit mit dem Herstellungsdatum der jeweiligen Waren. Bitte beachten:
   - Einrichtung und Installation (Zusammenbau, Anschluss und dergleichen) des Produktes gemäß Bedienungsanleitung fallen nicht unter den Garantieleistungsumfang der OURSSON AG. Solche Tätigkeiten müssen vom Anwender selbst ausgeführt, können gegen Gebühr auch von Spezialisten der meisten Kundendienstniederlassungen übernommen werden.
   - Wartungstätigkeiten (wie Reinigen und Schmieren beweglicher Teile, Austausch von Verschleißteilen, Verbrauchsgütern und dergleichen) werden gegen Gebühr ausgeführt.
7. Die OURSSON AG haftet nicht für jegliche direkten oder indirekten Schädigungen von Menschen oder Tieren sowie nicht für Sachschäden, sofern diese durch Nichtbeachtung der Nutzungsbedingungen, unsachgemäße Lagerung, unsachgemäßen Transport, falsche Installation, beiläufige falsche oder fahrlässige Handlungen von Verbrauchern oder Dritten entstehen.
8. Unter keinen Umständen haftet die OURSSON AG für jegliche speziellen, beiläufigen, indirekten oder Folgeschäden, zu denen auch Folgendes zählt: entgangener Gewinn, Schädigungen durch Geschäfts- und andere Unterbrechungen, verursacht durch Nutzung oder Nichtnutzbarkeit des Produktes.
9. Im Zuge ständiger Produktverbesserungen können sich Designelemente und bestimmte technische Spezifikationen ohne Vorankündigung durch den Hersteller ändern.

Nutzung des Produktes über seine reguläre Einsatzzeit hinaus:

1. Die von der OURSSON AG für dieses Produkt festgelegte Einsatzzeit gilt nur dann, wenn das Produkt ausschließlich für den persönlichen, familiären sowie Haushaltsbedarf eingesetzt wird und sich der Anwender an die Vorgaben zu ordnungsgemäßem Betrieb, Transport sowie zur richtigen Lagerung hält. Bei sachgerechter Handhabung und Einhaltung der Betriebshinweise kann die tatsächliche. Lebenserwartung des Produktes die von der OURSSON AG festgelegte Einsatzzeit überschreiten.
2. Wenden Sie sich nach Ablauf der regulären Einsatzzeit an den autorisierten Kundendienst, lassen Sie eine vorsorgliche Wartung ausführen und ermitteln, ob sich das Produkt für eine weitere Nutzung eignet. Vorsorgliche Wartungsarbeiten werden vom Kundendienst auch während der regulären Einsatzzeit gegen Gebühr ausgeführt.
3. Die OURSSON AG rät vom Einsatz dieses Produktes über die reguläre Einsatzzeit hinaus ab, sofern keine vorsorgliche Wartung über den autorisierten Kundendienst vorgenommen wird, da das Produkt in diesem Fall eine mögliche Gefahr für Leben, Gesundheit und Eigentum des Anwenders darstellen kann.

Recycling und Entsorgung

Dieses Gerät erfüllt die Vorgaben der europäischen Direktive 2002/96/EG zu elektrischen und elektronischen Altgeräten – WEEE. Nach Ende seiner Einsatzzeit darf das Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben, dort nach gesetzlichen Vorgaben verarbeitet, recycelt oder entsorgt werden. Durch sachgerechte Entsorgung des Produktes leisten Sie einen kleinen, aber dennoch

wichtigen Beitrag zur Bewahrung unserer natürlichen Ressourcen, zum Schutz unserer Umwelt und unserer Mitmenschen. Weitere Hinweise zu Sammelstellen und zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung oder Ihrer Entsorgungsgesellschaft für Haushaltsabfälle.

Herstellungsdatum

Jedes Produkt trägt eine eindeutige Seriennummer aus Buchstaben und Ziffern sowie einen Barcode, der folgende Angaben enthält: Produktgruppe, Herstellungsdatum, Seriennummer des Produktes.

Die Seriennummer finden Sie an der Rückseite des Produktes, auf seiner Verpackung und auf der Garantiekarte.

❶ Die ersten beiden Buchstaben bezeichnen die Produktgruppe (vertikale Rotisserie - VR).
❷ Die ersten beiden Ziffern geben das Herstellungsjahr an.
❸ Die nächsten beiden Ziffern stehen für die Herstellungsmonat.
❹ Die restlichen Ziffern bilden die Seriennummer des Produktes.

Um Missverständnissen vorzubeugen, empfehlen wir Ihnen dringend, die Bedienungsanleitung und die Garantiebedingungen aufmerksam durchzulesen. Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf der Garantiekarte stimmen. Die Garantiekarte ist nur dann gültig, wenn folgende Dinge richtig und klar angegeben wurden: Modell, Seriennummer, Kaufdatum, lesbarer Stempel, Unterschrift des Käufers. Modell- und Seriennummer des Gerätes müssen mit den Angaben auf der Garantiekarte übereinstimmen. Falls diese Bedingungen nicht erfüllt oder die Angaben auf der Garantiekarte geändert werden, verliert die Garantiekarte ihre Gültigkeit.

Falls Sie Fragen zu oder Probleme mit Produkten der OURSSON AG haben sollten, wenden Sie sich bitte einfach per E-Mail an uns: support@oursson.com

Kontakt:
1. Produkthersteller – OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Schweiz.
2. Zertifizierungsangaben zum Produkt finden Sie auf unseren Internetseiten: www.oursson.com

OURSSON AG

In China hergestellt

SAFETY INSTRUCTIONS, Pic. A

Danger symbol
A reminder to user about high voltage.

Warning symbol
A reminder to user about the necessity of operating exactly according to the instructions.

When using electrical appliances should take the following precautions:

- Use the device according to the following instructions manual.
- Install the device on a stable surface.
- Use only the tools, which are included in the product set.
  - To protect against risk of electrical shock do not put the cord in water or other liquid. If for some reason the water got into the unit, contact an authorized service center (ASC) OURSSON AG.
- For power supply, use a power grid with proper characteristics.
- Do not use the device in areas where the air can contain vapors of flammable substances.
  - Never attempt to open the device by yourself – it could possibly be the reason of an electrical shock can lead to product malfunction and will invalidate the manufacturer's warranty. For repair and maintenance, contact only authorized service centers meant for repair of products under the trademark OURSSON.
- When moved from a cool to a warm place and vice versa unpack it before use and wait 1-2 hours without turning it on.
  - In order to prevent electrical shock do not immerse the entire product or the wires into the water.
- Be particularly careful and cautious when using the device near children.
  - Do not touch any hot parts, as this may cause injury.
- The power cord is specially made relatively short in order to avoid the risk of injury.
- Do not allow the cord to hang over the sharp edge of the table or touch hot surfaces.
- Do not connect this device to a grid which is overloaded with other appliances: it can lead to the fact that the device will not function properly.
- Do not install the device near gas and electric stoves and ovens.
- After use, make sure to disconnect the device from the power grid.
- Keep the device from bumps, falls, vibration and other mechanical influences.
- Make sure to disconnect the device from the power grid before cleaning or changing accessories.
- Do not use the device outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. They can only use the device under the supervision of the person responsible for their safety, or after instruction on the safe use of the device. Do not allow children to play with the product.
- This product is intended only for use in the home.

Burn hazard symbol
Reminder to the user about the heat.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by a specialist from the authorized service center (ASC) OURSSON AG to avoid danger.
- Use only the tools, which are included in the product set.
- When cleaning the appliance do not use abrasives and organic cleaners (alcohol, gasoline, etc.). When cleaning the device it is allowed to use a small amount of neutral detergent.

Operation of this device in no way implies the application of physical force to it, as this may lead to product breakage due to the user's fault.

RECOMENDATION

- Before using the device, carefully read the user manual. After reading, please save it for future reference.
- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects that may differ from their real images.

The device is heated while operation, do not touch hot surfaces, use the handle. Be careful when opening the door while cooking. Do not burn yourself with steam or fat splashes.

- Install the device at even horizontal surface; at inaccessible height for children. Free area around the device shall be about 30-40 cm in order to prevent overheating. Build-in is prohibited, it may cause overheating and damage of the device.

Do not cover the device while operation in order to prevent a fire, as well as do not put any foreign objects into the device, for instance paper, cardboard, plastic, towel etc.

- Plug in the device only at a grounded socket, Pic. A
- Do not move the device while operation.

Use heat-resistant gloves or oven cloth in order to take out skewers, spit etc.

SPECIFICATION, Pic. B

1. Rotisserie ..... 1 pc.
2. Bottom fixation for skewers ..... 1 pc.
3. Drip tray ..... 1 pc.
4. Spit clamp ..... 2 psc.
5. Spit ..... 1 pc.
6. Grate for fish ..... 2 pcs.
7. Skewer ..... 7 pcs
8. Top fixation for skewers ..... 1 pc.

User's manual ..... 1 pc.
Warranty card ..... 1 pc.

DEVICE PARTS, Pic. C

1. Glass door
2. Rubber feet
3. Control panel
4. Operation indicator
5. Heating unit (tubular heating element)
6. Lid
7. Detachable handle
8. Upper part of roasting jack

USING

Control panel, Pic. C-3

- Power selection button: 0 position – switched off; I position – one-half power; II –full power.

- Timer; range from 0 to 60 minutes.

Setting-up procedures

Clean the device body with a dry and soft cloth **prior the first use.** Wash skewers 7, drip tray 3, fixations for skewers 2 8, spit and clamps 5 4, grate for fish 6 with warm water and dishwashing liquid. Carefully dry all components. Ensure that the device is unplugged prior assembling or dissembling procedures.

Start a dry run at the full power for 15-20 minutes turning the timer handle for 15-20 minutes in order to remove industrial smells. Ventilate the room and allow the device to cool down.

Before to switch on/off the device, ensure that the timer handle is in position, and power selection button is in the 0 position.

Operation Procedure, Pic. D

1. Plug in the device at a socket. Open the door and install the drip tray, Pic. D-1. The lighting is automatically switched on when the door is opened.

It is prohibited to operate the device without the drip tray.

2. Close the door, push the button , choosing the II position; Set the timer for 10-12 minutes to preheat the device.

The device is equipped with a protection system. It is impossible to switch on the device if the door is not closed in a proper manner.

3. Take in hands the spit with meat/poultry already fixed on it or skewers with BBQ or grates with fish and first of all install the lower end of the spit to the lower seat and then install the upper end of the Spit to the upper seat, Pic. D-4.
4. Close the door, turn the timer handle in the clockwise direction in order to select the time of cooking. The process of cooking starts automatically.
5. Upon expiration of preset time, there will be an acoustic signal and the device is automatically switched off. Push the button , choosing the 0 position.

NOTE:

- In order to switch off the device while cooking – turn the timer handle to the position.
- If required, if the dish is not cooked well or the crust is not fried enough – you may add an extra time by turning the timer handle for extra 10-15 minutes.

6. Open the door and take out the Spit with meat/poultry fish in grates with heat-resistant gloves or special tweezers. In order to do so - lift slightly the spit and then pull on the upper part. Remove the skewers one after one using heat-resistant gloves or oven cloth only. In order to remove all skewers – use the timer handle to rotate the roasting jack.
7. Put the spit with meat/poultry/fish to the cutting board, wait for a while to cool the dish down, loosen the fixations at the Spit clamps and remove them. Remove the poultry/meat (fish in grates) from the roasting jack. You may also use special heat-resistant gloves.
8. Disconnect the device from the power source.

Using of spit

1. Take the spit and install a clamp on it, Pic. D-2-1.

2. Spit the preliminary prepared poultry (meat/fish) to the spit such that it is located closer to the top part of the roasting jack, Pic. C-8.

3. Tightly fasten the clamps from the both sides. The clamps are installed rotationally in the plane of ∟90° one another, Pic. D-3. All parts of poultry/meat shall be fixed without hanging. We recommend tying up the poultry in order to prevent separation of wings/legs while cooking. You may fix the legs with the clamp and the wings with toothpicks.

NOTE:

Poultry, meat, fish shall be completely defrosted and marinated, if required. According to your taste preferences, to achieve the best taste, we recommend to add some vegetable oil.

The max weight of poultry is 2 kg.

Using of skewers

1. Install upper and bottom fixations for skewers to the roasting jack, Pic. D-5.
2. Split the preliminary prepared BBQ (kebab, sausages, small sausages, knackwursts or vegetables), Pic. D-6. Install the skewers to the roasting jack.

NOTE:

- In order to achieve the best degree of BBQ doneness, we recommend splitting the meat in not tight manner or mixing the meat slices with vegetables. In addition, we recommend placing fatter and larger slices on the top.
- We recommend to place skewers with meat a little closer to the top edge, and leave about 1,5-2 cm free at the bottom.

- Use wooden sticks if you want to rotate skewer with meat around its axis.

Using of grates

1. Install the bottom fixations for skewers to the spit, Pic. D-5.
2. Put the preliminary prepared fish (chicken legs or thighs) inside the grates.
3. Install the both grates with fish to the roasting jack. The spit shall pass through the special holes in grates, Pic. D-8.

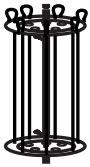
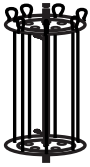
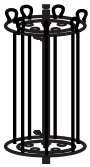
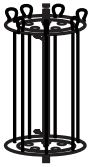
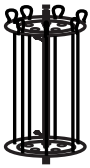
NOTE:
Fish (chicken legs or thighs) shall be completely defrosted and marinated if required.

Warming Mode

1. To warm up already cooked BBQ (poultry, meat, fish etc.) – put it on the spit (skewers, grates) inside the device. Drip tray shall be preliminary installed and the device is plugged in.
2. Close the door, press the button , choosing I position; turn on the timer handle and choose the required time. The process launches automatically at a half power .
3. In order to switch off the device earlier than the timer – turn on the timer handle to the position.

COOKING RECOMMENDATIONS

Cooking time in the table is of advisory nature only and may vary depending on a recipe and your taste preferences.

Product name	Cooking type	Cooking time	Note
BBQ (pork)		30-40 min.	Marinate, cut into small cubes ~ 3-4 cm before cooking.
BBQ (chicken fillet)		20-25 min.	Marinate, cut into small cubes ~ 3-4 cm before cooking.
Sausages		10-15 min.	Remove the casing before cooking.
Kebab		25-40 min.	Oil the product surface.
Vegetables		10-20 min.	Cut and salt vegetables. Marinate before cooking, if required.

Poultry (chicken, duck)		~ 60-80 min. (1,5-1,7 kg)	Salt, add spices, vegetable herbs or marinate before cooking; Oil a bit the surface.
Fish		25-35 min.	Add slices of lemon to soften small fish bones.

NOTE: In the event of cooking of frozen products, the cooking time shall be increased.

POTENTIAL PROBLEMS & SOLUTION METHODS

Potential problem	Potential reason	Solution methods
Unable to switch on the device	No power in the power circuit of the device.	Disconnect the device from the power source and wait for voltage stabling.
The device is out of operation	The door is opened.	Close the door.
The meat is not cooked well	Too big slices.	Cut the meat into smaller slices. Add an extra cooking time.

CLEANING, MAINTENANCE ETC., PIC. E

Clean all device components immediately after using.

- Ensure that the timer handle is in the , position, power selection button is in the 0 position. Disconnect the device from the power source. Allow the device to cool down completely.
- Remove the door handle, Pic. E-1. Wash it, wipe dry and install to the initial position.
- Wash skewers 7, drip tray 3, fixations for skewers (without screws) 2 8, spit with clamps (without screws) 4 5, fish grates 6) with warm water and dishwashing liquid. Spit 4 5 and fish grates 6 can be washed in the dishwasher. **The temperature in the dish washing machine shall not exceed 60°C.** Wash the screws for fixations and clamps of spit with warm water and dishwashing liquid and dry them immediately.
- Use wet and soft cloth for cleaning device casing, glass door (internal and exterior sides). Carefully dry all components. Ensure that the device is unplugged prior assembling or dissembling procedures.

Never put the device in water because of the electrical shock hazard.

- Carefully dry all device components after cleaning procedures.
- You may keep inside the device only accessories that are included in the scope of supply.

PRODUCT CERTIFICATION

Information about the certificate of conformity is on the web-site: http://www.oursson.com/rus/ru/about/ partners/ certificates/#tab0, or you may ask the vendor to provide a copy.

Technical parameters	
Model	VR1520
Rated input, W	max 1500
Power supply specifications	220-240 V~; 50 Hz
Heating element type	Tubular heating element
Amount of skewers supplied	7 pcs.
Volume of inner chamber	21 l
Electric shock protection class	I
Temperature of storage and transportation	from -25°C to +35°C
Operation temperature	from +5°C to +35°C
Requirements to air humidity upon transportation, storage and operation	15-75% without condensate formation
Device dimensions	446x334x282 mm
Device weight	4,1 kg

***The product shall be stored at dry, ventilated warehouses at the temperature not lower -25°C.**

SERVICING

Company OURSSON AG expresses great appreciation to you for choosing our products. We have done everything possible so that this meets your needs, and the quality corresponds to the best world standards. If your OURSSON branded product will need maintenance, please contact one of the authorized service center (hereinafter - ASC). A complete list of ASC and their exact addresses can be found on the website www.oursson.com.

Warranty obligations OURSSON AG:

1. Warranty obligations OURSSON AG, provided ASC OURSSON AG, apply only to models designed OURSSON AG for the production or supply and sale within the country where the warranty service is provided, purchased in this country, certified for compliance with the standards of this country, and also marked the with official marks of conformity.
2. Warranty obligations OURSSON AG operate within the law on protection of consumer rights and are regulated by the laws of the country in which they are provided, and only when the product is used exclusively for personal, family or household purposes. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to uses of goods for business purposes or in connection with the acquisition of goods to meet the needs of enterprises, institutions and organizations.
3. OURSSON AG sets for its products the following terms of use and warranty periods:

Product name	Terms of use, months	Warranty Period, months
Microwave ovens, bread makers, induction stoves Multicookers, kitchen processors, kitchen machines, electric kettles, electric grills, blenders, mixers, meat grinders, toasters, thermo pots, roasters, coffee makers, steamers, juice makers, choppers, dehydrators, yogurt makers, fermenters, mini-ovens, freezers, refrigerators, automatic coffee machines Kitchen scales, siphons	60	24

4. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to the following products, if their replacement is assumed and is not connected with disassembling products:
   - Batteries.
   - Cases, straps, cords for carrying, mounting accessories, tools, documentation that came with the product.
5. Warranty does not cover defects caused due to violations of the rules of consumer use, storage or transportation of the goods, actions of third parties or force majeure, including but not limited to the following cases:
   - If the defect was a result of careless handling, used for other purposes, violations of conditions and rules of operation set forth in the instruction manual, including as a result of exposure to high or low temperatures, high humidity or dust, traces of opening the device independently and/ or self-repair, mismatch state standards for power grids, getting liquids, insects or other foreign objects, substances inside the device, as well as long-term use of the product in extreme operational modes.
   - If the defect of the product was a result of unauthorized attempts to test the product or make any changes in its construction or software programs, including repair or maintenance in unauthorized service centers.
   - If the defect of the product was a result of use of non-standard and/or low quality equipment, accessories, spare parts, batteries.
   - • If the defect of the product is associated with its use in conjunction with additional equipment (accessories), other than additional equipment recommended by OURSSON AG for use with this product. OURSSON AG is not responsible for the quality of the additional equipment (accessories) manufactured by third parties, for the quality of its products together with such equipment, as well as the quality of the work of the additional equipment of OURSSON AG together with the products of other manufacturers.
6. Product defects detected during the lifetime of the product are eliminated by the authorized service centers (ASC). During the warranty period, elimination of defects is free of charge with the presentation of the original certificate of guarantee and documents that confirm the fact and date of the contract of retail purchase. In the absence of such documents, warranty period is calculated from the date of manufacture of goods. It should be taken into account:
   - Setup and Installation (assembly, the connection, etc.) of the product described in the documentation attached to it, does not enter the scope of warranty OURSSON AG and can be performed by the user as well as the specialists of most authorized service centers on a paid basis.
   - Work upon maintenance of products (cleaning and lubricating the moving parts, replacement of consumables and supplies, etc.) are made on a paid basis.
7. OURSSON AG is not responsible for any damage directly or indirectlycaused by their products to people, pets, property, if it occurred as a result ofnon-observance of the rules and conditions of use, storage, transportation or installation of the product, intentional or negligent actions of consumer or third parties.
8. Under no circumstances, OURSSON AG is not responsible for any special, incidental, indirect or consequential loss or damage, including but not limited to: lost profits, damages caused by interruptions in the commercial, industrial or other activities, arising from the use of or inability to use the product.
9. Due to continuous product improvement, design elements and some technical specifications are subject to change without prior notice from the manufacturer.

Using the product when after the terms of use (lifetime):

1. Lifetime set by OURSSON AG for this product applies only when the product is used exclusively for personal, family or household needs, as well as the

consumer observes the correct operation, storage and transportation of products. Under thecondition of careful handling of the product and compliance with the rules of operation the actual life may exceed the lifetime set by OURSSON AG.

2. At the end of the product lifetime, you should contact an authorized service center for to conduct a preventive maintenance of the product and determine the suitabilityfor further use. Work on conducting a preventive maintenance of the products is also made in service centers on paid basis.
3. OURSSON AG does not recommend the use of this product after the end of its lifetime without its preventive maintenance by the authorized service center, since inthis case, the product can be dangerous to the life, health or property of the consumer.

Product Recycling and Disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

After the expiration of the lifetime, the product cannot be disposed with another household waste. Instead, it shall be deposited in the appropriate recycling collection point for electrical and electronic equipment for proper treatment and disposal in accordance with federal or local law. By disposing correctly this product, you will help to conserve natural resources and preventing the product from damaging the environment and human health. For more information on the collection point and recycling of this product, please contact your local municipal authorities or the enterprise for household waste disposal.

Date of manufacture

Each product has a unique serial number in the form of alphanumeric row and is duplicated with a barcode that contains the following information: name of the product group, date of manufacture, serial number of the product.

Serial number is located on the rear of the product, on the package and the warranty card.

❶ The first two letters-correspondence to the product group (vertical rotisserie - VR).
❷ The first two digits – year of manufacture.
❸ The second two digits – month of manufacture.
❹ The last two digits – serial number of product.

To avoid misunderstandings, we highly recommend you to read carefully the instruction manual and the warranty obligations. Check the correctness of the warranty card. Warranty card is valid only if the following are correctly and clearly stated: model, serial number, date of purchase, clear stamps, buyer's signature. The serial number and the model of the device must be the same as in the warranty card. If these conditions are not fulfilled or the data specified in the warranty card was changed, the warranty card is invalid.

If you have questions or problems with OURSSON AG products - please contact us by e-mail: support@oursson.com

Contact information:
1. Manufacturer of goods - OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Switzerland
2. Certification information product available on the website www.oursson.com.

OURSSON AG
Made in China

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, Fig. A

Símbolo de peligro
Recuerda al usuario el peligro de la alta tensión.

Símbolo de advertencia
Un recordatorio para el usuario sobre la necesidad de seguir las instrucciones al pie de la letra.

Símbolo de riesgo de incendio
Recordatorio para el uso de altas temperaturas.

Al usar aparatos eléctricos, es preciso tomar las siguientes precauciones:

- Use el aparato según se indica en el siguiente manual de instrucciones.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.
  - No permita que el cable eléctrico entre en contacto con agua u otros líquidos para protegerse del riesgo de descarga eléctrica. Si por cualquier razón penetrara agua en el aparato, póngase en contacto con un centro técnico autorizado OURSSON AG.
- Use una red de alimentación eléctrica de características adecuadas para el suministro de corriente.
- No use el aparato en zonas en donde el aire pueda contener vapores de sustancias inflamables.
  - Nunca trate de abrir el aparato por su cuenta, ya que podría provocar una descarga eléctrica que podría averiar el aparato e invalidar la garantía del fabricante. Deje las tareas de mantenimiento y reparación únicamente en manos de los centros técnicos autorizados por la marca OURSSON.
- Cuando traslade el aparato de una zona caliente una fría y viceversa, desembálelo antes de usarlo y espere entre 1 y 2 horas antes de conectarlo.
  - Para evitar las descargas eléctricas, evite sumergir el aparato o sus cables en agua.
- Tenga especial cuidado cuando use el aparato con niños cerca.
  - No toque las partes calientes del aparato, ya que podría sufrir lesiones.
- El cable de corriente es relativamente corto expresamente con el fin de evitar el riesgo de sufrir lesiones.
- No deje que el cable de corriente quede colgando sobre el borde afilado de una mesa o que entre en contacto con superficies calientes.
- No conecte este aparato a una red sobrecargada con otros aparatos, ya que podría causar que no funcionara correctamente.
- No instale el aparato cerca de cocinas y hornos eléctricos y de gas.
- Tras su uso, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Evite que el aparato sufra golpes, caídas, vibraciones y otros efectos mecánicos.
- Asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo o cambiar accesorios.
- No use el aparato en exteriores.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente (incluidos niños), o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios. Dichas personas solo pueden usar este aparato bajo la vigilancia de una tercera persona responsable de su seguridad o tras recibir formación acerca de su uso. No permita que los niños jueguen con el producto.
- Este producto está únicamente indicado para uso doméstico.
- Si el cable eléctrico presenta daños, deberá solicitar su sustitución a un especialista de un centro técnico autorizado OURSSON AG para evitar cualquier peligro.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.
- No use limpiadores abrasivos u orgánicos tales como alcohol o gasolina para limpiar al aparato. Puede limpiar el aparato con una pequeña cantidad de detergente neutro.

No fuerce el aparato al manipularlo, ya que los daños causados podrían caer bajo la responsabilidad del usuario.

RECOMENDACIONES

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar este aparato. Conserve el manual tras su lectura para futuras consultas.
- Todas las ilustraciones contenidas en este manual son representaciones esquemáticas de objetos reales, que pueden diferir de la apariencia real.

Cuando el equipo está funcionando se calienta. No toque las superficies calientes del equipo. Sostenga solo el mango. Tenga cuidado al abrir la portezuela durante la elaboración, ya que puede salir vapor caliente o salpicar la grasa.

- Instale el equipo en una superficie horizontal y nivelada; a una altura, que los niños no puedan alcanzar, dejando una distancia libre alrededor del equipo de aproximadamente 30-40 cm para evitar sobrecalentamiento. Se prohíbe empotrar este equipo, esto puede provocar el sobrecalentamiento del equipo y dañarlo.

No cubra el equipo durante su funcionamiento, esto puede causar un incendio. No introduzca en el equipo objetos extraños: papel, cartón, plástico, paños, etc.

- Conecte el equipo a un tomacorriente con conexión a tierra, Figura A.
- No mueva el equipo cuando lo esté utilizando.

Para retirar los pinchos para brochetas, el asador giratorio, etc use guantes para horno o guantes termo-resistentes.

CONTENIDO, Figura B

1. Asador eléctrico..... 1 ud.
2. Fijación inferior para los pinchos para brochetas1 ud.
3. Bandeja de goteo ..... 1 ud.
4. Pinza para el asador giratorio ..... 2 uds.
5. Asador giratorio ..... 1 ud.
6. Parrilla para el pescado ..... 2 uds.
7. Pincho para brochetas ..... 7 uds.
8. Fijación superior para los pinchos para brochetas1 ud.

Manual de instrucciones..... 1 ud.

ELEMENTOS ESTRUCTURALES, Figura C

1. Portezuela de vidrio
2. Patas engomadas
3. Panel de control
4. Indicador de funcionamiento
5. Elemento calefactor (Calentador tubular)
6. Tapa
7. Asa extraíble
8. Parte superior del asador giratorio

USO

Panel de control, Figura C-3

- Botón selector de potencia: posición 0 – apagado; posición I – potencia media; II – potencia completa.

- Temporizador; selección del tiempo desde 0 hasta 60 minutos.

Preparación para el trabajo

Antes de utilizar por primera vez limpie la carcasa del equipo con un paño suave y seco. Lave con agua tibia y detergente para vajillas los pinchos para brochetas 7, la bandeja de goteo 3, los fijadores de los pinchos para brochetas 2 8, el pincho del asador giratorio con las pinzas 5 4, las parrillas para el pescado 6 Seque cuidadosamente todas las piezas. Antes de montar o desmontar el equipo asegúrese de que el equipo esté desconectado del tomacorriente.

Encienda el equipo vacío durante 15-20 minutos, fije la potencia máxima y coloque la manija del temporizador en 15-20 minutos, para eliminar los olores propios del equipo nuevo. Ventile el local. Deje que el equipo se enfríe.

