

Hölmer

МУЛЬТИВАРКА



HMC - 42B

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

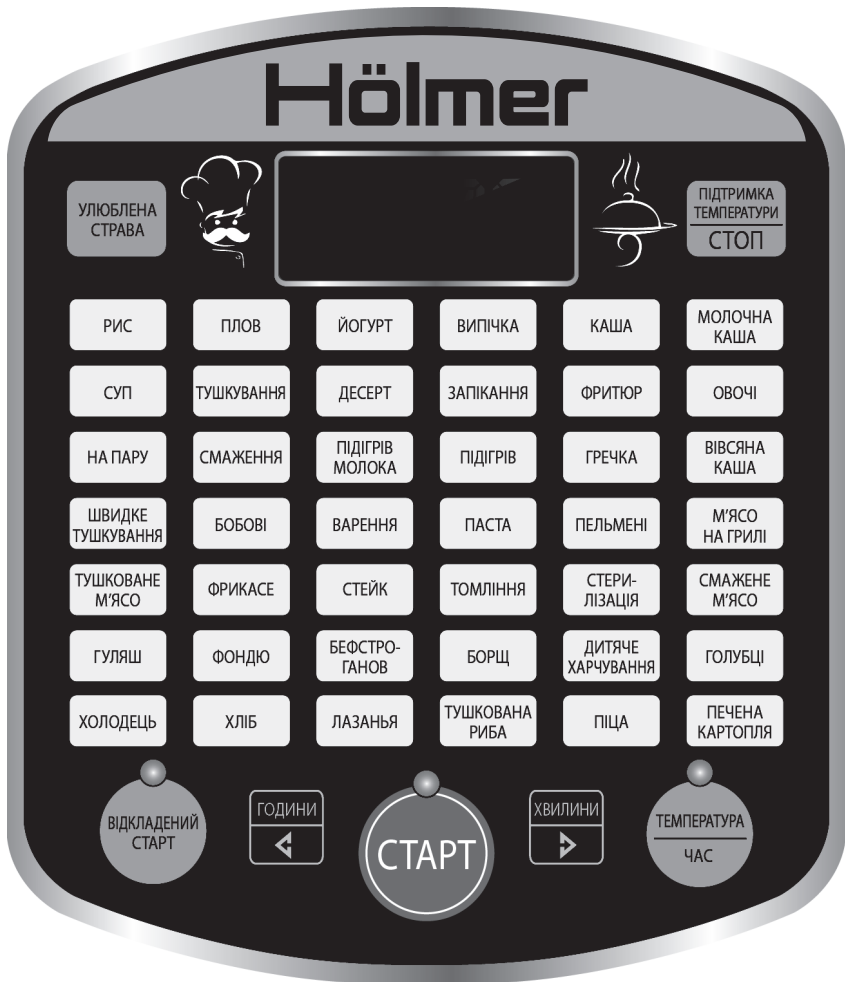
ОПИС



- 1. Кришка
- 2. Кнопка для відкривання кришки
- 3. Ручка кришки
- 4. Паровий клапан
- 5. Пластиковий корпус ABS
- 6. Панель управління / дисплей
- 7. Чаша з антипригарним покриттям

- 8. Захисний блокувальний механізм
- 9. Мірна чашка
- 10. Решітка для приготування на пару
- 11. Ополоник та ложка
- 12. Кабель живлення

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Ми дякуємо Вам за покупку виробу ТМ Hölmer. Ми сподіваємось, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві. Дякуємо за Ваш вибір!

Для правильної експлуатації, щоб уникнути непорозумінь, уважно ознайомтесь з даним Посібником з експлуатації. Невиконання правил, викладених у даному Посібнику з експлуатації, може привести до пожежі, вибуху, удару електричним струмом і опікам або іншим серйозним травмам.

При покупці приладу необхідно переконатись в наявності дати продажу, підпису продавця та штампу магазину. Вимагайте від продавця перевірки у Вашій присутності справності, працездатності й комплектності приладу.

Увага! Категорично забороняється залишати працюючий прилад без нагляду, а також з малолітніми дітьми, людьми похилого віку та інвалідами. Це може призвести до трагічних наслідків!

