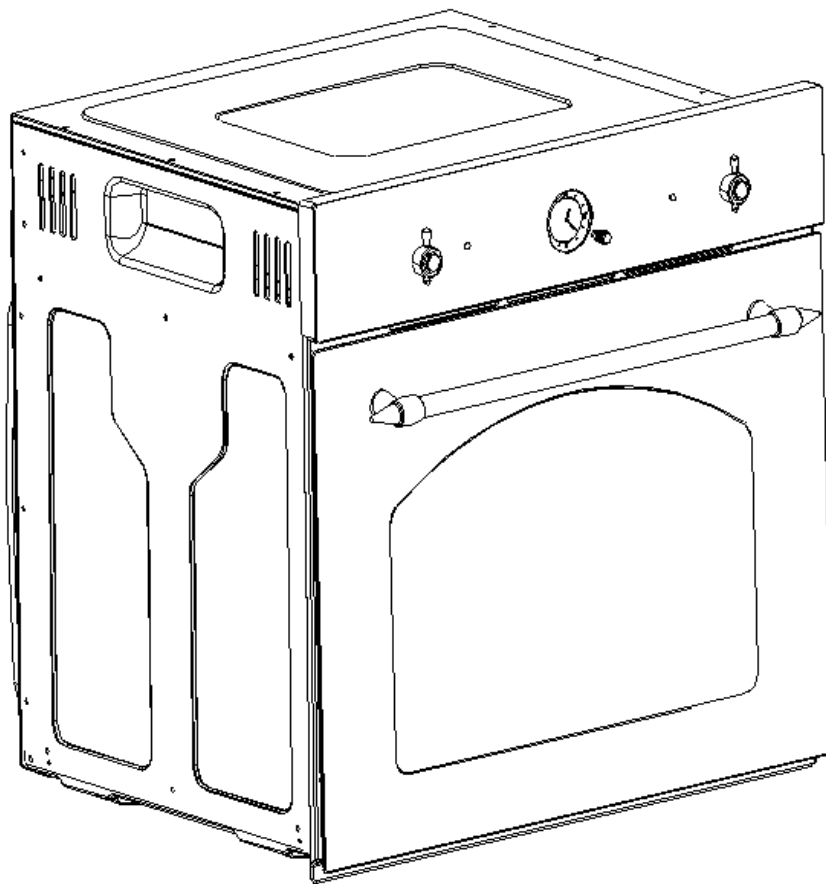




Многофункциональный  
электрический духовой  
шкаф EO 5М-2G RTR  
(исполнение «ретро»)

## ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



[объем духовки: 57л / ширина: 60см]

**ВНИМАНИЕ:** Данное руководство пользователя содержит полезную информацию, в том числе по установке и правилам безопасной эксплуатации бытового прибора. Пожалуйста, сохраняйте данный документ в надежном месте в течение всего срока пользования духовкой.

# Содержание

Утилизация и окружающая среда	3
Предназначение прибора и ограничения использования	3
Безопасность установки и эксплуатации	4
Внешний вид прибора, характеристики и параметры	6
Панель управления	7
Установка и использование таймера-программатора	8
Установка текущего времени	8
Задание времени готовки с немедленным стартом	8
Задание времени готовки с отложенным стартом	8
Приступая к готовке	9
Выбор функции/режима нагрева	9
Ручка управления термостатом	10
Индикатор работы ТЭНов	10
Перед готовкой: основные советы	10
Аксессуары духового шкафа	11
Предостережения	11
Практические советы по использованию режимов	12
Чистка и уход	13
Замена лампы подсветки	13
Снятие дверцы духовки	14
Подключение, установка	14
Электрическая диаграмма подключения	14
Установка духовки в модуль кухонного гарнитура	15
Требования к вентиляции	16
Неисправности и их устранение	17
Гарантийные обязательства LORE	18

## Утилизация и окружающая среда

Используемый нами упаковочный материал безопасен для окружающей среды и также может быть переработан. Пожалуйста, проявите должную заботу о природе, удалив транспортную упаковку с Вашего духового шкафа.



Срок эксплуатации составляет 10 лет. Пожалуйста, не выбрасывайте отработавшую свой срок духовку вместе с бытовым домашним мусором. Необходимо сдать ее в центр по утилизации электроприборов, о наличии которого можно узнать в местном авторизованном сервисном центре или по месту приобретения товара.

## Предназначение прибора и ограничения его использования

Пожалуйста, изучите внимательно данный раздел перед установкой и эксплуатацией Вашей духовки. Если Вы не уверены в понимании той или иной информации, содержащейся в данном руководстве, пожалуйста, свяжитесь со специалистами нашей компании через официальный сайт LORE ([technopole.ru](http://technopole.ru)).

- Настоящий прибор разработан и произведен для использования в домашних (бытовых) условиях и может быть встроен в стандартный модуль кухонного гарнитура.
- Важно! Все материалы гарнитура, которые находятся непосредственно вокруг духового шкафа, должны долговременно выдерживать температуру до 120°C.
- В результате длительного воздействия высоких температур определенные типы виниловых или ламинированных поверхностей могут повреждаться или обесцвечиваться.
- Повреждения материалов кухонного гарнитура, не соответствующих температурному ограничению, описанному выше, или размещенных от

внутренних поверхностей духового шкафа на расстояние менее 4мм, являются ответственностью потребителя.

- При установке духового шкафа внутри специализированных транспортных средств (автодома, кемперы и т.п.) руководствуйтесь также инструкциями к данному типу техники.
- Использование духового шкафа вне бытовых условий (профессиональное и/или коммерческое применение для готовки на предприятиях общественного питания типа кафе, ресторанов, кулинарий, в т.ч. передвижных на шасси автомобилей, а также кухонь, организованных в рамках производств и офисов) не допускается и влечет за собой отказ ТМ LORE от гарантийных обязательств.
- Гарантийные и пост-гарантийные ремонты должны осуществляться квалифицированным персоналом на базе авторизованных сервисных центров LORE, наиболее актуальный список которых Вы можете найти на нашем официальном сайте ([technopole.ru](http://technopole.ru)).