Antes de encender/apagar el equipo asegúrese de que la manija del temporizador se encuentre en la posición , y el botón selector de potencia en la posición 0.

Procedimiento y orden de trabajo, Figura D

1. Conecte el enchufe del equipo al tomacorriente. Abra la portezuela del equipo y coloque la bandeja de goteo, Figura D-1. Cuando la portezuela se abre la iluminación del equipo se enciende automáticamente.

Se prohíbe utilizar el equipo sin la bandeja de goteo.

2. Cierre la portezuela, pulse el botón , seleccionando la posición II ; conecte el temporizador en 10-12 minutos para que el equipo se caliente.

El equipo está equipado con un sistema de protección. Si la portezuela no está completamente cerrada, el equipo no se enciende.

3. Tome el pincho asador giratorio con la carne/ave ya ensartada o con las brochetas de carne o el pescado en las parrillas, primero coloque el extremo inferior del pincho en el conector en la parte inferior del equipo, luego coloque el otro extremo del pincho asador giratorio en la parte superior, Figura D-4.
4. Cierre la portezuela del equipo, gire la manija del temporizador en el sentido de las manecillas del reloj y seleccione el tiempo de cocción requerido. El proceso de cocción comenzará automáticamente.
5. Una vez que haya transcurrido el tiempo establecido sonará el zumbador y el equipo se apagará automáticamente. Pulse el botón , seleccionando la posición 0.

NOTAS:

- Para apagar el equipo durante la cocción, gire la manija del temporizador a la posición .
- Si es necesario, si el plato no está bien cocido o la corteza no está lo suficientemente asada, se puede establecer un tiempo adicional de cocción, girando la manija del temporizador para otros 10-15 minutos.

6. Abra la portezuela, y utilizando guantes termo-resistentes o las pinzas especiales retire el pincho asador giratorio con el ave/carne o el pescado en las parrillas. Para ello levante el pincho asador giratorio hacia arriba, luego hale la parte superior hacia usted. Los pinchos para brochetas se pueden retirar uno por uno utilizando guantes para horno o guantes termo-resistentes. Para retirar todos los pinchos para brochetas utilice la manija del temporizador para el giro del pincho asador giratorio.
7. Coloque el pincho asador giratorio con el ave/carne o pescado sobre una tabla de cortar o un plato, espere hasta que se enfríe un poco, luego afloje los fijadores en las pinzas del asador giratorio y retírelos. Retire el ave/carne (las parrillas con pescado) del pincho. También puede utilizar guantes termo-resistentes.
8. Desconecte el equipo de la red.

Uso del pincho asador giratorio

1. Tome el asador giratorio y coloque la pinza sobre él, Figura D-2-1.

2. Coloque el ave (carne/pescado) previamente preparado en el asador giratorio de forma tal que quede más cerca de la parte superior del pincho asador giratorio, Figura C-8.

3. Fíjelo firmemente con las pinzas por ambos lados. Las pinzas se colocan con un giro en el plano de ∟90° entre sí, Figura D-3. Todas las partes del ave/carne deben estar fijadas, ninguna debe quedar colgando. Se recomienda amarrar el ave con un hilo, para que las alas/muslos no se separen del cuerpo durante la cocción. Los muslos también se pueden fijar utilizando la pinza para el pincho, y para las alas se pueden usar palillos de dientes.

NOTAS:

El ave, la carne y el pescado deben estar completamente descongelados y si es necesario marinados con especias.

Al gusto, para que las especias se impregnen mejor y se abran, se recomienda añadir un poco de aceite vegetal.

El peso máximo del ave no debe exceder de 2 kg.

Uso de los pinchos para brochetasv

1. Coloque en el pincho asador giratorio la fijación superior e inferior para los pinchos para brochetas, Figura D-5.
2. Coloque en los pinchos para brochetas la carne previamente preparada (kebab, salchichas, embutidos, salchicha de Frankfurt o verduras), Figura D-6. Coloque los pinchos para brochetas en el pincho asador giratorio.

NOTAS:

- Para un lograr un mejor asado de la carne se recomienda no colocarla muy apretada entre sí o alternarla con vegetales. Coloque los trozos de carne más grandes y grasientos en la parte superior.
- Se recomienda colocar la carne en los pinchos para brochetas un poco más cerca del extremo superior, y por debajo dejar un espacio libre de 1,5-2 cm.
- Si por alguna razón es necesario girar el pincho para brochetas con la carne alrededor de su eje, utilice palillos de madera o pinchos.

Uso de las parrillas

1. Coloque en el pincho asador giratorio el fijador inferior para los pinchos de las brochetas, Figura D-5.
2. Coloque el pescado preparado previamente (muslos de pollo, contramuslos) dentro de las parrillas.
3. Coloque en el pincho asador giratorio las dos parrillas con pescado.

El pincho asador giratorio debe pasar a través de los orificios especiales en las parrillas, Figura D-8.

NOTAS:

El pescado (muslos de pollo, contramuslos) debe estar completamente descongelado y si es necesario marinado en especias.

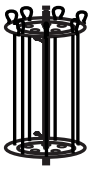
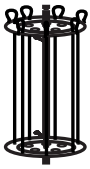
Modo de calentamiento

1. Para calentar una brocheta con carne ya cocida (ave, carne, pescado, etc), colóquelo en el pincho asador giratorio (en el pincho para brochetas, en las parrillas) dentro del equipo. La bandeja de goteo debe colocarse previamente. El equipo debe estar conectado a la red.
2. Cierre la portezuela, pulse el botón , seleccionado la posición I ; gire la manija del temporizador y seleccione el tiempo de calentamiento necesario. El proceso se iniciará automáticamente, el equipo usará la mitad de la potencia.
3. Para apagar el equipo antes que el temporizador termine el trabajo, gire la manija del temporizador hacia la posición .

RECOMENDACIONES PARA LA PREPARACIÓN

El tiempo de elaboración en la tabla es solo de carácter informativo y puede diferenciarse en dependencia de la receta y las preferencias personales.

Nombre del producto	Tipo de preparación	Tiempo de cocción	Observaciones
Trozos de carne (Shashlik) (de cerdo)		30-40 min.	Marinar antes de cocinar, cortar en cubitos pequeños de aproximadamente 3-4 cm.
Shashlik (filete de pollo)		20-25 min.	Marinar antes de cocinar, cortar en cubitos pequeños de aproximadamente 3-4 cm.
Salchichas		10-15 min.	Retire previamente la envoltura de la salchicha.

Kebab		25-40 min.	Unte con aceite vegetal la superficie del producto.
Verduras		10-20 min.	Cortar las verduras y añadir sal. Se puede marinar previamente.
Aves (pollo, pato)		~ 60-80 min. (1,5-1,7 kg)	Adobar con sal, especias, hierbas aromáticas o marinar previamente; engrasar ligeramente con aceite vegetal.
Pescado		25-35 min.	Coloque el pescado con rodajas de limón para ablandar las espinas pequeñas.

NOTA: En el caso que use alimentos congelados en el equipo, deberá aumentar el tiempo de cocción.

POSIBLES PROBLEMAS Y MÉTODOS DE SOLUCIÓN

Posible problema	Posible causa	Métodos de solución
El equipo no se enciende	No hay tensión en la red de alimentación eléctrica del equipo.	Desconecte el equipo de la red de alimentación eléctrica y espere a que se normalice la tensión
El equipo no funciona	La portezuela del equipo está abierta.	Cierre la portezuela del equipo
La carne no está bien cocida	Los trozos de carne son demasiado grandes.	Corte la carne en trozos pequeños. Establezca un tiempo de cocción adicional.

LIMPIEZA Y CUIDADO, FIGURA E

Limpie todas las piezas del equipo inmediatamente después de su uso.

- Asegúrese de que la manija del temporizador se encuentre en la posición , y el botón selector de potencia en la posición 0. Desconecte el equipo de la red. Deje que el equipo se enfríe completamente.
- Retire la manija de la puerta, Figura E-1. Lávela y séquela bien, vuelva a colocarla en su lugar.
- Lave con agua tibia jabonosa el pincho para brochetas 7, la bandeja de goteo 3, los fijadores de los pinchos para brochetas (sin los tornillos) 2 8, el pincho asador giratorio con las pinzas (sin los tornillos) 4 5, las parrillas para el pescado 6. El pincho asador giratorio 4 5 y las parrillas 6 se pueden lavar en el lavaplatos. **La temperatura en el lavaplatos no debe exceder de 60° C**. Lave los tornillos para las fijaciones y las pinzas del pincho asador giratorio en agua tibia jabonosa y séquelos bien inmediatamente
- Limpie la carcasa del equipo y la portezuela de vidrio (los lados interior y exterior) con un paño húmedo y suave.

Nunca sumerja el equipo en agua debido al peligro de descarga eléctrica.

- Después de la limpieza, seque cuidadosamente todos los elementos estructurales del equipo.
- Solo se permiten guardar los accesorios en el equipo, que forman parte del juego del equipo.

CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

La información sobre el certificado de conformidad está disponible en el sitio web:http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0 o solicítele una copia al vendedor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Modelo	VR1520
Consumo nominal de energía, W	max 1500
Parámetros de la alimentación eléctrica	220-240 V~; 50 Hz
Tipo de elemento calefactor	Calentador tubular
Cantidad de pinchos para brochetas en el juego, uds.	7
Capacidad de la cámara interior	21 l
Clase de protección contra descargas eléctricas	I
Temperatura de almacenamiento y transportación	Desde -25°C hasta +35°C
Temperatura de funcionamiento	Desde +5°C hasta +35°C
Requisitos de la humedad del aire durante la transportación, almacenamiento y funcionamiento	15 - 75%, sin formación de condensado
Dimensiones totales de los equipos	446x334x282 mm
Peso de los equipos	4,1 kg

***El producto debe almacenarse en locales secos, con buena ventilación a una temperatura no inferior de - 25°C.**

MANTENIMIENTO

La compañía OURSSON AG le agradece enormemente la elección de sus productos. Hemos hecho todo lo posible para que estos productos satisfagan sus necesidades con la calidad que demandan las normas internacionales más exigentes. Si su producto de marca OURSSON precisa de mantenimiento, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado (en adelante, CAT). Encontrará una lista de los CAT y sus direcciones en nuestro sitio web, www.oursson.com.

Obligaciones de la garantía de OURSSON AG:

1. Las obligaciones de la garantía OURSSON AG, satisfechas por los CAT de OURSSON AG, son válidas únicamente para los modelos diseñados por OURSSON AG para la producción o suministro y venta en el país en donde el servicio de garantía se proporcione, adquiridos en este país, homologados según las normativas de este país y dotados de las marcas de conformidad oficiales.
2. Las obligaciones de la garantía OURSSON AG se rigen por la ley de protección de los derechos de los consumidores y por las leyes del país en el cual se suministra el producto, y se aplicarán únicamente cuando el producto se use exclusivamente para propósitos personales, familiares o domésticos. Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán en caso de uso comercial de los productos o si estos se han adquirido para satisfacer las necesidades de empresas, instituciones y organizaciones.
3. OURSSON AG establece para sus productos los siguientes términos de uso y periodos de garantía:

Nombre del producto	Términos de uso, meses	Periodo de garantía, meses
Hornos microondas, panificadoras, placas de inducción, robots de cocina, procesadores de cocina, electrodomésticos de cocina, hervidores eléctricos, parrillas eléctricas, batidoras, mezcladoras,	60	24
Picadoras de carne, tostadoras, termos, asadoras, licuadoras, vaporeras, cafeteras, picadoras, deshidratadoras, yogurteras, fermentadoras, minihornos, congeladores, neveras, máquinas de café automáticas, vaporizador de leche, molino de café, balanzas de cocina, sifones	60	24

4. Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán a los siguientes productos, si son productos consumibles y no pertenecen a los componentes principales:
   - Baterías.
   - Estuches, cintas, correas de transporte, accesorios de montaje, herramientas, documentación adjunta al producto.
5. La garantía no cubre los efectos causados por los incumplimientos de las reglas de uso por parte del consumidor, el almacenamiento o el transporte de las mercancías, las acciones de terceros o fuerza mayor, incluidos sin limitación los siguientes casos:
   - Si el defecto se debió a una manipulación imprudente, el uso para otros propósitos, incumplimiento de las condiciones y reglas de funcionamiento establecidos en el manual de instrucciones, incluido el resultado de la exposición a temperaturas altas o bajas, al polvo o niveles altos de humedad, indicios de apertura independiente del dispositivo y/o intento de autorreparación, conexión a redes de alimentación de parámetros distintos a los estipulados, penetración de líquidos, insectos u otros objetos o sustancias extrañas en el dispositivo, así como el uso prolongado del producto en modos operativos extremos.
   - Si la avería del producto fue resultado de intentos no autorizados de probar el producto o de realizar cualquier cambio en su configuración o en sus programas de

software, incluidos la reparación o el mantenimiento en centros técnicos no autorizados.
- Si el defecto del producto fue resultado del uso de equipos, accesorios, recambios o baterías no estándar y/o de baja calidad.
- Si la avería del producto está asociado a su uso junto con otros equipos (accesorios) distintos de los equipos adicionales recomendados por OURSSON AG para su uso con este producto. OURSSON AG no se hace responsable de la calidad de los equipos adicionales (accesorios) fabricados por terceros, ni de la calidad sus productos al operar junto con dichos equipos, ni tampoco de la calidad del trabajo de los equipos adicionales de OURSSON AG junto con los productos de otros fabricantes.

6. Los centros de asistencia técnica (CAT) autorizados son los encargados de reparar las averías detectadas durante la vida útil de los productos. Durante el periodo de garantía, la reparación de las averías se lleva a cabo sin coste alguno con la presentación del certificado de garantía original y los documentos que confirmen la fecha de compra del aparato. En ausencia de los documentos, el periodo de garantía se calcula a partir de la fecha de fabricación del producto. Debe tenerse en cuenta:
   - Los procesos de configuración e instalación (montaje, conexión, etc.) del producto descritos en la documentación que se adjunta quedan fuera del ámbito de la garantía de OURSSON AG, y pueden quedar a cargo del usuario o de especialistas de la mayoría de los centros técnicos autorizados (servicio con coste adicional).
   - Las tareas de mantenimiento de los productos (limpieza y lubricación de las piezas móviles como sustitución de los consumibles y suministros, etcétera) tienen un coste adicional.
7. OURSSON AG no se hace responsable de ningún daño directo o indirecto causado por sus productos a personas, mascotas o propiedades, si estos son consecuencia de la inobservancia de las reglas y condiciones de uso, almacenamiento, transporte o instalación del producto, así como de acciones intencionales o negligentes del usuario o de terceros.
8. OURSSON AG no se hace responsable bajo ninguna circunstancia de ninguna pérdida o daño indirecto o consecuente, incluidos sin limitación los siguientes: pérdida de beneficios, daños causados por interrupciones en actividades comerciales, industriales o de otra índole, derivadas del uso o de la imposibilidad de uso del producto.
9. Debido a las continuas mejoras en el producto, los elementos de diseño y algunas especificaciones técnicas están sujetas a cambio sin previo aviso por parte del fabricante.

Uso del producto una vez superado el tiempo de vida útil:

1. El tiempo de vida útil que OURSSON AG otorga a este producto solo es válido si el producto se usa exclusivamente para satisfacer necesidades personales, familiares o domésticas, y siempre y cuando el usuario observe las normas de uso, almacenamiento y transporte de productos indicadas. Si el producto se maneja de manera cuidadosa y se usa conforme a las instrucciones del manual, es posible que su vida útil se prolongue más allá del plazo especificado por OURSSON AG.
2. Al final de la vida útil del producto, deberá ponerse en contacto con un centro técnico autorizado para llevar a cabo un mantenimiento preventivo del producto y determinar la idoneidad de prolongar su uso. Las tareas para realizar un mantenimiento preventivo de los productos se llevan a cabo también en los centros de servicio (con coste adicional).
3. OURSSON AG no recomienda usar este producto una vez rebasado el límite de su vida útil sin que un centro técnico autorizado realice antes un mantenimiento preventivo, ya que en caso contrario el producto podría suponer un riesgo para la vida, la salud o las propiedades del usuario.

Reciclaje y eliminación del producto

Este aparato ha sido identificado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/EG sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al final de su vida útil, el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos corrientes. En su lugar, deberá llevarlo a un punto de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos adecuado para llevar a cabo el tratamiento y la eliminación conformes a las normativas nacionales o locales. Al deshacerse este producto de forma correcta, está ayudando a la conservación de los recursos naturales y evitando que el producto dañe el medio ambiente y la salud de las personas. Para obtener más información sobre los puntos de recogida y reciclaje de este producto, diríjase a las autoridades de su municipio o a la empresa de recogida de residuos domésticos.

Fecha de fabricación

Cada producto cuenta con un número de serie único en forma de cadena alfanumérica, duplicada en un código de barras que contiene la siguiente información: nombre del grupo de productos, fecha de fabricación, número de serie del producto.

El número de serie se encuentra en la parte posterior del producto, en el embalaje y en la tarjeta de garantía.

❶ Las dos primeras letras corresponden al grupo de productos (asador vertical - VR).

❷ Los dos primeros dígitos corresponden al año de fabricación.

❸ Los siguientes dos dígitos corresponden a la mes de fabricación.

❹ Los últimos dos dígitos corresponden al número de serie del producto.

Para evitar malentendidos, recomendamos encarecidamente que lea con atención el manual de instrucciones y las obligaciones de la garantía. Compruebe que la tarjeta de garantía sea correcta. Warranty card is valid only if the following are correctly and clearly stated: model, serial number, date of purchase, clear stamps, buyer's signature. El número de serie y el modelo del aparato deben coincidir con los que se indican en la tarjeta de garantía. Si estas condiciones no se cumplen o bien los datos especificados en la tarjeta de garantía están cambiados, la tarjeta de garantía queda invalidada.

oursson

Si desea realizar alguna consulta o tiene algún problema con un producto OURSSON AG, por favor póngase en contacto con nosotros por correo electrónico: support@oursson.com

Información de contacto:
1. Fabricante - OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Suiza.
2. Información de certificación del producto disponible en el sitio web www.oursson.com.

OURSSON AG

Fabricado en China

CONSIGNES DE SÉCURITÉ, Fig. A

Symbole de danger
Rappel à l'utilisateur sur la haute tension.
Symbole d'avertissement
Rappel concernant la nécessité du respect des consignes lors de l'utilisation de l'appareil.

Symbole du risque de brûlure
Rappel à l'attention de l'utilisateur concernant les températures élevées.

Lors de l'utilisation des appareils électriques, l'utilisateur doit prendre les précautions suivantes :

- Utilisez l'appareil conformément au manuel d'instructions suivant.
- Installez l'appareil sur une surface stable.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil.
  - Ne mettez pas le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter tout risque de choc électrique. Si pour certaines raisons, de l'eau pénètre dans l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé (ASC) OURSSON AG.
- Pour l'alimentation, utilisez un réseau électrique avec des caractéristiques propres.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones où l'air peut contenir des vapeurs de substances combustibles.
  - N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil de vous-même – cela pourrait entraîner un choc électrique pouvant conduire à un dysfonctionnement de l'appareil ou une annulation de la garantie du fabricant. Pour la réparation et la maintenance, contactez les centres de services agréés en charge de la réparation des appareils OURSSON.
- Lorsque l'appareil est déplacé d'un endroit froid à un endroit chaud et vice versa, retirez-le de son emballage avant l'utilisation et patientez 1 à 2 heures sans l'allumer.
  - Afin d'éviter les électrocutions, ne plongez pas l'ensemble du produit ou les câbles dans l'eau.
- Prêtez une attention particulière et soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil près des enfants.
  - Ne touchez aucune pièce chaude, cela pourrait causer des blessures.
- Le cordon d'alimentation est spécialement conçu relativement court afin d'éviter les risques de blessure
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord coupant d'une table ou au contact des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas cet appareil à un réseau électrique surchargé par d'autres appareils : cela pourrait endommager le fonctionnement de votre appareil.
- N'installez pas l'appareil à proximité de cuisinières et de fours électriques et à gaz.
- Après utilisation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Protégez l'appareil contre les chocs, chutes, vibrations et autres influences mécaniques.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer le nettoyage ou le remplacement des accessoires.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (notamment les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances. Ces personnes ne peuvent utiliser l'appareil que sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité, ou après avoir pris connaissance de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un expert du centre de service agréé (ASC) OURSSON AG afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil.
- Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas d'agents abrasifs et des nettoyants organiques (alcool, essence, etc.). Par ailleurs, vous pouvez utiliser une petite quantité de détergent neutre.

Le fonctionnement de cet appareil ne nécessite en aucun cas l'usage de la force, car cela pourrait l'endommager par la faute de l'utilisateur.

RECOMMANDATIONS

- Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Conservez le manuel après lecture pour une utilisation ultérieure.
- Toutes les illustrations dans ce manuel sont des représentations schématiques des objets réels, qui peuvent être différentes des images réelles.

L'appareil se chauffe au cours de son fonctionnement. Ne contactez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Ne le prenez que par sa poignée. Soyez prudent en ouvrant la porte au cours de la cuisson car l'échappement de la vapeur chaude ou les projections de la graisse risquent de se produire.

- Placez l'appareil sur une surface plate horizontale à une hauteur hors de portée des enfants, tout en gardant l'espace libre autour de l'appareil à ~ 30-40 cm pour éviter la surchauffe. Il est interdit d'encastrer ledit appareil, ce qui risque de conduire à sa surchauffe et à sa panne.

Ne couvrez pas l'appareil pendant qu'il marche car cela risque de produire le feu. Ne placez pas d'objets étrangers dans l'appareil tels que papier, carton, plastique, serviettes, etc.

- Connectez l'appareil à une prise de courant, mise à la terre, voir Fig. A.
- Ne bougez pas l'appareil pendant qu'il marche.

Pour sortir les broches, barres de grille, etc., servez-vous de maniques ou de gants thermorésistants.

LOT DE LIVRAISON, Fig. B

1. Barbecue ..... 1 pc.
2. Pièce de fixation basse à broches..... 1 pc.
3. Cuvette ..... 1 pc.
4. Pince à broche tournante ..... 2 pcs.
5. Broche tournante..... 1 pc.
6. Grille à poissons ..... 2 pcs.
7. Broche simple ..... 7 pcs.
8. Pièce de fixation haute à broches ..... 1 pc.

Manuel d'utilisation ..... 1 pc.
Bon de garantie ..... 1 pc.

ELEMENTS DE LA STRUCTURE, Fig. C

1. Porte vitrée
2. Pieds caoutchoutés
3. Panneau de commande
4. Afficheur de marche
5. Élément chauffant
6. Couvercle
7. Poignée amovible
8. Haut de la broche tournante

USAGE

Panneau de commande, Fig. C-3

- Sélectionneur de puissance : position 0 – désactivé ; position I – mi- puissance ; II – toute la puissance.

- Minuterie ; sélection du temps entre 0 et 60 minutes.

Préparation à la marche

Avant le tout premier usage passez à l'étoffe sèche et douce le boîtier de l'appareil. Broches 7, cuvette r égouttoir 3, pièces de fixation des broches 2 8, broche tournante avec pinces 5 4, grilles à poissons 6 Rincez à l'eau tiède en y ajoutant du détergent à vaisselle. Faites sécher bien toutes les pièces. Avant l'assemblage et ou le démontage de l'appareil assurez-vous bien que l'appareil est déconnecté. de la prise de courant.

Mettez en marche l'appareil à vide poub pour 15 à 20 minutes en imposant la puissance maximale et tournant la manette de la minuterie pour 15 à 20 min, pour dégager les odeurs de l'appareil neuf. Aérez le local. Laisser l'appareil se refroidir.

Avant l'activation/désactivation de l'appareil Assurez-vous bien que la manette de la minuterie soit en position , et le sélectionneur de la puissance en position 0.

Mode opératoire, Fig. D

1. Introduisez la fourche de l'appareil à la prise de courant. Ouvrez la porte de l'appareil et placez la cuvette égouttoir, Fig. D-1. Quand la porte est ouverte l'éclairage de l'appareil Est activé automatiquement.

Il est interdit d'utiliser l'appareil, sans que la cuvette égouttoir n'y soit placée.

2. Fermez la porte, appuyer sur le bouton pour , sélectionner la bonne position II ; activez la minuterie pour 10-12 minutes, afin de laisse chauffer l'appareil.

L'appareil est pourvu d'un système de protection. Si la porte n'est pas fermée à fond, l'appareil ne se mettra pas en marche.

3. Prenez la broche tournante avec la viande rouge/ poulaille qui y est déjà emmanchée ou avec les brochettes sur les broches ou les poissons entre les grilles. D'abord, introduisez l'extrémité basse de la broche tournante dans la fiche au bas de l'appareil et, puis, introduisez l'autre extrémité de la broche tournante au haut de l'appareil. Fig. D-4.
4. Fermez la porte de l'appareil, tournez la manette de la minuterie dans le sens horaire et retenez le temps, nécessaire pour la cuisson. L'opération de cuisson va démarrer automatiquement.
5. A l'issue du temps imposé, vous allez entendre le signal sonore, et l'appareil va s'arrêter automatiquement. Appuyez sur le bouton , en sélectionnant la position 0.

NOTAS:

- Pour désactiver l'appareil au cours de cuisson, Tournez la manette de la minuterie en position .
- Le cas échéant, si le met n'est pas bien cuit ou la croûte N'est pas à point, on peut imposer le temps complémentaire de cuisson, en tournant la manette de la minuterie encore pour 10 à 15 minutes.

6. Ouvrez la porte et à l'aide des gants thermorésistants ou de la pince adaptée retirez la broche tournante chargée de poulaille/de viande rouge ou de poissons entre les grilles. Pour cela, soulevez vers le haut la broche tournante, puis, tirez son haut. Il est possible de sortir les broches, une après l'autre, à l'aide de la pince ou des gants thermorésistants. Pour ce faire, pour sortir toutes les broches, profitez de la manette de la minuterie en vireur, afin de tourner la broche tournante. 7.
Placez la broche tournante chargée de viande rouge/ ou de poissons sur la planche à découper ou le plat de service, en attendant que le produit se refroidisse un peu, ensuite, desserrez légèrement les fixateurs sur les pinces de la broche tournante et les retirez. Déposez les volailles/ la viande rouge (de la grille aux poissons) de la broche tournante. Vous pouvez vous vous servir des gants thermorésistants.
8. Déconnectez l'appareil du réseau.

Usage de la broche tournante

1. Prenez la broche tournante et fixez dessus la pince, Fig. D-2-1.

2. Emmanchez sur la broche tournante les volailles (viande rouge/poissons), préparés en temps opportun, sur la broche tournante de manière à ce qu'elle soit plus près du haut de la broche tournante, Fig. C-8.

3. Fixez-les bien avec les pinces des deux côtés. Les pinces sont installées pour pouvoir tourner dans le plan de ∟90° une par rapport à l'autre, Fig. D-3. Toutes les parties de la volaille/de la viande rouge doivent être bien fixées, aucun morceau ne doit être en porte-à-faux. Il est préconisé de ficeler la volaille, tout en évitant que les ailes/pattes se détachent du corps au cours de cuisson On peut immobiliser aussi les pattes à l'aide de la pince à broche tournante, et fixer les ailes avec les cure-dents.

NOTA:
Les volailles, la viande rouge, les poissons doivent être

complètement dégelées, et, si nécessaire, marinées dans les épices. En terme de goût, pour permettre aux épices de mieux s'absorber et se dévoiler, il est préconisé d'ajouter un peu d'huile végétale.

Le poids maximum des volailles ne doit pas dépasser 2 kg.

Usage des broches simples

1. Installez sur la broche tournante la pince haute et basse à broches. Fig. D-5.
2. Emmanchez sur les broches les brochettes (kebab, saucissons, saucisse, cervelas ou légumes), préparés en temps opportun. Fig. D-6. Placez les broches sur la broche tournante.

NOTAS:

- Pour la meilleure cuisson de la brochette, il est préconisé D'espacer les morceaux de viande ou de les alterner avec les légumes. Quant aux gros et gras morceaux, il vaut mieux les placer dessus.
- Il est préconisé de placer les morceaux de viande plus près du haut, en laissant en bas l'espace de 1,5-2 cm.
- Si pour une raison quelconque il faut tourner la broche avec brochette autour de son axe, servez-vous de bâtonnets ou de pics de bois.

Usage des grilles

1. Placez la pince basse à broches sur la broche tournante Fig. D-5.
2. Placez les poissons (pattes ou cuisses de poulet), préparées en temps opportun, entre les grilles.
3. Placez les deux grilles aux poissons sur la broche tournante. La broche tournante doit passer à travers les orifices, prévus à cet effet, Dans les grilles, Fig. D-8.

