

oursson®



bon appétit

Руководство по эксплуатации

Мясорубка MG1310 / MG2010



Поздравляем с приобретением новой мясорубки!

## СОДЕРЖАНИЕ

- 4 Инструкция по безопасности
- 6 Рекомендации по установке, эксплуатации, уходу и хранению
- 6 Особенности
- 7 Назначение
- 7 Подготовка мясорубки к работе
- 8 Комплектация мясорубок MG2010/MG1310
- 11 Устройство мясорубки
  
- 12 Сборка мясорубки
- 16 Эксплуатация мясорубки
- 16 Реверс
- 16 Автоматическая защита двигателя
  
- 17 Возможные проблемы и способы их решения
  
- 18 Технические характеристики
- 18 Уход и чистка
- 19 Сервисное обслуживание

## ВВЕДЕНИЕ



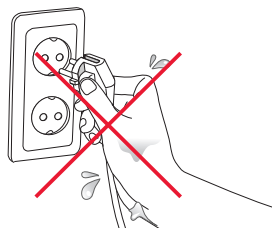
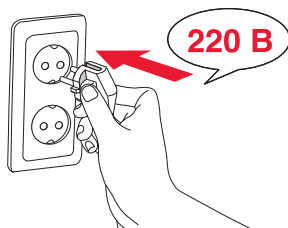
Напоминание пользователю о высоком напряжении.



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

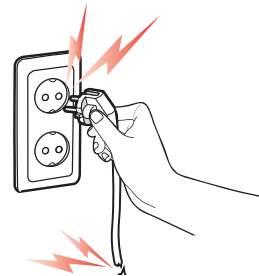
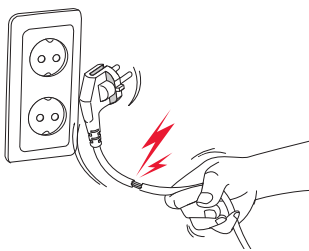
При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только те приспособления, которые входят в комплектацию прибора.
- 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) OURSSON AG.
- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие вещества (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен специалистом из уполномоченного сервисного центра (УСЦ) OURSSON AG во избежание опасности.
- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- 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.
- Для подключения устройства к сети электропитания используйте только розетки, оснащенные контактом заземления.



## ВВЕДЕНИЕ

- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу устройства из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- 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.
- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не касайтесь вращающихся частей прибора во время его работы. Будьте осторожны в обращении с ножом и насадками, так как они имеют острые края.
- Сетевой шнур специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- По окончании использования не забывайте отключать изделие от сети.
- 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/
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки или при смене насадок.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Используйте изделие по прямому назначению.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не погружайте блок электродвигателя в воду, это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте прибор для переработки твердых продуктов, так как ножи и насадки могут затупиться.
- Чтобы избежать травм, перед сборкой, поместите устройство на ровную и чистую поверхность.
- Используйте только детали, входящие в комплект устройства.
- При переноске держите прибор обеими руками за корпус. Не держите прибор за горловину или поддон для продуктов.



## ВВЕДЕНИЕ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. После прочтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данном руководстве, являются схематическими изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Во избежание травм, соблюдайте осторожность при сборке режущей части мясорубки.

**!** Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применения к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.

**!** Не допускайте попадания в мясорубку костей и других твёрдых предметов. Перед обработкой продукта убедитесь, что он полностью разморожен. Перед обработкой мясо или овощи должны быть нарезаны таким образом, чтобы они свободно проходили в отверстие загрузочного блока.

