

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ НАСАДКИ И ПРИВОДЫ

от Messerschmidt



Насадка для помола муки



Насадка-хлопница



Насадка-мясорубка



Овощерезка



Металлическая-овощерезка



Доп. набор насадок



Привод CULINA



Привод VARIUS



Ручной привод



Messerschmidt
Getreidemühlen



prohlebushek.ru

Импортёр Messerschmidt в России:

ИП Смолянок Игорь

+7 (800) 333-95-70

zakaz@prohlebushek.ru

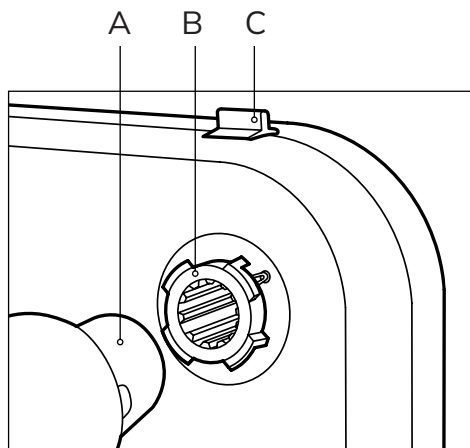
Инструкция по безопасности	6
Подсоединение к приводу	7
Использование зерновой мельницы	8
Использование хлопницы	10
Использование овощерезки	12
Использование металлической овощерезки	14
Использование мясорубки	16
Использование ручного привода	18
Использование привода VARIUS	19
Использование привода CULINA	20
Аксессуары CULINA	24
Насадки MESSERSCHMIDT для CULINA	25
Условия гарантии	26
Гарантийный талон	27

Перед использованием электрических устройств необходимо всегда соблюдать основные правила техники безопасности, в частности следующие:

1. Внимательно прочтите и соблюдайте инструкцию по эксплуатации.
2. Никогда не погружайте моторную часть в воду или любую другую жидкость. Не мойте её под проточной водой, так как существует риск несчастного случая из-за поражения электрическим током.
3. Использование любого бытового прибора детьми или рядом с ними должно находиться под постоянным присмотром.
4. Извлекайте шнур питания из розетки во время сборки, разборки, очистки или в случае, если устройство не используется продолжительное время.
5. Избегайте контакта с движущимися частями.
6. Запрещается эксплуатировать устройство, если сетевой кабель или вилка повреждены. Если устройство упало, имеет неисправности или иное повреждение, оно должно быть проверено специалистом авторизованного сервисного центра. Любые электрические или механические дефекты должны быть устранены.
7. Используйте только оригинальные запчасти.
8. Никогда не перегружайте устройство и не превышайте время работы, указанное в руководстве по эксплуатации.
9. Не используйте на открытом воздухе.
10. Не допускайте свисания шнура с края стола или столешницы.
11. Не допускайте контакта шнура с горячими поверхностями, особенно с варочными панелями.
12. Изделия предназначены только для бытового использования.

Подсоединение насадки Messerschmidt к приводу:

1. Выключите привод.
2. Выньте вилку сетевого шнура привода из розетки или отключите электропитание.
3. Наклоните насадку (А) на 45° вправо и прикрепите к блоку привода (В). Медленно поверните насадку (А) влево и зафиксируйте её в вертикальном положении.
4. Чтобы снять насадку, нажмите кнопку разблокировки (С) и поверните насадку (А) на 45° вправо.



НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ДВИЖУЩИМСЯ ЧАСТЯМ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ И/ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ИЗБЕГАЙТЕ КОНТАКТА РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА С РУКАМИ, ВОЛОСАМИ И ОДЕЖДОЙ



Поздравляем с покупкой.

Прочтите и соблюдайте инструкции по технике безопасности и сборке на страницах 4 и 5 настоящего руководства, а также следующие инструкции по использованию вашего изделия Messerschmidt.

Измельчите около 50 г зерна перед первым использованием. Не используйте полученную муку.

① Загрузочная горловина



②
Корпус



③
Шнек



Управление зерновой мельницей:

Никогда не включайте аппарат на тонкий помол, если внутри нет продукта. Используйте только хорошо очищенную крупу. Твёрдые посторонние предметы могут привести к повреждению устройства. Гарантия на поломки в результате попадания посторонних предметов не распространяется. В конце каждого процесса помола поверните регулятор (7) в направлении «грубый» помол, чтобы аппарат не работал «всухую».