NOTA:

Les poissons (pattes, cuisses de poulet) doivent être complètement dégelées et, si nécessaire, marinées dans les épices.

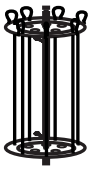
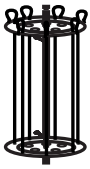
Mode de préchauffage

1. Pour préchauffer la brochette déjà élaborée (volailles, viande rouge, poissons, etc.), placez-la sur la broche tournante (sur les broches, entre les grilles) à l'intérieur de l'appareil. Quant à la cuvette égouttoir, elle doit être installée au préalable. L'appareil est mis sous tension.
2. Fermer la porte, appuyez sur le bouton , En sélectionnant la bonne position ; tournez la manette de la minuterie et imposez le temps de préchauffage nécessaire. L'opération va démarrer automatiquement, l'appareil va utiliser la moitié de la puissance.
3. Pour arrêter l'appareil avant que la minuterie s'arrête, tournez la manette de la minuterie en position .

REOMMANDATIONS DE CUISSON

Le temps de cuisson fourni dans le tableau est donné à titre de conseil et peut varier selon la recette et les préférences individuelles.

Nom du produit	Type de cuisson	Temps de cuisson	Observations
Brochette (du porc)		30-40 min.	Avant la cuisson, veuillez couper en petits cubes de ~ 3-4cm.
Brochette (tournedos de poulet)		20-25 min.	Avant la cuisson, veuillez couper en petits morceaux de~ 3-4cm.
Saucissons		10-15 min.	Épluchez au préalable les saucissons de la pellicule.

Kebab		25-40 min.	Graissez la surface du produit à l'huile végétale.
Légumes		10-20 min.	Coupez et salez les légumes. On peut mariner au préalable.
Volailles (poulet, canard)		~ 60-80 min. (1,5-1,7 kg)	Salez, épicez, ajouter des herbes aromatiques en pressant ou marinez au préalable, huilez légèrement à l'huile végétale.
Poissons		25-35 min.	Pour ramollir des petites arêtes, interposer avec des rondelles de citron.

NOTA: En cas, si vous placez, dans l'appareil, des produits congelés, alors il faut augmenter le temps de cuisson.

PROBLEMES EVENTUELS ET LEURS SOLUTIONS

Problème éventuel	Cause éventuelle	Solutions
L'appareil ne se met pas en marche	Pas de tension au réseau d'alimentation en électricité de l'appareil.	Déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation en électricité et patientez jusqu'à ce que la tension redevienne normale
L'appareil ne marche pas	Porte ouverte de l'appareil.	Fermer la porte de l'appareil
La n'est pas grillée suffisamment	Trop gros morceaux de viande.	Couper la viande en petits morceaux. Imposez le complément de temps de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN, Fig. E

Nettoyez toutes les pièces de l'Appareil justa après l'usage.

- Assurez-vous bien que la manette de la minuterie soit en position , t le bouton de sélection de la puissance en position 0. Déconnectez l'appareil du réseau. Laissez refroidir complètement l'appareil.
- Retirez la poignée de la porte, Fig. E-1. Rincez-la et essuyez à sec, remettez-la en place.
- Lavez les broches 7, la cuvette égouttoir 3, les pièces de fixation des broches (sans vis) 2 8, la broche tournante avec les pinces (sans vis) 4 5, les grilles à poissons 6 dans l'eau savonnée tiède. Quant aux broches tournantes 4 5 et à la grille 6 on peut les laver dans un lave-vaisselle. **La température dans le lave-vaisselle ne doit pas dépasser 60° C.** Quant aux vis pour les pièces de fixation et les pinces de la broche tournante, lavez-les dans l'eau savonnée tiède et tout de suite essuyez bien à sec.
- Quant au boîtier de l'appareil, à la porte vitré (l'extérieur et l'intérieur), essuyez-les avec étoffe humide et douce.

En aucun cas ne plongez l'appareil dans l'eau pour éviter l'électrocution.

- Après le nettoyage, faîtes bien sécher tous les éléments de la structure de l'appareil.
- Il n'est autorisé de garder dans l'appareil que les accessoires faisant partie du lot de livraison de l'appareil.

CERTIFICATION DES PRODUITS

Voir l'information sur le certificat de conformité sur le site http://www.oursson.com/rus/ru/about/ partners/certificates/#tab0 ou bien demandez-la auprès du vendeur.

Spécifications techniques	
Modèle	VR1520
Puissance consommée nominale, W	max 1500
Paramètres de l'alimentation en électricité	220-240 V~; 50 Hz
Type d'élément chauffant	élément chauffant
Nombre de broches dans le lot de livraison, pièces	7
Contenance de la chambre intérieure	21 l
Classe de protection contre l'électrocution	I
Température de stockage et de transport	entre -25°C et +35°C
Température d'utilisation	entre +5°C et +35°C
Exigences présentées à l'humidité d'air pour le transport, le stockage et l'utilisation	15-75% sans accumulation du condensat
Dimensions de l'appareil	446x334x282 mm
Poids de l'appareil	4,1 kg

***Les produits doivent être conservés dans les entrepôts secs, aérés avec la température d'au moins de - 25°C.**

ENTRETIEN

La société OURSSON AG vous témoigne sa profonde gratitude pour avoir choisi ses produits. Nous avons fait tout notre possible pour que ce produit vous satisfasse et que sa qualité soit conforme aux normes mondiales les plus exigeantes. Pour tout besoin d'entretien de votre produit de marque OURSSON, veuillez contacter l'un de nos centres de service agréés (ci-après dénommés ASC). Une liste complète de nos ASC avec leurs adresses respectives est disponible sur le site Web www.oursson.com.

Obligations de garantie d'OURSSON AG :

1. Les obligations de garantie d'OURSSON AG, fournies par ASC OURSSON AG, s'appliquent exclusivement aux modèles conçus par OURSSON AG dans le cadre de la production, de l'achat et de la vente dans le pays où le service de garantie est fourni, acheté dans ce pays, certifié conformément aux normes de ce pays et portant les marques officielles de la conformité.
2. Les obligations de garantie d'OURSSON AG s'appliquent dans le cadre de la loi relative à la protection des droits du consommateur et sont régulées par les lois en vigueur dans le pays dans lequel elles sont définies. Elles s'appliquent uniquement lorsque le produit est utilisé exclusivement à des fins personnelles, au sein de la famille et de la maison. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne s'appliquent pas à l'utilisation des produits à des fins commerciales ou en relation avec l'acquisition de biens qui seront utilisés par des entreprises, des institutions et des organisations.
3. OURSSON AG définit les conditions d'utilisation et les périodes de garantie suivantes de ses produits :

Nom du produit	Cycle de vie, mois	Période de garantie, mois
Fours à micro-ondes, machines à pains, foyers à induction Multicuiseurs, robots, bouilloires électriques, grils électriques, mixeurs, batteuses, broyeurs de viande, mixeurs, grille-pains, casseroles thermiques, torréfacteurs, presse-fruits, marmites à vapeur, cafétières, hachoirs, déshydrateurs, yaourtières,	60	24
fermenteurs, mini-fours, congélateurs, réfrigérateurs, cafetières automatiques, mousseur à lait Balances de cuisine, siphons	60	24

4. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne sont pas applicables aux produits suivants, si leur remplacement est pris en charge et effectué ou si des produits qui ne sont pas fournis par l'entreprise sont utilisés :
   - Les batteries.
   - Les boîtiers, les courroies, les cordons destinés au transport des accessoires de montage, les outils, la documentation fournie avec l'appareil.
5. La garantie ne couvre pas les défauts causés résultant du non-respect des règles d'utilisation, de stockage ou de transport des marchandises, toute action réalisée par un tiers ou un cas de force majeure, y compris, mais sans s'y limiter, les cas suivants :
   - Lorsque le défaut résulte d'une négligence, d'une utilisation de l'appareil à d'autres fins, d'une violation des conditions et règles d'utilisation définies au préalable dans le manuel d'instructions, incluant l'exposition à des températures élevées et faibles ou à un niveau élevé d'humidité ou de poussière, l'ouverture de l'appareil par soi-même et/ou après une tentative de réparation par soi-même, le non-respect des normes d'état concernant les secteurs, la présence de liquides, d'insectes, d'autres corps étrangers, de substances dans l'appareil, ainsi que de l'utilisation prolongée de l'appareil dans des modes de fonctionnement extrêmes.
   - Lorsque le défaut de l'appareil résulte de tentatives non autorisées de tester l'appareil ou de toute modification de sa constitution ou des logiciels, y compris toute réparation et maintenance dans des centres de service non autorisés.
   - Lorsque le défaut de l'appareil résulte de l'utilisation d'équipements, d'accessoires, de pièces de rechange et de batteries non conformes et/ou de mauvaise qualité.

- Lorsque le défaut de l'appareil est associé à son utilisation avec un équipement supplémentaire (accessoires), différent de l'équipement supplémentaire recommandé par OURSSON AG pour toute utilisation avec cet appareil. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de la qualité de l'équipement supplémentaire (accessoires) fabriqué par un tiers, de la qualité de ses appareils utilisés avec ce type d'équipement, ainsi que de la qualité du fonctionnement de l'équipement supplémentaire d'OURSSON AG avec des appareils d'autres fabricants.

6. Les défauts de l'appareil détectés au cours de sa durée de vie sont réparés par les centres de service agréés (ASC). Pendant la période de garantie, la réparation des défauts est gratuite sur présentation de l'original du certificat de garantie et des documents qui attestent de l'objet et de la date du contrat d'achat. En l'absence de tels documents, la période de garantie est estimée à partir de la date de fabrication des marchandises. Veuillez noter :
   - Les procédures de configuration et d'installation (montage, raccordement, etc.) de l'appareil décrites dans le manuel joint ne rentrent pas dans la garantie d'OURSSON AG ; celles-ci peuvent être effectuées par l'utilisateur et par des spécialistes de la plupart des centres de service agréés à un coût.
   - Tous les travaux de maintenance des appareils (nettoyage et lubrification des pièces amovibles, remplacement des pièces consommables et d'alimentation, etc.) sont rémunérés.
7. OURSSON AG n'est pas responsable de tout dommage causé directement ou indirectement par ses appareils sur les personnes, les animaux, la propriété, si ce dommage résulte du non-respect des règles et conditions d'utilisation, de stockage, de transport ou d'installation de l'appareil, et de toute action intentionnelle ou de négligence menée par l'utilisateur ou des tiers.
8. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de toute perte ou de tout dommage spécifique, accidentel, indirect ou conséquent, y compris, mais sans s'y limiter : les pertes de profits, les dommages causés par des interruptions d'activités commerciales, industrielles ou autres, résultant de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation de l'appareil.
9. En raison des améliorations continues apportées à l'appareil, le design et les caractéristiques techniques sont sujets à modifications, sans aucun préavis de la part du fabricant.

Utilisation de l'appareil conformément aux normes d'utilisation (durée de vie) :

1. La durée de vie fixée par OURSSON AG pour cet appareil s'applique uniquement lorsque celui-ci est utilisé exclusivement pour des besoins personnels, de la famille ou de la maison, ainsi que lorsque l'utilisateur respecte les consignes d'utilisation, de stockage et de transport des produits. Lorsque l'appareil est utilisé avec soin et conformément aux normes d'utilisation, la durée de vie réelle peut excéder celle définie par OURSSON AG.
2. À la fin de la vie de l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé pour effectuer une maintenance de l'appareil à titre préventif et en déterminer la nouvelle utilisation appropriée. Toute maintenance à titre préventif effectuée sur l'appareil est également réalisée par d'autres centres de service et cela a un coût.
3. OURSSON AG ne recommande pas l'utilisation de cet appareil après la fin de sa durée de vie, sans la réalisation de la maintenance à titre préventif par le centre de service agréé, car l'appareil pourrait constituer un danger pour la vie, la santé ou les possessions de l'utilisateur.

Recyclage et mise au rebut de l'appareil

Cet appareil a été identifié conformément à la Directive européenne 2002/96/EG relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques – DEEE. Une fois la durée de vie écoulée, évitez de jeter l'appareil avec les autres ordures ménagères. Déposez-le plutôt dans une déchèterie recyclant des équipements électriques et électroniques pour un traitement approprié et une mise au rebut conforme aux lois fédérales et locales en vigueur. En éliminant correctement cet appareil, vous participez à la conservation des ressources naturelles et à la prévention de la destruction de l'environnement et de la santé humaine. Pour de plus amples informations sur la déchetterie et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales ou l'entreprise afin d'obtenir les règles de mise au rebut des ordures ménagères.

Date de fabrication

Chaque produit est doté d'un numéro de série unique au format alphanumérique doublé d'un code à barres qui comporte les informations suivantes: nom du groupe de produit, date de fabrication et numéro de série du produit.

Le numéro de série se trouve à l'arrière du produit, sur l'emballage et la carte de garantie.

❶ Les deux premières lettres correspondent au groupe du produit (VR - rôtissoire verticale).
❷ Les deux premiers chiffres - année de fabrication.
❸ Les deux chiffres suivants correspondent à la mois de fabrication.
❹ Les deux derniers chiffres - Numéro de série de l'appareil.

Pour éviter tout malentendu, nous vous recommandons vivement de lire attentivement le manuel d'utilisation et les obligations de garantie. Assurez-vous de l'exactitude de votre carte de garantie. La carte de garantie est uniquement valable lorsque les éléments suivants sont corrects et clairement spécifiés : le modèle, le numéro de série, la date d'achat, les timbres clairs et la signature de l'acheteur. Le numéro de série et le modèle de l'appareil doivent être identiques à ceux indiqués sur la carte de garantie. Si ces conditions ne sont pas remplies ou en cas de modification des données, la carte de garantie n'est pas valide.

Pour tout(e) question ou problème avec les produits OURSSON AG, veuillez nous contacter par courriel à l'adresse : support@oursson.com

Informations de contact :
1. Fabricant de marchandises - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Suisse.
2. Les informations relatives à la certification du produit sont disponibles sur le site Web www.oursson.com.

OURSSON AG
Fabriqué en Chine

ISTRUZIONI DI SICUREZZA, Fig. A

Simbolo di pericolo
Un promemoria per l'utente relativo all'alta tensione.

Simbolo di allarme
Un promemoria per l'utente sulla necessità di operare esattamente secondo le istruzioni.

Brucia il simbolo di pericolo
Promemoria per l'utente sul calore.

Quando si utilizzano elettrodomestici, adottare le seguenti precauzioni:

- Utilizzare il dispositivo come indicato nel seguente manuale di istruzioni.
- Installare il dispositivo su una superficie stabile.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set del prodotto.
- Non immergere il cavo in acqua o in altri liquidi, per evitare il rischio di scossa elettrica. Se per qualsiasi ragione dovesse entrare dell'acqua all'interno dell'unità, contattare un centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG.
- Per l'alimentazione utilizzare solo una rete elettrica con le caratteristiche adeguate.
- Non utilizzare il dispositivo in aree in cui l'aria può contenere vapori di sostanze infiammabili.
- Non tentare mai di aprire il dispositivo autonomamente, ciò potrebbe causare una scossa elettrica e quindi un malfunzionamento del prodotto e invalidare la garanzia del produttore. Per la riparazione e la manutenzione, contattare solo i centri di assistenza OURSSON autorizzati alla riparazione dei prodotti.
- Quando si sposta l'apparecchio da un luogo freddo ad uno caldo e viceversa, disimballarlo prima dell'uso e attendere 1-2 ore prima dell'accensione.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere l'intero prodotto o i cavi in acqua.
- Prestare particolare attenzione e cautela quando si utilizza il dispositivo vicino a bambini.
- Non toccare le parti calde, poiché potrebbero causare lesioni.
- Il cavo di alimentazione è fabbricato appositamente relativamente corto per evitare il rischio di lesioni.
- Evitare che il cavo penda su bordi appuntiti del tavolo o che venga a contatto con superfici calde.
- Non collegare questo dispositivo a una presa multipla sovraccaricata da altri apparecchi: questo può provocare il funzionamento non corretto del dispositivo.
- Non installare il dispositivo vicino a fornelli elettrici e a gas e a forni.
- Dopo l'uso, accertarsi di scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione.
- Proteggere il dispositivo da urti, cadute, vibrazioni e altri danni meccanici.
- Accertarsi di disconnettere il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia o di cambiare gli accessori.
- Non utilizzare il dispositivo all'esterno.
- Questo apparecchio non è concepito per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o carenti di esperienza e di conoscenze relative ad esso. Queste persone possono utilizzare il dispositivo solo sotto la supervisione della persona responsabile della loro sicurezza o dopo essere state istruite sull'uso sicuro del dispositivo. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto.
- Questo prodotto è ideato esclusivamente per l'uso domestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da uno specialista del centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG, al fine di evitare pericoli.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set del prodotto.
- Durante la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti abrasivi e organici (alcol, benzina, ecc.). Durante la pulizia del dispositivo utilizzare solo una piccola quantità di detergente neutro.

Non forzare in alcun modo il funzionamento di questo dispositivo: si potrebbero arrecare danni al prodotto e la colpa ricadrebbe sull'utente.

ACCOMANDAZIONI

- Leggere il manuale di istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Dopo la lettura, conservare il manuale per necessità future.
- Tutte le illustrazioni contenute nel presente manuale sono rappresentazioni schematiche di oggetti reali che possono differire dal loro aspetto concreto.

L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento. Evitare il contatto con le superfici calde. Utilizzare solo la maniglia. Prestare attenzione all'apertura dello sportello durante la cottura, possibile fuoriuscita di vapore caldo o schizzi di grasso.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale; in alto, punto non raggiungibile per i bambini, lasciando libero uno spazio di ~ 30-40 cm intorno per evitare il surriscaldamento. Questo apparecchio non è adatto per l'incasso, ciò potrebbe causare il surriscaldamento dell'apparecchio e il suo guasto.

Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento, questo potrebbe causare un incendio. Non inserire oggetti estranei nell'apparecchio: carta, cartone, plastica, asciugamani, ecc.

- Collegare il dispositivo a una presa di corrente con collegamento a terra, Fig. A.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Per estrarre gli spiedi, girarrosto, ecc. usare guanti da forno o guanti resistenti al calore.

SET COMPLETO, Fig. B

1. Barbecue ..... 1 pz.
2. Supporto inferiore per spiedi ..... 1 pz.
3. Vassoio del grasso ..... 1 pz.
4. Fissatore per girarrosto ..... 2 pz.
5. Girarrosto ..... 1 pz.
6. Griglia per pesce ..... 2 pz.
7. Spiedo ..... 7 pz.
8. Supporto superiore per spiedi ..... 1 pz.

Istruzioni per l'uso ..... 1 pz.

ELEMENTI DELLA COSTRUZIONE, Fig. C

1. Sportello di vetro
2. Piedini gommati
3. Pannello di controllo
4. Indicatore di funzionamento
5. Elemento riscaldante
6. Coperchio
7. Maniglia rimovibile
8. Parte superiore del girarrosto

UTILIZZO

Pannello di controllo, Fig. C-3

- pulsante di selezione di alimentazione: posizione 0 – spento; posizione I – metà potenza; posizione II – potenza piena.

- Timer; selezione del tempo da 0 a 60 minuti.

Preparazione al lavoro

Prima del primo utilizzo, pulire l'involucro con un panno asciutto e morbido. Gli spiedi 7, il vassoio del grasso 3, i fissaggi degli spiedi 2 8, il girarrosto con fissaggi 5 4, le griglie per pesce 6 nrisciacquare con acqua tiepida con aggiunta di detersivo per piatti. Asciugare accuratamente tutti i pezzi. Prima del montaggio o smontaggio dell'apparecchio assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla rete elettrica.

Accendere l'apparecchio vuoto per 15-20 minuti, impostando la massima potenza e ruotando il timer su 15-20 min, per eliminare l'odore del nuovo apparecchio. Aerare il locale. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

Prima di accendere/spegnere l'apparecchio assicurarsi che la manopola del timer si trovi in posizione , e la manopola della scelta di potenza è in posizione 0.

Funzionamneto, Fig. D

1. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. Aprire lo sportello e inserire il vassoio del grasso, Fig. D-1. Con l'apertura dello sportello dell'apparecchio la luce si accende automaticamente.

Vietato utilizzare l'apparecchio senza aver posizionato il vassoio del grasso.

2. Chiudere lo sportello, premere il pulsante , selezionando la posizione II ; mettere il timer su 10-12 minuti, per far scandare l'apparecchio.

L'apparecchio è dotato di un sistema di protezione. Se lo sportello non è chiuso bene, l'apparecchio non si accende.

3. Prendere il girarrosto con la carne già fissata sopra o gli spiedi infilati o il pesce nelle griglie, prima inserire l'estremità inferiore nella parte inferiore dell'apparecchio, quindi posizionare l'altra estremità nella parte superiore, Fig. D-4.
4. Chiudere lo sportello, girare la manopola del timer in senso orario e impostare il tempo necessario per la cottura. L'apparecchio si avvierà automaticamente.
5. Allo scadere del tempo impostato si sentirà un avviso acustico e l'apparecchio si spegnerà automaticamente. Premere il pulsante , selezionando la posizione 0.

NOTA:

- Per spegnere l'apparecchio durante la cottura girare la manopola del timer in posizione .
- All'occorrenza, se il piatto non è ancora pronto o la crosta non è abbastanza arrostita, è possibile impostare del tempo aggiuntivo, girando la manopola del timer su altri 10-15 minuti.

6. Aprire lo sportello e con l'aiuto di guanti resistenti al calore o pinze speciali prelevare il girarrosto con la carne o il pesce nelle griglie. Per fare ciò, sollevare il girrarosto e quindi tirare la parte superiore verso di voi. Gli spiedi possono essere prelevati uno alla volta con l'aiuto di presine o guanti resistenti al calore. Per arrivare a tutti gli spiedi utilizzare la manopola del timer per girare il girarrosto. 7.

Mettere il girarrosto con la carne o il pesce sul tagliere o su un piatto, lasciare raffreddare, quindi allentare un pò i perni di fissaggio del girarrosto e togliere la carne. Togniere la carne (le griglie con il pesce) dal girarrosto. Potete utilizzare anche i guanti resistenti al calore.

8. Scollegare il dispositivo dalla rete.

Utilizzo del girarrosto

1. Prendere lo spiedo e fissare un perno, Fig. D-2-1.
2. Posizionare sullo spiedo la carne/pesce precedentemente preparati più vicino alla parte superiore dello spiedo, Fig. C-8.
3. Fissare saldamente con i perni su entrambi i lati. I perni si fissano girandoli a ∟90° rispetto all'altro, Fig. D-3. Tutte le parti della carne/pesce devono essere fissati bene, non devono penzolare. Si consiglia di legare il pollame con l'apposito filo in modo che le ali/zampe non si stacchino dal corpo durante la cottura. Le zampe si possono fissare anche con il perno dello spiedo, per le ali si possono utilizzare stuzzicadenti.

NOTA:

Pollame, carne, pesce devono essere completamente scongelati e all'occorrenza marinati con le spezie. A scelta, per far assorbire meglio le spezie, si consiglia di aggiungere un pò di olio vegetale.

Il peso massimo del pollame non deve superare 2 kg.

Utilizzo degli spiedi

1. Posizionare il perno superiore e inferiore sullo

spiedo, Fig. D-5.
2. Posizionare i pezzi di carne preparati precedentemente sullo spiedo (kebab, salsiccia, pesce o verdure), Fig. D-6. Mettere in posizione gli spiedi.

NOTA:

- er una cottura ottimale si consiglia di non mettere i pezzi di carne troppo attaccati oppure alternare con le verdure. I pezzi più grandi e più grassi si devono mettere in alto.
- Si consiglia posizionare la carne sugli spiedi più vicino all'estremità superiore, nella parte inferiore lasciare libero un tratto di 1,5-2 cm.
- Se per qualche motivo lo spiedo con la carne deve essere girato su se stesso, utilizzare delle bacchette o spiedini di legno.

Utilizzo delle griglie

1. Posizionare la parte inferiore del fissaggio degli spiedi, Fig. D-5.
2. Mettere il pesce (cosce di pollo) precedentemente preparati all'interno delle griglie.
3. Posizionare sul girarrosto entrambe le griglie con il pesce. Il girarrosto deve passare nelle apposite fessure sulle griglie, Fig. D-8.

NOTA:

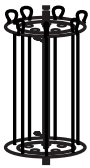
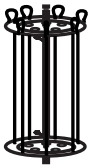
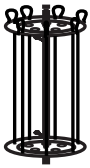
Il pesce (cosce di pollo) deve essere completamente scongelato e all'occorrenza marinato con le spezie.

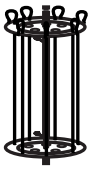
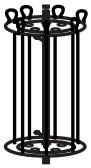
Funzione di scaldamento

1. Per scaldare gli spiedini (pollame, carne, pesce, ecc), posizionarli sul girarrosto (sugli spiedi, nelle griglie) all'interno dell'apparecchio. Posizionare anche il vassoio del grasso. Collegare l'apparecchio alla corrente.
2. Chiudere lo sportello, premere il pulsante , selezionando la posizione ; girare la manopola del timer e impostare il tempo necessario. L'avvio è automatico, l'apparecchio funzionerà a metà potenza.
3. Per spegnere l'apparecchio prima dello scadere del tempo, girare la manopola del timer in posizione .

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Il tempo di cottura indicato nella tabella è di natura consultiva e può variare in base a ricetta e preferenza personale.

Nome del prodotto	Tipo di cottura	Tempo di cottura	Note
Spiedini (carne di maiale)		30-40 min.	Marinare prima della cottura, tagliare in cubetti di media grandezza ~ 3-4 cm.
Spiedini (petto di pollo)		20-25 min.	Marinare prima della cottura, tagliare in cubetti di media grandezza ~ 3-4 cm.
Wurstel		10-15 min.	Togliere la pellicola protettiva dai wurstel.

Kebab		25-40 min.	Spennellare la superficie del prodotto con olio vegetale.
Verdure		10-20 min.	Tagliare e salare le verdure. Si possono marinare prima della cottura.
Carne bianca (pollo, anatra)		~ 60-80 min. (1,5-1,7 kg)	Strofinare con sale, spezie, erbe aromatiche o marinare prima della cottura; spennellare leggermente con olio vegetale.
Pesce		25-35 min.	Per ammorbidire le piccole ossa mettere delle fette di limone.

NOTE: In caso di preparazione di prodotti ancora surgelati, i tempi di cottura devono essere aumentati.

POSSIBILI PROBLEMI E LA LORO SOLUZIONE

Possibile problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende	Non c'è tensione nella rete di alimentazione dell'apparecchio.	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e attendere che la tensione si normalizzi.
L'apparecchio non funziona	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
La cottura della carne non è sufficiente	I pezzi di carne sono troppo grandi.	Tagliare la carne in pezzi non troppo grandi. Impostare un tempo supplementare per la cottura.

PULIZIA E CURA, Fig. E

Pulire tutte le parti immediatamente dopo l'uso.

- Assicurarsi che la manopola del timer sia in posizione , e che il pulsante di selezione dell'alimentazione sia in posizione 0. Disconnettere l'apparecchio dalla rete. Lasciare che si raffreddi completamente.
- Togliere la maniglia dallo sportello, Fig. E-1. Risciacquare e asciugare, reinstallare.
- Lavare gli spiedi 7, il vassoio del grasso 3, i fissaggi degli spiedi (senza le viti) 2 8, il girarrosto con i perni (senza le viti) 4 5, le griglie per il pesce 6 con detersivo e acqua calda. Il girarrosto 4 5 e le griglie 6 si possono lavare in lavastoviglie. **La temperatura della lavastoviglie non deve superare 60°C**. Le viti di fissaggio del girarrosto devono essere lavati con detersivo e acqua calda e acqiugati subito accuratamente.
- L'involucro dell'apparecchio, lo sportello di vetro (lato interno ed esterno) si pulisce con un panno umido.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua a causa del pericolo di scosse elettriche.

- Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutti gli elementi dell'apparecchio.
- All'interno dell'apparecchio è consentito conservare soltanto gli accessori forniti con lo stesso.

CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

L'informazione sul certificato di idoneità si può consultare sul sito **http://www.oursson.com/rus/ru/about/ partners/ certificates/#tab0** oppure si può richiedere una copia dal rivenditore.

