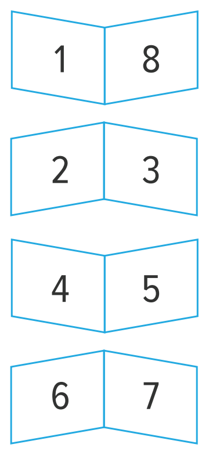
print info

Print area: 130*195mm
Fold size: 130*195 mm
Paper: 128 g / uncoated paper

front cover



Кухонный комбайн

FP-01S01

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Благодарим Вас за покупку изделия Hi.
Перед эксплуатацией устройства прочтите это руководство и сохраните его для использования в дальнейшем. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Внимание! Прежде чем использовать данное устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

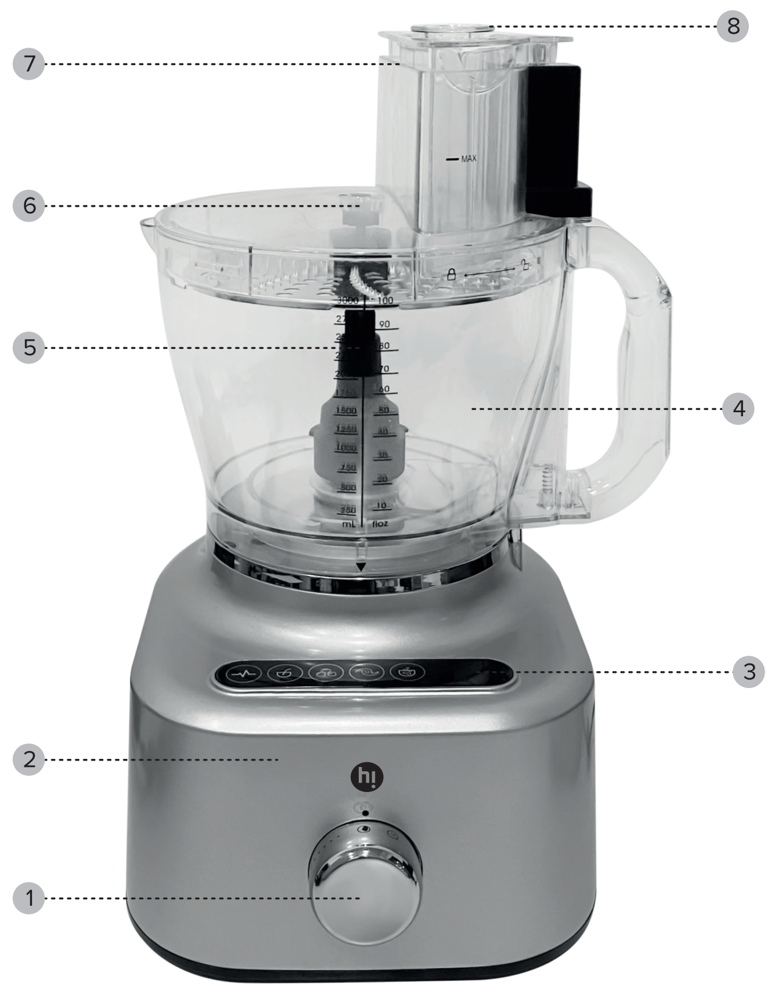
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочтите инструкцию.
- Перед применением проверьте, соответствует ли напряжение в розетке в вашей квартире, напряжению, указанному в технических характеристиках данного устройства.
- Не эксплуатируйте прибор, если поврежден шнур или вилка, а также в случае, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- В целях предотвращения поражения электротоком, не допускайте погружения шнура, вилки, или всего изделия в воду, либо другую жидкость.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте моторную часть в воду или другие жидкости и не подставляйте ее под струю воды. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Отключайте прибор, если им не пользуетесь, а также перед его мойкой.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.
- Не допускайте свисания шнура через край стола или его касания горячих поверхностей.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Не оставляйте детей и престарелых людей без присмотра у работающего прибора.
- Во избежание риска появления короткого замыкания или возникновения пожара, не помещайте в устройство металлическую фольгу или другие материалы.
- По завершении работы, прежде чем извлекать продукты и насадки, отключите прибор от электросети и дождитесь полной остановки электродвигателя.
- **Внимание!** Режущие лезвия очень острые и представляют опасность. Обращайтесь с блоком ножей крайне осторожно при разборке устройства или когда извлекаете переработанные продукты из чаши блендера, а также во время чистки!
- **Внимание!** Запрещено переполнять прибор или использовать его без продуктов. Не превышайте допустимое время непрерывной работы.
- Запрещается использовать прибор для переработки очень твёрдых и сухих ингредиентов, в противном случае режущие кромки ножей могут затупиться.
- Извлекайте продукты и сливайте жидкости из чаши блендера только после полной остановки ножей.
- Во избежание перегрева моторного блока не перерабатывайте твёрдые ингредиенты без наличия жидкости в чаше, соотношение продукта и жидкости составляет 2:3. Количество смеси не должно превышать максимальный уровень, указанный на чаше.
- Не помещайте в чашу горячие ингредиенты (> 60˚С), в том числе горячую воду.
- В случае непредвиденной остановки вращения ножей отключите устройство от электрической сети, и только после этого можно удалить ингредиенты, заблокировавшие ножи.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не используйте устройство не по прямому назначению.
- Не используйте устройство вне помещения.
- Сохраните эту инструкцию.

ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БЫТУ

ОПИСАНИЕ

1. Поворотный переключатель скорости и режимов работы
2. Корпус комбайна с моторным блоком
3. Кнопки выбора автоматических программ
4. Чаша комбайна
5. Соединительный вал
6. Крышка чаши комбайна
7. Отверстие для подачи продуктов
8. Толкатель для продуктов



КОМПЛЕКТАЦИЯ

Комбайн – 1 шт.
Чаша комбайна – 1 шт.
Соединительный вал – 1 шт.
Крышка чаши комбайна – 1 шт.
Толкатель для продуктов – 1 шт.
Насадка измельчитель (S-образный нож) – 1 шт.
Пластиковый S-образный нож – 1 шт.
Диск шинковка для картофеля фри – 1 шт.
Диск с мелкими тёркой и шинковкой – 1 шт.
Диск с крупными тёркой и шинковкой – 1 шт.
Диск для измельчения – 1 шт.
Диск-эмульгатор – 1 шт.
Насадка для нарезки кубиками
и насадка для пюре – 1 шт.
Органайзер для хранения насадок – 1 шт.
Руководство пользователя – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240 В, 50 Гц
Мощность: 1300 Вт
Защита от поражения электрическим током: класс I
Плавная регулировка скорости: есть
Материал чаши: пластик
Защита от перегрева/перегрузки: есть
Длина сетевого шнура: 1,2 м

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

Перед первоначальным использованием вымойте все съемные части теплой водой с моющим средством и тщательно просушите.

Корпус с моторной частью снаружи протрите мягкой слегка влажной тканью.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус с моторной частью в любые жидкости и мыть ее водой.

Не помещайте насадки и ёмкости в посудомоечную машину.

Внимание! Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

Устройство предназначено для работы в сети переменного тока с частотой 50 Гц или 60 Гц, для работы устройства при требуемой номинальной частоте никакая настройка не требуется.

Установите устройство на ровной, устойчивой поверхности.

Внимание! Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 120 секунд. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 3х минут. После пяти включений подряд необходимо, чтобы прибор полностью остыл (в течение 15-20 минут).

Перед сборкой убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку. По завершении работы прежде, чем извлекать продукты и насадки, отключите прибор от электросети и дождитесь полной остановки электродвигателя.

Запрещается снимать чашу и крышку чаши во время работы устройства.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Устройство используется для нарезки, шинковки, измельчения и смешивания разнообразных ингредиентов, приготовления коктейлей, колки льда и приготовления смузи.
Перед началом работы рекомендуется очистить кожуру с фруктов и овощей, удалить несъедобные части, такие, как косточки.
Заполняйте чашу комбайна продуктами не выше максимальной отметки на мерной шкале (3000 мл).
Мясо перед измельчением или нарезкой отделите от костей и удалите жилы.
Замороженные продукты необходимо разморозить.
Перед нарезкой горячих продуктов дайте им остыть: они станут тверже, что облегчит нарезку и предотвратит превращение продуктов в пюре.

Внимание! Прибор оборудован защитной системой блокировки. Если чаша установлена неправильно или крышка чаши закрыта не до конца, двигатель не будет работать.