## Безопасность установки и эксплуатации

- Не смотря на то, что Ваш духовой шкаф соответствует нормам безопасности, будьте осторожны в отношении температуры его поверхностей (дверцы, панели управления) непосредственно во время и сразу после готовки в нем. Поэтому, пожалуйста, позаботьтесь о безопасности детей дошкольного возраста или старших лиц с ограниченными возможностями, имеющих доступ к Вашей кухонной технике.
- Лица, не имеющие навыков и опыта использования встраиваемой бытовой техники, допускаются к ней только после тщательного инструктажа от постоянных пользователей. Также не оставляйте работающий духовой шкаф надолго без присмотра взрослых членов Вашей семьи.
- В случае повреждения сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены, исключив возможность включения прибора до проведения ремонта.
- Постоянно помните, что во время работы духового шкафа его внутренние поверхности, а также решетка или противень разогреты до опасных 200-250°C.
- Во избежание поражения электротоком перед заменой лампы подсветки убедитесь, что прибор отключен от сети (штепсельная вилка вынута из электророзетки).

- Не используйте жесткие абразивные мочалки или острые металлические скребки для очистки стекол дверцы духовки, поскольку они могут поцарапать стекла, что в дальнейшем может привести даже к их разрушению.

#### Безопасность во время установки и подключения

- Монтаж духового шкафа в модуль кухонного гарнитура необходимо производить лицам с достаточной квалификацией и строго в соответствии с положениями данного руководства.
- ТМ LORE не несет ответственности за повреждения пользователям и/или их имуществу, если таковые были вызваны некачественной установкой, подключением, а также несоответствующей эксплуатацией прибора.

#### Безопасность очистки

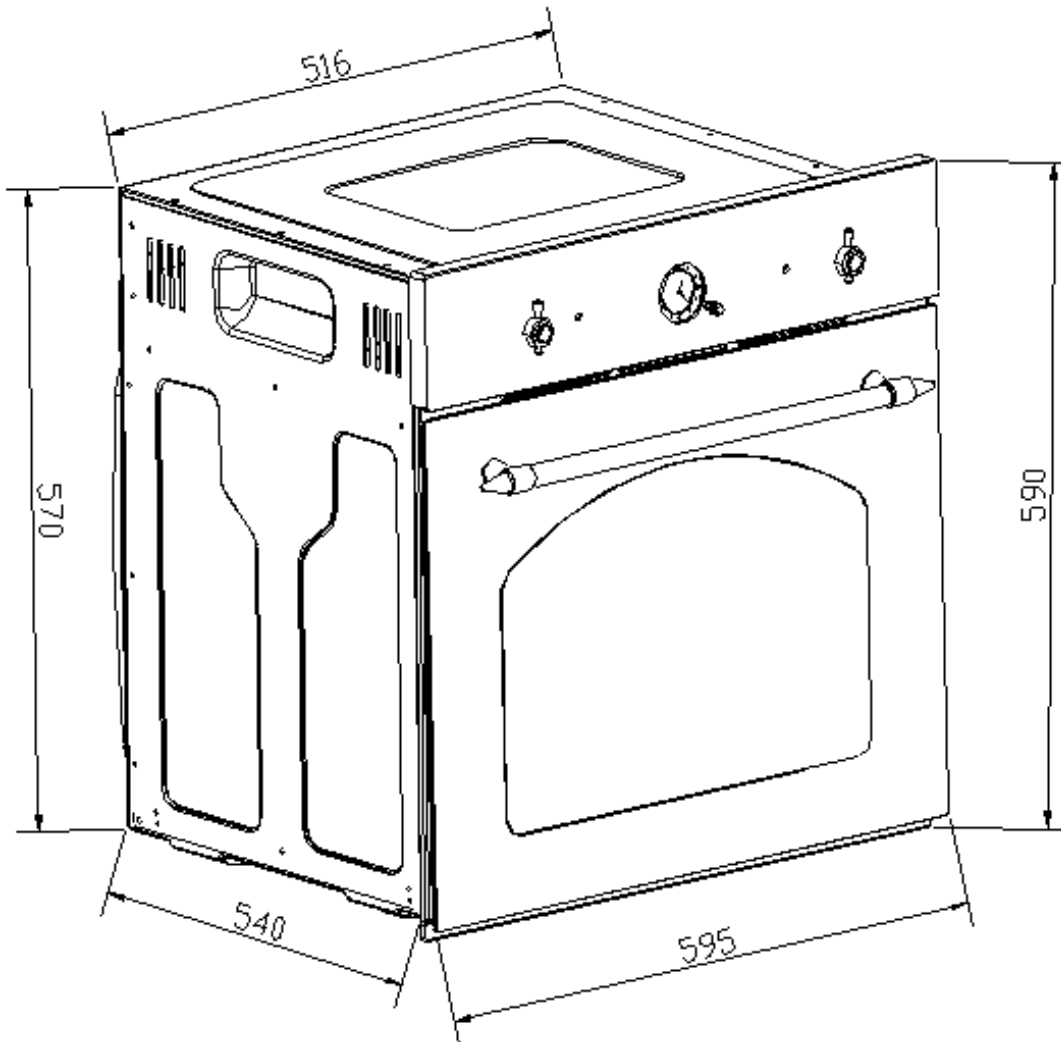
- Очистка духовки должна производиться на постоянной основе.
- Перед влажной уборкой внутреннего пространства духовки (муфеля) Ваш духовой шкаф необходимо отключить от электробытовой сети.
- Очистку необходимо проводить на полностью остывшем приборе, с должной осторожностью и защитой рук, только специальными мягкими моющими средствами и салфетками.
- Убедитесь, что остатки салфеток и прочих средств полностью удалены из пространства муфеля.

#### Безопасность / прочие положения

- Не ставьте и не опирайте на дверцу духовки в открытом положении тяжелые предметы, т.к. это может вывести петли дверцы из строя. Исключите облакачивание или влезание детей на дверцу духовки в любом положении.
- Не оставляйте без внимания горячие масло или жир, попавшие на дно духовки, т.к. это факторы возгорания и пожара.
- Не ставьте формы для выпекания или противни непосредственно на дно духовки.
- Не допускайте контакта с горячими поверхностями духовки каких-либо частей прочего электрооборудования и токоведущих кабелей.
- Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения / сушки белья и проч.
- Не устанавливайте прибор вблизи штор или мягкой мебели.
- Не приподнимайте и не перемещайте духовой шкаф за ручку дверцы духовки, т.к. это небезопасно.