Для измельчения подходят:

Виды зерна: пшеница, полба, рожь, рис, ячмень, гречиха, просо, овёс;

Все сушёные специи, травы и грибы;

Масличные культуры: лён, кунжут, мак, соя.

Важно: никогда не измельчайте семена масличных на очень мелком помоле. В противном случае мельница может заклинить.



НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ДВИЖУЩИМСЯ ЧАСТЯМ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ И/ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ИЗБЕГАЙТЕ КОНТАКТА РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА С РУКАМИ, ВОЛОСАМИ И ОДЕЖДОЙ

Разборка и сборка устройства:

снимите насадку с привода, снимите загрузочную воронку (1), поверните стопорное кольцо (6) против часовой стрелки. Снимите регулятор (7), детали для измельчения (4 + 5) и шнек (3). Сборка производится в обратном порядке. Регулировка степени помола: Степень помола всегда регулируется при помоле с помощью регулятора (7).

Мельче = против часовой стрелки (только в процессе измельчения).

Грубее = повернуть по часовой стрелке (также можно повернуть, когда аппарат выключен).

Важно: Пожалуйста, начинайте с настройки «грубого» помола и возвращайте на «грубый» помол после использования.

Очистка мельницы:

время от времени или если мельница не используется в течение длительного периода времени, рекомендуется тщательно очищать её. Если измельчались семена масличных культур, рекомендуется после этого перемолоть хотя бы часть сухого зерна или провести очистку следующим образом:

Разберите мельницу для зерна согласно описанию. Очистите мельницу и регулятор насухо щёткой или кистью. Помойте пластиковые детали мельницы, за исключением регулятора, вручную или в посудомоечной машине. После полного высыхания соберите мельницу.

Внимание: Квадратная выемка шнека (3) не должна содержать остатков муки, в противном случае точная регулировка во время помола невозможна!





Поздравляем с покупкой.

Прочтите и соблюдайте инструкции по технике безопасности и сборке на страницах 4 и 5 настоящего руководства, а также следующие инструкции по использованию вашего изделия Messerschmidt.

Измельчите около 50 г зерна перед первым использованием. Не используйте полученную муку.

Важно: Для производства зерновых хлопьев используйте только хорошо очищенное зерно. Попадание твёрдых инородных частиц (камни, песок) может привести к повреждениям ролика. Если зерно не сыпется, устраните источник проблемы, но никогда не пытайтесь протолкнуть твёрдым предметом, например, ножом, задней стороной ложки) или пальцами. Гарантия на поломки в результате попадания посторонних предметов не распространяется.

Продукты, подходящие для измельчения в хлопнице:

- зерна: овёс, пшеница, полба, недозрелая полба, рожь, ячмень, гречиха, просо, рис;
- сушёные специи: кориандр, тмин, фенхель, анис, черный перец;
- масличные культуры: лён, кунжут, мак.



①
Загрузочная горловина



②
Задняя часть корпуса

③
Ролик из нержавеющей стали



НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ДВИЖУЩИМСЯ ЧАСТЯМ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ И/ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ИЗБЕГАЙТЕ КОНТАКТА РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА С РУКАМИ, ВОЛОСАМИ И ОДЕЖДОЙ

Разборка и сборка устройства:

снимите хлопницу с привода, снимите загрузочную воронку (1), ослабьте винты (6), снимите корпус (5), извлеките ролик (3), снимите втулку (4). Сборка производится в обратном порядке.

Важно: При сборке внутренняя часть деталей корпуса (2 + 5) должна быть очищена от остатков зерна.

Совет: Хлопья из овса и льняного семени получаются вкуснее из-за более высокого содержания натуральных масел.

Очистка хлопницы:

Тщательную очистку имеет смысл проводить время от времени или если хлопница не используется в течение длительного времени. Разберите хлопницу согласно описанию. Протрите части корпуса (2 + 5) влажной тканью. Очистите ролик (3) и втулку (4) насухо щёткой или малярной кистью. Соберите хлопницу.

Важно: Не погружайте детали корпуса (2 + 5), рифлёный ролик (3) и втулку (4) в воду и не мойте под проточной водой.