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	НМС-42В
Потужність	860 Вт
Номінальна напруга	220-240 В
Номінальна частота	50-60 Гц
Номінальна сила струму	3,7 А
Ємність чаші для приготування	5 л (корисний об'єм 4л)
Відкладене приготування	до 24 год
Автоприготування	42 програми
Габаритні розміри	29x29x30,5 см
Вага нетто/брутто	2,3 кг/3,1 кг

- Програма улюблена страва
- Автопідігрів
- Можливість редагування програм
- Міцна чаша з антипригарним тефлоновим покриттям
- Знімний паровий клапан
- Великий LCD дисплей з кольоровим підсвічуванням

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мультиварка	1
Мірна чашка	1
Ложка	1
Ополоник	1
Решітка для приготування на пару	1
Шнур електроживлення	1
Інструкція	1
Упакування	1

- Пластиковий корпус ABS з елементами з нержавіючої сталі
- Аксесуари: мірний стакан, глибока ложка, плоска ложка, підставка для приготування на парі
- Книга рецептів

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час роботи з електроприладом завжди дотримуйтеся основних правил безпеки, а саме:

- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтеся у тому, що технічні характеристики виробу, зазначені на коробці, відповідають параметрам Вашої мережі.
- Цей прилад не призначений для користування особами (зокрема малолітніми дітьми) з обмеженими фізичними, розумовими або психічними можливостями чи з браком досвіду та знань, за винятком випадків безпосередньої присутності уповноваженого наглядового персоналу, або коли особою, яка є відповідальною за їхню безпеку, надано необхідні інструкції щодо користування приладом.
- Малолітні діти повинні бути під наглядом уповноваженого персоналу, щоб унеможливити їхню гру з приладом.
- Не беріть прилад або шнур живлення вологими руками. Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте пристрій, шнур або вилку у воду або в іншу рідину.
- Мультиварка призначена тільки для побутового використання. Не використовуйте прилад за межами приміщення або в комерційних цілях.
- Не дозволяйте дітям користуватись приладом та будьте особливо уважні, якщо він працює в безпосередній близькості від них.
- Завжди відключайте прилад від мережі відразу після його використання.
- При відключенні приладу тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур. Не використовуйте шнур живлення як ручку для пристрою, не обмотуйте його навколо гострих поверхонь або кутів.
- Тримайте шнур подалі від гарячих поверхонь або поверхонь, що нагріваються.
- Не використовуйте прилад із пошкодженим шнуром живлення або вилкою, а також після впливу рідин, падіння або будь-яких інших пошкоджень. Щоб уникнути удару електричним струмом, не намагайтесь самостійно розбирати або ремонтувати прилад. У разі потреби зверніться до спеціалізованого сер-

вісного центру.

- Коли тиск всередині приладу знижується, з клапана контролю тиску виходить пара. Щоб уникнути опіків, тримайте руки та обличчя подалі від клапану контролю тиску.
- Будьте особливо обережні, коли відкриваєте кришку приладу після приготування страви. Завжди відставляйте кришку так, щоб пара не потрапила Вам в обличчя.
- Не намагайтесь відкрити кришку під час приготування або до того, як рівень тиску знизиться.
- Не перекривайте та не блокуйте клапани.
- Не торкайтесь корпусу або кришки мультиварки відразу після відключення програми. При переміщенні приладу беріться тільки за ручку.
- Щоб уникнути опіків, дайте страві охолонути перед її вживанням. Температура страви, приготованої у мультиварці, буде значно вищою, ніж при традиційному приготуванні.
- Не торкайтесь гарячих поверхонь приладу. Використовуйте рукавиці-прихватки, коли відкриваєте кришку або береде гарячу чашу.

УВАГА! Щоб уникнути пожежі, удару електричним струмом та нанесення іншої шкоди здоров'ю, не занурюйте прилад, шнур живлення або вилку у воду або в іншу рідину.

- Будьте особливо обережні, коли пересуваєте прилад з гарячою стравою, водою або іншими гарячими рідинами.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо він не використовується, а також перед його очищенням.
- Переконайтесь у тому, що прилад повністю охолов перед тим, як починати очищення.
- Щоб уникнути пожежі, удару електричним струмом або травм використовуйте тільки рекомендовані виробником аксесуари та інструменти.
- Для уникнення перегрівання приладу, стежте за тим, щоб у з'мній чаші завжди була вода або продукти.
- Не використовуйте прилад для кислот та речовин, що містять луги.

- Не використовуйте деталі даного приладу у мікрохвильових печах або у будь-яких інших електроприладах.

- Не кладіть гострі предмети у з'ємну чашу, оскільки вони можуть пошкодити її антипригарне покриття.

Використовуйте тільки дерев'яну лопатку або мірну ложку та половник, що входять до комплексу виробу.

Не розрізайте страву всередині чаші.

- Не готуйте у мультіварці без з'ємної чаші. Перед експлуатацією приладу переконайтесь у тому, що чаша встановлена правильно.