# Внешний вид, характеристики и параметры

Электрический встраиваемый шкаф духовой имеет прямоугольную форму с глухими стенками из металла и декоративной фронтальной панелью, комбинированной из металла и стекла.



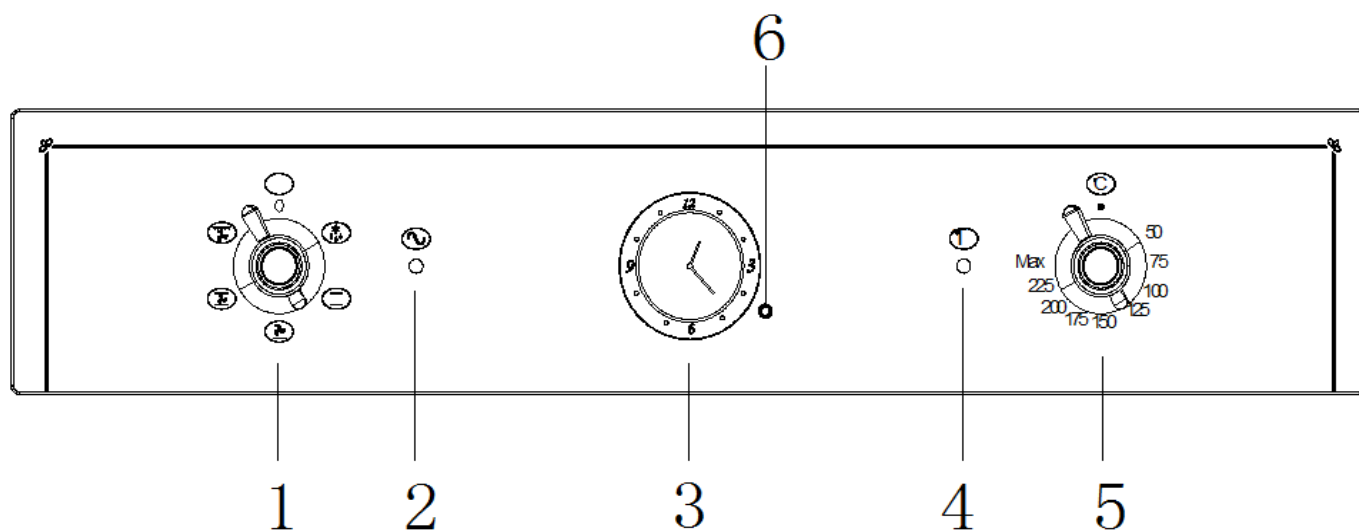
- Размеры внешние, ВхШхГ: 590x595x562 мм
- Размеры встраивания минимальные, ВхШхГ: 570x516x540 мм (без учета термозазоров!)
- Режимы рабочие (число функций): 5
- Емкость муфеля: 57 л
- Термостатированный гриль
- Тангенциальное охлаждение \*

\* В качестве меры дополнительной безопасности в верхней части под кожухом прибора установлена крыльчатка вентилятора для понижения и стабилизации температуры внутри кухонного гарнитура. Тангенциальное охлаждение может продолжать свою работу еще некоторое время после завершения готовки.

## Электрическая спецификация

Класс энергетической эффективности	A
Напряжение и частота бытовой электросети	220-240 Вольт / 50 Герц
Допустимая сила тока от щитка ЭП, не менее:	16А
Максимальная потребляемая мощность:	2200 Ватт при напряжении 220 Вольт 2400 Ватт при напряжении 240 Вольт
Лампа подсветки:	25 Ватт / резьбовой цоколь тип E14
Электропитающий кабель:	3x1,5 кв.мм

## Панель управления



1. Переключатель режимов нагрева (функций)
2. Индикатор питания
3. Таймер-программатор
4. Индикация текущего нагрева
5. Ручка термостата (задатчик температуры)
6. Кнопка программатора

# Установка и использование таймера-программатора

## Установка текущего времени

После подключения к электросети, а также после перебоя с электропитанием Вам необходимо выставить текущее время. Утопите кнопку программатора и вращайте ее против часовой стрелки до того момента, как выставленное время будет соответствовать текущему.

## Задание времени готовки с немедленным стартом

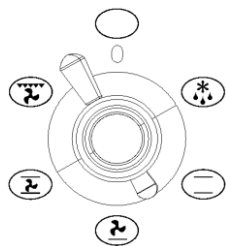
- Поворачивайте (без нажима) кнопку программатора против часовой стрелки, пока в прорезном окне циферблата не отобразится желаемое время приготовления (контакт разомкнут).
- Потяните кнопку программатора на себя и вращайте против часовой стрелки, пока треугольный маркер не совместится с текущим временем. При этом раздастся щелчок, извещающий, что программирование завершено (контакт нагрева замкнулся через таймер-программатор).
- По истечении заданного Вами времени приготовления раздастся зуммер (контакт разомкнется).
- Чтобы остановить процесс приготовления ранее заданного времени, поворачивайте кнопку программатора против часовой стрелки, пока в прорезном окне циферблата не отобразится символ «0».

## Задание времени готовки с отложенным стартом

- Поворачивайте кнопку программатора против часовой стрелки, пока в прорезном окне циферблата не отобразится желаемое время приготовления.
- Потяните кнопку программатора на себя и вращайте против часовой стрелки, совмещая треугольный маркер желаемым временем старта.
- При наступлении заданного Вами времени старта включится установленный режим приготовления (контакт замкнется на время готовки, выставленное в прорезном окне циферблата).

# Приступая к ГОТОВКЕ

## Выбор функции/режима нагрева

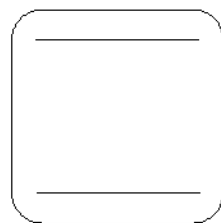


В пространстве муфеля Вашего духового шкафа установлено несколько нагревательных элементов. Для выбора той или иной функции (способа готовки) используйте переключатель режимов нагрева.