ОВОЩЕРЕЗКА С НАСАДКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



Поздравляем с покупкой.

Прочтите и соблюдайте рекомендации по технике безопасности и сборке на страницах 4 и 5 настоящей инструкции по эксплуатации, а также последующие инструкции по использованию продукции Messerschmidt.

Разборка и сборка:

снимите овощерезку с привода, извлеките толкатель (9) из корпуса (7). Поверните стопорное кольцо (8) по часовой стрелке и снимите. Снимите насадку (1-6). Сборка происходит в обратном порядке.

Чистка овощерезки:

снимите овощерезку с привода и разберите. Вымойте все детали вручную или в посудомоечной машине.





НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ДВИЖУЩИМСЯ ЧАСТЯМ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ И/ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ИЗБЕГАЙТЕ КОНТАКТА РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА С РУКАМИ, ВОЛОСАМИ И ОДЕЖДОЙ

Использование насадок:

(1) Насадка-тёрка для средней нарезки: Для яблок, груш, моркови, свёклы, картофеля, цветной капусты, сельдерея, сыра, орехов.

(2) Насадка-слайсер для нарезки полосками: Для капусты, огурцов, редьки, моркови, лука, картофеля, кабачков, яблок, груш.

(3) Насадка-тёрка для крупной нарезки: Для сыра, картофеля, капусты, моркови, огурцов, сельдерея, свёклы, кабачков, цветной капусты, овощей для супа, яблок, груш.

Дополнительные насадки:

(4) Насадка-тёрка для мелкой нарезки: Для твёрдого сыра, орехов, шоколада, панировочных сухарей, моркови, свёклы.

(5) Насадка-тёрка для нарезки соломкой: Для сельдерея, моркови, кольраби, кабачков, свёклы.

(6) Насадка-тёрка для картофеля (оладьев): Для картофеля, лука.

③

Насадка-тёрка
для крупной
нарезки



④

Насадка-тёрка
для мелкой
нарезки



⑤

Насадка-тёрка
для нарезки
соломкой



⑥

Насадка-тёрка
для картофеля



МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ОВОЩЕРЕЗКА С НАСАДКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



Поздравляем с покупкой.

Прочтите и соблюдайте рекомендации по технике безопасности и сборке на страницах 4 и 5 настоящей инструкции по эксплуатации, а также последующие инструкции по использованию продукции Messerschmidt.

Разборка и сборка устройства:

снимите овощерезку с привода, извлеките толкатель (9) из корпуса (7). Сдвиньте защёлку (8) против часовой стрелки. Вставьте или снимите необходимую насадку (1-6). Зафиксируйте насадку (1-6) защёлкой (8). Вставьте толкатель (9).

Чистка овощерезки:

Снимите овощерезку с привода и разберите. Промойте корпус вручную в тёплой мыльной воде. Насадки и толкатели можно мыть в посудомоечной машине.





НЕ ПОМЕЩАЙТЕ ПАЛЬЦЫ И ДРУГИЕ ПОСТОРОННИЕ ПРЕДМЕТЫ В ОВОЩЕРЕЗКУ. НАСАДКИ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛКАТЕЛЬ ДЛЯ ПРОТАЛКИВАНИЯ ПРОДУКТА. ИСПОЛЬЗУЙТЕ УСТРОЙСТВО ВДАЛИ ОТ ДЕТЕЙ.

Использование насадок:

(1) Насадка-тёрка для средней нарезки: Для яблок, груш, моркови, свёклы, картофеля, цветной капусты, сельдерея, сыра, орехов.

(2) Насадка-слайсер для нарезки полосками: Для капусты, огурцов, редьки, моркови, лука, картофеля, кабачков, яблок, груш.

(3) Насадка-тёрка для крупной нарезки: Для сыра, картофеля, капусты, моркови, огурцов, сельдерея, свёклы, кабачков, цветной капусты, суповых овощей, яблок, груш.

Дополнительные насадки:

(4) Насадка-тёрка для мелкой нарезки: для твёрдого сыра, орехов, шоколада, панировочных сухарей, моркови, свёклы.

(5) Насадка-тёрка для нарезки соломкой: для сельдерея, моркови, кабачков, свёклы.

(6) Насадка-тёрка для картофеля (оладьев): для картофеля, лука.

