

NORDFROST



**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ДУХОВКИ**

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	6
КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	7
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	7
ОПИСАНИЕ РАБОТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ	7
ЧИСТКА И УХОД	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	8
РЕЦЕПТЫ	9
УТИЛИЗАЦИЯ	15
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	15
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	18

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим за выбор продукции торговой марки NORDFROST! Мы уверены, что Вы будете использовать нашу продукцию с удовольствием. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации и уходу за изделием. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации. Обязательно передайте его вместе с изделием, если оно перейдет к другому хозяину.

Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данное изделие, ознакомлены с настоящим руководством по эксплуатации и мерами безопасности.

Производитель и импортер не несут ответственность перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с руководством должным образом. Если Вы столкнулись с неправильной работой изделия, обратитесь к разделу «Поиск и устранение неисправностей». Если информации в данном разделе недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру **8-800-700-12-25 (звонок по России бесплатный)** для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

Если руководство было утеряно или испорчено, тем самым препятствуя ознакомлению с ним, Вы всегда можете обратиться в справочную службу либо самостоятельно ознакомиться с руководством на официальном сайте **www.nordfrost.ru**.

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер и серийный номер. Данная информация находится на технической этикетке изделия.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RC 500 B	RC 500 BR	RC 500 YR
Объем, л	50		
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1 500		
Диапазон номинальных напряжений / номинальная частота, В/Гц	220-240 / 50-60		
Внутренняя подсветка	есть		
Конвекция	есть		
Таймер, мин	0-90		
Температурный режим, °С	0-300		
Цвет	черный	черный ретро	бежевый ретро
Род тока	переменный		
Время разогрева до рабочей температуры, мин	10		
Внутреннее покрытие духовки	эмаль		
Изоляция	есть		
Длина сетевого шнура, м	1,5		
Внутренние размеры духовки (Ш×Г×В), мм	425×400×240		
Размер духовки без упаовки (Ш×Г×В), мм	590×445×310		
Размер духовки в упаовке (Ш×Г×В), мм	595×470×332		
Вес нетто, кг	12		
Вес брутто, кг	13		

Производитель и импортер оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид, комплектацию изделия (товара) и т.д. без предварительного уведомления. Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний и т.д. носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

⚠ ВНИМАНИЕ! Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации до использования данного прибора и сохраните ее для дальнейшего пользования.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов важно соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
2. Не оставляйте работающий прибор без присмотра, если рядом дети.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

3. Не погружайте шнур, вилку или какую-либо часть прибора в воду или другие жидкости.
4. Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола или касаться горячих поверхностей.
5. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания, штепселем или с другими повреждениями. В случае появления какой-либо неисправности не пытайтесь починить прибор самостоятельно. Обратитесь за помощью в сервисный центр.
6. Не ставьте духовку на горячую поверхность газовой плиты и вблизи от раскаленных предметов.
7. Во время работы духовки необходимо, чтобы в радиусе как минимум 10 см от нее было свободное пространство для обеспечения необходимой циркуляции воздуха.
8. Вынимайте вилку из розетки после использования и перед чисткой. Позвольте ей остыть перед установкой/снятием компонентов, а так же перед чисткой.
9. Чтобы выключить духовку, переведите таймер и термостат в положение 0 прежде, чем вынимать шнур из розетки. Никогда не тяните за шнур, держитесь за вилку.
10. Не накрывайте духовку. Это может привести к перегреванию.
11. Будьте осторожны, когда вынимаете противень с горячими продуктами из духовки.
12. Не используйте для чистки поверхности духовки жесткие материалы.
13. Не оставляйте включенную духовку без присмотра.
14. Не кладите в духовку слишком крупные продукты. Используйте только жаропрочную посуду.
15. Нельзя размещать на духовке посторонние предметы.
16. Не кладите в духовку картон, пластик, бумагу и другие подобные материалы.
17. Не оставляйте в духовке предметы, если она включена. Исключения могут составлять те детали, которые рекомендованы производителем.
18. Во время работы с электрической духовкой всегда используйте прихватки.
19. Нельзя использовать прибор в целях, не предусмотренных данной инструкцией.
20. Духовка предназначена только для использования в домашних условиях.
21. Духовка не предназначена для использования детьми.
22. Духовка не предназначена для использования людьми с недостаточными физическими, сенсорными или умственными способностями. Люди без опыта использования подобных приборов могут быть допущены к эксплуатации духовки только под присмотром человека, ответственного за их безопасность, а также в случае прохождения полного инструктажа по использованию прибора.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Ручка дверцы.
2. Стекло дверца.
3. Панель управления.
4. Сигнальная лампа (индикатор).



КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	RC 500 B	RC 500 BR	RC 500 YR
1. Инструкция	есть		
2. Противень прямоугольный	33,5×37,5×4 см (Ш×Г×В)		
3. Противень круглый для пиццы	диаметр 35,5 см, высота 4 см		
4. Решетка для гриля	есть		
5. Ухват для противня и решетки	есть		



1



2



3



4



5

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- убедитесь, что вокруг духовки обеспечено достаточное расстояние для циркуляции воздуха;
- духовка должна быть абсолютно сухой;
- духовка не должна располагаться на деревянной поверхности. Поставьте ее на термостойкую поверхность.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките печь из упаковки. Удалите всё из камеры печи. Снимите с поверхности печи и дверцы все наклейки (кроме наклейки с указанием модели) и остатки упаковочной бумаги. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Переведите регулятор температурных режимов в максимальное положение, переключатель режимов переведите в положение (работают оба нагревательных элемента). Регулятором времени установите время приготовления 10 мин. При первом включении из печи может выходить небольшое количество дыма или исходить запах. Это нормально. Через несколько минут печь очистится и будет готова к работе.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

1. Поверните ручку регулировки температуры по часовой стрелке до нужного показателя температуры.
2. Установите ручку выбора режима работы на нужную программу.
3. Поверните ручку таймера по часовой стрелке, установите ее на необходимом времени приготовления. Если повернуть ручку таймера против часовой стрелки, то установится ручной режим, при котором духовка будет работать до тех пор, пока Вы ее сами не отключите, повернув ручку таймера в положение 0.
4. Сигнальная лампа загорится после включения таймера.
5. По истечении времени приготовления таймер автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал.
6. Если продукт приготовился раньше запланированного времени, поверните ручку таймера в положение 0, чтобы выключить духовку.

При первом использовании духовки Вы можете почувствовать легкий запах дыма из духовки. Это нормально, спустя 5-15 мин. он пропадает.

Для лучшего приготовления продуктов рекомендуется предварительно прогреть духовку в течение 10-15 мин.

Вы можете устанавливать противень (или решетку) на разные уровни в зависимости от размера продуктов и временем приготовления.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

Во время приготовления вы можете наблюдать за процессом через смотровое окно дверцы печи.

После того как печь остынет, очистите её поверхности от жира и остатков продуктов.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой электропечи отключите ее от электросети и дайте ей остыть.

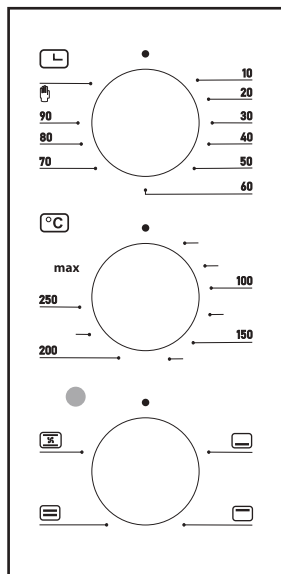
Протрите внутренние и внешние поверхности чистой слегка влажной тканью.





Не допускайте попадания влаги на нагревательные элементы.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, а также острые предметы, чтобы не повредить поверхности электропечи. Не применяйте аэрозоли для чистки стекла.