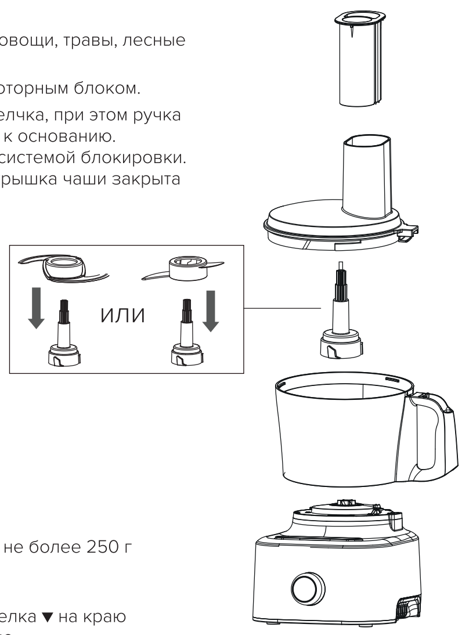
Благодаря использованию сменных насадок, комбайн может выполнять функции нескольких полноценных кухонных приборов.

Измельчитель

Ножи быстро измельчают мясо, твёрдый сыр, овощи, травы, лесные и грецкие орехи, чеснок, лёд и т.п.

1. Установите чашу устройства на корпус с моторным блоком.
2. Поверните чашу по часовой стрелке до щелчка, при этом ручка чаши должна оказаться под прямым углом к основанию.
   Внимание! Прибор оборудован защитной системой блокировки. Если чаша установлена неправильно или крышка чаши закрыта не до конца, двигатель не будет работать.
3. Снимите крышку с чаши устройства.
4. Осторожно снимите защитный пластиковый чехол с измельчителя. Не касайтесь лезвий! Они очень острые!
5. Наденьте измельчитель на соединительный вал, как показано на рисунке.
6. Загрузите предварительно нарезанные продукты в чашу. Для эффективного измельчения рекомендуется закладывать продукты в количестве:

- шоколад – не более 300 г
- сыр – не более 520г
- мясо – не более 900 г
- твердые овощи, грецкие орехи и специи – не более 250 г
- фрукты – не более 500 г
- репчатый лук – не более 700 г

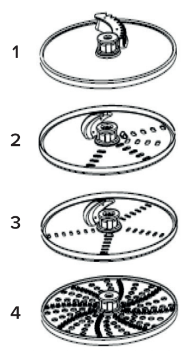


7. Установите крышку на чашу так, чтобы стрелка ▼ на краю крышки находилась над значком 🔓 на чаше (расположен над мерной шкалой). Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы стрелка ▼ оказалась над значком 🔒.
8. Поверните переключатель скорости по часовой стрелке для того, чтобы установить + необходимую скорость работы или против часовой стрелки, что бы перейти к выбору автоматической программы работы. Максимальное допустимое время непрерывной работы – 2 минуты. Перед повторной обработкой делайте перерыв не менее 3 минут.
   После пяти включений подряд необходимо, чтобы прибор полностью остыл (в течение 15-20 минут).
9. После окончания работы отсоедините прибор от электросети. Откройте крышку, повернув ее против часовой стрелки. Извлеките соединительный вал с ножом измельчителя из чаши.
   После очистки наденьте предохранительные чехлы на лезвия ножа.

Тёрки и шинковки

Тёрки мелко нарезают яблоки, морковь, корни сельдерея, твердый сыр и другие продукты для салатов или для последующей обжарки (пассерования). С помощью шинковки нарезают ломтиками морковь, яблоки, шинкуют капусту и т. п.

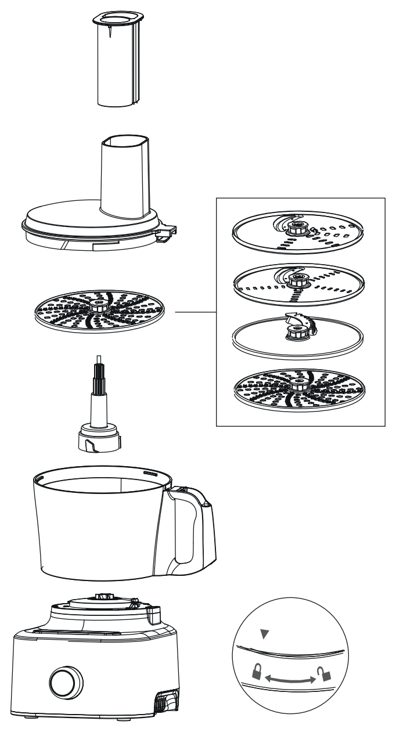
Шинковка для картофеля фри идеально нарежет картофель для жарки во фритюре.