③

Насадка-тёрка
для крупной
нарезки



④

Насадка-тёрка
для мелкой
нарезки



⑤

Насадка-тёрка
для нарезки
соломкой



⑥

Насадка-тёрка
для картофеля





Поздравляем с покупкой.

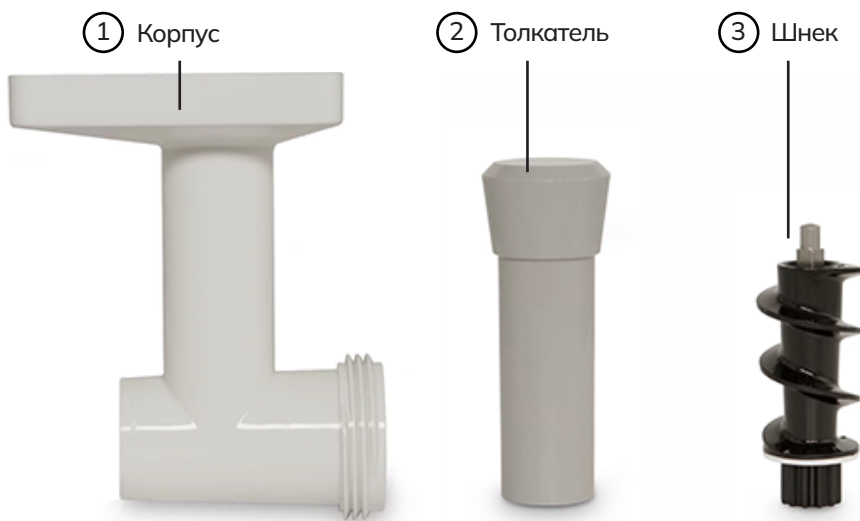
Прочтите и соблюдайте рекомендации по технике безопасности и сборке на страницах 4 и 5 настоящего руководства, а также последующие инструкции по использованию продукции Messerschmidt. Можно обрабатывать следующие продукты: Овощи, фрукты, рыбу и мясо (сырые и варёные), вымоченные крупы.

Использование:

загружайте продукты небольшими порциями в загрузочную воронку, чтобы обеспечить равномерную обработку. Не перерабатывайте замороженные или твёрдые продукты, такие как стебли, семена, сухожилия, кости.

Разборка:

снимите мясорубку с привода. Извлеките толкатель (2) из корпуса (1). Ослабьте стопорное кольцо (7), откручивая против часовой стрелки. Извлеките решётку (6), нож (5), пружину (4) и шнек (3) из корпуса.





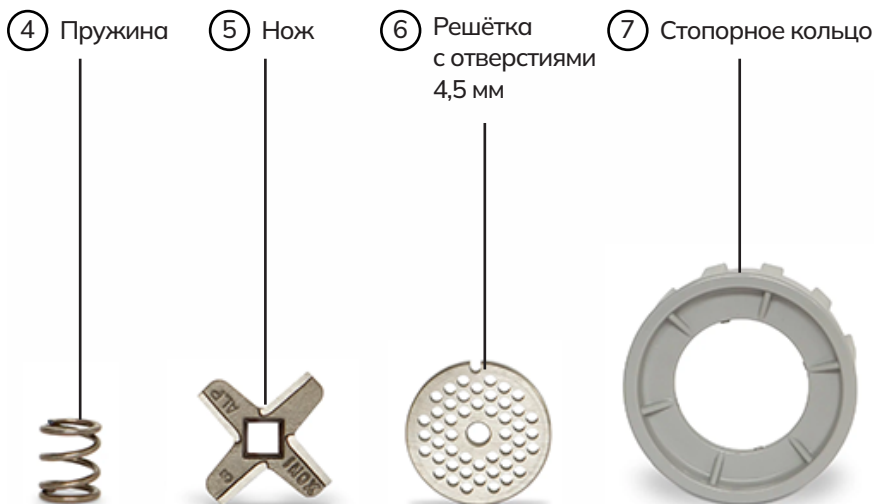
НЕ ПОМЕЩАЙТЕ ПАЛЬЦЫ И ДРУГИЕ ПОСТОРОННИЕ ПРЕДМЕТЫ В МЯСОРУБКУ.
ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛКАТЕЛЬ ДЛЯ ПРОТАЛКИВАНИЯ ПРОДУКТА.