Caratteristiche tecniche	
Modello	VR1520
Potenza nominale assorbita, W	max 1500
Parametri dell'alimentazione	220-240 V~; 50 Hz
Tipo di elemento riscaldante	Elemento riscaldante
Numero di spiedi inclusi, pz.	7
Volume della camera interna	21 l
Classe di protezione da shock elettrico	I
Temperatura di conservazione e trasporto	da -25°C a +35°C
Temperatura di esercizio	da +5°C a +35°C
Requisiti per l'umidità dell'aria durante il	15-75% senza la formazione di
Dimensione dell'apparecchio	446x334x282 mm
Peso dell'apparecchio	4,1 kg

***I prodotti devono essere conservati in ambienti asciutti, ventilati e con temperature inferiori a -25°C.**

ASSISTENZA

OURSSON AG si congratula per la scelta dei nostri prodotti. Abbiamo fatto il possibile affinché questi prodotti possano rispondere alle esigenze dei clienti e affinché la qualità corrisponda ai migliori standard mondiali. Se il prodotto di marca OURSSON necessita di manutenzione, contattare uno dei centri di assistenza autorizzati (di seguito ASC). Sul sito web www.oursson.com è presente un elenco completo di ASC, con il rispettivo indirizzo.

Obblighi di garanzia OURSSON AG:

1. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG, in particolare del centro assistenza OURSSON AG, si applicano solo ai modelli progettati da OURSSON AG per la produzione o la fornitura e la vendita nel Paese in cui è disponibile il servizio di garanzia, ai modelli acquistati in detto Paese, certificati per la conformità agli standard nazionali e dotati di marcatura ufficiale di conformità.
2. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG sono regolamentati dalla legge sulla tutela dei diritti del consumatore e dalle leggi del Paese in cui vengono forniti e solo quando il prodotto è utilizzato esclusivamente a fini personali, familiari o domestici. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano all'uso dei prodotti per fini commerciali o in relazione all'acquisizione di beni per soddisfare le esigenze di aziende, istituzioni e organizzazioni.
3. OURSSON AG stabilisce i seguenti termini d'uso e periodi di garanzia per i propri prodotti:

Nome del prodotto	Termini d'uso, mesi	Periodo di garanzia, mesi
Forni a microonde, macchine per il pane, piani cottura a induzione, robot multifunzione (multicooker), robot da cucina, macchine da cucina, bollitori elettrici, griglie elettriche, miscelatori, mixer, tritacarne, tostapane, termos, tostatrici, centrifughe, vaporiere, macchine per il caffè, tritatutto, essiccatori, macchine per lo yogurt, fermentatori,	60	24
mini forni, congelatori, frigoriferi, macchine da caffè automatiche, montalatte, macinacaffè, bilance da cucina, sifoni	60	24

4. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano ai seguenti prodotti, considerando la loro sostituzione non relazionata allo smontaggio del prodotto:
   - Batterie.
   - Custodie, cinghie, cavi per il trasporto, accessori di montaggio, strumenti, documentazione allegata al prodotto.
5. La garanzia non copre i difetti causati da violazione delle norme di utilizzo, conservazione o trasporto dei prodotti, azioni da parte di terzi o cause di forza maggiore, inclusi ma non limitati a, i seguenti casi:
   - Se il difetto è causato da una gestione negligente, dall'uso per altri fini, dalla violazione delle condizioni e delle norme di funzionamento stabilite nel manuale di istruzioni, compresi l'esposizione ad alte o basse temperature, ad elevata umidità o a polvere, le tracce di apertura e/o di riparazione dell'apparecchio in forma autonoma, dalla mancata corrispondenza agli standard nazionali della rete di alimentazione elettrica, dall'ingresso di liquidi, insetti o altri oggetti estranei così come di sostanze all'interno del dispositivo, nonché dall'utilizzo a prolungato del prodotto in modalità operative estreme.
   - Se il difetto del prodotto è il risultato di tentativi non autorizzati di testare il prodotto o di apportare modifiche alla struttura o ai programmi software, comprese le riparazioni o la manutenzione in centri di assistenza non autorizzati.
   - Se il difetto del prodotto è il risultato di un uso non conforme e/o di attrezzature, accessori, ricambi, batterie di bassa qualità.
   - Se il difetto del prodotto è associato all'uso in combinazione con attrezzature aggiuntive (accessori), diverse da quelle raccomandate da OURSSON AG, per l'utilizzo con questo prodotto. OURSSON

AG non è responsabile della qualità delle attrezzature aggiuntive (accessori) realizzate da terzi, della qualità dei suoi prodotti associati a tali attrezzature, nonché della qualità delle apparecchiature aggiuntive di OURSSON AG quando impiegate insieme a prodotti di altri produttori.

6. I difetti del prodotto rilevati durante il ciclo di vita del prodotto vengono risolti dai centri assistenza autorizzati (ASC). Durante il periodo di garanzia, l'eliminazione di difetti viene effettuata gratuitamente, a fronte della presentazione del certificato originale di garanzia e dei documenti che confermano l'avvenuto contratto di acquisto e la data. In assenza di tali documenti il periodo di garanzia è calcolato a partire dalla data di produzione dei prodotti. Si prega di considerare che:
   - Configurazione e installazione (montaggio, collegamento, ecc.) del prodotto, descritte nella documentazione allegata ad esso, non rientrano nella garanzia OURSSON AG e possono essere eseguite dall'utente o, a pagamento, dagli specialisti della maggior parte dei centri assistenza autorizzati.
   - Gli interventi di manutenzione del prodotto (pulizia e lubrificazione delle parti mobili, sostituzione dei materiali di consumo e delle forniture, ecc.) sono eseguiti a pagamento.
7. OURSSON AG non è responsabile dei danni causati direttamente o indirettamente dai prodotti a persone, animali, proprietà, se tali danni si sono verificati in conseguenza dell'inosservanza di norme e condizioni d'uso, conservazione, trasporto o installazione del prodotto, di azioni intenzionali o negligenti da parte del consumatore o di terzi.
8. In nessuna circostanza OURSSON AG è responsabile di perdite o danni accidentali, indiretti o consequenziali, inclusivi di ma non limitati a: perdita di profitti, danni causati da interruzioni delle attività commerciali, industriali o altre, derivanti dall'uso o dall'incapacità d'uso del prodotto.
9. Al fine del miglioramento continuo dei prodotti, gli elementi di design e alcune specifiche tecniche sono soggetti a cambiamenti senza previa notifica del produttore.

Utilizzo del prodotto oltre i termini d'uso (durata di vita utile):

1. La durata di vita utile prevista da OURSSON AG per questo prodotto si applica a prodotti utilizzati esclusivamente per fini personali, familiari o domestici e utilizzati correttamente dal consumatore, che osserva altresì le corrette condizioni di conservazione e trasporto dei prodotti. In condizioni di corretta gestione del prodotto e in conformità alle norme di funzionamento, la durata di vita utile effettiva può superare quella stabilita da OURSSON AG.
2. Al termine della durata di vita utile del prodotto è necessario contattare un centro di assistenza autorizzato per eseguire una manutenzione preventiva del prodotto e determinare l'adeguatezza ad un uso successivo. Gli interventi di manutenzione preventiva dei prodotti possono essere eseguiti anche dai centri assistenza a pagamento.
3. OURSSON AG sconsiglia l'uso del presente prodotto oltre il termine della durata di vita utile, in assenza di manutenzione preventiva da parte di un centro assistenza autorizzato, poiché in questo caso il prodotto potrebbe risultare pericoloso per la vita, la salute o la proprietà del consumatore.

Riciclaggio e smaltimento del prodotto

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE sulle Apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE. Dopo il termine del ciclo di vita utile, non è possibile smaltire il prodotto fra i normali rifiuti domestici. Piuttosto, il prodotto deve essere depositato presso un apposito centro di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche, per un corretto trattamento e smaltimento in conformità alle leggi federali o locali. Uno smaltimento corretto del prodotto contribuisce a preservare le risorse naturali e ad evitare che il prodotto possa danneggiare l'ambiente e la salute umana. Per maggiori informazioni sui centri di raccolta e riciclaggio del prodotto, contattare le autorità municipali locali o le aziende per lo smaltimento dei rifiuti domestici.

Data di produzione

Ciascun prodotto ha un numero di serie unico, in forma di codice alfanumerico ed è duplicato con un codice a barre che contiene le seguenti informazioni: nome del gruppo di prodotti, data di produzione, numero di serie del prodotto.

Il numero di serie si trova sulla parte posteriore del prodotto, sulla confezione e sulla scheda del prodotto.

❶ Le prime due lettere: corrispondenza con il gruppo di prodotto (girarrosto verticale - VR).
❷ Le prime due cifre – anno di produzione.
❸ Le successive due cifre – mese di produzione.
❹ Le ultime due cifre – numero di serie del prodotto.

Per evitare incomprensioni, si consiglia di leggere attentamente il manuale d'istruzioni e gli obblighi di garanzia. Controllare la correttezza della scheda di garanzia. La scheda di garanzia è valida solo se quanto segue viene indicato correttamente e chiaramente: modello, numero di serie, data di acquisto, timbro, firma dell'acquirente. Il numero di serie e il modello del dispositivo devono essere gli stessi della scheda di garanzia. Se queste condizioni non sono soddisfatte o i dati specificati nella scheda di garanzia sono stati modificati, la scheda di garanzia non è valida.

Per domande o problemi con i prodotti OURSSON AG, si prega di inviare un'e-mail a: support@oursson.com

Informazioni di contatto:
1. Produttore - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Losanna, Svizzera.
2. Le informazioni sulla certificazione dei prodotti sono disponibili sul sito web www.oursson.com.

OURSSON AG

Fabbricato in Cina

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI, att. A

Bīstamības simbols
Atgādinājums lietotājam par augstu spriegumu.

Brīdinājuma simbols
Atgādinājums lietotājam par to, ka ierīce jāizmanto atbilstoši norādījumiem.

Apdedzināšanās riska simbols
Atgādinājums lietotājam par augstu temperatūru

Izmantojot elektroierīces, ievērojiet šos piesardzības pasākumus:

- Izmantojiet ierīci atbilstoši sniegtajai lietošanas pamācībai.
- Uzstādiet ierīci uz stabilas virsmas.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.
  - Lai neizraisītu elektrošoku, nelieciet vadu ūdenī vai citā šķidrumā. Ja ierīcē tomēr iekļuvis ūdens, sazinieties ar OURSSON AG pilnvarotu apkopes centru (PAC).
- Strāvas padevei izmantojiet elektrotīklu ar atbilstīgiem raksturlielumiem.
- Nelietojiet ierīci vietās, kur gaisā var būt uzliesmojošu vielu garaiņi.
  - Nekad nemēģiniet pats atvērt ierīci, jo šāda rīcība var izraisīt elektrošoku vai izstrādājuma disfunkciju, kā arī ražotāja garantijas anulēšanu. Par remontu un apkopi sazinieties tikai ar pilnvarotiem apkopes centriem, kas nodarbojas ar OURSSON prečzīmes izstrādājumu remontu.
- Ja ierīce tiek pārvietota no vēsas vietas uz siltu vai pretēji, ierīci pirms lietošanas izsaiņojiet un nogaidiet 1–2 stundas pirms ieslēgšanas.
  - Lai neizraisītu elektrošoku, negremdējiet ūdenī visu izstrādājumu vai vadus.
- Lietojot ierīci bērnu tuvumā, rīkojieties īpaši uzmanīgi un piesardzīgi.
  - Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, jo pretējā gadījumā varat gūt traumas.
- Lai nepieļautu traumu gūšanas risku, ar nolūku ir nodrošināts samērā īss strāvas vads.
- Nepieļaujiet vada nokarāšanos pār asām galda malām, kā arī tā nonākšanu saskarē ar karstām virsmām.
- Nepievienojiet ierīci tīklam, kas ir pārslogots ar citām ierīcēm, jo tas var izraisīt nepareizu ierīces darbību.
- Neuzstādiet ierīci blakus gāzes plītīm, elektriskajām plītīm un cepeškrāsnīm.
- Pēc ierīces lietošanas beigām neaizmirstiet to atvienot no elektrotīkla.
- Sargājiet ierīci no triecieniem un nokrišanas, vibrācijas un citas mehāniskas iedarbības.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai piederumu maiņas noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Šo ierīci nav paredzēts izmantot personām (tostarp bērniem) ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personām bez pieredzes vai zināšanām. Šādas personas šo ierīci var izmantot tikai tādas personas uzraudzībā, kura ir atbildīga par viņu drošību, vai tad, ja ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu. Neatļaujiet bērniem rotaļāties ar šo izstrādājumu.
- Šis izstrādājums ir paredzēts izmantošanai tikai mājās.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina OURSSON AG pilnvarotā apkopes centra (PAC) darbiniekam, lai novērstu bīstamību.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.
- Ierīces tīrīšanā neizmantojiet abrazīvus un organiskus tīrīšanas līdzekļus (spirtu, benzīnu u.c.). Tīrot ierīci, var izmantot nedaudz neitrāla tīrīšanas līdzekļa.

Šīs ierīces darbināšanas laikā nekādā gadījumā nav paredzēts lieto spēku, jo lietotāja kļūdas dēļ ierīce var tikt sabojāta.

IETEIKUMI

- Pirms šīs ierīces izmantošanas izlasiet lietošanas pamācību. Pēc izlasīšanas saglabājiet pamācību turpmākai lietošanai.
- Visos šajā pamācībā ietvertajos attēlos ir parādīts shematisks reālu priekšmetu attēlojums, kas var atšķirties no faktiskajiem attēliem.

Darba laikā ierīce uzkarst. Nepieskarieties ierīces karstām virsmām. Ņemiet vienīgi aiz roktura. Ievērojiet piesardzību, atverot durvis pagatavošanas laikā, iespējama karstā tvaika izplūšana vai tauku šļaksti.

- Uzstādiet ierīci uz horizontālas, līdzenas virsmas; bērniem neaizsniedzamā augstumā, atstājot brīvu attālumu apkārt ierīcei ~ 30–40 cm pārkaršanas novēršanai. Šo ierīci aizliegts iebūvēt, tas var novest pie ierīces pārkaršanas un tās sabojāšanas.

Nepārklājiet ierīci darba laikā, tas var izsaukt ugunsgrēku. Neievietojiet ierīcē blakus priekšmetus: papīru, kartonu, plastmasu, dvieļus utt.

- Pieslēdziet ierīci tīkla rozetei ar zemējumu, A.att.
- Nepārvietojiet ierīci izmantošanas laikā.

Iesmu, grila iesma utt. izņemšanai izmantojiet satvērējus vai termoizturīgus dūraiņus.

KOMPLEKTĀCIJA, B.att

1. Šašlika grils ..... 1 gab.
2. Iesmu apakšējais stiprinājums ..... 1 gab.
3. Pilienu paplātne ..... 1 gab.
4. Iesma spaile ..... 2 gab.
5. Grila iesms ..... 1 gab.
6. Režģis zivīm ..... 2 gab.
7. Iesms ..... 7 gab.
8. Iesmu augšējais stiprinājums ..... 1 gab.

Lietošanas instrukcija ..... 1 gab.

KONSTRUKCIJAS ELEMENTI, C.att

1. Stikla durvis
2. Gumijotas kājiņas
3. Vadības panelis
4. Darba indikators
5. Sildelements (cauruļu elektrosildītājs)
6. Vāks
7. Noņemams rokturis
8. Grila iesma augšējā daļa

IZMANTOŠANA

Vadības panelis, C-3.att.

- Jaudas izvēles stāvoklis: stāvoklis 0 – izslēgts; stāvoklis I – pusjauda; II – pilna jauda.

- Taimers: laika izvēle no 0 līdz 60 minūtēm.

Sagatavošana darbam

Pirms pirmās izmantošanas noslaukiet ierīces korpusu ar sausu un mīkstu drāniņu. Iesmus 7, paplāti pilieniem 3, iesmu stiprinājumus 2 8, grila–iesmu ar spailēm 5 4, režģi zivīm 6 nomazgājiet ar siltu ūdeni, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi izžāvējiet visas detaļas. Pirms ierīces salikšanas vai izjaukšanas pārliecinieties, ka ierīce atvienota no rozetes. Ieslēdziet tukšu ierīci uz 15–20 minūtēm, uzstādot maksimālo jaudu un pagriežot taimera rokturi uz 15–20 minūtēm, lai likvidētu jaunās ierīces smakas. Izvēdiniet telpu. Ļaujiet ierīcei atdzist.

Pirms ierīces ieslēgšanas/izslēgšanas pārliecinieties, ka taimera rokturis atrodas stāvoklī , bet jaudas izvēles p o g a stāvoklī 0.

Darba kārtība, D.att.

1. Iespraudiet ierīces kontaktdakšu rozetē. Atveriet ierīces durvis un uzstādiet pilienu paplāti. D–1.att. Pie atvērtām durvīm ierīces apgaismojums automātiski ieslēgsies.

Aizliegts izmantot ierīci bez uzstādītas tajā pielienu paplātes.

2. Aizveriet durvis, nospiediet uz pogas , izvēloties stāvokli II ; ieslēdziet taimeri uz 10–12 minūtēm, lai ierīce uzsiltu.

Ierīce aprīkota ar aizsardzības sistēmu. Ja durvis aizvērtas ne līdz galam, ierīce neieslēgsies.

3. Paņemiet grila iesmu ar jau nostiprinātu uz tā gaļu/putnu vai šašlikiem uz iesmiem vai zivi uz režģiem, sākumā uzstādiet grila iesma apakšējo galu ietverē ierīces apakšējā daļā, pēc tam uzstādiet otra grila iesmu augšējā daļā, D–4.att.
4. Aizveriet ierīces durvis, pagrieziet taimera rokturi pulksteņrādītāja virzienā un izvēlieties nepieciešamo pagatavošanas laiku. Pagatavošanas process sākas automātiski.
5. Paejot uzstādītam laikam, atskanēs skaņas signāls, un ierīce automātiski atslēgsies. Nospiediet uz pogas , izvēloties stāvokli 0.

PIEZĪME:

- Lai izslēgtu ierīci pagatavošanas laikā, pagrieziet taimera rokturi stāvoklī .
- Ja nepieciešams, ja ēdiens nav paspējis nogatavoties vai garoziņa ir nepietiekami apcepta, var uzstādīt papildu pagatavošanas laiku, pagriežot taimera rokturi vēl par 10–15 minūtēm.

6. Atveriet durvis, un ar termoizturīgiem dūraiņiem vai speciālām spailēm izņemiet grila iesmu ar putnu/gaļu vai zivīm uz režģa. Tam nepieciešams pacelt grila iesmu uz augšu, pēc tam pavelciet augšējo daļu uz sevi. Iesmus var noņemt pa vienam ar satvērējiem vai termoizturīgo dūraini. Lai izņemtu visus iesmus, izmantojiet taimera rokturi iesma pagriešanai.
7. Nolieciet iesmu ar putnu/gaļu vai zivi uz sadales dēļa vai trauka, uzgaidiet, kamēr nedaudz atdzisīs, pēc tam atslābiniet fiksatorus uz iesma spailēm un noņemiet tos. Noņemiet putnu/gaļu (režģi ar zivīm) no iesma. Jūs varat izmantot arī termoizturīgos dūraiņus.
8. Atvienojiet ierīci no tīkla.

Grila iesma izmantošana

1. Paņemiet grila iesmu un nostipriniet uz tā vienu spaili, D–2–1.att.

2. Uzsēdiniet iepriekš sagatavotu putnu (gaļu/zivis) uz iesma tā, lai tas izvietotos tuvāk iesma augšējai daļai, C–8.att.

3. Cieši nostipriniet to ar spailēm no abām pusēm. Spailes uzstāda ar pagriešanu plaknē par ∟90° viens attiecībā otram, D–3.att. Visām putna/gaļas daļām jābūt nostiprinātām, nekas nevar nokārāties. Ieteicams apsiet putnu ar diegu, lai spārni/kājas neatdalītos no ķermeņa pagatavošanas laikā. Kājas var nostiprināt ar iesma spailēm, bet spārniem izmantot zobu bakstāmos.

PIEZĪME:

Putnam, gaļai, zivīm jābūt pilnībā atkausētiem un ja nepieciešams iemarinētiem garšvielās. Pēc garšas, lai garšvielas labāk iesūktos un atvērtos, ieteicams pievienot nedaudz augu eļļas.

Maksimālais putna svars nedrīkst pārsniegt – 2 kg.

Iesmu izmantošana

1. Uz iesma uzstādiet augšējo un apakšējo stiprinājumu iesmiem, D–5.att.
2. Uzsēdiniet uz iesmiem iepriekš sagatavotu šašliku (kebabu, cīsiņus, sardeles vai dārzeņus). D–6.att. Uzstādiet iesmus uz grila.

PIEZĪMES:

- Labākai šašlika apcepšanai ieteicams izvietot gaļu ne blīvi un izvietot pa vidu dārzeņus. Daudz treknākus un lielākus gaļas gabalus izvietot augšpusē.
- Ieteicams izvietot gaļu uz iesmiem nedaudz tuvāk augšējai malai, apakšā atstāt brīvus 1,5–2 cm.
- Ja kāda iemesla dēļ iesmu ar šašlikiem nepieciešams pagriezt apkārt savai asij, izmantojiet koka kociņus vai zobentiņus.

Režģu izmantošana

1. Uz grila iesma uzstādiet apakšējo stiprinājumu iesmiem, D–5.att.
2. Ievietojiet iepriekš sagatavotu zivi (vistu kājiņas vai šķiņķīšus) režģu iekšpusē.
3. Uzstādiet uz grila iesma abus režģus ar zivīm. Iesmam ir jāiziet cauri speciālām atverēm uz režģiem, D–8.att.

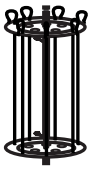
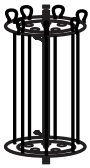
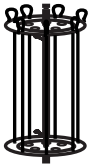
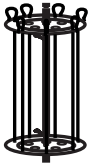
PIEZĪMES:
Zivīm (vistu kājiņām, šķiņķīšiem) jābūt pilnībā atkausētiem un ja nepieciešams, iemarinētiem garšvielās.

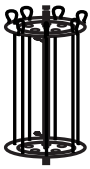
Uzsildīšanas režīms

1. Lai uzsildītu jau pagatavotu šašliku (putnu, gaļu, zivis u.c.), novietojiet to uz grila iesma (uz iesmiem, režģos) ierīces iekšpusē. Pilienu paplātei jābūt iepriekš uzstādītai. Ierīce ieslēgta tīklā.
2. Aizveriet durvis, nospiediet uz pogas, izvēloties stāvokli [; pagrieziet taimera rokturi un izvēlieties vajadzīgo gatavošanas laiku. Process sāksies automātiski, ierīce izmantos pusi no jaudas.
3. Lai izslēgtu ierīci pirms taimeris beigs darbu, pagrieziet taimera rokturi stāvoklī .

PAGATAVOŠANAS REKOMENDĀCIJAS

Pagatavošanas laikam tabulā ir rekomendējošs raksturs un var atšķirties, atkarībā no receptes un personiskām priekšrocībām.

Produkta nosaukums	Pagatavošanas veids	Pagatavošanas laiks	Piezīme
Šašliks (cūkgaļa)		30-40 min.	Pirms pagatavošanas iemarinējiet, sagrieziet nelielos gabaliņos ~ 3-4 cm.
Šašliks (vistas fileja)		20-25 min.	Pirms pagatavošanas iemarinējiet, sagrieziet nelielos gabaliņos ~ 3-4 cm.
Cīsiņi		10-15 min.	Iepriekš notīriet cīsiņus no plēves.
Kebabs		25-40 min.	Sasmērējiet produkta virsmu ar augu eļļu.

Dārzeņi		10-20 min.	Sagrieziet un apsāliet dārzeņus. Var iepriekš iemarinēt.
Putns (vista, pīle)		~ 60-80 min. (1,5-1,7 kg)	Sarīvējiet ar sāli, garšvielām, pikantām zālēm vai iepriekš iemarinējiet; viegli sasmērējiet ar augu eļļu.
Zivis		25-35 min.	Smalko asaku mīkstināšanai, uzklājiet uz tās citrona šķēles.

PIEZĪME: Ja Jūs ievietojat ierīcē sasaldētus produktus, tad pagatavošanas laiku nepieciešams pagarināt.

IESPĒJAMĀS PROBLĒMAS UN TO RISINĀJUMA VEIDI

Iespējamā problēma	Iespējamais iemesls	Risinājuma veidi
Ierīce neieslēdzas	Iztrūkst spriegums ierīces elektropadeves tīklā.	Atvienojiet ierīci no elektropadeves tīkla un sagaidiet sprieguma normalizēšanu.
Ierīce nedarbojas	Atvērtas ierīces durvis.	Aizveriet ierīces durvis.
Gaļa nav izcepusies	Pārāk lieli gaļas gabali.	Sagrieziet gaļu nelielos gabalos. Uzstādiet papildu pagatavošanas laiku.

TĪRĪŠANA UN APKOPE, E.att.

Notīriet visas ierīces detaļas uzreiz pēc tās izmantošanas.

- Pārliecinieties, ka taimera rokturis atrodas stāvoklī , bet jaudas izvēles poga stāvoklī 0. Atvienojiet ierīci no tīkla. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Noņemiet rokturi no durvīm, E–1.att. Nomazgājiet un noslaukiet sausu, uzstādiet atpakaļ.
- Nomazgājiet iesmus 7, pilienu paplāti 3, iesmu stiprinājumus (bez skrūvēm) 2 8, grila iesmu ar spailēm (bez skrūvēm) 4 5, režģi zivij 6 siltā ziepjainā ūdenī. Grila iesmu 4 5 un režģus 6 var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. **Temperatūra trauku mazgāšanas mašīnā nedrīkst pārsniegt 60°C.** Skrūves iesmu stiprinājumiem un spailēm nomazgājiet siltā ziepjainā ūdenī un uzreiz rūpīgi noslaukiet.
- Ierīces korpusu, stikla durvis (iekšējo un ārējo pusi) notīriet ar mitru un mīkstu drānu.

Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, lai novērstu strāvas trieciena risku.

- Pēc notīrīšanas rūpīgi izžāvējiet visus ierīces konstrukcijas elementus.
- Ierīcē atļauts uzglabāt tikai tos aksesuārus, kas ietilpst ierīces komplektā.

PRODUKCIJAS SERTIFIKĀCIJA

Informāciju par atbilstības sertifikātu skatīt vietnē: **http://www.oursson.com/rus/ru/about/ partners/ certificates/#tab0** vai kopiju pajautājiet pārdevējam.