1. Шинковка для картофеля фри
2. Диск с мелкими тёркой и шинковкой.
3. Диск с крупными тёркой и шинковкой.
4. Диск для измельчения

Обратите внимание: диски 2 и 3 двусторонние, при установке одной стороной кверху диск выполняет фикцию тёрки, а при установке другой стороной – шинковки.

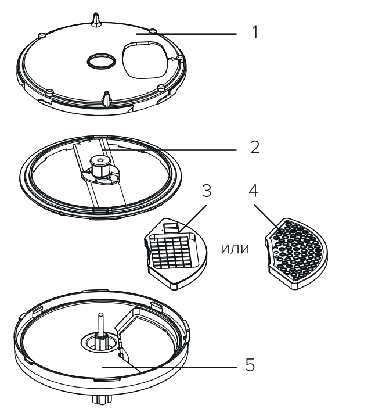
1. Установите чашу устройства на корпус с моторным блоком.
2. Поверните чашу по часовой стрелке до щелчка, при этом ручка чаши должна оказаться под прямым углом к основанию.
   Внимание! Прибор оборудован защитной системой блокировки. Если чаша установлена неправильно или крышка чаши закрыта не до конца, двигатель не будет работать.
3. Снимите крышку с чаши устройства.
4. Наденьте нужный диск на соединительный вал, как показано на рисунке.
5. Установите крышку на чашу так, чтобы стрелка ▼ на краю крышки находилась над значком 🔓 на чаше (расположен над мерной шкалой). Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы стрелка ▼ оказалась над значком 🔒.
6. Поверните переключатель скорости по часовой стрелке для того, чтобы установить + необходимую скорость работы или против часовой стрелки, чтобы перейти к выбору автоматической программы работы.
7. Загружайте продукты в чашу через отверстие для подачи продуктов. Используйте толкатель, не прилагая чрезмерных усилий.
   Запрещается! проталкивать продукты иными предметами или руками во избежание травм или поломки прибора!
8. Максимальное допустимое время непрерывной работы – 2 минуты. Перед повторной обработкой делайте перерыв не менее 3 минут.
9. После пяти включений подряд необходимо, чтобы прибор полностью остыл (в течение 15-20 минут).
10. После окончания работы отсоедините прибор от электросети. Откройте крышку, повернув ее против часовой стрелки. Снимите диск с соединительного вала.



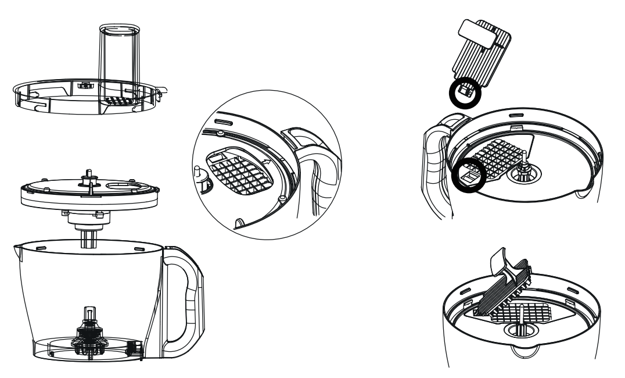
Насадка для нарезки кубиками и насадка для пюре

Насадка предназначена для нарезки кубиками картофеля (сырого и вареного), моркови, огурцов, томатов, сладкого перца, репчатого лука, яблок, груш, мягких фруктов без косточек, мягкого сыра, вареной колбасы, а также вареного или жареного, отделенного от костей мяса птицы. Обрабатываемые продукты не должны быть заморожены. Также при помощи этой насадки можно измельчать вышеперечисленные продукты до состояния пюре.