Сборка:

вставьте шнек (3) в корпус (1).
Установите пружину (4) на шнек (3).
Вставьте нож (5). Режущие поверхности должны смотреть вперёд (как показано ниже). Установите решётку (6) таким образом, чтобы полукруглая выемка решётки (6) вошла в корпус (1). Установите стопорное кольцо (7) и затяните, повернув его по часовой стрелке.

Очистка мясорубки:

снимите мясорубку с привода и разберите. Промойте ручную решётку, нож, пружину, шнек, толкатель. Хорошо высушите металлические детали. Стопорное кольцо и корпус можно мыть в посудомоечной машине.





Поздравляем с покупкой.

Прочтите и соблюдайте рекомендации по технике безопасности и сборке на страницах 4 и 5 настоящего руководства, а также последующие инструкции по использованию продукции Messerschmidt.

Монтаж ручного привода:

Закрепите блок ручного привода на столе с помощью винтового зажима. Столешница не должна быть толще 5 см. Вставьте ручку.

Установка и снятие насадок MesserSchmidt:

Наклоните насадку на 45° вправо и прикрепите её к ручному приводу. Медленно поверните насадку влево и зафиксируйте её в вертикальном положении. Для снятия насадки нажмите на фиксирующий рычаг и поверните насадку на 45° вправо. Снимите насадку.

Все насадки Messerschmidt, которые перечислены в данном руководстве, можно использовать с ручным приводом.

ПРИВОД VARIUS



НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ДВИЖУЩИМСЯ ЧАСТЯМ. ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ПОДОЖДИТЕ, ПОКА ДВИГАТЕЛЬ ОСТАНОВИТСЯ ПОЛНОСТЬЮ. УСТАНАВЛИВАЙТЕ ИЛИ СНИМАЙТЕ НАСАДКИ ТОЛЬКО ПРИ ВЫКЛЮЧЕННОМ ДВИГАТЕЛЕ. МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 10 МИНУТ.



Использование:

вставьте вилку в розетку. Поверните переключатель на правой стороне корпуса, чтобы включить или выключить устройство.

Установка и снятие насадок

Messerschmidt: Наклоните насадку на 45° вправо и закрепите на базе VARIUS. Медленно поверните насадку влево и зафиксируйте в вертикальном положении. Засыпьте продукт и включите привод VARIUS.

Зерновая мельница, мельница для хлопьев и мясорубка: уровень скорости 2.

Овощерезка: уровень скорости 1+2.

Для снятия насадки нажмите на стопорный рычаг и поверните насадку на 45° вправо. Снимите насадку.

Все насадки Messerschmidt, которые вы найдёте в этом руководстве, можно использовать с моторной базой VARIUS.

Мощность измельчения:

Мельница VARIUS около 110 г/мин тонкий помол.

Хлопница VARIUS около 100 г/мин.

Указанные результаты измельчения являются средними значениями, рассчитанными для зерна с влажностью 13 % при внешней температуре. Результаты помола могут различаться при использовании разных видов зерна.



Поздравляем с покупкой.

Прочтите и соблюдайте рекомендации по технике безопасности и сборке на страницах 4 и 5 настоящей инструкции по эксплуатации, а также последующие инструкции по использованию продукции Messerschmidt.



НЕ ПОМЕЩАЙТЕ ПАЛЬЦЫ И ДРУГИЕ ПОСТОРОННИЕ ПРЕДМЕТЫ В ЧАШУ.
ПЕРЕД ТЕМ, КАК ЗАГРУЖАТЬ ПРОДУКТЫ, ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ АППАРАТ.
ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ПОДОЖДИТЕ, ПОКА ДВИГАТЕЛЬ ОСТАНОВИТСЯ ПОЛНОСТЬЮ.
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 10 МИНУТ.