Tehniskie raksturojumi	
Modelis	VR1520
Nomināli patērējamā jauda, W	max 1500
Elektropadeves parametri	220-240 V~; 50 Hz
Sildelementa tips	cauruļu elektrosildītājs
Iesmu skaits komplektā, gab.	7
Iekšējās kameras tilpums	21 l
Aizsardzības klase pret elektriskās strāvas triecienu	I
Uzglabāšanas un transportēšanas temperatūra	no -25°C līdz +35°C
Ekspluatācijas temperatūra	no +5°C līdz +35°C
Prasības gaisa mitrumam pie transportēšanas, uzglabāšanas un ekspluatācijas	15-75% bez kondensāta veidošanas
Ierīces izmērs	446x334x282 mm
Ierīces svars	4,1 kg

***Izstrādājumi jāglabā sausās, vēdināmās noliktavās, kur temperatūra nav zemāka par -25°C.**

APKOPE

Uzņēmums OURSSON AG pauž lielu atzinību par to, ka izvēlaties mūsu izstrādājumus. Mēs darām visu iespējamo, lai šie izstrādājumi būtu piemēroti jūsu vajadzībām un to kvalitāte atbilstu augstākajiem pasaules standartiem. Ja jūsu OURSSON zīmola izstrādājumam nepieciešama apkope, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru (tālāk tekstā — PAC). Visu PAC saraksts un precīzas centru adreses ir norādītas tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG garantijas saistības

1. OURSSON AG garantijas saistības, kuru izpildi nodrošina OURSSON AG PAC, attiecas tikai uz modeļiem, ko OURSSON AG ir izstrādājis ražošanai vai piegādei un pārdošanai valstī, kurā tiek nodrošināta garantijas apkope, tad, ja izstrādājums ir pirkts šajā valstī, ja izstrādājuma atbilstību šīs valsts standartiem apstiprina attiecīgs sertifikāts un ja izstrādājums ir marķēts arī ar oficiālām atbilstības zīmēm.
2. OURSSON AG garantijas saistības ir spēkā atbilstoši Patērētāju tiesību aizsardzības likumam, un šīs saistības reglamentē tās valsts tiesību akti, kurā ir paredzēta šo saistību izpilde; šīs garantijas saistības attiecas vienīgi uz izstrādājumiem, kas lietoti tikai personiskām, ģimenes vai mājsaimniecības vajadzībām. OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz preču lietošanu uzņēmējdarbības nolūkos vai saistībā ar preču iegādi uzņēmumu, iestāžu un organizāciju vajadzībām.
3. OURSSON AG saviem izstrādājumiem nosaka šādus lietošanas noteikumus un garantijas periodus:

Izstrādājuma nosaukums	Lietošanas noteikumi, mēneši	Garantijas periods, mēneši
Mikroviļņu krāsnis, maizes cepšanas krāsnis, indukcijas plītis, multivāres katli, virtuves kombaini, virtuves ierīces, elektriskās tējkannas, elektriskie grili, blenderi, mikseri, gaļasmašīnas, tosteri, karstā gaisa katli, elektriskās krāsnis, sulu spiedes, tvaicētāji, kafijas automāti, kapājamie naži, dehidratori, jogurta mašīnas, fermentētāji, minikrāsniņas, saldētavas, ledusskapji, automātiskie kafijas aparāti, piena putotāji, kafijas dzirnaviņas, virtuves svari, sifoni	60	24

4. OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz šādiem izstrādājumiem, ja to nomaiņa ir bijusi paredzēta un nav saistīta ar izstrādājumu demontāžu:
   - akumulatoriem;
   - futrāļiem, siksnām, pārvietošanas auklām, montāžas piederumiem, instrumentiem, izstrādājuma komplektācijā iekļauto dokumentāciju.
5. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies izstrādājumu nepareizas lietošanas, glabāšanas vai transportēšanas dēļ, kā arī bojājumiem, ko radījušas trešās personas vai nepārvarama vara, tostarp (bet ne tikai) turpmāk norādītajos gadījumos.
   - Ja bojājums radies nevērīgas lietošanas dēļ, izstrādājums lietots neatbilstīgi lietošanas mērķim, izstrādājuma bojājumi radušies lietošanas pamācībā aprakstīto ekspluatācijas nosacījumu un noteikumu pārkāpumu dēļ, tostarp, ja izstrādājums ir bijis pakļauts zemai vai augstai vides temperatūrai, lielam mitrumam vai putekļiem, ja ir redzamas patvaļīgas izstrādājuma atvēršanas pazīmes un/vai lietotājs patstāvīgi veicis remontu, ja lietoti standartiem neatbilstoši elektrotīkli, ja izstrādājumā iekļuvis šķidrums, kukaiņi vai citi svešķermeņi, vielas, kā arī tad, ja izstrādājums ilgstoši lietots smagas slodzes apstākļos.
   - Ja izstrādājuma bojājumu ir izraisījuši nesankcionēti mēģinājumi veikt izstrādājuma pārbaudi vai tā konstrukcijā vai programmatūrā veikt izmaiņas, tostarp remontu vai tehnisko apkopi nepilnvarotos apkopes centros.
   - Ja izstrādājuma bojājums ir radies standartiem neatbilstīga un/vai zemas kvalitātes aprīkojuma, piederumu, rezerves daļu vai akumulatoru dēļ.
   - Ja izstrādājuma bojājums ir saistīts ar tā

izmantošanu kopā ar papildaprīkojumu (piederumiem), ko izmantošanai kopā ar izstrādājumu nav ieteicis uzņēmums OURSSON AG. OURSSON AG neuzņemas atbildību par trešo personu ražotā papildaprīkojuma (piederumu) kvalitāti, par to izstrādājumu darbības kvalitāti kopā ar šādu aprīkojumu, kā arī par OURSSON AG papildaprīkojuma darba kvalitāti, ja to lieto kopā ar citu ražotāju izstrādājumiem.

6. Izstrādājuma kalpošanas laikā konstatētie izstrādājuma bojājumi tiek novērsti pilnvarotos apkopes centros (PAC). Garantijas perioda laikā bojājumu novēršana ir bez maksas, ja tiek uzrādīts oriģinālais garantijas sertifikāts un dokumenti, kas apstiprina mazumtirdzniecības pirkuma līguma faktu un datumu. Ja šādu dokumentu nav, garantijas periods tiek aprēķināts no izstrādājuma ražošanas datuma. Jāņem vērā šādi nosacījumi:
   - OURSSON AG garantija neattiecas uz izstrādājuma komplektācijā iekļautajā dokumentācijā aprakstīto izstrādājuma iestatīšanu un uzstādīšanu (montāžu, pieslēgumiem u.c.), un minētos darbus var veikt lietotājs vai pilnvarotu apkopes centru speciālisti par maksu;
   - izstrādājumu apkope (kustīgo daļu tīrīšana un eļļošana, nodilumam pakļauto daļu un materiālu nomaiņa, piegāde u.c.) tiek veikta par maksu.
7. OURSSON AG neuzņemas atbildību par savu izstrādājumu tieši vai netieši radīto kaitējumu cilvēkiem, mājdzīvniekiem, īpašumam, ja šie bojājumi radušies izstrādājuma lietošanas, glabāšanas un transportēšanas noteikumu un nosacījumu neievērošanas dēļ vai ja šos bojājumus izraisījusi tīša vai nolaidīga lietotāja vai trešo personu darbība.
8. Nekādos apstākļos OURSSON AG nav atbildīgs par jebkādiem tīšiem, netīšiem, tiešiem vai izrietošiem zaudējumiem vai bojājumiem, iekļaujot, bet ne tikai: zaudēto peļņu, bojājumus no pārtraukumiem komercdarbībā vai citām darbībām, kas rodas no izstrādājuma izmantošanas vai nespējas to izmantot.
9. Pastāvīgu izstrādājuma uzlabojumu dēļ izstrādājumu konstrukcijas elementus un tehniskās specifikācijas ražotājs var mainīt bez iepriekšēja paziņojuma.

Izstrādājuma izmantošana pēc derīguma (kalpošanas laika) beigām

1. OURSSON AG norādītais izstrādājuma kalpošanas laiks ir spēkā tikai tad, ja izstrādājums tiek lietots tikai personiskajām, ģimenes vai mājsaimniecības vajadzībām, kā arī ja lietotājs izpilda pareizas izstrādājuma ekspluatācijas, glabāšanas un transportēšanas prasības. Ja izstrādājums tiek izmantots saudzīgi un atbilstīgi tā ekspluatācijas noteikumiem, izstrādājuma kalpošanas laiks var pārsniegt OURSSON AG norādīto izstrādājuma kalpošanas laiku.
2. Beidzoties izstrādājuma kalpošanas laikam, jums jāvēršas pilnvarotā apkopes centrā, lai veiktu izstrādājuma profilaktisko apkopi un noteiktu izstrādājuma piemērotību turpmākai lietošanai. Izstrādājumu profilaktiskā apkope apkopes centros arī tiek veikta par maksu.
3. OURSSON AG neiesaka izmantot šo izstrādājumu pēc tā kalpošanas laika beigām, ja nav veikta profilaktiskā apkope pilnvarotā apkopes centrā. Pretējā gadījumā izstrādājums var apdraudēt lietotāja dzīvību, veselību vai īpašumu.

Izstrādājuma otrreizējā pārstrāde un utilizācija

Šī ierīce ir identificēta kā atbilstoša Eiropas Direktīvai 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pēc kalpošanas laika beigām šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem mājsaimniecības atkritumiem. Tas ir jānodod atbilstošā elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktā, lai veiktu pareizu apstrādi un likvidāciju atbilstīgi valsts vai vietējiem likumiem. Pareizi atbrīvojoties no šī izstrādājuma, jūs palīdzēsit saglabāt dabas resursus un novērsīsit risku saistībā ar nelabvēlīgu izstrādājuma ietekmi uz vidi un cilvēku veselību. Lai iegūtu papildinformāciju par šā izstrādājuma savākšanas punktiem un otrreizēju pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību vai mājsaimniecības atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.

Ražošanas datums

Katram izstrādājumam ir unikāls sērijas numurs burtciparu rindas formā, un tas ir dublēts ar svītrkodu, kurā ir šāda informācija: izstrādājuma grupas nosaukums, izstrādājuma ražošanas datums, sērijas numurs.

Sērijas numurs atrodas izstrādājuma aizmugurē, uz iesaiņojuma un uz garantijas kartes.

❶ Pirmie divi burti attiecas uz izstrādājuma grupu (vertikālā rotisserie - VR).

❷ Pirmie divi cipari norāda ražošanas gadu.

❸ Otrie divi cipari norāda ražošanas mēnesis.

❹ Pēdējie divi cipari norāda izstrādājuma sērijas numuru.

Lai nepieļautu pārpratumus, stingri ieteicams rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību un garantijas nosacījumus. Pārbaudiet garantijas kartes pareizību. Garantijas karte ir derīga tikai, ja pareizi un skaidri norādīta šāda informācija: modelis, sērijas numurs, iegādes datums, skaidri salasāmi zīmogi, pircēja paraksts. Ierīces sērijas numuram un modelim jāatbilst garantijas kartē norādītajiem datiem. Ja šie nosacījumi netiek izpildīti vai ir mainīti garantijas kartē norādītie dati, garantijas karte nav derīga.

Ja jums ir jautājumi vai radušās problēmas saistībā ar OURSSON AG izstrādājumiem, lūdzu, sazinieties ar mums pa e-pastu: support@oursson.com

Kontaktinformācija:
1. Preču ražotājs — OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Šveice.
2. Sertifikācijas informācija par izstrādājumu ir pieejama tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG

Ražots Ķīnā

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, rys. A

Symbol zagrożenia
Przypomina użytkownikowi o obecności wysokiego napięcia.

Symbol ostrzeżenia
Przypomina użytkownikowi o konieczności działania dokładnie według instrukcji.

Symbol ryzyka oparzenia
Przypomina użytkownikowi o wysokich temperaturach.

Przy korzystaniu z urządzeń elektrycznych należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z poniższą instrukcją obsługi.
- Urządzenie musi być ustawione na stabilnej powierzchni.
- Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
  - Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy wkładać przewodu zasilającego do wody ani innych płynów. Jeśli z jakiegoś powodu woda dostanie się do urządzenia, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (ASC) OURSSON AG.
- Sieć zasilająca musi mieć odpowiednie parametry.
- Nie należy używać urządzenia w miejscach, gdzie w powietrzu mogą występować opary substancji łatwopalnych.
  - Nie wolno próbować samodzielnie otwierać urządzenia — może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, nieprawidłowe działanie urządzenia i utratę gwarancji producenta. W sprawie napraw i konserwacji należy kontaktować się tylko z autoryzowanymi punktami serwisowymi naprawiającymi wyroby marki OURSSON AG.
- Przy przenoszeniu urządzenia z zimnego do ciepłego miejsca i na odwrót należy je rozpakować przed użyciem i odczekać 1–2 h przed włączeniem.
  - Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać całego urządzenia ani przewodów w wodzie.
- Należy zachować szczególną uwagę i ostrożność, korzystając z urządzenia przy dzieciach.
  - Nie należy dotykać gorących części, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- Przewód zasilający jest specjalnie stosunkowo krótki, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- Nie należy pozwalać, aby przewód zwisał nad ostrą krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie należy podłączać urządzenia do sieci, która jest przeciążona innymi urządzeniami; może to prowadzić do nieprawidłowego działania.
- Nie należy instalować urządzenia w pobliżu kuchenek ani piekarników gazowych i elektrycznych.
- Po użyciu należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Należy chronić urządzenie przed wstrząsami, upadkami, wibracjami i innymi oddziaływaniami mechanicznymi.
- Przed czyszczeniem lub wymianą akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i psychicznej, niedoświadczone lub nieumiejętne. Takie osoby mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po poinstruowaniu, jak bezpiecznie go używać. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się tym urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez specjalistę z autoryzowanego punktu serwisowego (ASC) firmy OURSSON AG. Pozwoli to uniknąć ewentualnych zagrożeń.
- Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ściernych ani organicznych środków czyszczących (alkohol, benzyna itp.). Do czyszczenia urządzenia można użyć niewielkiej ilości neutralnego detergentu.

Obsługa tego urządzenia w żadnym wypadku nie wymaga używania siły. Używanie siły może spowodować uszkodzenie produktu z winy użytkownika.

ZALECENIA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać tę instrukcję obsługi. Po przeczytaniu należy zachować instrukcję do wglądu w przyszłości.
- Wszystkie ilustracje w tej instrukcji to schematyczne rysunki rzeczywistych obiektów, które mogą się różnić od ich rzeczywistego wyglądu.

Podczas pracy urządzenie się nagrzewa. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Trzymaj tylko za uchwyt. Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek podczas gotowania, grozi to oparzeniem gorącą parą lub rozpryskanym tłuszczem.

- Ustaw urządzenie na poziomej, równej powierzchni; na wysokości niedostępnej dla dzieci, pozostawiając wolną przestrzeń wokół urządzenia ~ 30-40 cm, aby zapobiec przegrzaniu. To urządzenie nie może być wbudowane, może to doprowadzić do przegrzania urządzenia i jego awarii.

Nie należy przykrywać urządzenia podczas pracy, ponieważ może to spowodować pożar. Nie umieszczaj w urządzeniu ciał obcych: papieru, tektury, plastiku, ręczników itp.

- Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego z uziemieniem, Rys. A.
- Nie przenoś urządzenia podczas użytkowa.

Aby wyjąć rożny, szpikulce itp. używaj rękawic kuchennych lub rękawic odpornych na ciepło.

WYPOSAŻENIE, Rys. B

1. Szaszłycznica ..... 1 szt.
2. Dolne mocowanie do szpikulców ..... 1 szt.
3. Taca ociekowa ..... 1 szt.
4. Zaciskacz do rożna ..... 2 szt.
5. Rożen ..... 1 szt.
6. Ruszt do ryby ..... 2 szt.
7. Szpikulec ..... 7 szt.
8. Uchwyt górny do szpikulcó ..... 1 szt.

Instrukcja obsługi ..... 1 szt.

ELEMENTY KONSTRUKCYJNE, Rys. C

1. Szklane drzwiczki
2. Gumowe nóżki
3. Panel sterowania
4. Wskaźnik trybu pracy
5. Element grzewczy
6. Pokrywa
7. Zdejmowany uchwyt
8. Górna część rożna

ZASTOSOWANIE

Panel sterowania, rys. C-3

- Przycisk wyboru mocy: pozycja 0 - wyłączony; pozycja I - połowa mocy; II - pełna moc.

- Regulator czasowy; czas od 0 do 60 minut.

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem wytrzyj obudowę za pomocą suchej i miękkiej szmatki. Szpikulce 7, ociekacz 3, mocowania do rożna 2 8, rożen z zaciskaczami 5 4, ruszt do ryb 6 spłucz ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Ostrożnie osusz wszystkie części. Przed montażem lub demontażem urządzenia, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.

Włącz puste urządzenie na 15-20 minut, ustawiając maksymalna moc i ustawiając pokrętło regulatora czasowego na 15-20 minut, aby usunąć zapach nowego urządzenia. Przewietrz pomieszczenie. Pozwól urządzeniu ostygnąć.

Przed włączeniem / wyłączeniem urządzenia upewnij się, że pokrętło regulatora czasowego znajduje się w pozycji , i przycisk mocy jest w pozycji 0.

Eksploatacja, Rys. D

1. Podłącz urządzenie. Otwórz drzwiczki urządzenia i zamontuj tacę ociekową, Rys. D-1. Przy otwartych urządzenie automatycznie włączy podświetlenie.

Nie używaj urządzenia bez ociekacza.

2. Zamknij drzwiczki, naciśnij przycisk , wybór pozycji II ; uruchom regulator czasowy na 10-12 minut na rozgrzanie urządzenia.

Urządzenie jest wyposażone w system ochrony. Jeśli drzwiczki nie są całkowicie zamknięte, urządzenie nie się włączy się.

3. Weź rożen z już zamocowanym na nim mięsem / drobiem lub szaszłykami na szpikulcach lub rybą w ruszcie, najpierw zainstaluj dolny koniec rożna w gnieździe w dolnej części urządzenia, a następnie ustaw drugi koniec rożna na górnej części, Rys. D-4.
4. Zamknij drzwiczki urządzenia, obróć pokrętło regulatora czasowego w prawo i wybierz wymagany czas gotowania. Proces gotowania rozpocznie się automatycznie.
5. Po upływie ustawionego czasu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a urządzenie automatycznie się wyłączy. Naciśnij przycisk , wybierając pozycję 0.

UWAGI:

- Aby wyłączyć urządzenie podczas gotowania obróć pokrętło regulatora czasowego w położenie .
- W razie potrzeby, jeśli danie nie ugotowało się lub skórka nie chrupiąca, możesz ustawić dodatkowy czas gotowania obracając pokrętło regulatora czasowego na kolejne 10-15 minut.

6. Otwórz drzwiczki za pomocą żaroodpornego uchwytu lub rękawic wyjmij rożen z drobiem / mięsem lub rybą w ruszcie. W tym celu podnieś rożen, a następnie pociągnij górną część do siebie. Szpikulce można zdejmować pojedynczo za pomocą uchwytu lub rękawic odpornych na ciepło. Aby wyjąć wszystkie szaszłyki użyj pokrętła regulatora czasowego, aby obrócić szpikulec. 7. Włóż szpikulec z drobiem/ mięsem lub rybą na desce do krojenia lub talerz, poczekaj, aż lekko ostudzi się, a następnie poluzuj zatrzaski mocowania rożna i zdejmij. Usuń drób / mięso (ruszt z rybą) z rożna. Możesz też użyć rękawic odpornych na ciepło.
8. Odłącz urządzenie od sieci.

Stosowanie rożna

1. Weź rożen i zamocuj na nim jeden zacisk, Rys. D-2-1.

2. Ulokuj przygotowane mięso (drób / ryby) na rożnie, aby znajdowały się bliżej do górnej części rożna, rys. C-8.

3. Bezpiecznie przymocuj za pomocą zacisków po obu stronach. Zaciski są instalowane z obrotem w płaszczyźnie ∟90° względem siebie, rys. D-3. Wszystkie części drobiu / mięsa powinny być zamocowane, nic nie powinni zwisać. Zaleca się związanie ptaka aby skrzydła / nogi nie były oddzielone od tuszy podczas gotowania. Nogi można również złączyć za pomocą zacisku do rożna a do skrzydeł użyć wykałaczek.

UWAGA:

Drób, mięso, ryby muszą być całkowicie rozmrożone i, jeśli to konieczne, zamarynowane w przyprawach. Aby

przyprawy były lepiej wchłaniane i wyczuwalne, zaleca się dodać trochę oleju roślinnego.

Maksymalna masa drobiu nie powinna przekraczać 2 kg.

Stosowanie szpikulców

1. Na rożnie zamontuj górny i dolny zacisk do szpikulców, rys. D-5.
2. Włóż przygotowane szpikulce z szaszłykami (kebab, kiełbaski, parówki lub warzywa), rys. D-6. Umieść szpikulce na rożnie.

UWAGI:

- Żeby szaszłyk dobrze się usmażył polecamy nie umieszczać mięsa ciasno lub na przemian z warzywami. Tłustsze i większe kawałki mięsa ulokuj na górze.
- Zaleca się umieszczenie mięsa na szaszłykach bliżej górnej krawędzi, pozostawiając miejsce wolne na 1,5-2 cm.
- Jeśli z jakiegoś powodu szpikulec z szaszłykiem trzeba obrócić wokół własnej osi, użyj drewnianych pałeczek lub szpikulców.

Stosowanie rusztu

1. Na rożnie zamontuj dolne mocowanie do szpikulców, rys. D-5.
2. Umieść wstępnie przygotowaną rybę (udka lub nóżki kurczaka) wewnątrz rusztu.
3. Zainstaluj na rożnie oba ruszty z rybami. Rożen musi przechodzić przez specjalne otwory w rusztach, Rys. D-8.

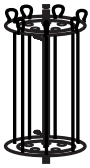
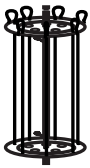
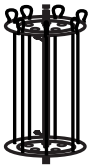
UWAGA:
Ryby (udka z kurczaka) muszą być kompletnie rozmrożone i, w razie potrzeby, marynowane w przyprawach.

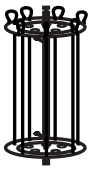
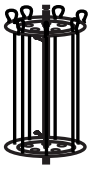
Tryb podgrzewania

1. Aby podgrzać już ugotowane szaszłyki (drób, mięso, ryby itp.), umieść ich na rożnie (na szpikulcach, w rusztach) wewnątrz urządzenia. Ociekacz powinien być zainstalowany wstępnie. Urządzenie zasilane.
2. Zamknij drzwi, naciśnij przycisk, wybierając pozycję I ; obróć pokrętło regulatora czasowego i wybierz wymagany czas podgrzewania. Proces rozpocznie się automatycznie, urządzenie będzie używać połowę swej mocy.
3. Aby wyłączyć urządzenie wcześniej niż regulator czasowy zakończy pracę, obróć pokrętło regulatora czasowego w pozycję .

ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Czas pieczenia w tabeli ma charakter doradczy i może się różnić w zależności od receptury i preferencji osobistych.

Nazwa produktu	Rodzaj gotowania	Czas gotowania	Uwaga
Szaszłyk (wieprzowina)		30-40 min.	Marynować przed gotowaniem, pociąć ~ 3-4 cm na małe kawałki.
Szaszłyk (filet z kurczaka)		20-25 min.	Marynować przed gotowaniem, pociąć ~ 3-4 cm na małe kawałki.
Kiełbasy		10-15 min.	Wstępne obrać kiełbaski z powłoki z tworzywa sztucznego.

Kebab		25-40 min.	Nasmaruj powierzchnię produktu olejem roślinnym.
Warzywa		10-20 min.	Pokrój warzywa i dodaj sól. Możesz wstępnie zamarynować.
Drób (kurczak, kaczka)		~ 60-80 min. (1,5-1,7 kg)	Posmarować solą, przyprawami, ziołami lub wstępnie zamarynować; lekko nasmarować olejem roślinnym.
Ryba		25-35 min.	Aby zmiękczyć małe kości ryb, połóż plasterki cytryny.

UWAGA: W przypadku umieszczania zamrożonej żywności w urządzeniu, czas gotowania trzeba zwiększyć.

MOŻLIWE PROBLEMY I SPOSOBY ICH ROZWIĄZANIA

Możliwy problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązania
Urządzenie się nie włącza	Brak napięcia w sieci zasilającej urządzenia.	Odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż napięcie się znormalizuje.
Urządzenie nie działa	Drzwi urządzenia są otwarte.	Zamknij drzwi urządzenia.
Mięso nie upiekło się	Za duże kawałki mięsa.	Pokrój mięso na małe kawałki. Ustaw dodatkowy czas gotowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, rys. E

Oczyścić wszystkie części urządzenia natychmiast po użyciu.

- Upewnij się, że pokrętło regulatora czasowego znajduje się w położeniu , a przycisk wyboru mocy znajduje się w pozycji 0. Odłącz urządzenie od sieci. Pozwól urządzeniu ostygnąć całkowicie.
- Zdjąć uchwyt z drzwi, rys. E-1. Spłucz i wytrzyj do sucha, odstaw.
- Opłucz szpikulce 7, tacę ociekową 3, mocowania do szpikulców (bez śrub) 2 8, rożen z zaciskami (bez śrub) 4 5, ruszty dla ryb 6 w ciepłej wodzie z mydłem. Rożen 4 5 i ruszty 6 można myć w zmywarce. **Temperatura w zmywarce nie powinna przekraczać 60°C.** Przepłukać śruby do mocowania i zacisków w ciepłej wodzie z mydłem i natychmiast dokładnie wysuszyć.
- Wytrzyj obudowę instrumentu, szklane drzwi (wewnętrzną i zewnętrzną stronę) wilgotną i miękką szmatką.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie z powodu niebezpieczeństwa porażenia prądem.

- Po wyczyszczeniu dokładnie osusz wszystkie elementy przyrządu.
- Dozwolone jest przechowywanie w urządzeniu tylko akcesoriów znajdujących się w zestaw.

CERTYFIKACJA PRODUKTU

Informacje na temat certyfikatu zgodności są dostępne na stronie **http://www.oursson.com/rus/ru/about/ partners/ certificates/#tab0** lub zapytaj sprzedawcę o kopię.

Specyfikacje techniczne	
Model	VR1520
Znamionowe zużycie energii, W	max 1500
Opcje zasilania	220-240 V~; 50 Hz
Typ elementu grzejnego	grzałka
Liczba szpikulców w zestawie, szt.	7
Objętość komory wewnętrznej	21 l
Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym	I
Temperatura przechowywania i transportu	od -25°C do + 35°C
Temperatura robocza	od + 5°C do + 35°C
Wymagania dotyczące wilgotności powietrza podczas transportu, przechowywania i eksploatacji	15-75% bez kondensacji
Rozmiar urządzenia	446x334x282 mm
Waga instrumentu	4,1 kg

*** Produkty należy przechowywać w suchych, wentylowanych magazynach, w temperaturze powyżej -25°C.**

SERWISOWANIE

Firma OURSSON AG serdecznie dziękuje za wybór jej produktów. Zrobiliśmy wszystko, co w naszej mocy, aby spełnić Twoje potrzeby i aby jakość odpowiadała najlepszym światowym standardom. Jeśli Twój produkt marki OURSSON będzie wymagał serwisowania, skontaktuj się z jednym z autoryzowanych punktów serwisowych (dalej ASC). Pełna lista ASC i ich dokładne adresy znajduje się na stronie www.oursson.com.

Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG:

1. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG, w tym ASC OURSSON AG, mają zastosowanie wyłącznie do modeli zaprojektowanych przez OURSSON AG w celu produkcji lub dostawy i sprzedaży w granicach kraju, w którym świadczone są usługi gwarancyjne, modeli kupionych w tym kraju, certyfikowanych w zakresie zgodności ze standardami tego kraju oraz oznaczonymi oficjalnymi znakami zgodności.
2. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG mieszczą się w prawach ochrony konsumentów i są regulowane przez przepisy kraju, w którym są świadczone, oraz obowiązują tylko wtedy, kiedy produkt jest używany na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do użytkowania produktów w celach komercyjnych lub w zakresie nabycia towarów, aby zaspokoić potrzeby przedsiębiorstw, instytucji i organizacji.
3. OURSSON AG wyznacza dla swoich produktów następujące warunki korzystania i okresy gwarancji:

Nazwa produktu	Czas eksploatacji, miesiące	Okres gwarancji, miesiące
Kuchenki mikrofalowe, wypiekacze do chleba, płyty indukcyjne, kombiwary, roboty kuchenne, maszyny kuchenne, czajniki elektryczne, grille elektryczne, blendery, miksery, maszynki do mięsa, tostery, dzbanki termiczne, opiekacze, maszynki do kawy, parownice, sokowirówki, siekacze, odwadniacze, maszyny do jogurtów, fermentownice, prodiże, zamrażarki, automatyczne ekspresy do kawy, spieniacze do mleka, młynki do kawy, wagi kuchenne, syfony	60	24

4. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do następujących produktów, jeśli ich wymiana jest zakładana i nie wymaga rozmontowywania produktu:
   - Baterie.
   - Etui, paski, paski do noszenia, akcesoria montażowe, narzędzia, dokumentacja dostarczane wraz z produktem.
5. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek naruszenia zasad korzystania przez konsumentów, przechowywania lub transportu produktów, działań stron trzecich lub siły wyższej, w tym między innymi:
   - Jeśli uszkodzenie było rezultatem nieostrożnego obchodzenia się, używania do innych celów, naruszenia warunków i zasad korzystania przedstawionych w niniejszej instrukcji, w tym rezultatem wystawienia na działanie wysokich lub niskich temperatur, dużej wilgotności lub pyłu, jeśli urządzenie ma ślady samodzielnego otwierania i/lub samodzielnej naprawy, w przypadku nieodpowiednich krajowych standardów sieci zasilającej, jeśli do wnętrza urządzenia dostały się płyny, insekty, inne ciała obce lub substancje oraz jeśli urządzenie było używane przez długi czas w ekstremalnych warunkach eksploatacji.
   - Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem nieautoryzowanych prób przetestowania go lub wprowadzenia jakichkolwiek zmian w jego konstrukcji lub oprogramowaniu, w tym naprawy lub konserwacji w nieautoryzowanych centrach serwisowych.

- Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem użycia niestandardowych i/lub niskiej jakości narzędzi, akcesoriów, części zamiennych, baterii.
- Jeśli uszkodzenie urządzenia ma związek z jego użyciem razem z wyposażeniem dodatkowym (akcesoria) innym niż wyposażenie dodatkowe zalecane przez firmę OURSSON AG do stosowania razem z tym produktem. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakość wyposażenia dodatkowego (akcesoriów) wyprodukowanego przez inne firmy, jakość działania jej produktów razem z takim wyposażeniem oraz jakość działania wyposażenia dodatkowego OURSSON AG z produktami innych producentów.