- Высокая производительность:
  - 60 кг мяса в час для MG1310;
  - 85 кг мяса в час для MG2010;
- Богатая комплектация;
- Автоматическая защита от перегрева двигателя;
- Реверс;
- Низкий уровень шума;
- Приготовление фарша;
- Возможность приготовления котлет и колбасок;
- Насадки для обработки овощей и фруктов;
- Насадка для обработки твердых сортов сыра (Пармезан)\*;
- Перфорированные диски из литой нержавеющей стали;
- Антикоррозийное покрытие шнека;
- Нож из нержавеющей стали;
- Различные цветовые решения:
  - MG1310/GA – зелёное яблоко;
  - MG1310/DC – тёмная вишня;
  - MG2010/OR – оранжевый;
  - MG2010/RD – красный;

\* только для мясорубки MG2010

Электрическая мясорубка OURSSON предназначена для:

- получения фарша;
- приготовления колбасок;
- приготовления котлет;
- терка и шинковка овощей и фруктов;
- терка твердых сортов сыра (Пармезан)..

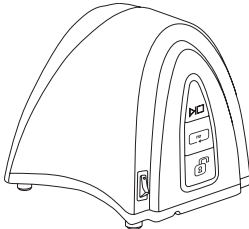
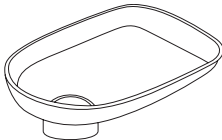

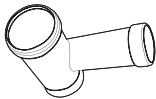



При подготовке мясорубки к работе соблюдайте меры безопасности.

Перед первым использованием мясорубки выполните следующие действия:









- Распакуйте мясорубку;
- Удалите весь упаковочный материал и рекламные наклейки;
- Сохраните заводскую упаковку;
- Проверьте комплектацию;
- Ознакомьтесь с мерами безопасности;
- Осмотрите изделие на наличие дефектов и деформаций;
- Промойте шнек, нож, решётки, насадки, толкатель и загрузочную часть под проточной водой и просушите.
- Соберите изделие в необходимой вам комплектации.
- Установите мясорубку на твердую, устойчивую, ровную, неметаллическую поверхность вдали от источников тепла. Убедитесь, что подставка не скользит по поверхности;
- Соедините шнур питания с отверстием на корпусе и вставьте вилку шнура питания в розетку.
- Убедитесь в отсутствии искрения в местах соединения штепсельной вилки и розетки, а также запаха гари. При искрении и присутствии запаха гари отсоедините штепсельную вилку от розетки и обратитесь в организацию, обслуживающую вашу электрическую сеть, и в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.

## ВВЕДЕНИЕ

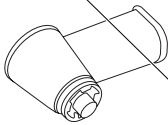
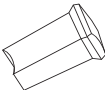



### MG 2010/MG 1310

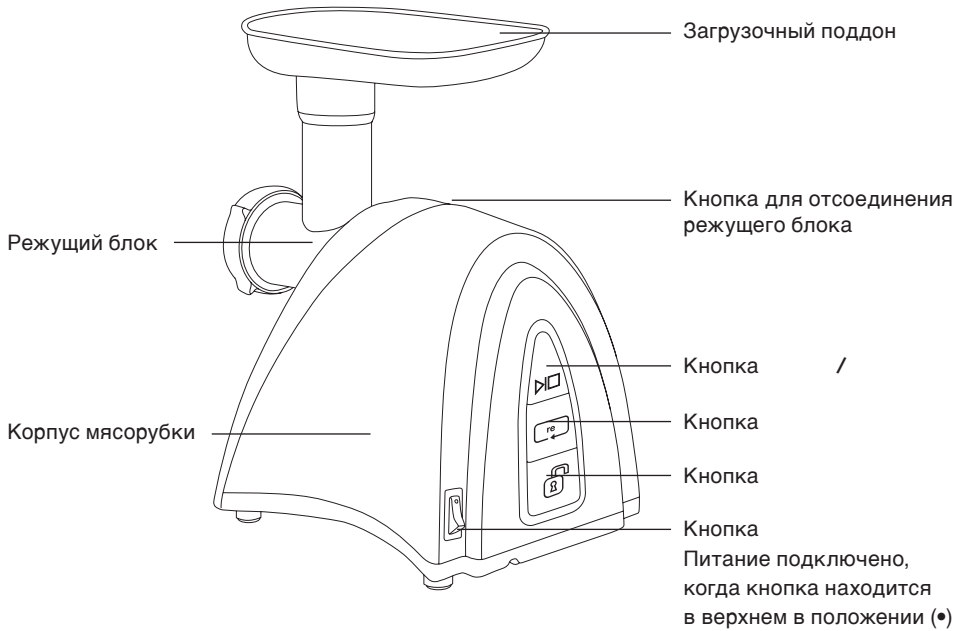
		- (.)	- (.)
		MG 2010	MG 2010
Корпус мясорубки		1	1
Загрузочный поддон		1	1
Толкатель		1	1
Режущий блок для мяса		1	1
Шнек		1	1
Фиксирующее кольцо		1	1
Нож		1	1