① Основание с мотором

② Ведущий вал для чаши

③ Защитная крышка

④ Чаша

⑤ Проволочный венчик

⑥ Крышка чаши

⑦ Крюк для теста металлический

⑧ Крюк для теста пластиковый

ПРИВОД CULINA

Установка и использование аксессуаров



⑨ Привод для чаши

⑪ Переключатель скоростей

⑩ Кнопка разблокировки

⑫ Высокоскоростной привод для миксера



ВСЕГДА ЗАКРЫВАЙТЕ ПРИВОД, ЕСЛИ ОН НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, (9 + 12) ЗАЩИТНОЙ КРЫШКОЙ (3). СНИМАЙТЕ ИЛИ УСТАНАВЛИВАЙТЕ НАСАДКИ ТОЛЬКО ПРИ ВЫКЛЮЧЕННОМ ДВИГАТЕЛЕ. **ВНИМАНИЕ:** ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ АППАРАТА ПРИВОД МОЖЕТ ПРОДОЛЖИТЬ ВРАЩАТЬСЯ. МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 10 МИНУТ.

Использование чаши для смешивания:
 положите основание с мотором (1) на плоскую сторону. Накройте высокоскоростной привод (12) защитной крышкой (3). Вставьте ведущий вал чаши (2) в привод (9), установите чашу (4) и поверните её против часовой стрелки до щелчка. В качестве альтернативы поместите в чашу проволочный венчик (5) или крюк для теста (8) и (7). Обратите внимание на правильное положение. После заполнения чаши закройте крышку (6) и поверните её, чтобы закрыть чашу. Чтобы снять чашу, нажмите кнопку разблокировки (10), поверните чашу (4) против часовой стрелки и извлеките чашу вверх.

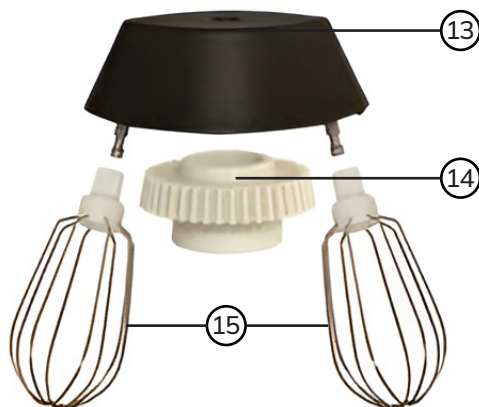
Советы по использованию:

- максимальная загрузка чаши: для тяжёлого теста – 1,5 кг, для жидких и кремообразных смесей – 2 кг.
- проволочный венчик: тесто для тортов (бисквит), взбивания сливок и яичного белка, приготовление яичницы и десертов;
- крюк для теста: для густых дрожжей и теста для хлеба.

Объём чаши для смешивания: до 3 л.

Чистка CULINA:

выключите CULINA и выньте вилку из розетки. Протрите моторную базу (1) влажной тканью, не погружайте в воду и не мойте под проточной водой. Проволочный венчик (5), металлический крюк для теста (7), ведущий вал для чаши (2) и крышку чаши (6) промывайте только вручную. Чашу для смешивания (4) и пластиковый крюк для теста (8) можно мыть в посудомоечной машине. Проволочный венчик (5) можно разобрать, как показано на рисунке ниже.



⑬ Верхняя часть

⑭ Зубчатое колесо

⑮ Венчики

МИКСЕР ДЛЯ CULINA



Положите основание с мотором (1) плоской стороной. Накройте привод (9) защитной крышкой (3). Поместите чашу для смешивания на высокоскоростной привод (12) и поверните её против часовой стрелки (автоматически будет удерживаться за счёт вращения двигателя).

ПРЕСС ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ CULINA



Положите моторную базу (1) на плоскую сторону. Накройте высокоскоростной привод (12) защитной крышкой (3). Установите приводной вал пресса для цитрусовых, ёмкость для сока, сито и конус пресса на привод (9).

Внимание: используйте миксер только с закрытой крышкой. Не снимайте и не собирайте миксер, при включённом устройстве (это может привести к повреждению муфты).

Можно обрабатывать следующие продукты:

смешивать: молоко, фруктовые, овощные соки;
пюрировать: фрукты и овощи, супы, соусы и майонезы;
измельчать: орехи, сухой хлеб.

Максимальный объём: 1 л.
Максимальное время работы: 2 мин.
Использовать на уровне M.

Очистка миксера:

Сразу после использования промойте чашу для смешивания. Не мойте чашу для смешивания в посудомоечной машине.

Подходит для следующих продуктов:

для отжима цитрусовых, таких как апельсины, лимоны и грейпфруты. Прижмите половинки фруктов – круговыми движениями к конусу пресса. Плодовая мякоть и косточки будут фильтроваться ситом, а сок будет стекает в ёмкость.