6. Usterki produktu wykryte w trakcie jego eksploatacji są usuwane przez autoryzowane centra serwisowe (ASC). W okresie obowiązywania gwarancji usuwanie usterek jest bezpłatne po okazaniu oryginalnej gwarancji i dokumentów potwierdzających fakt i datę zawarcia umowy zakupu detalicznego. W przypadku braku takich dokumentów okres gwarancji jest liczony od daty produkcji towaru. Należy wziąć pod uwagę co następuje:
   - Konfiguracja i instalacja (montaż, podłączenie itd.) produktu opisane w dołączonej do niego dokumentacji nie wchodzą w zakres gwarancji firmy OURSSON AG i mogą być wykonane przez użytkownika lub odpłatnie przez specjalistę w większości autoryzowanych centrów.
   - Prace konserwacyjne na produktach (czyszczenie i smarowanie ruchomych części, wymiana części zużywalnych i materiałów eksploatacyjnych) są wykonywane odpłatnie.
7. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wyrządzone bezpośrednio lub pośrednio ludziom, zwierzętom, mieniu, jeśli powstały one na skutek nieprzestrzegania zasad i warunków użytkowania, przechowywania, transportu lub montażu produktu, celowych lub niezamierzonych działań konsumenta lub osób trzecich.
8. W żadnym przypadku firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za szczególne, przypadkowe, pośrednie ani wtórne szkody, w tym m.in.: utratę zysków, szkody powstałe na skutek przerwy w działalności handlowej, przemysłowej lub innej, spowodowanej korzystaniem z produktu lub brakiem możliwości korzystania z niego.
9. Ze względu na ciągłe ulepszenia produktu elementy wzornictwa i niektóre specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego zawiadomienia przez producenta.

Korzystanie z produktu po upływie czasu eksploatacji (czasu użytkowania):

1. Czas użytkowania określony przez firmę OURSSON AG dla tego produktu ma zastosowanie tylko wtedy, gdy produkt jest używany wyłącznie na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego, oraz jeśli konsument przestrzega zasad prawidłowej obsługi, przechowywania i transportu produktów. Pod warunkiem ostrożnego obchodzenia się z produktem i przestrzegania zasad obsługi faktyczny czas eksploatacji może przekroczyć ten określony przez firmę OURSSON AG.
2. Pod koniec czasu eksploatacji produktu należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym, aby przeprowadzić konserwację zapobiegawczą produktu i określić przydatność do dalszego użycia. Konserwacja zapobiegawcza produktów jest także przeprowadzana odpłatnie w centrach serwisowych.
3. Firma OURSSON AG nie zaleca korzystania z tego produktu po zakończeniu jego okresu eksploatacji bez konserwacji zapobiegawczej wykonanej w autoryzowanym centrum serwisowym, ponieważ w innym przypadku produkt może stwarzać zagrożenie dla życia, zdrowia lub mienia użytkownika.

Recykling i utylizacja produktu

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym – WEEE. Po upływie okresu eksploatacji nie można utylizować produktu razem z innymi odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu odpowiedniego potraktowania i utylizacji zgodnie z prawem federalnym lub lokalnym. Prawidłowo utylizując ten produkt, przyczyniasz się do zachowania zasobów naturalnych i chronisz środowisko oraz zdrowie ludzkie przed zanieczyszczeniami ze strony produktu. Aby uzyskać więcej informacji o punkcie zbiórki i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z samorządem lokalnym lub przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

Data produkcji

Każdy produkt ma unikatowy numer seryjny w postaci alfanumerycznego ciągu, zduplikowanego jako kod paskowy, który zawiera następujące informacje: nazwa grupy produktu, data produkcji, numer seryjny produktu.

Numer seryjny znajduje się na tylnej części produktu, na opakowaniu i karcie gwarancyjnej.

❶ Pierwsze dwie litery odpowiadają grupie produktów (rożen pionowy - VR).
❷ Pierwsze dwie cyfry — rok produkcji.
❸ Następne dwie cyfry — tydzień produkcji.
❹ Ostatnie dwie cyfry – numer seryjny produktu.

Aby uniknąć nieporozumień, zdecydowanie zalecamy uważne przeczytanie instrukcji i warunków gwarancji. Sprawdź poprawność karty gwarancyjnej. Karta gwarancyjna jest ważna wyłącznie wtedy, jeśli wyraźnie podane są niej następujące poprawne informacje: model, numer seryjny, data zakupu, wyraźne pieczątki i podpis kupującego. Numer seryjny i model urządzenia muszą być takie same, jak na karcie gwarancyjnej. Jeśli te warunki nie są spełnione lub dane na karcie gwarancyjnej zostały zmienione, karta gwarancyjna jest nieważna.

Jeśli masz pytania lub problemy związane z produktami firmy OURSSON AG, skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość na adres support@oursson.com

Informacje kontaktowe:
1. Producent towarów – OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lozanna, Szwajcaria.
2. Informacje o certyfikatach produktu znajdują się na stronie www.oursson.com.

OURSSON AG

Wyprodukowano w Chinach

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ, FIG. A

Simbol de pericol
Reamintește utilizatorului de pericolul electrocutării.

Simbol de avertizare
Reamintește utilizatorului să desfășoare toate activitățile conform instrucțiunilor.

La utilizarea aparatelor electrice trebuie să se respecte următoarele măsuri de precauție:

- Utilizați dispozitivul conform manualului de instrucțiuni.
- Instalați aparatul pe o suprafață stabilă.
- Folosiți doar instrumentele incluse cu unitatea.
  - Pentru a diminua riscul de electrocutare, nu introduceți cablul în apă sau alte lichide. În cazul în care apa pătrunde în interiorul aparatului, contactați un centru de service autorizat OURSSON.
- Sursa de curent şi voltajul trebuie să corespundă cu datele de pe plăcuţa produsului.
- Nu folosiți aparatul în zone în care aerul poate conține vapori ale unor substanțe inflamabile.
  - Nu încercați să desfaceţi aparatul fiindcă există pericol de electrocutare. Dispozitivul se poate defecta și se anulează garanția producătorului. Pentru reparații și întreținere contactați un centru de service autorizat al produselor OURSSON.
- În cazul în care mutați aparatul de la rece la cald sau invers, despachetați aparatul înainte de a-l utiliza și așteptați 1-2 ore, fără să-l porniți.
  - Pentru a preveni electrocutarea, nu introduceţi firele sau aparatul în apă.
- Fiţi atenţi şi precauţi la utilizarea aparatului în preajma copiilor.
  - Nu atingeți suprafețele fierbinți, deoarece acest lucru poate provoca leziuni.
- Cablul de alimentare este fabricat relativ scurt pentru a evita riscul de electrocutare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste margini ascuțite sau să atingă suprafețe încălzite.
- Nu conectați dispozitivul la prize supraîncărcate deoarece se pot produce șocuri electrice și aparatul se poate defecta.
- Nu instalați aparatul lângă sobe, cuptoare cu gaz sau electrice.
- După utilizare, nu uitați să scoateți dispozitivul din priză.
- Protejați aparatul de lovituri, căderi, vibrații și alte șocuri mecanice.
- Înainte de curățare sau schimbarea accesoriilor, asigurați-vă că aparatul este scos din priză.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Însă pot utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța lor sau după instruirea cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului.

Simbol de risc de ardere
Reamintește utilizatorului de temperaturile mari.

- Acest produs este destinat numai pentru utilizare la domiciliu.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist la centrul de service autorizat de OURSSON.
- Folosiţi numai instrumentele incluse cu unitatea.
- Nu curățați aparatul cu agenți de curățare abrazivi sau detergenți puternici (alcool, benzină etc.). Pentru a curăța carcasa este permis să folosiți o cantitate mică de detergent obișnuit.

Nu folosiţi forţa fizică asupra aparatului, pentru a nu se deteriora din vina utilizatorului.

RECOMANDĂRI

- Înainte de a folosi produsul, citiți instrucțiunile de folosire. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru o utilizare viitoare.
- Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematice și pot diferi de obiectele reale.

Aparatul este încălzit în timpul funcționării, nu atingeți suprafețele fierbinți, utilizați mânerul. Aveți grijă când deschideți ușa în timpul gătitului. Nu vă ardeți cu aburi sau stropi de grăsime.

- Instalați dispozitivul la o suprafață orizontală uniformă; la înălțime inaccesibilă pentru copii. Zona liberă în jurul dispozitivului trebuie să fie de aproximativ 30-40 cm pentru a preveni supraîncălzirea. Integrarea este interzisă, poate cauza supraîncălzirea și deteriorarea dispozitivului.

Nu acoperiți dispozitivul în timpul funcționării pentru a împiedica apariția unui incendiu și nu introduceți obiecte străine în aparat, cum ar fi hârtia, cartonul, plasticul, prosopul etc.

- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare, Fig. A.
- Nu mișcați dispozitivul în timpul funcționării.

Folosiți mănuși rezistente la căldură sau un prosop de bucătărie pentru a îndepărta frigare, frigăruile sau grătarul pentru pește.

SPECIFICAȚII, Fig. B

1. Rotisor ..... 1 buc.
2. Bază de fixare pentru frigare ..... 1 buc.
3. Tavă pentru picurare..... 1 buc.
4. Clemă frigare..... 2 buc.
5. Frigare ..... 1 buc.
6. Grătar pentru pește ..... 2 buc.
7. Bețe frigărui ..... 7 buc.
8. Suport pentru fixarea bețelor de frigărui..... 1 buc.

Manual de instrucțiuni ..... 1 buc.
Certificat de garanție ..... 1 buc.

COMPONENTE, Fig. C

1. Ușă sticlă
2. Picioare de cauciuc
3. Panou de control
4. Indicator de operare
5. Unitate de încălzire(element de încălzire tubular)
6. Capac
7. Mâner detașabil
8. Partea superioară de fixare a frigarei

FOLOSIRE

Panou de control, Fig. C-3

- Buton de Oprire/Pornire: poziția «0» – oprit; poziția «I»; poziția – unu - jumătate de putere; II – putere maximă.

- Temporizator; interval de la 0 la 60 de minute.

Pregătire pentru prima folosire

Curățați corpul dispozitivului cu o cârpă uscată și moale înainte de prima utilizare. Spălați frigărele 7, tava de picurare 3, suporturile pentru fixarea frigarelor 2 8, frigare și cleme 5 4, grătarul pentru pește 6 cu apă caldă și lichid de spălat vasele. Uscați cu atenție toate componentele. Asigurați-vă că dispozitivul este deconectat înainte de asamblarea sau dezasamblarea procedurilor.
Începeți o funcționare uscată la puterea completă timp de 15-20 minute, rotiți mânerul timerului timp de 15-20 minute pentru a elimina mirosurile industriale. Ventilați camera și lăsați aparatul să se răcească.

Înainte de a porni / opri dispozitivul, asigurațivă că mânerul temporizatorului este în poziția , și butonul de selectare a puterii este în poziția 0.

Operation Procedure, Fig. D

1. Conectați d ispozitivul la o priză. D eschideți u șa și instalați tava de scurgere, Fig. D-1. Iluminarea este pornită automat când ușa este deschisă.

Este interzisă utilizarea dispozitivului fără tava de scurgere.

2. Închideți ușa, apăsați butonul , alegeți poziția II ; Setați cronometrul timp de 10-12 minute pentru a preîncălzi dispozitivul.

Dispozitivul este echipat cu un sistem de protecție. Este imposibil să porniți dispozitivul dacă ușa nu este închisă în mod corespunzător.

3. Luați în mână carnea pe frigare (puiul întreg), carnea pentru frigarui sau peștele in suportul pentru pește și mai întâi, instalați capătul inferior al tijei pe suportul inferior și apoi instalați capătul superior al tijei în partea superioară, Fig. D-4.
4. Închideți ușa, rotiți mânerul temporizatorului în sensul acelor de ceasornic pentru a selecta timpul de gătire. Procesul de gătire începe automat.
5. La expirarea timpului prestabilit, va exista un semnal acustic și dispozitivul va fi oprit automat. Apăsați butonul , alegeți poziția 0.

NOTĂ:
- Pentru a opri aparatul în timpul gătitului - rotiți mânerul temporizatorului în poziția .
- Dacă este necesar, dacă mâncarea nu este gătită bine sau crusta nu este suficient de prăjită - puteți adăuga un timp suplimentar prin rotirea mânerului temporizatorului pentru încă 10-15 minute

6. Deschideți ușa și scoateți grătarul cu pește, frigarea sau frigăruile cu mănuși rezistente la căldură sau cu clești de bucătărie. Pentru a face acest lucru - ridicați ușor frigarea și trageți apoi partea superioară. Scoateți frigăruile una după celălaltă, folosind mănuși rezistente la căldură sau doar un prosop pentru cuptor. Pentru a elimina toate frigăruile- utilizați mânerul temporizatorului pentru a repoziționa rotisorul.
7. Puneți frigarea cu carne/pește pe un tocător, așteptați un timp pentru a se răci, slăbiți prinderile clemelor și scoateți-le. Scoateți carnea/puiul întreg/peștele de pe frigare/frigărui sau din grătarul de pește. De asemenea, puteți folosi mănuși speciale rezistente la căldură.
8. Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare.

Folosirea frigarei

1. Luați frigarea și instalați clemele pe ea, Fig. D-2-1.

2. Fixați carnea pregătită în prealabil (carne/pește) pe frigare astfel încât carnea să fie poziționată mai aproape de partea superioară a tijei.Fig. C-8.

3. Strângeți bine clemele de pe ambele părți. Clemele sunt instalate rotativ în planul de ∟ 90 ° unul față de altul, Fig. D-3. Toate bucățile de carne vor fi fixate fără ca vreuna să atârne. Vă recomandăm să fixați bine puiuș întreg pentru a preveni separarea aripilor / picioarelor în timpul gătitului. Puteți fixa picioarele cu clemele frigarei și aripile cu scobitori.

NOTĂ:
Puiul întreg, carnea, peștele trebuie decongelate și marinate dacă e cazul. Conform preferințelor dumneavoastră, pentru a obține cele mai bune gusturi, vă recomandăm să adăugați și ulei vegetal.

Greutatea maximă a puiului întreg poate fi 2 kg.

Folosirea frigărui lor

1. Instalați partea de sus și de jos pentru fixarea frigăruilor, Fig. D-5.
2. Puneți carnea pregătită în prealabil (kebab, cârnați sau legume) pe tijele de frigărui, Fig. D-6. Fixați frigăruile pe suportul rotisorului.

NOTĂ:
- Pentru a obține o carne bine făcută vă recomandăm să nu divizați carnea în mod strâns sau puteți

amesteca felii de carne cu legume. În plus, vă recomandăm să introduceți felii mai groase și mai grase în partea superioară.

- Vă recomandăm să așezați frigăruile cu carne puțin mai aproape de partea superioară și să lăsați în partea inferioară aproximativ 1,5-2 cm liberi.
- Folosiți bețișoare de lemn dacă doriți să rotiți frigăruia cu carne în jurul axei sale.

Folosirea grătarului

1. Instalați suportul de fixare de jos, pe frigare, Fig. D-5.
2. Puneți peștele pregătit în prealabil (pulpe de pui sau aripioare) în interiorul grătarului.
3. Instalați ambele grătare pe tija de rotisare. Tija trebuie să treacă prin găurile speciale din grătare, Fig.D-8.

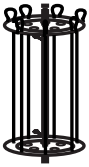
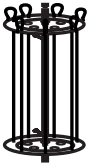
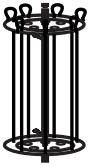
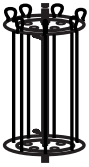
NOTĂ:
Peștele (pulpele de pui sau aripioarele) trebuie să fie complet dezghețate și marinate dacă este necesar.

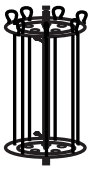
Modul de încălzire

1. Pentru a încălzi carnea deja gătită (pui, carne, pește etc.) - puneți-l pe frigare (frigărui, grătar) în interiorul dispozitivului. Tava de picurare trebuie instalată preliminar și dispozitivul sa fie conectat la priză.
2. Închideți ușa, apăsați butonul , alegeți poziția I ; activați butonul temporizatorului și alegeți timpul necesar. Procesul se lansează automat la o iumătate de putere.
3. Pentru a opri aparatul mai devreme decât cronometrul - activați mânerul temporizatorului în poziția .

RECOMANDĂRI DE GĂTIRE

Timpul de gătire în tabel este doar consultativ și poate varia în funcție de o rețetă și preferințele dvs. de gust.

Alimnent	Tip de gătire	Timp de gătire	Notă
BBQ (porc)		30-40 min.	Marinați, tăiați în cubulețe mici ~ 3-4 cm înainte de gătire.
BBQ (piept de pui)		20-25 min.	Marinați, tăiați în cubulețe mici ~ 3-4 cm înainte de gătire.
Cârnați		10-15 min.	Scoateți invelișul cârnților înainte de a găti.
Kebab		25-40 min.	Dati cu ulei peste carne.

Legume		10-20 min.	Tăiați și sărați legumele. Marinați înainte de gătire, dacă este necesar.
Pui/rață intregi		~ 60-80 min. (1,5-1,7 kg)	Adăugați sare, adăugați mirodenii, ierburi vegetale sau marinați înainte de gătire. Puteți da cu puțin ulei.
Pește		25-35 min.	Adăugați felii de lămâie pentru a înmuia oasele mici de pește.

NOTĂ: În cazul gătitului produselor congelate, timpul de gătit va fi mărit.

POTENȚIALE PROBELME ȘI METODE DE SOLUȚIONARE

Problemă potențială	Motiv posibil	Solutie
Imposibilitatea pornirii aparatului	No power in the power circuit of the device.	Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare și așteptați oprirea tensiunii.
Dispozitivul nu funcționează	Ușa este deschisă.	Închideți ușa.
Carnea nu este gătită bine	Feliile/cuburile sunt prea mari.	Taiați carnea în felii mai mici. Adăugați un timp suplimentar de gătire.

CURĂȚAREA, ÎNTREȚINEREA, ETC., Fig. E

Curățați toate componentele dispozitivului imediat după utilizare.

- Asigurați-vă că mânerul timerului ⏲ este în poziția ■, butonul de selectare a puterii ♨ este în poziția 0. Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare. Permiteți dispozitivului să se răcească complet.
- Scoateți mânerul pentru ușă, Fig. E-1. Spălați-l, ștergeți-l și instalați-l în poziția inițială.
- Spălați frigarele 7, tava de scurgere 3, fixările pentru frigări (fără șuruburi) 2 8, clemele frigarei (fără șuruburi) 4 5, grătarul de pește 6, cu apă caldă și lichid de spălat vase. Frigarele 4 5 frigăruile și grătarele de pește 6 pot fi spălate în mașina de spălat vase. **Temperatura în mașina de spălat vase nu trebuie să depășească 60°C.** Spălați șuruburile pentru fixări și clemele frigarei cu apă caldă și lichid de spălat vase și uscați-le imediat. Utilizați o cârpă umedă și moale pentru a curăța carcasa aparatului, ușa de sticlă (laturile interioare și exterioare). Uscați cu atenție toate componentele.
- Asigurați-vă că dispozitivul este deconectat înainte de asamblarea sau dezasamblarea procedurilor.

Nu puneți niciodată aparatul în apă din cauza pericolului de electrocutare.

- Îndepărtați cu atenție toate componentele dispozitivului după procedurile de curățare.
- Puteți păstra în interiorul aparatului numai accesorii care sunt incluse în scopul furnizării.

CERTIFICAREA PRODUSULUI

Informații despre certificatul de conformitate se găsesc pe site-ul web: www.oursson.ro, sau puteți cere vânzătorului să furnizeze o copie.

Parametrii tehnici	
Model	VR1520
Putere nominală, W	max 1500
Specificațiile sursei de alimentare	220-240 V~; 50 Hz
Tipul elementului de încălzire	Element de încălzire tubular
Cantitatea de frigărui livrate, buc.	7
Volumul camerei interioare	21 l
Clasa de protecție împotriva șocurilor electrice	I
Temperatura la stocare și transport	de la -25°C la +35°C
Temperatura de funcționare	de la +5°C la +35°C
Cerințe privind umiditatea aerului la transport, depozitare și operare	15-75% fără condensare
Dimensiunile dispozitivului	446x334x282 mm
Greutatea dispozitivului	4,1 kg

***Produsele ar trebui depozitate într-un loc uscat, ventilat la o temperatură de sub - 25°C.**

SERVICE

Compania OURSSON își exprimă aprecierea către dumneavoastră pentru alegerea produselor noastre. Am făcut tot posibilul ca acest produs să corespundă nevoilor dumneavoastră și calitatea sa fie în conformitate cu cele mai înalte standarde europene. Dacă produsul dumneavoastră OURSSON va avea nevoie de întreținere, vă rugăm să sunați la unul din centrele de service autorizate. O listă completă a centrelor de service și adresele lor exacte pot fi găsite pe site-ul www.oursson.ro.

Condiții de garanție OURSSON:

1. Garanția OURSSON este furnizată de OURSSON. Se aplică numai pentru modelele destinate și distribuite pe teritoriul României, care au fost certificate în conformitate cu standardele din țară.
2. Garanția OURSSON este în conformitate cu legislația în vigoare pentru a proteja drepturile consumatorilor. Garanția este reglementată de legile țării în care este furnizat produsul, și este valabilă doar atunci când produsul este utilizat exclusiv pentru uz casnic. Garanția OURSSON nu se aplică utilizării în scop comercial.
3. Perioada de garanție a produselor marca OURSSON:

Produs	Durata de viaţă, luni	Garanţie, luni
Cuptoare cu microunde, mașină de făcut pâine, plită cu inducție, multicookere, aparate de bucătărie, fierbătoare, grătare electrice, blendere, mixere, mașini de tocat carne, prăjitoare de pâine, thermopot-uri, storcătoare, aburizatoare, espressoare, tocătoare, rotisoare, storcătoare de fructe, iaurtiere, cuptoare electrice, congelatoare, frigidere, mașini automate de cafea, aparate de spumat lapte, cântare de bucătărie	60	24

4. Garanția OURSSON nu se aplică la piesele care au o uzură obișnuită, în cazul în care înlocuirea lor este prevăzută de proiectare:
   - baterii.
   - ambalaj, accesorii pentru transport și montaj, documentația ce însoțește produsul.
5. Garanția nu se aplică în cazul defectelor cauzate produsului ca urmare a încălcării intrucțiunilor de utilizare, depozitare sau de transport, acțiunii unor terțe părți sau de forță majoră, inclusiv, dar fără a se limita la următoarele cazuri:
   - În cazul în care defectul produsului este rezultatul manipulării neglijente, utilizării greșite, încălcării instrucțiunilor de utilizare prevăzute în manualul de instrucțiuni, inclusiv ca urmare a expunerii la temperaturi ridicate sau scăzute, umiditate ridicată sau praf, urme de deschidere a incintei și / sau de autoreparare, nepotrivire a parametrilor curentului electric, dacă exista în interiorul produsului lichide, insecte sau alte corpuri străine, substanțe și utilizarea pe termen lung a produsului la limita performanțelor sale.
   - În cazul în care defectul produsului este rezultatul încercării neautorizate de a testa produsul sau de a face orice modificări de design sau software, inclusiv servicii de reparații sau întreținere neautorizate de OURSSON.
   - În cazul în care defectul produsului este urmare a utilizării de echipamente, accesorii, piese de schimb de calitate proastă sau neconforme.
   - În cazul în care defectul produsului este asociat cu utilizarea sa în combinație cu utilaje suplimentare (accesorii), altele decât echipamentele suplimentare recomandate de OURSSON pentru utilizare cu acest produs. OURSSON nu este responsabil pentru calitatea echipamentului suplimentar (accesorii) fabricat de către terți, pentru calitatea produselor lor, împreună cu astfel de echipamente, precum și calitatea funcționării echipamentelor suplimentare OURSSON împreună cu produsele altor producători.
6. Defectele produsului apărute în perioada folosirii sunt reparate de service-urile autorizate. În perioada de

garanție, repararea defectelor este gratuită la prezentarea certificatului de garanție și a actelor care confirmă faptul și data contractului de cumpărare cu amănuntul (factură și bon fiscal/chitanță). Trebuie să fie luate în considerare următoarele:

- Configurarea și instalarea produsului, descrisă în manualul de utilizare, nu este inclusă în domeniul de aplicare al garanției OURSSON și pot fi efectuate fie de către utilizator sau de către personalul din service-uri autorizate, fiind un serviciu cu plată.
- Lucrările de întreținere (curățarea și lubrifierea componentelor, schimbul de consumabile și materiale etc.) sunt efectuate cu plată.

7. OURSSON nu este răspunzător pentru daunele cauzate direct sau indirect de produsele oamenilor, animalelor de companie, proprietăților, în cazul în care au avut loc ca urmare a nerespectării regulilor și condițiilor de utilizare, depozitare, transport sau instalare a produsului, acțiuni intenționate sau neglijente ale utilizatorului sau terților.
8. În niciun caz OURSSON nu va fi raspunzător pentru orice pierderi sau daune speciale, accidentale, indirecte sau de consecință, inclusiv, dar fără a se limita la, pierderi de profit, pierderi cauzate de întreruperea activităților comerciale, industriale sau de altă natură care apar în legătură cu utilizarea sau imposibilitatea de utilizare a produsului.
9. Datorită îmbunătățirii permanente a designului, produsele și unele caracteristici tehnice se pot modifica fără o notificare prealabilă a producătorului.

Utilizarea produselor după termenul de garanţie (durata de viaţă):

1. Durata de viață stabilită de OURSSON pentru produse este valabilă numai în cazul în care utilizarea lor este exclusiv în condiții de uz casnic, precum și în condiția respectării instrucțiunilor de utilizare, depozitare și transport. Manipularea cu atentie a produselor și respectarea normelor de funcționare, poate crește durata reală de utilizare depășind astfel durata medie de utilizare stabilită de OURSSON.
2. La sfârșitul duratei medii de utilizare a produsului, trebuie să contactați un service autorizat pentru întreținerea de rutină a produsului. Lucrările de întreținere și service vor fi efectuate cu plată.
3. OURSSON nu recomandă utilizarea produselor la sfârșitul duratei medii de utilizare fără o verificare la un centru de service autorizat, deoarece în acest caz, produsul poate fi periculos pentru viața, sănătatea sau proprietatea consumatorului.

Reciclarea produselor

Acest aparat electric este etichetat în conformitate cu cerințele Directivei CE 2002/96/EG privind aparatele electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Produsele nu pot fi aruncate împreună cu resturile menajere. Trebuie depuse la centre pentru reciclare a echipamentelor electrice și electronice în conformitate cu legislația română. Prin reciclarea acestui produs ajutați la conservarea resurselor naturale și prevenirea deteriorării mediului și sănătății. Pentru mai multe informații despre punctele de colectare și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local de eliminare a deșeurilor menajere.

Data fabricării

Fiecărui produs îi este atribuit un număr de serie unic în formă alfanumerică dublat de codul de bare care conține următoarele informații: numele grupului de produse, data fabricării, numărul de serie al produsului. Data de fabricație poate fi duplicată pe ambalaj și / sau produs.

Numărul de serie este amplasat pe panoul din spate al produsului, pe ambalaj și în certificatul de garanție.

❶ Primele două litere - grupul de produse (verticala - VR).

❷ Primele două cifre - anul fabricării.

❸ Următoarele două cifre - lună fabricării.

❹ Ultimele cifre - numărul de serie al produsului.

Pentru a evita confuziile, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și condițiile de garanție, verificați corectitudinea certificatului de garanție. Certificatul de garanție este valabil numai în cazul în care este completat în mod corect și clar: modelul, numărul de serie, data achiziționării, ștampila și semnătura vânzătorului, semnătura clientului. Numărul de serie si modelul produsului trebuie să corespundă cu certificatul de garanție. La nerespectarea acestor condiții, precum și în cazul în care informațiile din certificatul de garanție sunt modificate sau șterse, certificatul devine nul.

oursson

Dacă aveţi întrebări sau probleme legate de produsele OURSSON - vă rugăm să ne contactaţi pe e-mail: info@oursson.ro

Contact:
1. Producător – OURSSON, Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Elveția.
2. Importator exclusiv pentru România - Oursson Appliance SRL, Brașov, str. Branduselor, Nr. 68-70, www.oursson.ro

OURSSON
Fabricat în China

CE

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. A

Символ опасности
Напоминание пользователю о высоком напряжении.

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

Символ опасности ожога
Напоминание пользователю о высокой температуре.

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).
- 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.
  - Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.
- 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 отключите изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- 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.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- 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.

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.

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.