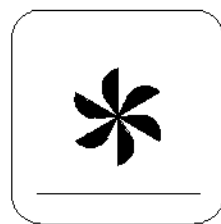
На Ваш выбор предлагаются 5 функций нагрева:



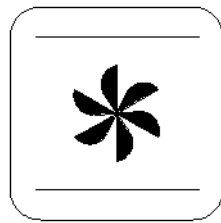
**РАЗМОРОЗКА.** Вентилятор муфеля вращается без какого-либо нагрева для того, чтобы уменьшить время размораживания замороженных продуктов, помещенных на противне в духовку. Время размораживания зависит от количества продукта в упаковке и комнатной температуры.



**ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ ТЭНЫ.** Для нагрева одновременно задействованы верхний и нижний ТЭНЫ. Моделируется режим традиционной печи. Данная функция подходит для выпечки, томления, запекания, но только на одном уровне.



**ВЕНТИЛЯТОР И НИЖНИЙ ТЭН.** Одновременно задействованы нижний ТЭН и вентилятор, температура поднимается снизу вверх и распределяется равномерно в пространстве муфеля. Данная функция подходит для стерилизации банок или консервирования в них.

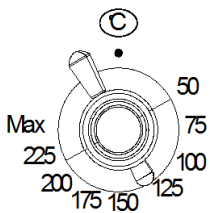


**ВЕНТИЛЯТОР, ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ ТЭНЫ.** Одновременно задействованы два ТЭНа и вентилятор. Это режим принудительной конвекции, когда температура в любой точке муфеля термостатирована за счет конвективного потока горячего воздуха. Рекомендуем как основной режим для барбекю.



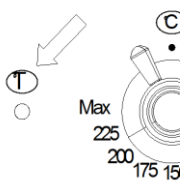
**ВЕНТИЛЯТОР И ТЭН-ГРИЛЬ.** Эта функция незаменима, когда необходима поджаристая корочка. Также данный режим позволяет быстро «запечатать» соки внутри продукта (например, в стейках, котлетах для гамбургеров, некоторых овощах и т.д.).

## Ручка управления термостатом



При помощи ручки управления термостатом выставляется температура, необходимая для приготовления того или иного блюда. Возможна плавная регулировка температуры в диапазоне 50 – 250°C. Вращайте ручку по часовой стрелке до нужной величины на панели.

## Индикатор работы ТЭНов

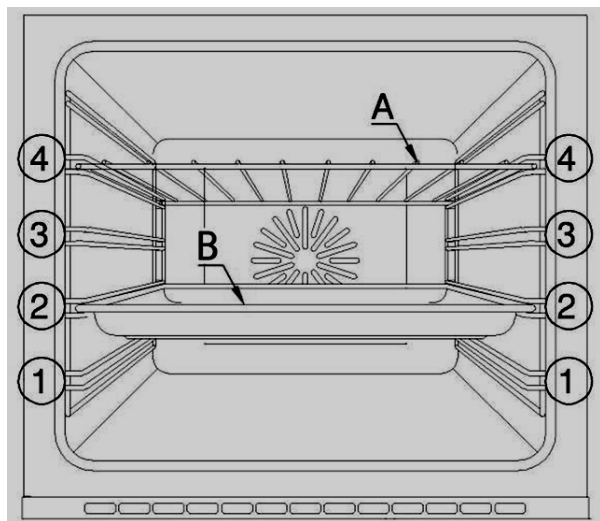


Рядом с ручкой управления термостатом находится индикатор, который светится непосредственно в момент работы нагревательных элементов (ТЭНов). По достижению заданной температуры ТЭНы отключаются, а индикатор гаснет. Включение ТЭНов (и индикатора) происходит циклически в течение всего времени готовки.

## Перед готовкой: основные советы

- В начале эксплуатации по возможности руководствуйтесь информацией, приведенной на упаковке сготавливаемым продуктом. По мере обретения опыта в использовании духовки Вы сможете подгонять температуру и режим под свои индивидуальные предпочтения.
- Перед приготовлением убедитесь, что предварительно замороженный продукт достаточно разморожен, за исключением тех случаев, где информация «готовить замороженным» обозначена на упаковке явным порядком.
- Перед помещением продукта внутрь духовки прогревайте ее до необходимой температуры (до момента, когда погаснет индикатор нагрева). Вы можете не прогревать духовку предварительно, если планируете использовать один из режимов с вентилятором. При этом время приготовления увеличится примерно на 10 минут по сравнению с указанным на упаковке.
- Перед готовкой убедитесь, что из духовки удалены все лишние предметы и аксессуары, не участвующие в процессе.
- Распределяйте противни равномерно по высоте духовки, оставляя между ними пространство для свободной циркуляции горячего воздуха.
- Если для контроля процесса готовки Вам необходимо приоткрыть дверцу, открывайте ее на минимальный зазор и закрывайте по возможности быстро.
- Подсветка внутреннего пространства духовки остается включенной на протяжении всего процесса приготовления.

## Аксессуары духового шкафа



Ваша духовка укомплектована следующими принадлежностями:

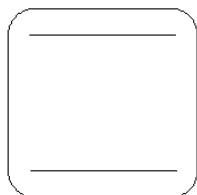
- Решетка (А)
- Противень (В)
- Боковые направляющие

Цифрами 1-4 обозначены уровни полок, выбор размещения на которых – на Ваш опыт и усмотрение. Также Вы можете руководствоваться данными из таблиц, приведенных ниже.

## Предостережения

- При использовании функции гриля держите дверцу духовки закрытой.
- Также при использовании гриля не используйте фольгу для накрывания (оборачивания) продукта, в противном случае тепло, не рассеянное и отраженное фольгой вверх, может вывести ТЭН-гриль из строя.
- Никогда не накрывайте фольгой дно муфеля перед и во время готовки.
- При готовке не помещайте непосредственно на дно муфеля сковороды или противни. Используйте для этого решетку, вставленную в полки на определенный уровень над дном.
- ТЭНы и прочие поверхности муфеля во время готовки становятся очень горячими – избегайте случайного прикосновения к ним во время помещения и изъятия продукта из духовки.
- Во время открытия дверцы духовки происходит выброс горячего воздуха и пара, также возможны горячие жирные брызги. Будьте предельно осторожны.
- Для манипуляций с противнем используйте хорошо термоизолированные рукавицы-прихватки.
- Ограничьте доступ к духовому шкафу детям дошкольного возраста.