Противень и решетку вымойте проточной водой с применением мягкого моющего средства. Перед тем, как снова использовать печь, убедитесь, что все ее детали полностью высохли.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Режим	Описание
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы + конвекция
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы
	Включен нижний нагревательный элемент
	Включен верхний нагревательный элемент

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ NORDFROST



NORDFROST

ОМЛЕТ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

Для приготовления Вам потребуется:

2 яйца, 1/4 стакана молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки очищенных орехов, 2 ст. ложки изюма, 1/2 ст. ложки сливочного масла, мускатный орех на кончике ножа, сахар и соль по вкусу.

Яйца взбить, развести молоком, постепенно добавить муку, не допуская появления комочков, посолить, добавить промытый изюм и измельченные орехи, сахар и мускатный орех. Полученную массу выложить в смазанную маслом формочку. Запекать в течение 8-10 мин. при температуре 180°C.



БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ СЫРА И ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКОВ

Для приготовления Вам потребуется:

8 ломтиков белого хлеба, 100 гр. сливочного масла, 100 гр. сыра, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки сметаны, красный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Сыр натереть на мелкой терке, перемешать с яичными желтками и сметаной, посолить. На ломтики белого хлеба положить приготовленную массу, запекать 3-4 мин. при температуре 160-180°C. Перед подачей на стол посыпать перцем, нарезанной зеленью петрушки. Подать горячими.



БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ

Для приготовления Вам потребуется:

8 ломтиков белого хлеба, 200 гр. творога, 1 яйцо, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка сметаны, 100 гр. сливочного масла (маргарина), соль по вкусу.

Творог смешать с яйцом и сметаной, добавить тмин, соль. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом или маргарином, сверху положить творожную массу. Запекать в течение 4-5 мин. при температуре 160°C.

ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА С ЧЕСНОКОМ

Для приготовления Вам потребуется:

4 ломтика черного хлеба, 1 головка чеснока, соль по вкусу.

Черный хлеб натереть чесноком, посолить, поместить в духовку. Запекать в течение 1-2 мин. при температуре 220°C.



ГРЕНКИ ПО-РОТТЕРДАМСКИ

Для приготовления Вам потребуется:

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка готовой горчицы, 100 гр. ветчины, 4 ломтика твердого сыра, 2 помидора, 4 пера зеленого лука, по 4 веточки петрушки и укропа, красный перец по вкусу.

Хлеб в течение 1-2 мин. подсушить в электрической духовке при температуре 180°C. Ломтики хлеба намазать маслом и горчицей, на каждый положить по кусочку ветчины, сыра и половинке помидора. Запекать в духовке 2-3 мин. при температуре 180°C. Готовые гренки сверху посыпать мелко нарезанной зеленью.



ЖЮЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Для приготовления Вам потребуется:

500 гр. свежих грибов, 1 стакан сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, уксус, соль по вкусу.

Грибы промыть, нарезать соломкой, ошпарить кипятком с уксусом и обжарить в масле. Добавить пассерованную муку, все тщательно перемешать и выложить в формочки-кокотницы. Взбить яйца с солью, смешать их со сметаной, полученной смесью залить грибы. Запекать в течение 10-12 мин. при температуре 180°C.



«МЯСНЫЕ» КАБАЧКИ

Для приготовления Вам потребуется:

Кабачок 1 шт., мясной фарш (со специями по вкусу) 150-200 гр.

Нарежьте кабачок дольками, выложите на дольки фарш, запекайте в течение 10-15 мин. при температуре 180°C.



ВЕТЧИНА В ФОРМОЧКАХ

Для приготовления Вам потребуется:

400 гр. тушеной ветчины, 8 ст. ложек томатной пасты, 8 ст. ложек молотых

сухарей, 4 яйца, 4 ст. ложки сметаны, 4 ломтика сыра, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Ветчину нарезать брусочками, смешать с яичными желтками, сметаной, зеленью, сухарями, томатной пастой, посолить. Ввести в смесь взбитые в густую пену яичные белки. Полученную массу выложить в 4 смазанных маслом формочки.