Во время работы прибор нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Беритесь только за ручку. Соблюдайте осторожность при открытии дверцы во время приготовления, возможен выход горячего пара или брызг жира.

- Установите прибор на горизонтальной ровной поверхности; на высоте, не досягаемой детьми, оставляя свободное расстояние вокруг прибора ~ 30-40 см для предотвращения перегрева. Данный прибор запрещается встраивать, это может

привести к перегреву прибора и выходу его из строя.

Не накрывайте прибор во время работы, это может вызвать пожар. Не помещайте в прибор посторонние предметы: бумагу, картон, пластик, полотенца и т.д.

- Подключайте прибор к сетевой розетке, имеющей заземление, Рис. А.
- Не перемещайте прибор во время использования.

Для извлечения шампуров, вертела и т.д. используйте прихватки или термостойкие рукавицы.

КОМПЛЕКТАЦИЯ, Рис. В

1. Шашлычница..... 1 шт.
2. Нижнее крепление для шампуров..... 1 шт.
3. Поддон для капель ..... 1 шт.
4. Зажим для вертела..... 2 шт.
5. Вертел ..... 1 шт.
6. Решетка для рыбы ..... 2 шт.
7. Шампур..... 7 шт.
8. Верхнее крепление для шампуров ..... 1 шт.

Руководство по эксплуатации..... 1 шт.
Гарантийный талон..... 1 шт.

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. С

1. Стеклянная дверца
2. Прорезиненные ножки
3. Панель управления
4. Индикатор работы
5. Нагревательный элемент (ТЭН)
6. Крышка
7. Съемная ручка
8. Верхняя часть вертела

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Панель управления, Рис. С-3

- Кнопка выбора мощности: положение 0 – выключено; положение I – половина мощности; II – полная мощность.

- Таймер; выбор времени от 0 до 60 минут.

Подготовка к работе

Перед первым использованием протрите корпус прибора сухой и мягкой тканью. Шампуры 7, поддон для капель 3, крепления шампуров 2 8, вертел с зажимами 5 4, решетки для рыбы 6 промойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Тщательно высушите все детали. Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки.
Включите пустой прибор на 15-20 минут, установив максимальную мощность и повернув ручку таймера на 15-20 мин, чтобы удалить запахи нового прибора. Проветрите помещение. Дайте прибору остыть.

Перед включением/выключением прибора убедитесь, что ручка таймера находится в положении , а кнопка выбора мощности в положении 0.

Порядок работы, Рис. D

1. Включите вилку прибора в розетку. Откройте дверцу прибора и установите поддон для капель, Рис. D-1. При открытой дверце подсветка прибора автоматически включится.

Запрещается использовать прибор без установленного в него поддона для капель.

2. Закройте дверцу, нажмите на кнопку , выбрав положение II ; включите таймер на 10-12 минут, чтобы прибор нагрелся.

Прибор оборудован системой защиты. Если дверца закрыта не до конца, прибор не включится.

3. Возьмите вертел с уже закрепленным на нем мясом/птицей или шашлыками на шампурах или рыбой в решетках, сначала установите нижний конец вертела в разъем в нижней части прибора, а затем установите другой конец вертела в верхней части, Рис. D-4.
4. Закройте дверцу прибора, поверните ручку таймера по часовой стрелке и выберите необходимое время приготовления. Процесс приготовления начнется автоматически.
5. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически отключится. Нажмите на кнопку , выбрав положение 0.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Чтобы выключить прибор во время приготовления поверните ручку таймера в положение .
- При необходимости, если блюдо не успело приготовиться или корочка недостаточно зажарилась, можно установить дополнительное время приготовления, повернув ручку таймера еще на 10-15 минут.

6. Откройте дверцу, и с помощью термостойких рукавиц или специальных щипцов достаньте вертел с птицей/мясом или рыбой в решетках. Для этого приподнимите вертел вверх, затем потяните верхнюю часть на себя. Шампуры можно снимать по одному с помощью прихваток или термостойких рукавиц. Для того, чтобы достать все шампуры воспользуйтесь ручкой таймера для поворота вертела.
7. Положите вертел с птицей/мясом или рыбой на разделочную доску или блюдо, дождитесь пока немного остынет, затем ослабьте фиксаторы на зажимах вертела и снимите их. Снимите птицу/мясо (решетки с рыбой) с вертела. Вы также можете воспользоваться термостойкими рукавицами.
8. Отключите прибор от сети.

Использование вертела

1. Возьмите вертел и закрепите на него один зажим, Рис. D-2-1.
2. Насадите заранее подготовленную птицу (мясо/

рыбу) на вертел так, чтобы она располагалась ближе к верхней части вертела, Рис. C-8.

3. Плотно закрепите ее зажимами с двух сторон. Зажимы устанавливаются с поворотом в плоскости на ∟90° друг относительно друга, Рис. D-3. Все части птицы/мяса должны быть закреплены, ничего не должно висеть. Рекомендуется обвязать птицу ниткой, чтобы крылья/ноги не отделились от тушки во время приготовления. Ноги также можно закрепить с помощью зажима для вертела, а для крыльев использовать зубочистки.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Птица, мясо, рыба должны быть полностью разморожены и при необходимости замаринованы в специях. По вкусу, для того, чтобы специи лучше впитались и раскрылись, рекомендуется добавить немного растительного масла.

Максимальный вес птицы не должен превышать - 2 кг.

Использование шампуров

1. На вертел установите верхнее и нижнее крепление для шампуров, Рис. D-5.
2. Насадите на шампуры заранее подготовленный шашлык (кебаб, сосиски, колбаски, сардельки или овощи), Рис. D-6. Установите шампуры на вертел.

ПРИМЕЧАНИЯ:
- Для лучшей прожарки шашлыка рекомендуется размещать мясо не плотно или чередовать с овощами. Более жирные и крупные куски мяса размещать сверху.
- Рекомендуется размещать мясо на шампурах чуть ближе к верхнему краю, внизу оставлять свободными 1,5-2 см.
- Если по какой-то причине шампур с шашлыком необходимо повернуть вокруг своей оси, воспользуйтесь деревянными палочками или шпажками.

Использование решеток

1. На вертел установите нижнее крепление для шампуров, Рис. D-5.
2. Поместите заранее подготовленную рыбу (куриные ножки или бедра) внутрь решеток.
3. Установите на вертел обе решетки с рыбой. Вертел должен проходить сквозь специальные отверстия в решетках, Рис. D-8.

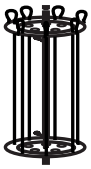
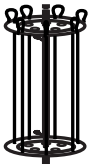
ПРИМЕЧАНИЕ:
Рыба (куриные ножки, бедра) должна быть полностью разморожена и при необходимости замаринована в специях.

Режим подогрева

1. Чтобы подогреть уже приготовленный шашлык (птицу, мясо, рыбу и т.д.), поместите его на вертеле (на шампурах, в решетках) внутрь прибора. Поддон для капель должен быть предварительно установлен. Прибор включен в сеть.
2. Закройте дверцу, нажмите на кнопку , выбрав положение I ; поверните ручку таймера и выберите необходимое время подогрева.
Процесс начнется автоматически, прибор будет использовать половину мощности.
3. Чтобы выключить прибор раньше, чем таймер закончит работу, поверните ручку таймера в положение .

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Время приготовления в таблице носит рекомендательный характер и может отличаться в зависимости от рецепта и личных предпочтений.

Наименование продукта	Вид приготовления	Время приготовления	Примечание
Шашлык (свинина)		30-40 мин.	Перед приготовлением замаринуйте, нарежьте небольшими кубиками ~ 3-4см.
Шашлык (куриное филе)		20-25 мин.	Перед приготовлением замаринуйте, нарежьте небольшими кусочками ~ 3-4см.

Сосиски		10-15 мин.	Предварительно очистите сосиски от пленки.
Кебаб		25-40 мин.	Смажьте поверхность продукта растительным маслом.
Овощи		10-20 мин.	Порежьте и посолите овощи. Можно предварительно замариновать.
Птица (курица, утка)		~ 60-80 мин. (1,5-1,7 кг)	Натрите солью, специями, пряными травами или предварительно замаринуйте; смажьте слегка растительным маслом.
Рыба		25-35 мин.	Для размягчения мелких косточек рыбу проложите дольками лимона.

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае, если вы помещаете в прибор замороженные продукты, то время приготовления необходимо увеличить.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается	Отсутствует напряжение в сети электропитания прибора.	Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения
Прибор не работает	Открыта дверца прибора.	Закройте дверцу прибора
Мясо не пропеклось	Слишком большие куски мяса.	Нарежьте мясо небольшими кусочками. Установите дополнительное время приготовления.

ЧИСТКА И УХОД, РИС. E

Очищайте все детали прибора сразу после его использования.

- Убедитесь, что ручка таймера находится в положении , а кнопка выбора мощности в положении 0. Отключите прибор от сети. Дайте прибору полностью остыть.
- Снимите ручку с дверцы, Рис. E-1. Промойте ее и вытрите насухо, установите обратно.
- Промойте шампуры 7, поддон для капель 3, крепления шампуров (без винтов) 2 8, вертел с зажимами (без винтов) 4 5, решетки для рыбы 6 в теплой мыльной воде. Вертел 4 5 и решетки 6 можно мыть в посудомоечной машине. **Температура в посудомоечной машине не должна превышать 60° C**. Винты для креплений и зажимов вертела промойте в теплой мыльной воде и сразу тщательно вытрите.

- Корпус прибора, стеклянную дверцу (внутреннюю и наружнюю стороны) протрите влажной и мягкой тканью.

Никогда не погружайте прибор в воду из-за опасности поражения током.

- После очистки тщательно высушите все элементы конструкции прибора.
- Разрешается хранить в приборе только аксессуары, входящие в комплект прибора.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

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

Технические характеристики	
Модель	VR1520
Номинальная потребляемая мощность, Вт	max 1500
Параметры электропитания	220-240 В~; 50 Гц
Тип нагревательного элемента	ТЭН
Количество шампуров в комплекте, шт.	7
Объем внутренней камеры	21 л
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Температура хранения и транспортировки	от -25°С до +35°С
Температура эксплуатации	от +5°С до +35°С
Требования к влажности воздуха при транспортировке, хранении и эксплуатации	15-75% без образования конденсата
Размер прибора	446x334x282 мм
Вес прибора	4,1 кг

***Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже - 25°С.**

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы выражаем вам огромную признательность за выбор продукции OURSSON. 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.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON, 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 :

1. Гарантийные обязательства, предоставляемые УСЦ, распространяются только на модели, предназначенные 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 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 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. Изготовитель 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, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры,миксеры, мясорубки, тостеры, термопоты, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

4. Гарантийные обязательства 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, монтажные 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 компанией 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 к применению с данным товаром. Фирма 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 OURSSON 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 документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств 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. Изготовитель 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 Изготовитель 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 Изготовителем 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 Изготовителем.
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. Изготовитель 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

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). 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.

Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

❶ Первые две буквы – соответствие товарной группе (вертикальная шашалычница - VR).
❷ Первые две цифры – год производства.
❸ Вторые две цифры – месяц производства.
❹ Последние цифры – порядковый номер изделия.

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 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

Контактная информация:
1. Изготовитель товара – OURSSON AG (ОРСОН АГ), Ул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «ОРСОН», 125445, Москва, Ленинградское шоссе, д. 65, стр. 3.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортер продукции OURSSON AG: РФ и/или страны ЕТС: смотрите информацию на упаковке товара.
5. Поставщики продукции OURSSON AG: Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220055, г. Минск, ул. В.Игнатовского, дом 4, офис 121.

Сделано в КНР

forum.oursson.ru

Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson

BG

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ, Фиг. A

Символ за опасност
Напомня на потребителя за опасност от токов удар.

Символ за предупреждение
Напомня на потребителя да провежда всички действия, съгласно инструкциите.

Знак за риск от изгаряне
Напомня на потребителя за високите температури

При използване на електрически уреди трябва да се спазват следните предпазни мерки:

- Използвайте уреда, съгласно ръководството за употреба.
- Инсталирайте уреда върху стабилна повърхност.
- Използвайте само инструменти, включени в комплекта.
  - За намаляване на риска от токов удар, не потапяйте кабела във вода или в други течности. В случай на попадане на вода във вътрешността на уреда, се свържете с оторизиран сервизен център на OURSSON.
- Електрозахранването и напрежението трябва да съответстват на данните от табелата на продукта.
- Не използвайте уреда в зони, където въздухът може да съдържа изпарения от запалими вещества.
  - Не се опитвайте да разглобявате уреда, тъй като има опасност от токов удар. Уредът може да се повреди и гаранцията на производителя да се анулира. За ремонт и поддръжка се свържете с оторизиран сервизен център на OURSSON.
- В случай, че преместите уреда от студено помещение в топло помещение или обратно, разопаковайте уреда преди употреба и изчакайте 1-2 часа преди да го пуснете.
  - За да се предотврати токов удар не потапяйте жиците или уреда във вода.
- Не оставяте деца без надзор в близост до уреда, докато той работи.
  - Не пипайте горещите повърхности, тъй като това може да предизвиква наранявания.
- Захранващият кабел е относително къс, за да се избегне риска от токов удар.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси над остри ръбове или да докосва нагорещени повърхности.
- Не включвайте уреда в претоварени контакти, тъй като има риск от токови удари и уредът може да се повреди.
- Не инсталирайте уреда в близост до печки или газови/електрически печки
- След употреба изваждайте кабела от контакта
- Пазете устройството от удари, падане, вибрации или други механични удари
- Преди почистване или смяна на аксесоари, се уверете, че уредът е изключен.
- Не използвайте уреда на открито.
- Това устройство не е предназначено за употреба от деца или от хора с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания. Тези лица могат да използват продукта само под надзор на отговорно за тяхната безопасност лице или след инструкция за безопасно ползване на устройството.
- Този продукт е предназначен само за употреба в домашни условия.
- В случай, че захранващият кабел е повреден, същият трябва да бъде подменен от специалист от оторизиран от OURSSON сервизен център.
- Използвайте само инструменти, включени в комплекта.
- Не почиствайте уреда с абразивни почистващи препарати или със силни препарати (алкохол, бензин и др.). За почистване на корпуса е позволено да се използва малко количество обикновен почистващ препарат.

Не използвайте физическа сила върху уреда, за да избегнете повреда по вина на потребителя.

ПРЕПОРЪКИ

- Преди да използвате продукта, прочетете инструкциите за употреба. Моля съхранявайте инструкциите с цел бъдеща употреба.
- Всички изображения от този наръчник са схематични представяния и могат да се различават от реалните предмети.

Устройството се загрява по време на работа, не докосва горещи повърхности, използва се дръжката. Внимавайте, когато отваряте вратата по време на готвене.
Не изгаряйте с пръски или мазни пръски.

- Монтирайте устройството на хоризонтална повърхност; на недостъпна височина за деца. Свободната зона около устройството трябва да бъде около 30-40 cm, за да се предотврати прегряване. Вграждането е забранено, може да причини прегряване и повреда на устройството.

Не покривайте устройството по време на работа, за да предотвратите пожар, както и да не поставяте никакви чужди тела в устройството, например хартия, картон, пластмаса, кърпа и т.н.

- Включете устройството само в заземен контакт, фиг. A
- Не премествайте устройството по време на работа.

Използвайте устойчиви на топлина ръкавици или кърпа за фурна, за да извадите шишове, шиш и т.н.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА, фиг. B

1. Ротисерия ..... 1 бр.
2. Долен държач на шишовете ..... 1 бр.
3. Тава за окапване ..... 1 бр.
4. Скоба за захващане на шиша ..... 2 бр.
5. Грил-шиш ..... 1 бр.
6. Решетка за риба ..... 2 бр.
7. Шишове ..... 7 бр
8. Горен държач на шишовете ..... 1 бр.

Инструкции за употреба ..... 1 бр.

КОМПОНЕНТИ НА УРЕДА, фиг. C

1. Стъклена вратичка
2. Гумени крачета
3. Контролен панел
4. Индикатор за работа
5. Нагревателно тяло (тръбен нагревателен елемент)
6. Капак
7. Разглобяема дръжка
8. Горна част на шиша за печене

УПОТРЕБА

Контролен панел, фиг. C-3

- Бутон за избор на мощност: позиция 0 - изключен; позиция I - половин мощност; II - пълна мощност.

- Таймер; обхват от 0 до 60 минути.

Преди употреба

Почистете корпуса на уреда със суха и мека кърпа преди първа употреба. Измийте шишовете 7, тавата 3, държачите за шишове 2 8, грил-шиша и скобите 5 4, решетката за риба 6 с топла вода и препарат за миене на съдове. Внимателно подсушете всички компоненти. Уверете се, че устройството е изключено преди сглобяване или демонтиране.

Стартирайте празен уред при пълна мощност в продължение на 15-20 минути, като завъртите копчето на таймера на 15-20 минути, за да отстраните индустриалните миризми. Проветрете помещението и оставете уреда да се охлади.

Преди включване/ изключване на уреда, уверете се, че копчето на таймера е в позиция , и бутонът за избор на мощност е в позиция 0.

Работа с уреда, фиг. D

1. Включете уреда в контакт. Отворете вратичката и монтирайте тавата за окапване, Pic. D-1. Осветлението се включва автоматично, когато вратичката е отворена.

Забранено е да се работи с уреда без тавата за окапване.

2. Затворете вратичката; натиснете бутона , избирайки позиция II; настройте таймера на 10-12 минути, за да загрее уредът.

Уредът е оборудван със защитна система. Невъзможно е да се включи, ако вратичката не е затворена правилно.

3. Вземете грил-шиша с месото, вече фиксирано върху него, или шишове за барбекю, или решетката за риба. Първо поставете долния край на шиша в долното захващащо гнездо, а след това - горния край на шиша в горното захващащо гнездо, фиг. D-4.
4. Затворете вратичката, завъртете копчето на таймера по посока на часовниковата стрелка, за да изберете времето за готвене. Процесът на готвене започва автоматично.
5. След изтичане на предварително зададеното време, ще чуете звуков сигнал и уредът ще се изключи автоматично. Натиснете бутона , и изберете позиция 0.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- За да изключите уреда по време на готвене, завъртете копчето на таймера в положение .
- При необходимост, ако ястието не е добре приготвено или коричката не е достатъчно препечена, можете да добавите допълнително време, като настроите таймера на допълнителни 10-15 минути.

6. Отворете вратичката и извадете грил-шиша с месото или решетката за риба с топлоустойчиви ръкавици или специални пинцети. За тази цел повдигнете леко шиша и след това издърпайте горната му част. Свалете шишовете един след друг, като използвате само устойчиви на топлина ръкавици или кърпа. За да демонтирате всички шишове, използвайте копчето на таймера, за да завъртите ротисерията.
7. Сложете грил-шиша с месо/ риба на дъска за рязане, изчакайте известно време, за да се охлади ястието, разхлабете държачите на шиша и ги извадете. Премахнете месото/ рибата от шиша за печене. Може да използвате топлоустойчиви ръкавици.
8. Изключете уреда от захранването.

Употреба на грил-шиш

1. Вземете шиша и го фиксирайте към държачите, фиг. D-2-1.

2. Поставете предварително подготвеното месо/ риба в горната част на шиша, фиг. C-8.

3. Затегнете здраво скобите от двете страни. Скобите се монтират ротационно в равнина ∟°90 една спрямо друга, фиг. D-3. Всички части от на месото трябва да бъдат фиксирани. Препоръчваме Ви при приготвяне на домашни птици да ги фиксирате внимателно, за да предотвратите разпадането на крилете/ бутчетата по време на готвене. Можете да фиксирате бутчетата със скобата, а крилата - с клечки за зъби.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Домашни птици, месо, риба се размразяват напълно и се мариноват при нужда. Според Вашите вкусови предпочитания, за да постигнете най-добрия вкус, препоръчваме да добавите малко растително масло.

Максималното тегло на домашните птици е 2 кг.

Употреба на шишове

1. Монтирайте горните и долни държачи на шишове към ротисерията, Pic. D-5.

2. Разделете предварително приготвените продукти за барбекю (кебап, наденици, колбаси, зеленчуци), фиг. D-6. Прикрепете шишовете към ротисерията.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- За да постигнете оптимално приготвяне на барбекю, препоръчваме неплътно разделяне на месото или смесването му със зеленчуци. Допълнително Ви препоръчваме да поставяте по-мазните и по-големи парчета месо най-отгоре.
- Препоръчваме да поставяте месото по-близо до горната страна на шишовете и да оставяте около 1.5-2 см свободно пространство от долната страна.
- Използвайте дървени клечки, ако искате да завъртите шиш с месо около оста му.

Употреба на грил-решетки

1. Монтирайте долните държачи на шишове към грил-шиша, фиг. D-5.
2. Поставете предварително подготвената риба, пилешки бутчета или бедра в решетките.
3. Монтирайте двете решетки към ротисерията. Грил-шишът трябва да преминава през специалните отвори в решетките, фиг. D-8.

ЗАБЕЛЕЖКА:

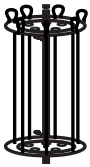
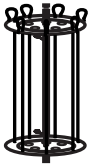
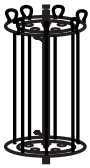
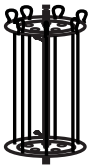
Рибата, пилешките бутчета или бедра трябва да бъдат напълно размразени и мариновани, ако е необходимо.

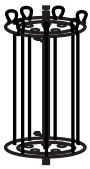
Режим на затопляне

1. За затопляне на вече приготвено барбекю (домашни птици, месо, риба и др.) поставете го върху грил-шиша, шишовете или в решетките. Предварително монтирайте тавата за окапване и включете уреда.
2. Затворете вратичката, натиснете бутона , избирайки позиция ; настройте таймера на необходимото време. Процесът стартира с половин мощност.
3. За да изключите уреда преди изтичане на таймера, завъртете копчето на таймера до автоматична позиция .

ПРЕПОРЪКИ ЗА ГОТВЕНЕ

Времето за готвене в таблицата е само препоръчително и може да варира в зависимост от рецептата и вкусовите Ви предпочитания.

Продукт	Метод на приготвяне	Време за приготвяне	Забележка
Барбекю (свинско месо)		30-40 мин.	Мариновайте и нарежете на малки кубчета ~3-4 см преди готвене.
Барбекю (пилешко филе)		20-25 мин.	Мариновайте и нарежете на малки кубчета ~3-4 см преди готвене
Наденици		10-15 мин.	Отстранете обвивката преди готвене.
Кебап		25-40 мин.	Намазнете повърхността на месото.

Зеленчуци		10-20 мин.	Нарежете и посолете зеленчуците. При нужда мариновайте преди готвене.
Домашни птици (пилешко, патешко)		~ 60-80 мин. (1,5-1,7 кг)	Посолете, добавете подправки, билки или марината преди готвене. Намазнете повърхността на месото.
Риба		25-35 мин.	Добавете парченца лимон, за да омекотите дребните рибни кости.

ЗАБЕЛЕЖКА: В случай на готвене на замразени продукти, времето за готвене следва да се увеличи.

ВЪЗМОЖНИ ПРОБЛЕМИ И РЕШЕНИЯ

Възможен проблем	Възможна причина	Решения
Уредът не може да се включим	Няма захранване в електрическата верига на уреда.	Изключете устройството от захранването и изчакайте напрежението.
Уредът не работи	Вратичката на уреда е отворена.	Затворете вратичката.
Месото не е добре приготвено	Твърде големи парчета.	Нарежете месото на по-малки парчета. Добавете допълнително време за готвене.

ПОЧИСТВАНЕ, ПОДДРЪЖКА, Фиг. E

Почистете всички компоненти на уреда веднага след употреба.

- Уверете се, че копчето на таймера е в позиция и бутонът за избор на мощност е в позиция 0. Изключете уреда от захранването.
- Свалете дръжката на вратичката, фиг. E-1. Измийте я, подсушете я и я поставете в изходно положение.
- Измийте шишовете 7, тавата 3, държачите на шишове (без винтовете) 2 8, скобите (без винтовете) 4 5, решетките за риба 6 с топла вода и препарат за миене на съдове. Скобите 4 5 и решетките за риба 6 могат да се мият в съдомиялна машина. **Температурата в съдомиялната машина не трябва да надвишава 60°C**. Измийте винтовете за държачите и скобите на шиша с топла вода и препарат за миене на съдове и ги подсушете веднага.
- Използвайте влажна и мека кърпа за почистване на корпуса на уреда, стъклената вратичка (вътрешна и външна страна). Внимателно подсушете всички компоненти. Уверете се, че устройството е изключено преди сглобяване или демонтиране.

Никога не поставяйте устройството във вода поради опасност от токов удар.

- Внимателно подсушете всички компоненти на уреда след почистване.
- Можете да държите вътре в уреда само аксесоари, които са включени в обхвата на доставката.

СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА

Информация за сертификата за съответствие можете да откриете на уебсайт **http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0** или да поискате от доставчика да Ви предостави копие.

Технически параметри	
Модел	VR1520
Номинална мощност, W	max 1500
Характеристики на захранването	220-240 В~; 50 Гц
Тип на нагревателния елемент	Тръбен нагревателен елемент
Количество доставени шишове	7 бр.
Обем на вътрешната камера	21 l
Клас на защита от електрически удар	I
Температура на съхранение и транспорт	от -25°C до +35°C
Работна температура	от +5°C до +35°C
Изисквания за влажност на въздуха при транспортиране, съхранение и експлоатация	15-75% без образуване на кондензат
Размери на уреда	446x334x282 мм
Тегло на уреда	4,1 кг

*** Продуктът трябва да се съхранява в сухи, проветриви помещения при температура не по-ниска от -25°C.**

СЕРВИЗ

Компанията OURSSON изразява своята благодарност към Вас за избора на нашите продукти. Направихме всичко възможно този продукт да отговаря на Вашите нужди и качеството да съответства на най-високите европейски стандарти. Ако Вашият продукт OURSSON има нужда от поддръжка, моля свържете се с един от оторизираните сервизни центрове. Пълният списък на сервизните центрове и техните точни адреси могат да бъдат намерени на сайта www.oursson.ro.

Гаранционни условия OURSSON:

1. Гаранцията OURSSON се предоставя от OURSSON. Прилага се само за моделите, предназначени и продавани на територията на Румъния, които са сертифицирани в съответствие с националните стандарти.
2. Гаранцията на OURSSON е в съответствие с действащото законодателство с цел защита на правата на потребителите. Гаранцията е регламентирана от законите на държавата, в която е доставен продукта, и е валидна само тогава, когато продуктът се използва само за домашна употреба. Гаранцията на OURSSON не се прилага при търговска цел.
3. Гаранционен период за продуктите с марка OURSSON:

Продукт	Период на ползване, месеци	Гаранционен срок, месеци
Микровълнови фурни, хлебопекарни, индукционни котлони, multicooker, кухненски уреди, кухненски машини, електрически кани, електрически грилове, миксери, месомелачки, миксери, тостери, термопати, бръсначки, сокоизстисквачки, кафемашини, мелачки, дехидратори, уреди за кисело мляко, ферментатори, мини фурни фризери, хладилници, автоматични машини, кафеавтомати, уред за разпенване на мляко, кафемашина, кухненски везни, сифони	60	24

4. Гаранцията OURSSON не се прилага за частите, които имат обикновено износване, ако смяната им е предвидена по проект:
   - батерии
   - опаковка, аксесоари за транспорт и монтаж, документацията придружаваща продукта.
5. Гаранцията не се прилага за дефекти, причинени на продукта вследствие на нарушаване на инструкциите за употреба, съхранение или транспорт, действия на трети лица или на непреодолима сила, включително, но без ограничаване до следните случаи:
   - Ако дефектът на продукта е резултат на невнимателно боравене, погрешна употреба, нарушаване на инструкциите за употреба, посочени в наръчника с инструкции, включително вследствие на излагане на високи или ниски температури, висока влажност или прах, следи от отваряне на корпуса и/или собствен ремонт, разминаване в параметрите на електрическия ток, ако е имало във вътрешността на продукта течности, насекоми или други чужди тела или вещества и дългосрочна употреба на продукта на границите на неговите възможности.
   - Ако дефектът на продукта е в резултат от неоторизиран опит за тестване на продукта или за извършване на някакви промени в дизайна или софтуера, включително услуги за ремонт или

поддръжка, неоторизирани от OURSSON.
- Ако дефектът на продукта е вследствие на използване на некачествено или несъответстващо оборудване, аксесоари, резервни части.
- Ако дефектът на продукта е свързан с употребата му в комбинация с допълнителни съоръжения (аксесоари), различни от допълнителното оборудване, препоръчано от OURSSON за употреба с този продукт. OURSSON не носи отговорност за качеството на допълнителното оборудване (аксесоари), произведено от трети страни, за качеството на техните продукти, заедно с такова оборудване, както и за качеството на работата на допълнителното оборудване на OURSSON заедно с продуктите на други производители.