## Практические советы по использованию некоторых режимов



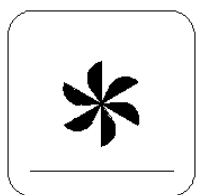
Режим: верхний + нижний ТЭНы

Продукт	Вес	Разогрев	Противень	Температура	Готовность
Говядина	1 кг	15 минут	Уровень 2	220°C	70-80 минут
Свинина	1 кг	15 минут	Уровень 2	220°C	40-50 минут
Курица	1,2 кг	15 минут	Уровень 2	220°C	50-60 минут
Утка	1,5 кг	15 минут	Уровень 2	220°C	50-60 минут
Стейк	0,8 кг	10 минут	Уровень 2	220°C	20-30 минут
Хлеб	0,5 кг	10 минут	Уровень 2	220°C	35-45 минут



Режим: ТЭН-гриль + вентилятор

Продукт	Вес	Разогрев	Противень	Температура	Готовность
Говядина	0,8 кг	10 минут	Уровень 3	200°C	25-30 минут
Свинина	0,8 кг	10 минут	Уровень 3	200°C	20-25 минут
Курица	1,2 кг	10 минут	Уровень 3	200°C	40-45 минут
Колбаски	0,6 кг	10 минут	Уровень 3	200°C	15-20 минут
Гамбургер	0,6 кг	10 минут	Уровень 3	200°C	15-20 минут
Овощи	0,5 кг	10 минут	Уровень 4	200°C	15-20 минут



Режим: нижний ТЭН + вентилятор

Продукт	Вес	Разогрев	Противень	Температура	Готовность
Хлеб	0,5 кг	10 минут	Уровень 1	200°C	40-45 минут
Пицца	0,7 кг	15 минут	Уровень 2	200°C	10-15 минут
Песочное	1,5 кг	15 минут	Уровень 1	180°C	35-40 минут
Бисквит	0,7 кг	15 минут	Уровень 2	180°C	20-25 минут
Шарлотка	1,2 кг	10 минут	Уровень 3	220°C	20-25 минут

## Чистка и уход



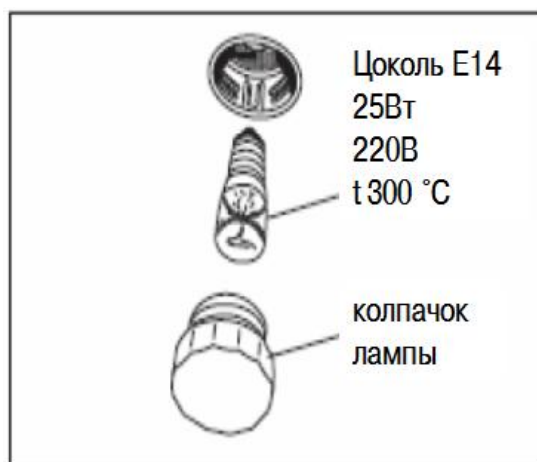
Любые действия по очистке необходимо выполнять на полностью остывшей духовке.

Перед началом процесса очистки отключите духовку от электросети.

- Внутренние поверхности духовки необходимо тщательно очистить перед первым применением и после каждого использования. Регулярная очистка поможет избежать многократного пригорания частиц приготовляемой пищи на стенках муфеля и внутреннем стекле дверцы, после чего их очистка представляет гораздо более трудную задачу.
- Никогда не очищайте поверхности духовки при помощи парогенератора.
- Муфель духовки необходимо промывать теплым мыльным раствором, используя мягкую губку или салфетку. Не используйте кислото- или абразивосодержащих очистителей, порошков, жестких мочалок и т.п. во избежание повреждения эмали, стекла, хромированных частей и т.д.
- Внешние поверхности духовки очищаются аналогичным способом.
- Любые пятна, появляющиеся на эмали дна муфеля, являются результатом брызг или убегания готовящейся пищи. В случае их регулярного появления необходимо уменьшить температуру и/или использовать более просторную посуду.
- Любое повреждение, причиненное внешнему виду духовки вследствие несоблюдения правил очистки, не является гарантийным случаем.

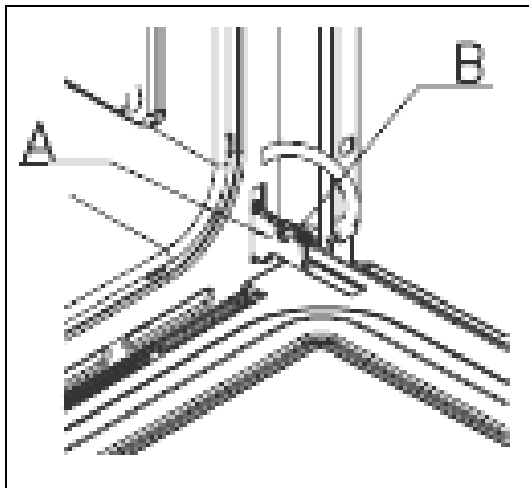
### Замена лампы подсветки

Перед заменой лампы подсветки обязательно отключите духовку от электросети!



- Вывернуть защитный колпачок лампы против часовой стрелки
- Вывернуть лампу против часовой стрелки из патрона (цоколь E14)
- Ввернуть новую лампу с теми же характеристиками (E14, 25Вт, 220В, 300°C)
- Ввернуть защитный колпачок на его место

## Снятие дверцы духовки

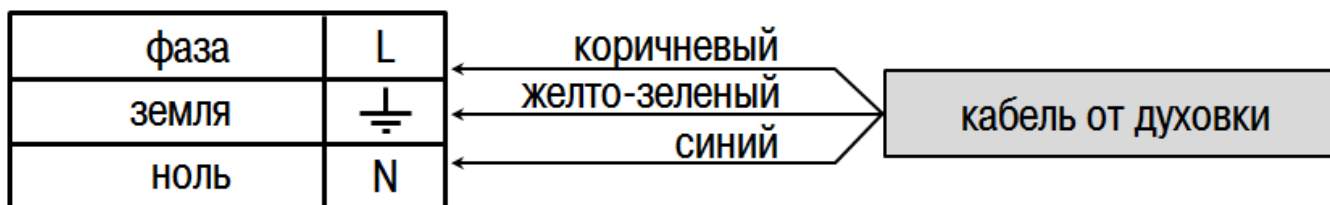


- Шарниры петель (А) имеют сдвижные шкворни (В)
- При поднятии обеих шкворней вверх петли освободятся из корпуса духовки
- Взявшись за боковины дверцы, слегка наклоните ее в сторону муфеля, после чего осторожно вытяните дверцу из корпуса духовки
- Чтобы вернуть дверцу на место, вставьте шарниры в корпус и полностью откройте ее, после чего опустите шкворни в исходное положение