Переложить ломтиками сыра, полить сметаной или растопленным маслом. Выпекать в течение 10-15 мин. при температуре 180°C. Подать в формочках, поставив их на мелкие тарелки. Отдельно подать салат из свежих овощей.



ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С СОСИСКАМИ

Для приготовления Вам потребуется:

200 гр. цветной капусты, 400 гр. сосисок, 4 яйца, 100 гр. слив. масла, 1 ст. молока, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

Из 2 ст. ложек масла, муки и молока приготовить густой белый соус. В охлажденный соус ввести яичные желтки, отваренные розетки цветной капусты, затем взбитые в густую пену белки, посолить. Полученную массу положить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, посыпать сухарями, сверху разложить кусочки масла. Запекать 10-15 мин. при температуре 180°C. Подать с отваренными и политыми растопленным маслом сосисками.



ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Для приготовления Вам потребуется:

1 большой баклажан, 2 ст. ложки растительного масла, 50 гр. мягкого сыра (сулугуни, адыгейский и т.д.), 1 помидор, 8 листьев свежего базилика, 50 гр. натертого твердого сыра, 3 ст. ложки крошек белого хлеба, соль по вкусу.

Нарезать баклажан поперек на 8 кусков толщиной 1 см, разложить на доске в один ряд и густо посыпать солью. Оставить на 20 мин., после чего промыть холодной водой и обсушить салфеткой. Разогреть духовку до 210°C. Смазать противень растительным маслом, положить на него 4 куска баклажана и смазать их маслом, на каждый сверху положить размятый вилкой сыр, кружок помидора и листик базилика, затем накрыть еще одним ломтиком баклажана. Слегка смазать верх маслом, посыпать смесью тертого сыра и хлебных крошек. Запекать в течение 20 мин. при температуре 210°C.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Для приготовления Вам потребуется:

3-4 средние картофелины, 150 гр. жирных сливок, 2-3 зубчика чеснока, соль и специи по вкусу, тертый сыр.

Очищенный сырой картофель, нарезанный тонкими кружочками, выложить вместе с сыром в форму для запекания: слой сыра, слой картофеля, снова слой сыра, и т.д. В отдельную кастрюлю вылить сливки, добавить в них тертый чеснок, соль, специи и довести всё до кипения. Полученным соусом залить картофель, сверху посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать около 15 мин. до готовности и образования румяной корочки.



ЯБЛОКИ МЕДОВЫЕ

Для приготовления Вам потребуется:

4 крупных яблока, 1 ч. ложка изюма, 1 ч. ложка очищенных орехов, 2 ч. ложки меда, 1 стакан яблочного сока, 2 ст. ложки сливочного масла, корица по вкусу.

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, заполнить смесью изюма, орехов, меда, посыпать корицей, положить в форму, смазанную маслом. Полить каждое яблоко яблочным соком, положить на него кусочек масла, поместить в электрическую духовку. Запекать в течение 8-19 мин. при температуре 180°C. Запеченные яблоки подавать в сиропе, оставшемся в форме после запекания.



ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ДЖЕМОМ

Для приготовления Вам потребуется:

8 яблок, 1 стакан густого джема, 8 ч. ложек сливочного масла, 8 ч. ложек натертых сухарей или орехов, корица по вкусу.

В яблоках вырезать сердцевину, углубление заполнить сухарями или орехами, прожаренными в масле и смешанными с джемом и корицей. Подготовленные яблоки выложить на противень, покрытый фольгой, и поместить в духовку. Запекать в течение 10-12 мин. при температуре 160°C.



МИНИ-ОМЛЕТЫ С ОВОЩАМИ

Для приготовления Вам потребуется:

4 яйца, 1 отварной картофель, 50 гр. бекона, 1 сладкий перец, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Взбить яйца в блендере или венчиком, добавить остальные ингредиенты и еще раз немного взбить. Формы для маффинов (или любые другие, пригодные для духовки) смазать маслом, залить в них массу. Запекать в течение 10-12 мин. при температуре 180°C.