6. Продуктовите дефекти, възникнали по време на употреба, се ремонтират от оторизирани сервизи. По време на гаранционния срок, ремонтирането на дефектите е безплатно при представяне на гаранционната карта и на документите, които потвърждават факта и датата на договора за покупка на дребно (фактура и касова бележка / квитанция). Трябва да се вземе предвид следното:
   - Конфигурирането и инсталирането на продукта, описани в наръчника за употреба, не се включват в обхвата за прилагане на гаранцията на OURSSON и могат да се извършват или от потребителя или от персонала на оторизирани сервизи, като е платена услуга.
   - Услугите за поддръжка (почистване и смазване на компонентите, смяната на консумативите и материалите и др.) се извършват срещу заплащане.
7. OURSSON не носи отговорност за щети, причинени пряко или косвено върху продукти на хора, домашни любимци, или върху имущество, ако са се появили като резултат от неспазването на правилата и условията на употреба, съхранение, транспортиране или инсталация на продукта, умишлени действия или небрежност на потребителя или трети лица.
8. В никакъв случай, OURSSON няма да носи отговорност за всякакви загуби или специални щети, случайни, непреки или като последица, включително, но без ограничаване до, неизвършена печалба, загуби поради прекъсване на търговската или промишлената дейност или от всяко друго естество, възникващи във връзка с използването или невъзможността за използване на продукта.
9. Поради непрекъснатото подобряване на дизайна, продуктите и някои технически характеристики могат да се променят без предварително уведомление от страна на производителя.

Използване на продуктите след гаранционния срок (периода на живот):

1. Периодът за живот, определен от OURSSON за продуктите, е валиден само, ако се използват единствено в домашни условия, както и при условие, че се спазват инструкциите за употреба, съхранение и транспорт. При внимателно боравене с продуктите и при спазване на правилата за експлоатация, действителният период за употреба може да надвиши средния период за употреба, определен от OURSSON.
2. В края на средния период за употреба на продукта, трябва да се свържете с оторизиран сервизен център с цел извършване на рутинна поддръжка на продукта. Услугите за поддръжка и сервиз ще се извършват срещу заплащане.
3. OURSSON не препоръчва използването на продукти след края на средния период за употреба, без проверка в оторизиран сервизен център, защото в този случай продуктът може да бъде опасен за живота, здравето или имуществото на потребителя.

Рециклиране на продуктите

Продуктите не могат да се изхвърлят заедно с битовите отпадъци. Трябва да се депонират в центрове за рециклиране на електрическо и електронно оборудване в съответствие с румънското законодателство. Чрез рециклиране на този продукт помагате за запазване на природните ресурси и за предотвратяване на щетите върху околната среда и здравето. За повече информация относно пунктовете за събиране и рециклиране на този продукт, моля, свържете се с местната служба за елиминиране на битови отпадъци.

Дата на производство

На всеки продукт се предоставя уникален буквено цифрен сериен номер, дублиран от баркод, който съдържа следната информация: име на групата продукти, дата на производство, сериен номер на продукта. Датата на производството може да е поставена и върху опаковката и/или продукта.

Серийният номер е поставен върху задния панел на продукта, върху опаковката и в гаранционната карта.

❶ Първите две букви - групата продукти (вертикална ротационна машина - VR)
❷ Първите две цифри - година на производство.
❸ Следващите две цифри - месец на производство.
❹ Последните две цифри - серийния номер на продукта.

За да се избегнат объркванията, моля прочетете внимателно инструкциите за употреба и гаранционните условия, проверете правилността на гаранционната карта. Гаранционната карта е валидна само ако са попълнени правилно и ясно: модела, серийния номер, датата на закупуване, печата и подписа на продавача, подписа на клиента. Серийният номер и моделът на продукта трябва да съответстват с посочените в гаранционната карта. При неспазване на тези условия, както и ако информацията от гаранционната карта се промени или изтрие, картата става невалидна.

Ако имате въпроси или проблеми относно продуктите на OURSSON - моля свържете се с нас на електронен адрес: info@oursson.ro

Контакти:
1. Производител: OURSSON, Rue du Grand-Chêne 5, 1003, Лозанна, Швейцария.
2. Ексклузивен вносител за Румъния – Oursson Appliance SRL, str. Zaharia Stancu 9, Брашов, Румъния, 500086, e-mail: info@oursson.ro.

OURSSON AG
Произведено в Китай

ABIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK, A ábra

HU

Veszélyszimbólum
Emlékezteti a felhasználót az áramütés veszélyére.

Figyelmeztetés szimbóluma
Emlékezteti a felhasználót, hogy használatkor tartsa be az előírásokat.

Elektronikai berendezés használatakor a következő óvintézkedésekre van szükség:

- Használja a készüléket a használati útmutatónak megfelelően.
- A készüléket stabil felületre szerelje fel.
- Csak a készülékhez tartozó eszközöket használja.
  - Hogy elkerülje az áramütés kockázatát, ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket, és ne használja nagyon nedves környezetben. Ha a készülék belsejébe víz jutna be, lépjen kapcsolatba jogosult OURSSON szakszervizzel.
- Az áramforrásnak és hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék címkéjén jelzettel.
- Ne használja a készüléket olyan környezetben, ahol a levegő gyülékony anyagok gőzét tartalmazthatja.
  - Ne próbálja szétszerelni a készüléket, mert áramütés érheti. A készülék elromolhat, és a gyártó jótállása érvényét veszíti. Javításért és karbantartásért forduljon jogosult OURSSON szakszervizhez.
- Ha a készüléket hidegből melegbe vagy melegből hidegbe költözteti, használat előtt csomagolja ki, és várjon 1-2 órát mielőtt elindítja.
  - Áramütés elkerülése érdekében, ne merítse vízbe a tápkábelt vagy a készüléket.
- Gyermekek jelenlétében figyelmesen és elővigyázatosan használja a készüléket.
  - Ne érintse meg a forró felületeket, mert az sérüléseket okozhat.
- A tápkábel viszonylag rövid annak érdekében,hogy elkerülhető legyen az áramütés kockázata.
- Ne hagyja az elektromos tápkábelt éles asztalszélre lógni, és az ne érintkezhessen felmelegített felülettel sem.
- Ne csatlakoztassa a készüléket túlterhelt csatlakozóaljzatba, mivel ez áramütést és a készülék meghibásodását okozhatja.
- Ne szerelje fel kályha, gáz- vagy villanysütő közelébe.
- Használat után, ne felejtse el kihúzni a csatlakozóaljzatból a dugót.
- Óvja a készüléket eséstől, ütéstől, rázkódástól és egyéb mechanikai behatástól.
- A tartozékok tisztítása vagy cseréje előtt bizonyosodjon meg, hogy a készüléket áramtalanította.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- A készülék használta nem való gyermeknek és fizikailag, szellemileg vagy érzékelésükben korlátozott, valamint tapasztalattal és hozzáértéssel nem rendelkező személyeknek.Csak akkor használhatják, ha az értük felelős személy felügyeli őket, vagy megértette velük a készülék biztonságos használatát. Ne engedjék a gyermekeket a termékkel játszani.

Égés kockázatára figyelmeztető szimbólum
Emlékezteti a felhasználót a magas hőmérsékletekre.

- A termék kizárólag háztartási célra készült.
- Ha a tápkábel sérült, a veszélyek elkerülése végett jogosult OURSSON szerviz szakemberével kell kicseréltetni.
- Csak az egységhez tartozó eszközöket használja.
- Ne használjon erős tisztítószert (alkohol, benzin stb.) vagy karcoló súrolószert a készülék tisztításához. A készülék motorházának tisztításához használjon kis mennyiségű, semleges mosószert.

Ne alkalmazzon fizikai erőt a készülékre, mert az rongálódhat a felhasználó hibájából.

JAVASLATOK

- A termék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati utasítást. Őrizze meg a használati útmutatót.
- Az útmutató ábrái vázlatos megjelenítések, és eltérhetnek a valódi tárgyaktól.

Működés közben a készülék felmelegszik. Ne érintse meg a készülék forró felületét. Csak tartsa a fogantyút. Vigyázzon, amikor főzés közben kinyitja az ajtót, előfordulhat, hogy forró gőz vagy zsírcsepp keletkezik.

- Helyezze a készüléket vízszintes, vízszintes felületre; a gyermekek nem érhető el magasságban, így a készülék körül kb. 30-40 cm szabad távolságot biztosítva a túlmelegedés elkerülése érdekében. Ezt az eszközt nem szabad beépíteni, ez a készülék túlmelegedéséhez és hibájához vezethetм.

Ne takarja le a készüléket üzem közben, mert ez tüzet okozhat. Ne helyezzen idegen tárgyakat a készülékbe: papír, karton, műanyag, törölköző stb.

- Csatlakoztassa a készüléket egy fali csatlakozóaljzathoz, földeléssel. A.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben.

A nyársat, nyársat stb. használjon sütő kesztyűt vagy hőálló kesztyűt.

LEÍRÁS, B kép.

1. Grillező ..... 1 db.
2. Alsó nyársrögzítő ..... 1 db.
3. Csepptálca ..... 1 db.
4. Húsrögzítő kampó ..... 2 db.
5. Nyárs ..... 1 db.
6. Grillrács halhoz ..... 2 db.
7. Vékony nyársak ..... 7 db.
8. Felső nyársrögzítő ..... 1 db.

Használati utasítás ..... 1 db.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI, C kép

1. Üvegajtó
2. Gumitalp
3. Irányítópanel
4. Működésjelző
5. Fűtőtest (csőszerű fűtőelem)
6. Tető
7. Levehető fogantyú
8. A grillrúd felső része

HASZNÁLAT

Irányítópanel, C-3 kép

- Teljesítményválasztó gomb: 0 pozíció – kikapcsolva; I pozíció – fele teljesítmény; II – teljes teljesítmény.

- Időzítő; 0 és 60 perc közötti időtartam.

Előkészítési eljárások

Tisztítsa meg a készülék egészét egy száraz, puha kendővel **az első használat előtt.** Mossa le a nyársakat 7, a csepptálcá 3, a nyársrögzítőket 2 8, a vékony nyársakat 5 4, és a halhoz való grillrácsot 6 mosogatószerrel. Óvatosan szárítsa meg az összes alkatrészt. Győződjön meg róla, hogy kihúzta a készüléket, mielőtt szétszedné vagy összeszerelné bármely részét.
Indítsa el szárazon teljes teljesítménnyel 15-20 percig az időzítő használatával, hogy megszüntesse az új készülék illatát. Szellőztesse ki a szobát, és hagyja a készüléket lehűlni.

Mielőtt a készüléket ki- és bekapcsolja, győződjön meg róla, hogy az időzítő , aállásban, a teljesítményválasztó pedig 0 állásban van.

A készülék használata, D kép

1. Dugja be a készüléket egy aljzatba. Nyissa ki az ajtót és helyezze be a csepptálcát, D-1 kép. Az ajtó nyitásával a lámpa automatikusan felkapcsol.

A készüléket tilos a csepptálca nélkül működtetni.

2. Zárja be az ajtót, nyomja meg a gombot, válassza ki a II beállítást, majd állítsa az időzítőt 10-12 percre a készülék előmelegítéséhez.

A készülék védelmi rendszerrel van ellátva. Nem lehet bekapcsolni, ha az ajtó nincs megfelelelően bezárva.

3. Fogja meg a nyársat, amelyre már előtte felhelyezte a húst, vagy a kis nyársakat BBQ-val, vagy a halhoz való grillrácsot, és rögzítse a nyárs alsó felét az alsó nyársrögzítőhöz, ezután rögzítse a nyárs felső felét a felső rögzítőhöz a D-4 képen látható módon.
4. Zárja be az ajtót, állítsa az időzítőt az óramutató járásával megegyező irányba, hogy kiválassza a grillezés idejét. A grillezés automatikusan megkezdődik.
5. A beállított idő lejárta után hangjelzés hallható, a készülék pedig automatikusan kikapcsol. Nyomja meg a , gombot, válassza a 0 pozíciót.

MEGJEGYZÉS:

- Ha grillezés közben szeretné kikapcsolni a készüléket - állítsa az időzítőt a pozícióba.
- Ha szükséges, ha az étel nem sült át megfelelően, vagy a kéreg még nem sült elég ropogósra, további időt adhat, ha az időzítő 10-15 perccel feltekeri.

6. Nyissa ki az ajtót és vegye ki a húsos nyársat vagy a halrácsot sütőkesztyűvel vagy grillcsipesszel. Ehhez emelje meg a nyársat és húzza ki a felső részét. A kis nyársakat csak sütőkesztyűvel vagy edényfogóval vegye ki. Hogy mindegyiket kivehesse, használja az időzítőt, hogy a tárcsát megforgassa.
7. Tegye a nyársat a hússal/hallal a vágódeszkára, várjon egy kicsit, hogy az étel kihűljön, lazítsa meg a húsrögzítő kampókat, majd távolítsa el ezeket. Vegye le a nyársról (halsütő rácsról) a húst. Különleges hőálló kesztyűt is használhat.
8. Húzza ki a készüléket az áramforrásból.

A nyárs használata

1. Helyezzen a nyársra rögzítőkampót a D-2-1 kép alapján.

2. Helyezze az előkészített húst/halat a nyársra, hogy az a nyárs felső részéhez legyen közelebb, C-8 kép.

3. Erősen szorítsa meg a kampókat mindkét oldalról. A kampókat forgásirányban ∟90°-kal kell elforgatni egymástól, lásd D-3 kép. A hús minden részét lógás nélkül kell rögzíteni. Azt javasoljuk, hogy kösse össze a húst, hogy a szárnyak/lábak ne váljanak el sütés közben. A lábakat a kampóval, a szárnyakat fogvájóval rögzítheti.

MEGJEGYZÉS:

A húst teljesen ki kell fagyasztani és ha szükséges, pácolni. Ízvilágnak megfelelően a legjobb íz eléréséhez növényi olaj hozzáadását javasoljuk.

A hús maximális súlya 2 kg.

Kis nyársak használata

1. Szerelje fel a felső és alsó rögzítőket a nyárstartó tárcsához a D-5 kép alapján.
2. Szúrja fel az előkészített BBQ-t (kebabot, virslit, kolbászt, szafaládét vagy zöldségeket) a D-6 képnek megfelelően. Rögzítse a nyársakat a tárcsához.

MEGJEGYZÉS:

- A legjobb BBQ sütési eredményhez azt javasoljuk, hogy a húsokat ne szorosan helyezze el illetve vegyítse a hússzeleteket zöldségekkel. Emellett a nagyobb és zsírosabb szeleteket javasoljuk felülre tenni.
- A húst tartalmazó nyársakat helyezze egy kicsit közelebb a felső részhez, és hagyjon 1,5-2 cm

szabad helyet a nyárs alján.
- Használjon fapálcikákat, ha a húsos nyársat saját tengelye körül kívánja forgatni.

A rács használata

1. Rögzítse az alsó nyársrögzítőt a nyárshoz a D-5 kép alapján.
2. Helyezze az előkészített halat (csirkelábat vagy csirkecombot) a rácsba.
3. Rögzítse mindkét rácsot a nyársforgatóhoz. A nyársnak a rács erre kialakított lyukain kell átmennie a D-8 kép alapján.

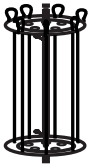
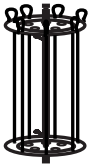
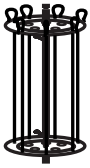
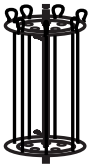
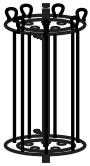
MEGJEGYZÉS:
A halat (csirkelábat vagy csirkecombot) teljesen olvassza ki, valamint pácolja, ha szükséges.

Melegítési mód

1. Ha már megsütött BBQ-t (baromfit, húst, halat stb.) szeretne felmelegíteni, tegye a nyársra (kis nyársakra vagy rácsra) a készülékbe. A csepptálcát előzetesen helyezze be, valamint dugja be a készüléket.
2. Zárja be az ajtót, nyomja meg a , gombot I ; поверните ручку таймера pozícióba, kapcsolja be az időzítőt majd válassza ki a szükséges időt. A folyamat automatikusan elindul fél teljesítmény módon.
3. Ha a készüléket az időzítő lejárta előtt kikapcsolná, tekerje az időzítőt állásba.

SÜTÉSI JAVASLATOK

A táblázatban a sütési idők csak javaslatok, ezek a recept illetve az Ön ízvilága szerint különbözőek lehetnek.

Terméknév	Sütés típusa	Sütési idő	Megjegyzés
BBQ (sertés)		30-40 perc.	Pácolja be, vágja kis kockákra (~3-4 cm) sütés előtt.
BBQ (csirkefilé)		20-25 perc.	Pácolja be, vágja kis kockákra (~3-4 cm) sütés előtt.
Kolbász		10-15 perc.	Távolítsa el a műbelet sütés előtt.
Kebab		25-40 perc.	Kenjen olajat a termék felületére.
Zöldségek		10-20 perc.	Szeletelje és sózza meg a zöldségeket. Pácolja sütés előtt, ha szükséges.

Baromfi (csirke, kacsa)		~ 60-80 perc. (1,5-1,7 kg)	Sózza be, fűszerezze meg vagy pácolja be sütés előtt; öntsön egy kis olajat a felületre.
Hal		25-35 perc.	Adjon hozzá citromszeleteket a kis halszálkák megpuhításához.

MEGJEGYZÉS: Ha fagyasztott termékeket süt, a sütési időt meg kell növelni.

LEHETSÉGES PROBLÉMÁK ÉS MEGOLDÁSI MÓDSZEREK

Lehetséges probléma	Lehetséges ok	Megoldási módszerek
A készülék nem kapcsol be	Nincs áram a készülék áramköreiben.	Húzza ki a készüléket az áramforrásból és várja meg a feszültség stabilizálódását.
A készülék nem működik	Az ajtó nyitva van.	Zárja be az ajtót.
A hús nem sül át megfelelően	Túl nagyok a szeletek.	Vágja fel a húst vékonyabb szeletekre. Süsse a húst több ideig.

TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS STB., E ÁBRA

⚠ Tisztítsa ki a készülék minden részegységét használat után.

- Bizonyosodjon meg róla, hogy az időzítő ⏱ a ■ pozícióban van, a teljesítményválasztó gomb pedig a 0 pozícióban. Húzza ki a készüléket az áramforrásból. Hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
- Távolítsa el az ajtó fogantyúját az E-1 kép alapján. Mossa le, törölje szárazra és tegye vissza eredeti helyér.
- Mossa meg a kis nyársakat 7, a csepptálcát 3, a nyársrögzítő tárcsákat (csavarok nélkül) 2 8, a kampós nyársat (csavarok nélkül) 4 5, a halrácsot 6 meleg vízzel és mosogatószerrel. A nyárs 4 5 és a halrács 6 mosogatógépben is mosható. **A mosogatógépben történő öblítés esetén a víz hőfoka ne haladja meg a 60°C-ot.** A rögzítő- és kampócsavarokat meleg vízzel és mosogatószerrel mossa le, majd azonnal szárítsa meg.
- Használjon nedves és puha kendőt a készülékház, üvegajtó (belső és külső) oldalainak tisztításához. Óvatosan szárítsa meg mindegyik részegységet. Bizonyosodjon meg róla, hogy kihúzta a készüléket, mielőtt szétszedné vagy összeszerelné azt.

⚡ Soha ne helyezze a készüléket vízbe az áramütés veszélye miatt.

- Óvatosan szárítsa meg a készülék minden részegységét a tisztítás után.
- A készülék belsejébe csak olyan tartozékokat helyezzen, amelyeket a készlet tartalmazott.

TERMÉK TANÚSÍTVÁNYA

A megfelelőségi tanúsítványra vonatkozó információk elérhetőek az alábbi weboldalon: **http://www.oursson.com/ rus/ru/ about/ partners/ certificates/#tab0**, vagy kérhet egy példányt az értékesítőtől.

Műszaki paraméterek	
Modell	VR1520
Névleges bemenet, W	max 1500
Áramellátási előírások	220-240 V~; 50 Hz
Fűtőelem típusa	Csőszerű fűtőelem
Nyársak mennyisége	7 db
Belső kamra térfogata	21 l
Elektromos áramütés védelmi osztály	I
Tárolási és szállítási hőmérséklet	-25°C és +35°C között
Működtetési hőmérséklet	+5°C és +35°C között
A levegő páratartalmára vonatkozó követelmények szállítás, tárolás és működtetés során	15-75% páraképződés nélkül
A készülék méretei	446x334x282 mm
A készülék súlya	4,1 kg

***A terméket száraz, szellőző helyen javasolt tárolni, -25°C feletti hőmérsékletben.**

SZERVIZ

Az OURSSON elísmerését fejezi ki, hogy a mi termékünket választotta. Megtettünk minden lehetségeset, hogy ez a termék megfeleljen az ön igényeinek, és a minősége megfeleljen a legmagasabb európai standardoknak. Amennyiben az ön OURSSON termékének karbantartásra lenne szüksége, kérjük hívja a szakszervizünket. Ezek listája a címekkel együtt megtalálható a www.oursson.ro oldalon.

Az OURSSON jótállási feltételei:

1. Az OURSSON-garanciát az OURSSON nyújtja. Csak a Romániának gyártott, ott forgalmazott és az ország standardjai szerint tanusításra került modellekre érvényes.
2. Az OURSSON jótállása megfelel az érvényes törvénykezésnek a fogyasztók jogai érdekében. Azon ország törvényei szabályozzák, ahol a terméket árusítják, és csak akkor érvényes, ha a terméket kizárólag háztartási célra használták. Kereskedelmi használatnál nem érvényes.
3. Az OURSSON-termékek jótállási ideje:

Termék	Élettertam, hónapokban	Jótállás, hónapokban
Mikrohullámú sütő, kenyérsütőgép, indukciós főzőlap, multifunkciós főzőkészülék, konyhai gépek, konyhai robotgép, vízforraló,elektromos sütő, mixer, húsdaráló gép, kenyérpirító, thermopot, villanyborotva, facsaró, kávéfőzőgép, aprítógép, ételszárító, joghurtkészítő, mini sütő, fagyasztóláda, hűtő,automata kávéfőző, tejhabosító, konyhai mérleg, szifon	60	24

4. Az OURSSON jótállása nem érvényes azokra az alkatrészekre, melyek természetes kopás miatt cserére szorulnak:
   - elemek.
   - csomagolás, kiegészítők a szállításhoz és összeszereléshez, a termékhez tartozó dokumentáció.
5. A jótállás nem érvényes, ha a hiba azért keletkezett, mert nem tartották be a használati utasítást, tároláskor vagy szállításkor, harmadik fél művelete vagy kényszerítő körülmények miatt, beleértve, de nem korlátozódva a következő esetekre:
   - Ha a termék meghibásodásának oka hanyag kezelés, hibás használat, az útmutatóban előírtak megszegése, beleértve azt is, ha túl magas vagy túl alacsony hőmérsékletnek tették ki, túl nedves vagy poros közegben tartották, ha a termék felnyitásának/szabálytalan javításának nyomai láthatók, az elektromos áram nem megfelelő paraméterei esetén, ha a készülék belsejében folyadék, rovar vagy más idegen test, anyag van, és ha a terméket hosszasan teljesítőképessége határán használták.
   - Ha a meghibásodás a termék jogosulatlan tesztelésére, a szerkezet vagy a softwer átalakítására tett kísérlet során történt, beleértve az OURSSON által fel nem jogosított szervizelést.
   - Ha a hiba rossz minőségű vagy nem megfelelő felszerelések, kiegészítők, cserealkatrészek használata miatt történt.
   - Ha a termék meghibásodása azzal függ össze, hogy együtt használták kiegészítő gépekkel, másokkal, mint amilyen berendezéseket az OURSSON javasol, hogy együtt használja ezzel a termékkel. Az OURSSON nem felelős harmadik fél által gyártott kiegészítő berendezések (tartozékok) minőségéért, az ők termékeinek minőségéért, együtt használva az ilyen felszerelésekkel, valamint az OURSSON kiegészítő berendezések működésének minőségéért sem, ha más gyártók termékeivel együtt használják.
6. A használat alatt előforduló meghibásodásokat jogosított szakszerviz javítja. A garanciális javítás díjtalan, ha rendelkezésre áll a garanciabizonyítvány és a részletes dokumentáció, mely megerősíti a vásárlás tényét és idejét (számla,nyugta). A következőket kell figyelembe venni:
   - A termék beállítása és felszerelése, mely le van írva az útmutatóban, nincs benne az OURSSON garanciában, elvégezheti a termék használója vagy

feljogosított szerviz mint fizetett szolgáltatást.
- A karbantartás (tisztítás, olajozás, fogyó eszközök és anyagok cseréje stb.)fizetés ellenében történik.

7. Az OURSSON nem felelős a közvetve vagy közvetlenül a terméke által okozott kárért emberben, házikedvencben, tulajdonban, abban az esetben, ha az a termék használatára, tárolására, szállítására, összeszerelésére vonatkozó előírások be nem tartása miatt történt, esetleg szándékosan vagy a használó vagy harmadik fél hanyagsága miatt.
8. Az OURSSON semmiképpen nem felelős a különleges, véletlenszerű, közvetett vagy következményes veszteségért vagy kárért, beleértve, korlátozás nélkül, a nyereségveszteséget, kereskedelmi, ipari vagy más, a termék használatához vagy nem használhatóságához kapcsolódó tevékenység megszakadása miatti veszteséget.
9. A folyamatos fejlesztéseknek köszönhetően, a termékek és egyes műszaki tulajdonságok változhatnak a gyártó előzetes bejelentése nélkül.

A termék használata a jótállási időszak lejárta után (élettartam):

1. A terméknek az OURSSON által megállapított élettartama csak akkor érvényes, ha használata kizárólag háztartásban történik, valamint, ha a használatára, tárolására és szállítására vonatkozó előírásokat betartották. Ha a terméket figyelmesen használják és betartják a működési előírásokat, a valós használati idő növekedhet, túllépve az OURSSON által megállapított átlagélettartamot.
2. A termék átlagélettartamának végén lépjen kapcsolatba jogosított szervizzel rutinkarbantartásért. A karbantartás és szervizelés fizetés ellenében történik.
3. Az OURSSON nem javasolja a termék használatát annak átlagélettartama lejártával jogosult szakszervizi ellenőrzés nélkül, mivel a termék életveszélyes lehet vagy egészségre, tulajdonra káros.

Újrafelhasználás

A termék nem dobható ki a háztartási hulladékkal. Elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosító központjában kell elhelyezni a román törvények szerint. Ezen termék újrahasznosításával ön segíti a természeti források megőrzését és a környezet- és egészségkárosítás megelőzését. A termékbegyűjtő és újrahasznosító központokról tájékozódjon a helyi háztartási hulladékot felszámoló hivatalban.

Gyártás időpontja

Minden termék kap egy egyedi alfanumerikus sorozatszámot megkettőzve vonalkóddal, mely a következő információkat tartalmazza: a termékcsoport nevét, a gyártás idejét, a termék sorozatszámát. A gyártás ideje megkettőződhet a csomagoláson és/vagy a terméken.

A sorozatszám a termék hátlapján lévő táblácskán, a csomagoláson és a garanciabizonyítványon található meg.

❶ Első két betű – termékcsoport (függőleges rotisserie - VR).
❷ Első két szám – gyártás éve
❸ Következő két szám – gyártás hónap
❹ Utolsó két szám – a termék sorozatszáma.

Félreértések elkerülése végett, kérjük olvassa el figyelmesen a használati útmutatót és a jótállási feltételeket, ellenőrizze a garanciabizonyítvány helyességét. A garanciabizonyítvány csak akkor érvényes, ha helyesen és világosan van kitöltve: modell, sorozatszám, vásárlás időpontja, az eladó pecsétje és aláírása, vevő aláírása. A termék sorozatszámának és modelljének meg kell egyeznie a garanciabizonyítványban szereplővel. Ezen feltételek be nem tartása, valamint ha a garanciabizonyítványon lévő információkat módosítják, törlik, a jótállás nem érvényes.

Amennyiben kérdése van az OURSSON termékeivel kapcsolatban, vagy gondja akadt vele – kérjük, lépjen velünk kapcsolatba e-mailen keresztül: info@oursson.ro.

Kapcsolat:
1. Gyártó – OURSSON, Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Svájc.
2. Kizárólagos importőr - Oursson Appliance SRL, Brassó str. Zaharia Stancu nr 9, et. 1 www.oursson.com

OURSSON AG
Gyártás helye: kína

www.oursson.com