## Подключение, установка

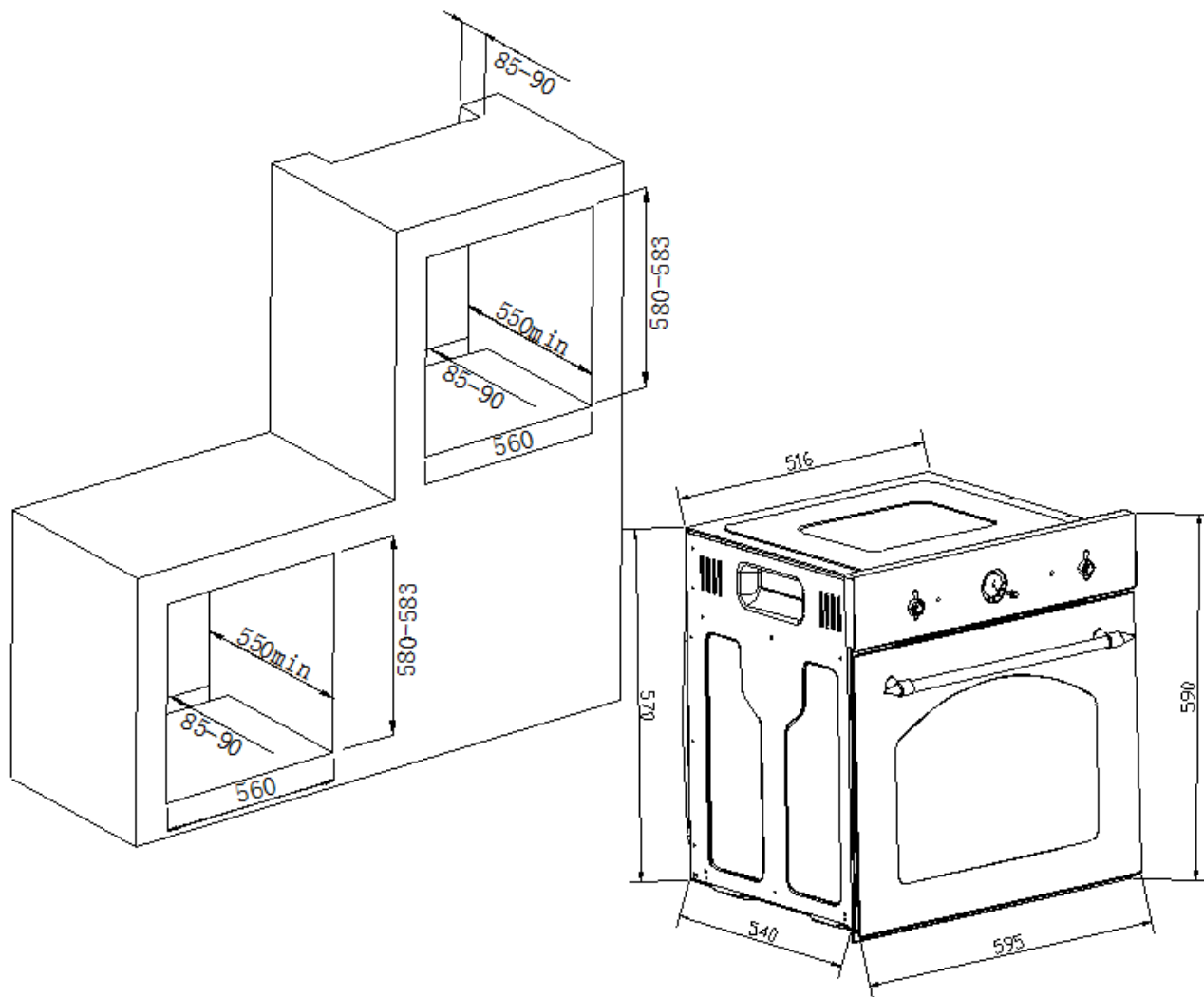
Подключение должно производиться специалистом, имеющим группу допуска по электробезопасности III и выше.

- Обращаем Ваше внимание, что при подключении к электросети духовой шкаф обязательно должен быть заземлен.
- Подключение однофазное, рекомендуется использовать розетку, запитанную от отдельной линии из электрощитка через двухполюсной 16-амперный автомат.