- Встановлюйте прилад у недоступному для дітей місці.

- Встановлюйте прилад таким чином, щоб сторонні предмети не перешкождали виходу гарячої пари з приладу під час його роботи.

- Не використовуйте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів та речовин.

- Використовуйте прилад тільки на рівній, стійкій поверхні. Відстань між приладом та іншими предметами повинна бути не менше 10 см.

- Забороняється використовувати прилад поблизу гарячих газових або електричних конфорок, а також у гарячій духовці.

- Встановлюйте прилад на такій відстані від розетки, щоб шнур живлення не розтягувався.

УВАГА! Підключайте пристрій лише до заземленої належним чином розетки.

ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтесь у тому, що напруга приладу, вказана на коробці, відповідає напрузі Вашої мережі.

- Вийміть з'ємну чашу для приготування та парову чашу, вийміть й витріть їх насухо м'якою тканиною.

- Протріть корпус приладу вологою тканиною. Забороняється мити корпус та кришку водою, а також занурювати їх у воду.

- Щоб уникнути пошкоджень антипригарного покриття чаші для приготування, не використовуйте під час очищення її внутрішньої поверхні щітки та інші жорсткі металеві предмети.

- Встановіть прилад на рівній сухій поверхні, подачі від краю. Не ставте прилад на підлогу. Під час нагрівання мультіварки, а іноді в процесі приготування, з клапану контролю тиску може виходити пара. Це нормальне явище. У зв'язку з цим, не ставте мультіварку безпосередньо під полицями або іншими предметами меблів під час її експлуатації.

ПОПЕРЕДНЯ ТЕПЛОВА ОБРОБКА М'ЯСА

- Перед тим, як готувати м'ясо у мультіварці, його необхідно обробити термічно.

- Рекомендується злегка підсмажити м'ясо на сковороді або запекти його в горщику з невеликою кількістю соняшникової олії (при цьому стежте за тим, щоб воно було підсмажене тільки зовні, а всередині залишалось сирым). Така попередня теплова обробка допоможе зберегти м'ясо ароматним та соковитим.

ПРИГОТУВАННЯ

- Натисніть на кнопку на кришці корпусу приладу, після чого відкриється верхня кришка.

- Вийміть з'ємну чашу для приготування, покладіть в неї необхідні інгредієнти та додайте воду.

- Не наповнюйте чашу більше, ніж на 4/5 її об'єму.

УВАГА! Всередині чаші зображена умовна шкала пропорцій для крупи та води: праворуч – кількість мірних стаканів крупи; ліворуч – кількість літрів води.

- Максимальна кількість крупи для приготування – 10 стаканів, рідини – 1, 8 л.

- Поставте чашу у мультіварку, попередньо переконавшись у тому, що її зовнішня поверхня суха та чиста.

- Злегка поверніть чашу так, щоб вона була рівномірно закріплена на гріючій поверхні.

- Закрийте кришку. Ви почуєте характерне клацання, коли кришка буде зафіксована.

- Підключіть прилад до електромережі. Увімкнеться дисплей та прозвучить один короткий звуковий сигнал.

- Навпроти першої програм

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

1. Ввімкніть мультиварку.
2. Натисніть кнопку **«ГОДИНИ <»**, **«ХВИЛИНИ >»** щоб обрати програму.
3. Натисніть кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС»**, щоб активувати функцію **«ЧАС ПРИГОТУВАННЯ И НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРИ»**. Спочатку натисніть кнопку для введення установки часу приготування. Якщо температура встановлена, натисніть кнопку часу приготування. Натисніть **«ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС»** ще раз, щоб вийти з режиму налаштування.
4. Натисніть **«ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»** щоб відкласти час приготування їжі, після натисніть **«ГОДИНИ <»**, **«ХВИЛИНИ >»**. Індикатор, що світиться вказує, що функція затримки приготування активна.
5. Натисніть кнопку **«СТАРТ»** щоб розпочати приготування. Якщо функція затримки приготування включена, то Ви зможете почати приготування після закінчення дії даної функції.
6. Після того, як процес приготування їжі завершений, включіть пристрій на підтримку температури страви, якщо автоматичний підігрів страви не перед-

бачено в обраній програмі.

Для тих програм, які мають функцію **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ»** натисніть кнопку **«СТАРТ»** під час приготування страви для дезактивації функції **«АВТОМАТИЧНОГО ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ»**, індикатор **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ»** вимкнеться.

Для тих програм для яких доступна установка температури приготування, передбачено самостійне встановлення температури під час приготування при натисканні і утриманні кнопки **«ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС»** три секунди, а потім натисніть **«ГОДИНИ <»**, **«ХВИЛИНИ >»** для установки.