1. Соедините между собой детали насадки, как это показано на рисунке.
2. Установите в основание 5 насадку для нарезки кубиками 3 или насадку для приготовления пюре 4.
3. Установите диск с лезвиями 2 и закройте его сверху крышкой 1.
4. для того, чтобы зафиксировать крышку 1 поверните её по часовой стрелке.
5. Установите насадку в чашу комбайна, как показано на рисунке.
6. Установите крышку на чашу так, чтобы стрелка ▼ на краю крышки находилась над значком 🔓 на чаше (расположен над мерной шкалой). Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы стрелка ▼ оказалась над значком 🔒.
7. Поверните переключатель скорости по часовой стрелке для того, чтобы установить + необходимую скорость работы или против часовой стрелки, чтобы перейти к выбору автоматической программы работы.



8. Загружайте продукты в чашу через отверстие для подачи продуктов. Используйте толкатель, не прилагая чрезмерных усилий.
   Запрещается! проталкивать продукты иными предметами или руками во избежание травм или поломки прибора!
   Максимальное допустимое время непрерывной работы — 2 минуты. Перед повторной обработкой делайте перерыв не менее 3 минут.
   После пяти включений подряд необходимо, чтобы прибор полностью остыл (в течение 15-20 минут).
9. После окончания работы отсоедините прибор от электросети. Откройте крышку, повернув ее против часовой стрелки.
10. Для удобства чистки насадки для нарезки кубиками в комплекте идет специальный проталкиватель.
11. Снимите крышку и лезвие с насадки и протолкните остатки продуктов, как показано на рисунке.



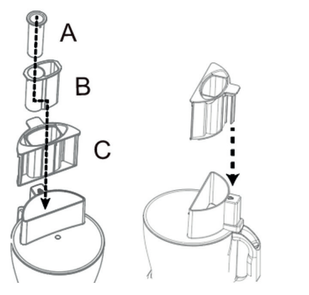
Толкатель для продуктов

Вращающиеся лезвия и терки опасны! Для помещения продуктов в чашу пользуйтесь толкателем.
Запрещается! проталкивать продукты иными предметами или руками во избежание травм или поломки прибора! Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстия для подачи продуктов.

Установите крышку на чашу так, чтобы стрелка ▼ на краю крышки находилась над значком 🔓 на чаше (расположен над мерной шкалой). Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы стрелка ▼ оказалась над значком 🔒.

Для удобства использования, размер отверстия для подачи продуктов можно регулировать, в зависимости от размера используемых продуктов.

Для работы с мелкими или тонкими кусками, как, например, морковь или стебли сельдерея используйте маленькую подающую трубку и толкатель **А**. Для этого вставьте детали **С** и **В** в отверстие для подачи продуктов, поместите продукты в отверстие детали **В** и протолкните их толкателем **А**.



Для работы с кусками среднего размера, используйте среднюю подающую трубку и толкатель **В**. Для этого вставьте деталь С и отверстие для подачи продуктов, а деталь **А** вставьте в отверстие детали **В**. Поместите продукты в отверстие **С** и протолкните их толкателем **В**.

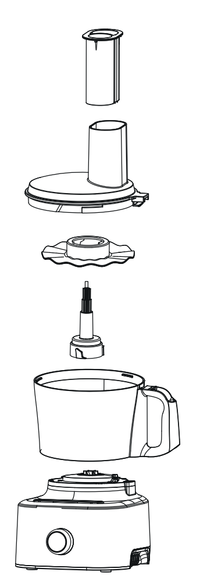
Для работы с большими кусками, используйте большую подающую трубку и толкатель **С**. Для этого соедините детали **А, В** и **С** как показано на рисунке. Поместите продукты в подающую трубку и протолкните их толкателем **С**.

Внимание! Уровень продуктов не должен превышать отметку MAX на подающей трубке.

Диск-эмульгатор

Диск-эмульгатор используется в кухонных комбайнах для того, чтобы размешивать до однородного состояния яйца, сливки и соусы. С его помощью можно готовить майонез. Его можно использовать для приготовления жидкого теста, например блинного.