		- (.)	- (.)
		MG 2010	MG 2010
Перфорированный диск с отверстиями 8 мм		1	-
Перфорированный диск с отверстиями 5 мм		1	1
Перфорированный диск с отверстиями 3,2 мм		1	1
Сепаратор		1	1
Фиксирующая насадка		1	1
Насадка для изготовления колбасок – маленькая		1	1
Насадка для изготовления колбасок – средняя		1	1
Насадка для изготовления колбасок – большая		1	-

## ВВЕДЕНИЕ

		- ( )	- ( )
		MG 2010	MG 2010
Режущий блок для овощей		1	1
Толкатель для тёрки и шинковок		1	1
Насадка для терки сыра Пармезан		1	-
Насадка для тёрки – мелкая		1	1
Насадка для тёрки – крупная		1	1 Насадка для
шкворня			



/. Нажмите на кнопку / для запуска двигателя мясорубки. Нажмите на кнопку повторно, чтобы выключить двигатель.

. Если мясорубка забилась, отключите её, нажав на кнопку / . Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы режущий шнек начал вращение в обратном направлении, выталкивая застрявшие продукты.

. Удерживая данную кнопку, отсоедините вращательным движением по часовой стрелке режущий блок для овощей или мяса от корпуса мясорубки.

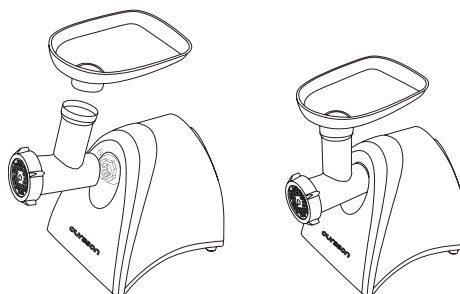
. Данная кнопка автоматически защищает работу двигателя мясорубки от перегрева. После срабатывания кнопки , нажмите её, чтобы мясорубка вернулась в нормальный режим работы.

. Для включения питания мясорубки, переведите кнопку в верхнее положение (•). Для отключения питания переведите кнопку в нижнее положение.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

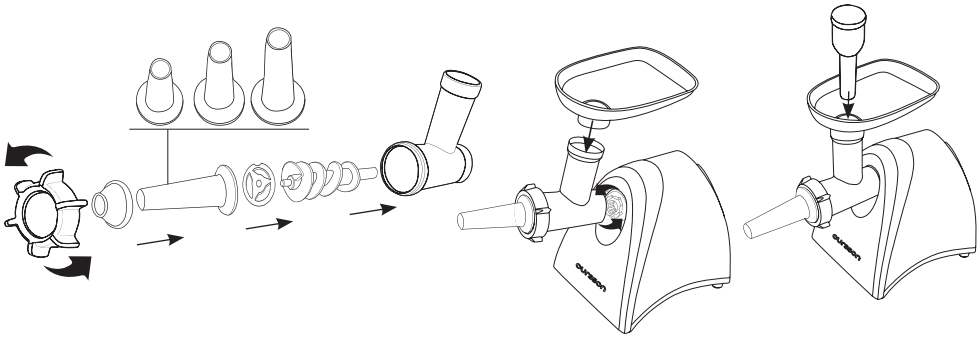
! Комплектация мясорубки может отличаться в зависимости от выбранной модели. Все схемы сборки мясорубки приведены для модели **MG 2010**.

### ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ФАРША



! Соблюдайте правильность сборки при одевании ножа на шнек.

### ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ КОЛБАСОК

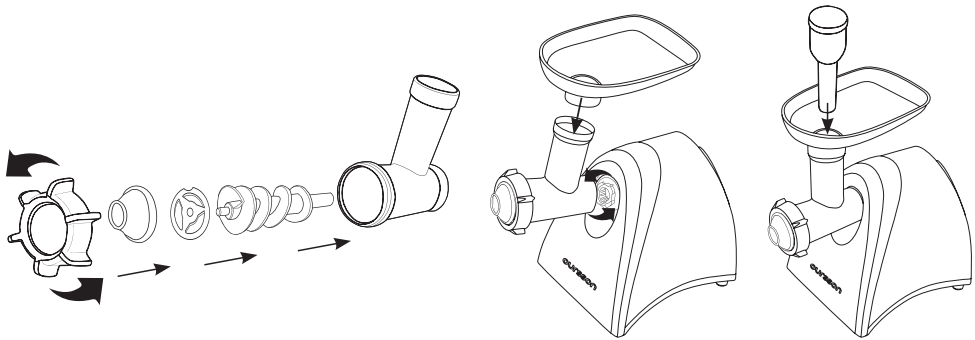


1. Вставьте шнек в режущий блок.
2. Установите на шнек сепаратор.
3. Установите на сепаратор необходимую вам насадку для изготовления колбасок.
4. Установите фиксирующую насадку и зажмите собранный режущий блок фиксирующим кольцом, закрутив его вращательными движениями по часовой стрелке.
5. Вставьте режущий блок в мясорубку, поверните вращательным движением против часовой стрелки и зафиксируйте до характерного щелчка.
6. Присоедините к отверстию режущего блока загрузочный поддон.
7. Поместите внутрь загрузочного блока толкатель.

**! При необходимости вместо сепаратора на шнек можно установить нож и необходимый перфорированный диск. При этом загружаемым ингредиентом будут цельные куски мяса, а не готовый фарш.**

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

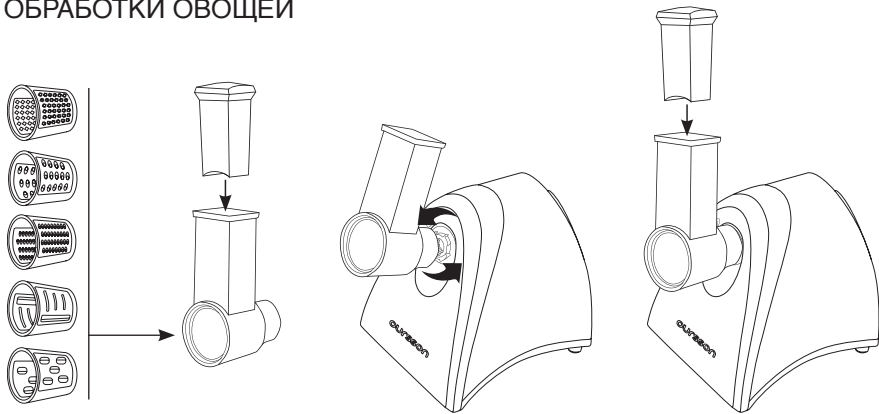
### ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ КОТЛЕТ



1. Вставьте шнек в режущий блок.
2. Установите на шнек сепаратор.
3. Установите на сепаратор фиксирующую насадку и зажмите собранный режущий блок фиксирующим кольцом, закрутив его вращательными движениями по часовой стрелке.
4. Вставьте режущий блок в мясорубку, поверните вращательным движением против часовой стрелки и зафиксируйте до характерного щелчка.
5. Присоедините к отверстию режущего блока загрузочный поддон.
6. Поместите внутрь загрузочного блока толкатель.