КУРИНЫЕ МИНИ-ШАШЛЫЧКИ НА ШПАЖКАХ

Для приготовления Вам потребуется:

деревянные мини-шампурики (шпажки), куриные грудки 2-3 шт., 1-2 стакана кефира, 1 большая репчатая луковица, помидоры черри, 1 сладкий красный перец (лучше желтый), соль, черный перец горошком, растительное масло.

С куриных грудок снять кожу, нарезать мясо небольшими кусочками. Лук нарезать полукольцами. Переложить куриное мясо в кастрюлю или ёмкость, в которой мясо будет мариноваться, добавить лук, соль, перец горошком и кефир. Перемешать и убрать на несколько часов. Промаринованное мясо нанизать на деревянные шпажки, чередуя с помидорами и нарезанным кусочками сладким перцем. Решетку, смазанную растительным маслом, положить на противень. На решетку плотно друг к другу уложить шпажки с мясом, полить оставшимся маринадом и запечь при температуре 220°C до готовности в течение 20-25 мин.



ЛОСОСЬ С МАСЛИНАМИ

Для приготовления Вам потребуется:

500 гр. филе лосося, 2 ст.л. оливкового масла, 1 луковица, ½ ст. сухого белого вина, 50 гр. чёрных маслин без косточек, петрушка, специи и соль по вкусу.

Филе лосося поместить в посуду для запекания, добавив мелко нарезанный лук и петрушку, полить оливковым маслом и сухим белым вином, сверху посыпать нарезанными маслинами и специями. Запекать в течение 30 мин. при температуре 200°C. В течение приготовления периодически поливать соусом.



БУЛОЧКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ШПИНАТА

Для приготовления Вам потребуется:

4 круглые или продолговатые черствые булочки, 200 гр. шпината, 50 гр. сливочного масла, 4 яйца, 50 г шпика, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

С черствых булочек стереть на терке верхнюю корочку, отрезать шапочку, вынуть мякиш, внутренние стенки смазать маслом. Шпинат тушить с маслом, добавить мускатный орех и соль. В середину каждой булочки положить по 1 ст. ложке массы шпината и осторожно влить сырое яйцо.

Вместо целого яйца можно влить взбитые яйца, сверху положить ломтик шпика. Запекать в течение 10-12 мин. при температуре 160°C. Готовые булочки подать к бульону.



ГРЕНКИ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

Для приготовления Вам потребуется:

12 ломтиков черствого хлеба, 2 ч. ложки маргарина, 200 гр. репчатого лука, 50 гр. твердого сыра, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки сметаны, соль и перец по вкусу, мука, зелень.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, острый запах лука устранить, ошпарив его кипятком. Лук поджарить на маргарине до золотистого цвета, подлить 2-3 ст. ложки воды добавить хлеб и тушить 8-10 мин.

Снять с огня, посыпать мукой, добавить сметану, 20 г твердого сыра, посолить, поперчить. Соединить со взбитым яйцом, поставить на огонь и довести до загустения (2-3 мин.), постоянно помешивая.

Гренки покрыть сверху толстым слоем массы из лука. Посыпать сверху сыром. Поместить в электрическую духовку на 6-8 мин. при температуре 190°C. Подать горячими, украсив зеленью.



ПИТА ЭКОНОМНАЯ

Для приготовления Вам потребуется:

2 небольших хлебца питу, 1 банка рыбных консервов в томате, 100 гр. натертого сыра, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа.

Содержимое банки тщательно перемешать, полученной массой намазать питу, посыпать тертым сыром и укропом. Запекать в течение 3 мин. при температуре 180°C. Готовую питу нарезать треугольниками.

УТИЛИЗАЦИЯ



Устройство по окончании срока службы может быть утилизировано отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку. Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав это устройство по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

Выражаем благодарность за Ваш выбор и, при соблюдении правил эксплуатации, гарантируем высокое качество и безупречное функционирование холодильников NORDFROST. Данное изделие представляет собой технически сложный товар. При бережном и внимательном отношении он будет надёжно служить Вам долгие годы. В ходе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых. В течение всего срока службы следите за сохранностью идентификационной наклейки с обозначением наименования модели.