1. Установите чашу устройства на корпус с моторным блоком.
2. Поверните чашу по часовой стрелке до щелчка, при этом ручка чаши должна оказаться под прямым углом к основанию.
   Внимание! Прибор оборудован защитной системой блокировки. Если чаша установлена неправильно или крышка чаши закрыта не до конца, двигатель не будет работать.
3. Снимите крышку с чаши устройства.
4. Наденьте диск-эмульгатор на соединительный вал, как показано на рисунке.
5. Установите крышку на чашу так, чтобы стрелка ▼ на краю крышки находилась над значком 🔓 на чаше (расположен над мерной шкалой). Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы стрелка ▼ оказалась над значком 🔒.
6. Поверните переключатель скорости по часовой стрелке для того, чтобы установить + необходимую скорость работы или против часовой стрелки, что бы перейти к выбору автоматической программы работы.
7. Максимальное допустимое время непрерывной работы – 2 минуты. Перед повторной обработкой делайте перерыв не менее 3 минут.
8. После пяти включений подряд необходимо, чтобы прибор полностью остыл (в течение 15-20 минут).
9. После окончания работы отсоедините прибор от электросети. Откройте крышку, повернув ее против часовой стрелки. Снимите диск со втулки.



Автоматические режимы

Внимание! При использовании функциональных кнопок для обработки продуктов одновременное управления скоростью ручкой включения/выключения/регулировки скорости невозможно.
Для перехода к выбору автоматических режимов работы, необходимо повернуть поворотный переключатель (1) в положение **M**.

Импульсный режим. Даёт возможность вручную контролировать работу комбайна. С помощьюэтой кнопки вы можете включать и выключать комбайн в зависимости от нужной степени измельчения ингредиентов. Зажмите и держите кнопку для работы и отпустите, для остановки комбайна.

Режим для приготовления напитков (смузи) из фруктов и овощей. В процессе работы лезвия вращаются в двух направлениях, что обеспечивает высокое качество нарезки и смешивания ингредиентов. После запрограммированных циклов работы, комбайн выключится, и загорится подсветка всех кнопок.

Режим для измельчения кубиков льда. При нажатии этой кнопки прибор запустит программу: работа-остановка с различными временными промежутками и скоростями. Снимите крышку устройства, положите в чашу кусочки льда и закройте крышку. (загорится подсветка кнопок) и нажмите кнопку «Ice crush». После запрограммированных циклов работы, устройство выключится, и загорится подсветка всех кнопок.

Режим измельчения. Предназначен для увеличения производительности работы с S-образным лезвием измельчителя.

Режим очистки насадок и чаши от загрязнений, которые трудно удалить вручную.

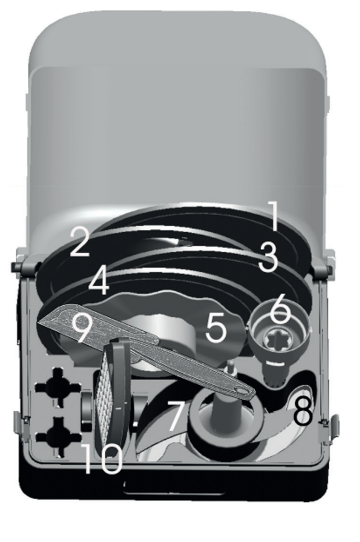
1. Добавьте 3-4 капли чистящего средства с теплой водой (не более 800 мл) в чашу.
2. Нажмите значок для запуска автоматической программы.
3. После завершения программы промойте чашу водой.

Примечание: при необходимости выключения автоматической программы, нажмите на кнопку включения этой программы еще раз еще раз.

Органайзер для хранения насадок

В органайзере удобно и логично разместить все аксессуары для кухонного комбайна. Так они всегда будут в одном месте, и не будут рассыпаться при открытии дверцы или ящика.

Разместите аксессуары в органайзере, как показано на рисунке.



1-4. Диски с тёркой и шинковкой
5. Диск-эмульгатор
6. Соединительный вал
7. Нож с пластиковым лезвием
8. S-образный нож измельчителя
9. Шпатель
10. Насадка для нарезки кубиками и пюре

Очистка устройства

После окончания работы выключите устройство и отключите его от электросети.
Снимите чашу устройства с корпуса.

Снимите крышку с чаши и извлеките из чаши насадки и переработанные продукты.
Для продления срока службы рекомендуется производить чистку прибора сразу после его использования. Не допускайте засыхания пищевых продуктов на частях комбайна.

Для удаления засохших частиц можно использовать неабразивную пластиковую или щетинную щетку (не входит в комплект). Снимите с кувшина съемное дно с ножами и вымойте все части теплой мыльной водой (кроме корпуса с моторным блоком), ополосните чистой водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем. Не используйте для этого посудомоечную машину.