**! При необходимости вместо сепаратора на шнек можно установить нож и необходимый перфорированный диск. При этом загружаемым ингредиентом будут цельные куски мяса, а не готовый фарш.**

ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ



1. Вставьте необходимую насадку в режущий блок для овощей.
2. Вставьте режущий блок для овощей в мясорубку, поверните вращательным движением против часовой стрелки и зафиксируйте до характерного щелчка.
3. Установите толкатель в режущий блок для овощей.




## ПОРЯДОК РАБОТЫ




Убедитесь, что мясорубка полностью собрана в одной из необходимых вам комплектаций:


- приготовление фарша;
- приготовление колбасок;
- приготовление котлет;
- обработка овощей.


Перед сборкой или разборкой насадок убедитесь, что прибор выключен из розетки.

Используйте кнопку для отсоединения режущего блока для сборки насадок.

1. Включите вилку прибора в розетку.
2. Включите питание мясорубки, нажав на кнопку .
3. Поместите емкость под режущий блок так, чтобы измельчённые продукты попадали прямо в неё.
4. Запустите мотор, используя кнопку .
5. Порежьте мясо или овощи таким образом, чтобы куски легко проходили в загрузочную горловину. Положите продукт на загрузочный поддон и понемногу подавайте в мясорубку толкателем, не прикладывая чрезмерного усилия.
6. Для завершения работы нажмите кнопку .
7. Выньте шнур питания из розетки.
8. После этого можно разбирать прибор и приступать к очистке. Для отсоединения режущего блока от корпуса мясорубки воспользуйтесь соответствующей кнопкой, зажав её и повернув режущий блок по часовой стрелке.

В случае, если мясорубка забилась, остановите шнек, воспользовавшись кнопкой  / . Далее нажмите кнопку , чтобы шнек начал работу в обратном направлении, выталкивая застрявшие продукты.

**!** Если использование кнопки  не помогает избавиться от застрявших продуктов, отключите прибор от сети питания, разберите и прочистите самостоятельно.

Автоматическая защита мясорубки срабатывает, чтобы защитить двигатель от перегрева и избежать поломки. В случае, если сработала защита двигателя от перегрева, нажмите кнопку , чтобы восстановить нормальную работу прибора.



## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Мясорубка не включается	Отсутствует напряжение в сети электропитания.	Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения.
Мясорубка прекратила работать	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, сработал плавкий предохранитель, защищающий прибор от перегрева.</li> <li>• Возможно, сработала защита двигателя от перегрева.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отключите прибор от сети. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.</li> <li>• Нажмите кнопку РАЗБЛОКИРОВАТЬ, чтобы вернуть прибор в нормальный режим работы.</li> </ul>
Во время работы мясорубки чувствуется неприятный запах	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, прибор перегрелся во время работы.</li> <li>• Во время первого включения возможно появление неприятного запаха из-за обгорания движущихся частей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сократите время работы прибора.</li> <li>• Неприятный запах во время первого включения не является неисправностью и должен скоро исчезнуть.</li> </ul>
Мясо плохо обработано	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неправильно установлен нож.</li> <li>• Лезвия ножа затупились.</li> <li>• Фиксирующее кольцо не закручено.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите нож лезвием наружу.</li> <li>• Нож мясорубки необходимо наточить.</li> <li>• Плотно закрутите фиксирующее кольцо.</li> </ul>

**! Ремонт мясорубки должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON AG.**

## ПРОЧЕЕ

	MG 1310	MG 2010
Потребляемая мощность, Вт	130	200
Параметры электропитания	~ 220 В; 50 Гц	
Производительность, кг/час	60	85
Размер (ВхШхГ), мм	400x205x310	
Вес, кг	3,5	3,75
Класс защиты от поражения электрическим током	I	

**!** Очищайте все детали мясорубки сразу после её использования.

1. Для удаления остатков мяса пропустите через мясорубку некоторое количество хлеба.
2. Отключите изделие от сети питания.
3. Разберите мясорубку.
4. Тщательно промойте все съёмные части изделия в теплой воде с использованием неабразивных моющих средств.
5. Корпус мясорубки протрите мягкой влажной тканью.