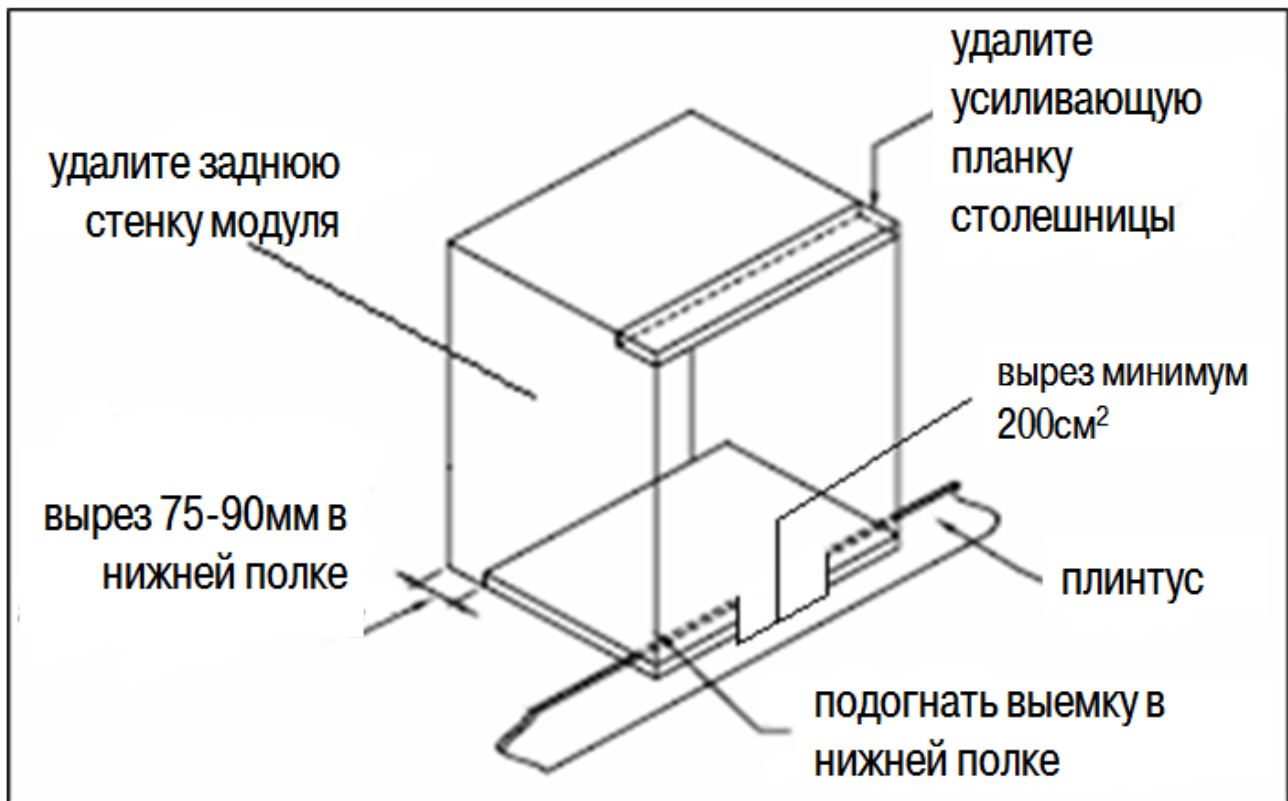
- Если кабель подключен непосредственно к клеммам коммутационной коробки (без пары вилка+розетка), то воздушный зазор между контактами клемм должен быть не менее 3мм.
- Локальная температура клемм и проводников питающего кабеля во время работы духовки не должна превышать 50°C.
- В случае повреждения кабеля его необходимо заменить на аналогичный, с проводниками не меньшего сечения, чем у оригинала.

## Установка духового шкафа в модуль кухонного гарнитура

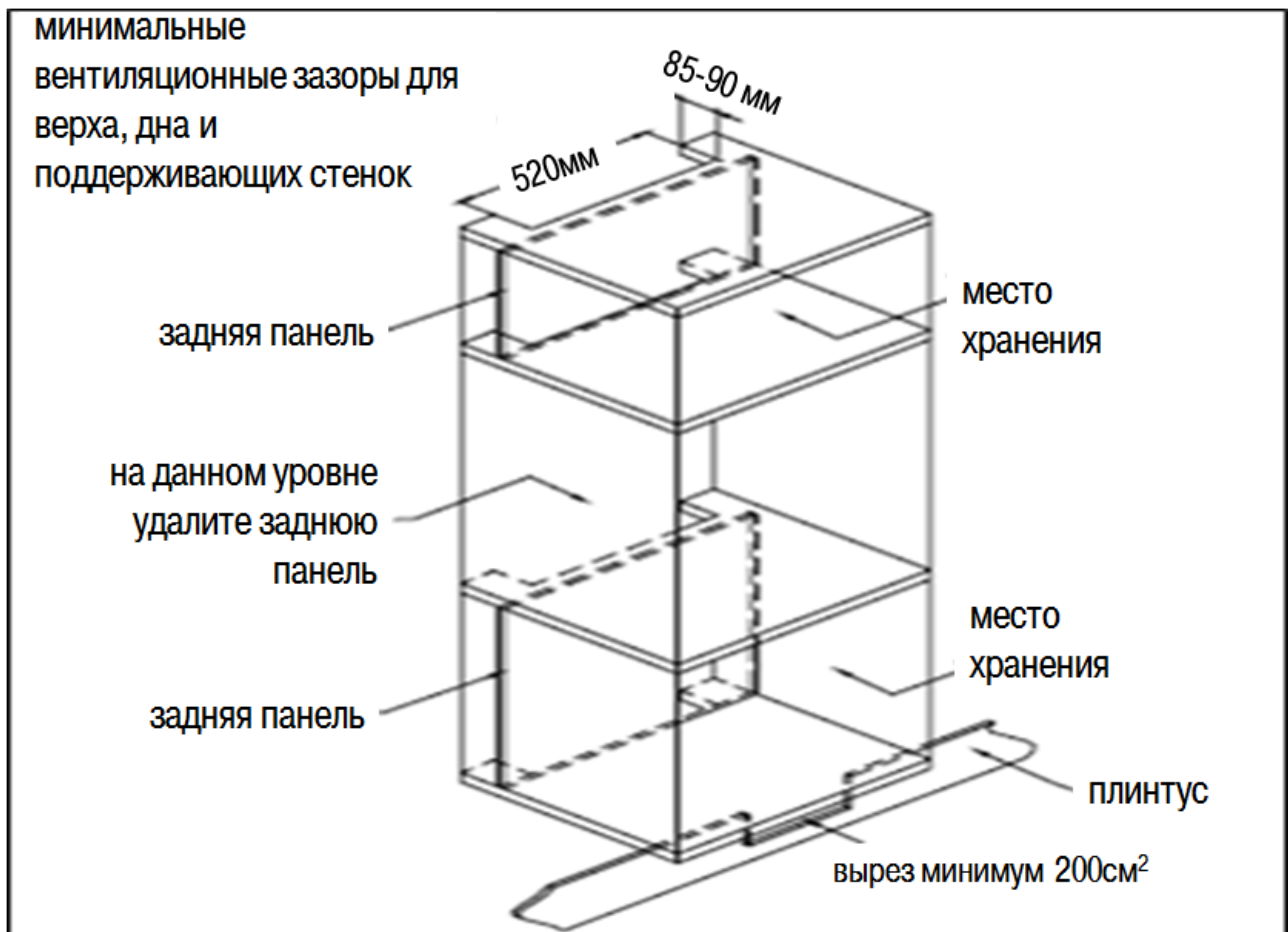


- Убедитесь, что задняя стенка кухонного модуля по месту встраивания отсутствует (удалена).
- Убедитесь, что размеры кухонного модуля для встраивания соответствуют параметрам, изображенным на схеме выше.
- Убедитесь, что шкаф надежно закреплен в кухонном модуле. Для этого притяните его 4 саморезами (в комплект не входят) к вертикальным торцевым стенкам модуля.
- Духовой шкаф должен быть встроен с учетом вентиляционных зазоров, параметры которых приводятся далее.