Корпус устройства с моторной частью протрите мягкой влажной тканью.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать при очистке губки с абразивным жестким покрытием и любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей. Используйте только мягкую сторону губки!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус с моторным блоком устройства в любые жидкости и помещать его в посудомоечную машину.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части устройства.
Храните устройство в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.
При транспортировке и хранении запрещается подвергать устройство механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.
Необходимо беречь упаковку устройства от попадания воды и других жидкостей
Назначение товара: кухонный комбайн. Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях. Используется для измельчения пищи, приготовления пюре в соответствии с инструкцией. Ограничения при использовании: при использовании устройства необходимо соблюдать нормы, установленные законодательством страны (в которой используется изделие).
Перед транспортировкой обратитесь к местным органам власти / перевозчику для уточнения правил и условий перевозки.

Не утилизируйте электрические устройства в неотсортированные городские отходы, используйте отдельные пункты сбора отходов. Обратитесь к местным органам власти за информацией, касающейся доступных систем сбора отходов. Если электронные устройства выбрасываются на городскую свалку, вредные вещества могут попасть в подземные воды и в пищевую цепь, нанося вред здоровью и благополучию.

Товарный знак / торговая марка: Hi.
Адрес пр-ва: " Жечианг Гроупстар Аутомотив Ламп Co. ЛТД." N°118, Хоужанг Роад, Линченг Вилладж, Линшан Таун, Юяо Сити, КНР (Китайская Народная Республика), Китай.
Импортер: ООО «Элко Рус», адрес: 143441, Московская область, Красногорский район, п/о Путилково, улица 69 км МКАД, стр. 7, офис 506. Претензии от покупателей принимает ИМПОРТЕР.
Произведено: Китай. Дата производства товара определяется по серийному номеру товара: четвертый и пятый символы серийного номера обозначают месяц производства, шестой и седьмой символы – год производства соответственно. Серийный номер нанесен на упаковку.
Соответствует требованиям: ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 004/2011, ТР ЕАЭС 037/2016.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

1. Гарантийные обязательства распространяются на изделия, приобретенные в РФ.
2. Гарантийные обязательства не распространяются на принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия: элементы питания, кабели, переходники, адаптеры, чехлы, ремни, документацию.
3. Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях: если изделие использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а так же в иных целях, не соответствующих его прямому назначению; нарушения правил и условий эксплуатации, установки изделия, изложенных в Руководстве. Пользователя и другой документации; если изделие имеет следы попыток неквалифицированного ремонта; если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных изготовителем; если обнаружены механические повреждения, возникшие после передачи изделия потребителю; повреждения, вызванные воздействием влаги, высоких или низких температур, коррозией, окислением, попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных.
4. Производитель не несет ответственность за возможный вред изделия, прямо или косвенного нанесенный людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) и/или третьих лиц. Также, не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием соответствующего назначения, в результате потери, повреждения или изменения данных и информации.
   ОБЛАСТЬ ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ – РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ.
   СРОК ГАРАНТИИ – 12 МЕСЯЦЕВ С ДАТЫ ПРОДАЖИ.
   СРОК СЛУЖБЫ – 24 МЕСЯЦА.

При невозможности достоверно установить дату продажи, срок гарантии исчисляется с даты изготовления изделия и составляет 18 месяцев. Дата производства товара определяется по серийному номеру товара, четвертая и пятая цифры серийного номера обозначают месяц производства, шестая и седьмая цифры серийного номера обозначают год производства, соответственно. Серийный номер нанесен на упаковку. Информацию о работе технической службы и гарантийным вопросам можно узнать по электронной почте: support@rombica.ru. Полный список адресов технических центров производителя, уполномоченных осуществлять сервисное обслуживание, представлен на сайте: www.rombica.ru

Изделие

Модель

Дата продажи

Серийный номер

Печать
продавца

Настоящим утверждаю проверку работоспособности и покупку полностью исправного изделия, указанного выше, в полной комплектации с инструкцией по эксплуатации на русском языке. Изделие осмотрено и проверено в моем присутствии, видимых повреждений не имеет. Со всеми техническими характеристиками, функциональными возможностями и правилами эксплуатации ознакомлен(а). С нижеизложенными условиями гарантии соглсен(а)

ФИО Покупателя, подпись

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

N°	дата	код ремонта	сервис	мастер	клиент