**!** После чистки насухо протирайте металлические части мясорубки во избежание появления ржавчины.

**!** Не используйте посудомоечную машину для очистки металлических деталей мясорубки, так как моющие средства могут вызвать их окисление и появление ржавчины. При очистке неметаллических деталей, температура в посудомоечной машине не должна превышать 60°C.

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. 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 – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте [www.oursson.ru](http://www.oursson.ru), а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, 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](mailto:info@oursson.ru).

**OURSSON AG:**

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG 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 OURSSON AG 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 OURSSON AG 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. OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12	48
Мультиварки, кухонные процессоры, электрические чайники, электрические грили, ручные блендеры, ручные миксеры, мясорубки, блендеры, тостеры, термопоты, ростеры, соковыжималки, кофеварки, пароварки, измельчители	36	12	24
Кухонные весы	24	12	12

\*Только для Украины

4. Гарантийные обязательства OURSSON AG 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, документация, прилагаемая к изделию.

## ПРОЧЕЕ

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.
  - 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 OURSSON AG 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 OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG 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 производства компании OURSSON AG 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 OURSSON AG 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. OURSSON AG 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 OURSSON AG 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.
1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования его исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
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. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном Сервисном Центре, т.к. в этом случае оно может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

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.



## ПРОЧЕЕ

Каждому изделию присваивается уникальный серийный(заводской) номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрихкодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия.

Дата производства может дублироваться на упаковке и/или изделии.

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

- ❶ Первые две буквы – соответствие товарной группе (мясорубка – MG).
- ❷ Первые две цифры – год производства.
- ❸ Вторые две цифры – неделя 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(заводского) 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.

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry, no matter how small, should be recorded to ensure the integrity of the financial statements. This includes not only sales and purchases but also expenses, income, and transfers.

The second part of the document provides a detailed breakdown of the accounting cycle. It outlines the ten steps involved in the process, from identifying the accounting entity to preparing financial statements. Each step is explained in detail, with examples provided to illustrate the concepts.

The third part of the document focuses on the classification of accounts. It discusses the different types of accounts, such as assets, liabilities, equity, and income, and how they are used to record and summarize financial transactions. It also explains the relationship between these accounts and the accounting equation.

The fourth part of the document covers the process of journalizing and posting. It describes how transactions are recorded in the journal and then transferred to the ledger. It also discusses the importance of double-entry bookkeeping and how it helps to ensure the accuracy of the financial records.

The fifth part of the document discusses the preparation of financial statements. It explains how the information from the ledger is used to create the balance sheet, income statement, and statement of cash flows. It also discusses the importance of these statements in providing a clear picture of the company's financial performance.

The sixth part of the document covers the closing process. It explains how the temporary accounts are closed to the permanent accounts at the end of the accounting period. This process is essential for starting the next period with a clean slate and for calculating the net income or loss for the period.

The seventh part of the document discusses the importance of internal controls. It explains how these controls help to prevent errors and fraud, and how they are used to ensure the accuracy and reliability of the financial information.

The eighth part of the document covers the use of accounting software. It discusses the benefits of using software to automate the accounting process, such as reducing the risk of errors and saving time. It also provides an overview of the different types of accounting software available.

The ninth part of the document discusses the role of the accountant. It explains the various responsibilities of an accountant, including recording transactions, preparing financial statements, and providing financial advice to management. It also discusses the importance of ethics in the accounting profession.

The tenth part of the document covers the future of accounting. It discusses the impact of technology on the profession, such as the use of artificial intelligence and blockchain. It also discusses the need for accountants to stay up-to-date with the latest developments in the field.

«Горячая линия» OURSSON AG  
(бесплатные звонки со стационарных  
телефонов): 8 800 100 8 708

[www.oursson.ru](http://www.oursson.ru)





# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.