Во избежание возможных недоразумений сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (гарантийный талон, товарный и кассовый чеки, накладные, Руководства пользователя и иные документы).

При покупке изделия обязательно проверьте его комплектность и исправность, а также наличие Руководства пользователя и заполненного Гарантийного талона.

Перед началом эксплуатации изделия просим внимательно ознакомиться с Руководством пользователя.

Гарантийный ремонт не осуществляется в следующих случаях:

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых явились попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие

скачков или несоответствия напряжения электросети.

- если произошел естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия.

Стоимость ремонта оплачивается покупателем, если:

- гарантийный период закончился;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки требуется экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

Компания-производитель оставляет за собой право, без предварительно уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и существующих телефонов.

ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ГАРАНТИЙНОМУ СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ, ЛИБО ВЫ ХОТИТЕ ПРИОБРЕСТИ ЗАПЧАСТИ ИЛИ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ К ПРОДУКЦИИ NORDFROST, ОБРАЩАЙТЕСЬ В ЛЮБОЙ АВТОРИЗИРОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР ИЛИ ПО ЕДИНОМУ ТЕЛЕФОНУ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ:

8-800-700-12-25

(звонок по России бесплатный)

При обращении в сервисный центр, пожалуйста, сообщите:

1. Характер неисправности (как можно точнее).
2. Номер модели.
3. Серийный номер.
4. Имя покупателя, адрес, номер телефона.
5. Дату покупки.
6. Удобную дату для визита специалиста.

Срок службы

Срок службы изделий NORDFROST составляет 5 лет со дня продажи через розничную торговую сеть. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия.

Гарантия

Гарантийный срок – 1 (один) год со дня продажи через розничную торговую сеть, но не более 3-х (трех) лет от даты производства. Месяц и год изготовления зашифрованы в серийном номере и указаны на технической этикетке.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

Изготовлено в Турции

Manufacturer: AYDIN MADENİ EŞYA SAN & TİC.LTD.ŞTİ.

Address: ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ 4.CAD NO:11 MELİKGAZI-KAYSERİ / TURKEY

Изготовитель: Айдын Мадэни Эйша Сан и Тик ЛТД.

Адрес: Организе Санай Болгеси 4. Кад 11 Меликгази, Кайсери, Турция

Импортер / Importer:

ООО «Диорит-Технис» / LLC «Diorit-Tekhnis»

АДРЕС: 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский,
ул. Ворошилова, 152

ADDRESS: 347800, Russia, Rostov region, Kamensk-Shakhtinsky, 152 Voroshilova Str.

Тел. / Tel: +7 (86365) 4-05-05, www.nordfrost.ru



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № _____

Дата приобретения: _____

Серийный номер: _____

ФИО и телефон покупателя: _____

Наименование и юридический адрес организации продавца: _____

Подпись продавца: _____

Печать продающей организации: _____

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, производящего ремонт изделия. После ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

Купон №1

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №2

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №3

Модель № _____

Серийный номер: _____

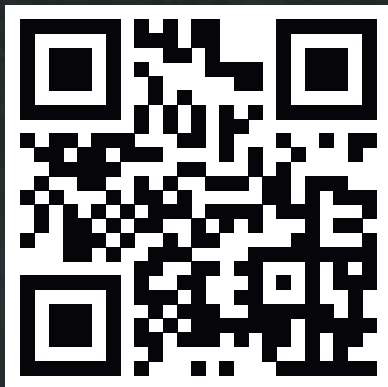
Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Официальный сайт NORDFROST — www.nordfrost.ru



Присоединяйтесь к нам в социальных сетях:



В них Вы можете подробно ознакомиться с ассортиментом бренда NORDFROST, найти интересующую информацию по технике, посмотреть видеообзоры на понравившийся товар, принять участие в конкурсах и розыгрышах, а также быть в курсе последних акций и новинок!