Очистка пресса для цитрусовых:

сразу после использования промойте все части пресса под проточной водой.

НАСАДКИ MESSERSCHMIDT ДЛЯ CULINA

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗЕРНОВОЙ МЕЛЬНИЦЫ, ХЛОПНИЦЫ, ОВОЩЕРЕЗКИ И МЯСОРУБКИ С МОТОРНОЙ БАЗОЙ CULINA

Положите моторную базу (1) на узкую сторону таким образом, чтобы переключатели (10 + 11) смотрели вверх. Накройте высокоскоростной привод (12) защитной крышкой (3). Наклоните насадку на 45° вправо и закрепите на силовом приводе (9). Медленно поверните насадку влево и зафиксируйте её в вертикальном положении. Чтобы переместить устройство, выключите Кулину. Нажмите кнопку разблокировки (10) и поверните насадку на 45° вправо. Снимите насадку.



УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

ВНИМАНИЕ! Специальные требования и условия эксплуатации оборудования изложены в технических описаниях на приобретённое оборудование, с которыми необходимо ознакомиться в первую очередь

ПРАВИЛА гарантийного обслуживания:

1. Гарантия действительна только при наличии настоящего гарантийного талона. При утере гарантийного талона он не возобновляется, и гарантийные обязательства прерываются.
2. Неисправное оборудование Заказчик доставляет до Исполнителя самостоятельно или с помощью почтовых, курьерских служб за свой счёт.
3. Отремонтированное оборудование Заказчик забирает у Исполнителя самостоятельно. Если же оборудование было продано Заказчику путём почтового или курьерского отправления за пределы домашнего региона (г. Москва), то расходы по пересылке отремонтированного оборудования несёт Исполнитель.
4. Оборудование не должно иметь следов ремонта.
5. Неисправные узлы изделия в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта принимается центром Сервисного обслуживания.
6. Замена неисправного изделия на новое в течении гарантийного срока осуществляется только на основе заключения центра Сервисного обслуживания, при условии невозможности устранения дефекта завода-изготовителя.
7. Гарантия не распространяется на расходные материалы – жернова.

В гарантийном обслуживании и ремонте может быть отказано при:

- неправильно заполненном гарантийном талоне;
- повреждении изделия вследствие его транспортировки покупателем или третьей компанией, которые могли оказать влияние на работоспособность изделия;
- повреждении изделия вследствие действия третьих обстоятельств непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.) и иных факторов;
- несоблюдении инструкций по обслуживанию и эксплуатации изделия;
- вскрытии, ремонте или переделке изделия сторонними организациями (лицами), не уполномоченными Исполнителем для проведения таких работ;
- использовании запасных частей сторонних производителей;
- использовании изделия не по его функциональному назначению;
- повреждении изделия из-за подключения к несоответствующей техническим требованиям сети;
- попадании внутрь инородных предметов.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания «Прохлебушек» (ИП Смолянко Игорь ОГРНИП 322784700246895)

Адреса авторизованных сервисных центров в Москве и Санкт-Петербурге уточняйте на сайте prohlebushek.ru, по телефону 8 (800) 333-95-70 (звонок бесплатный) или по электронной почте zakaz@prohlebushek.ru.

СЕРВИС-ЦЕНТР ПРИНИМАЕТ ОБОРУДОВАНИЕ НА ДИАГНОСТИКУ И РЕМОНТ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ ЧЕРЕЗ ОПЕРАТОРА КОЛЛ-ЦЕНТРА.

Для ускорения гарантийного обслуживания подробно опишите дефект устройства, прикрепите фото или видео, отражающие суть проблемы или напишите ссылки на их загрузку. Обязательно укажите свои контактные данные и нижеперечисленную информацию (заполняется продавцом):

Модель: _____

Серийный номер: _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____

(печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться недействительным в случае неполного или неверного заполнения, а также отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен: _____

(подпись покупателя)



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен гарантийному сроку. Срок службы отсчитывается с даты продажи при условии что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Информацию о соответствии можно найти по адресу: prohlebushek.ru.

КОНТАКТЫ

Импортёр Messerschmidt в России:

ИП Смолянок Игорь

+7 (800) 333-95-70

zakaz@prohlebushek.ru

prohlebushek.ru