Требования к вентиляции при установке в стандартный модуль:



Требования к вентиляции при установке в высокий модуль:



# Неисправности и их устранение

Духовка «не стартует».

- Проверьте, выставлена ли рабочая температура и выбран ли один из режимов.
- Проверьте, не задействован ли таймер отложенного старта.
- Проверьте, подключена ли духовка к сети, и есть ли в ней напряжение.

Верхний ТЭН и/или ТЭН-гриль не включаются, или включаются на непродолжительные интервалы времени.

- Выключите духовку и позвольте ей остыть в течение примерно 2 часов, после чего проверьте работоспособность означенных ТЭНов.

Выпечка получается неровной или пропекается неравномерно.

- Убедитесь, что духовой шкаф выставлен по уровню.
- Убедитесь, что выбрана правильная температура готовки и противень находится на соответствующем уровне.

Не горит подсветка духовки.

- Замените лампочку согласно инструкции (стр.13).

На дверце духовки (в т.ч. между стеклами) появляется конденсат.

- Конденсация пара является нормальным явлением при готовке продуктов с высоким начальным содержанием влаги (замороженные продукты, курица и т.д.).
- Не оставляйте пищу остывать в духовке после того, как духовка выключена.
- При необходимости тушения/томления в духовке используйте посуду с крышками (горшочки, контейнеры, утятницы и т.д.).

Если по Вашему мнению духовка работает некорректно (или не работает), обратитесь в авторизованный сервисный центр, наиболее полный и актуальный список которых указан на официальном сайте LORE ([technopole.ru](http://technopole.ru)).

Не предпринимайте попыток отремонтировать духовку самостоятельно! Ремонт бытовой техники необходимо выполнять в специализированных мастерских силами квалифицированного персонала. В случае обнаружения повреждений, вызванных несанкционированным доступом во внутренние узлы духовки, Вам может быть отказано в дальнейшем гарантийном ремонте.

# Гарантийные обязательства LORE

## В течение гарантийного срока

В случае выхода из строя, приобретенный Вами товар подлежит гарантийному ремонту в течение 2 лет с момента его продажи через розничную сеть. В это время по любым вопросам, связанным с качеством товара, Вы можете обратиться в розничную организацию, осуществившую продажу, или в авторизованный сервисный центр LORE.

В течение гарантийного срока сам ремонт, а также все необходимые для его проведения комплектующие компенсируются за счет производителя товара.

Факт неремонтопригодности / необходимости полной замены товара на новый устанавливается авторизованным сервисным центром LORE по согласованию с производителем.

Наиболее актуальный список действующих авторизованных СЦ доступен на сайте [technopole.ru](http://technopole.ru) (раздел “Сервис”).

## Отказ в гарантии

На усмотрение авторизованного сервисного центра и по согласованию с производителем Вам может быть отказано в гарантийном ремонте (восстановлении) товара в следующих случаях:

- выявленные механические повреждения корпуса (ударного характера);
- наличие внутри прибора следов атмосферных осадков, посторонних предметов, насекомых, следов заливания жидкими продуктами;
- признаки профессиональной (не бытовой) эксплуатации с повышенной нагрузкой в тяжелых условиях;
- установка в кухонный гарнитур без рекомендованных настоящей инструкцией термозазоров (недостаточная вентиляция);
- некорректная коммутация прибора или коммутация его в электросеть, не соответствующую параметрам, указанным в данной инструкции;
- признаки высоковольтного разрушения входных и силовых каскадов прибора в следствие аварийной ситуации в электросети;
- использование неподходящей посуды и неправильный уход.

Обращаем Ваше внимание, что возникшие в ходе эксплуатации царапины на стеклянной части дверцы духовки, а также въевшиеся (частично прореагировавшие

с поверхностью) пятна, повлиявшие на структуру стекла, ни при каких условиях не покрываются данной гарантией.

### Постгарантийное обслуживание

По истечении гарантийного срока ремонт и обслуживание товара осуществляются в сервисных центрах LORE на платной основе по тарифам, утвержденным конкретной обслуживающей организацией.

В течение всего срока эксплуатации (10 лет)

В случае возникновения спорных ситуаций, невозможности ремонта ввиду недоступности СЦ в Вашем регионе, недоступности тех или иных комплектующих обязательно обращайтесь к нам через форму обратной связи на сайте [technopole.ru](http://technopole.ru) или пишите на адрес [info@technopole.ru](mailto:info@technopole.ru) – мы сделаем все возможное для технической поддержки нашей продукции.

### Подтверждение даты продажи

В форме, приведенной ниже, необходимо поставить отметку о дате и месте продажи с печатью розничной организации, а также принять товар как исправный на момент продажи.

Это является необходимым и достаточным для авторизованных СЦ LORE основанием к осуществлению действий по гарантийным обязательствам.

<p>Дата продажи через розничную сеть:</p> <p>« _____ » _____ 201__ г.</p> <p>Отметка организации-продавца:</p> <p>_____</p> <p>М.П.</p>	<p>«С правилами гарантийного обслуживания ознакомлен и согласен, товар принят исправным и без дефектов»</p> <p>Подпись покупателя:</p> <p>_____</p>
---	---

Альтернативным подтверждением факта и даты продажи является полностью заполненный гарантийный талон по форме торгующей розничной сети с приложением к нему товарного (кассового) чека.

Команда LORE еще раз благодарит Вас за сделанный выбор и желает Вам успешной эксплуатации духового шкафа в течение многих лет!

Завод-изготовитель:

"GUANGDONG ATLAN ELECTRONIC APPLIANCE MANUFACTURE CO., LTD.",  
NO.12 EAST 3 ROAD, JIANGYI AVENUE, LELIU TOWN, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG,  
CHINA

Уполномоченный представитель изготовителя/импортер:

ООО "БРИЗ"  
617764 Пермский край, г. Чайковский, Сиреневый бульвар, д.4  
e-mail: info@technopole.ru

Дата изготовления указывается на этикетке прибора.

Для заметок:

---

---

---

---

---

---

---

---