7. Щоб зупинити процес приготування, натисніть кнопку **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ/СТОП»**.

8. Натисніть кнопку **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ/СТОП»** для підтримання температури приготовленого блюда.

9. Натисніть кнопку **«УЛЮБЛЕНА СТРАВА»** для активації програми на вибір. Налаштування програм зазначено вище.

10. Якщо встановити температуру нижче 60°C, функція автоматичного підтримання температури буде неактивна.

	Програма	Час приготування	Проміжок часу для приготування	Температура приготування	Відкладений старт	Підтримка температури
1	Рис	--	--	135°C	24 г	12 г
2	Плов	--	--	135°C	24 г	12 г
3	Йогурт	8 г	6-12 г	38-42°C	--	--
4	Торт	50 хв	--	120-140°C	--	12 г
5	Каша	1 г	45 хв-2 г	95-100°C	24 г	12 г
6	Молочна каша	45 хв	30 хв-2 г	95-100°C	24 г	12 г
7	Суп	1 г	1-8 г	95-100°C	24 г	12 г
8	Рагу	2 г	1-8 г	95-100°C	24 г	12 г
9	Десерт	50 хв	35 хв-2 г	95-100°C	24 г	12 г
10	Випічка	50 хв	30 хв-1,5 г	130°C	--	12 г

	Програма	Час приготування	Проміжок часу для приготування	Температура приготування	Відкладений старт	Підтримка температури
11	Фритюр	30 хв	20 хв-1 г	170°C	--	--
12	Овочі	10 хв	8 хв-1 г	95-100°C	24 г	--
13	Приготування на пару	15 хв	10 хв-1 г	100°C	24 г	12г
14	Обсмаження	30 хв	20 хв-1 г	155°C	--	12 г
15	Підігрів молока	5 хв	5 хв-1 г	60°C	--	--
16	Повторний підігрів	20 хв	--	70°C	--	--
17	Гречка	70 хв	1-4 г	95-100°C	24 г	12 г
18	Вівсянка	15 хв	10 хв-1 г	95-100°C	24 г	12 г
19	Швидке приготування	--	--	135°C	24 г	--
20	Бобові	1 г	10 хв-2 г	95-100°C	24 г	12 г
21	Варення	1 г	15 хв-4 г	115°C	--	12 г
22	Макароні вироби	10 хв	10 хв-1 г	100°C	--	--
23	Пельмені	20 хв	15 хв-1 г	100°C	--	--
24	М'ясо на грилі	30 хв	15 хв-1 г	150°C	--	12 г
25	Тушковане м'ясо	90 хв	1-8 г	95-100°C	24 г	12 г
26	Фрикасе	2 г	1-8 г	95-100°C	24 г	12 г
27	Стейк	35 хв	15 хв-1 г	150°C	/	12 г
28	Томління	4 г	4-8 г	85°C	24 г	12 г
29	Стерилізації	15 хв	--	155°C	--	--
30	Смажене м'ясо	45 хв	15 хв-1 г	160°C	--	--
31	Гуляш	60 хв	20 хв-2 г	95-100°C	24 г	12 г
32	Фондю	15 хв	5-45 хв	95-100°C	24 г	/
33	Бефстроган	40 хв	20-90 хв	95-100°C	24 г	12 г
34	Борщ	45 хв	20-90 хв	95-100°C	24 г	12 г
35	Дитяче харчування	20 хв	5-60 хв	50°C	/	/
36	Голубці	50 хв	20-90 хв	95-100°C	24 г	12 г
37	Желе	80 хв	1-8 г	130°C	24 г	12 г
38	Хліб	3 г	--	першу годину 35-40°C, потім 130°C	24 г	12 г

39	Лазанья	45 хв	20-90 м	95-100°C	24 г	12 г
40	Тушкована риба	55 хв	20-90 м	95-100°C	24 г	12 г
41	Піца	45 хв	5 хв-1 г	140°C	--	12 г
42	Печена картопля	50 хв	30 хв-2 г	95-100°C	24 г	12 г
43	Підтримка температури	12 г	--	60°C	--	--
44	Улюблена страва	30 хв	2 хв-15 г	100°C	24 г	12 г

ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

Проблеми, зазначені у таблиці нижче, не є дефектами виробу. Але якщо проблема залишається невирішеною, зверніться до спеціалізованого сервісного центру для огляду та проведення належного ремонту.

Проблема	Можливі причини
Рис вийшов недовареним	- Неправильне співвідношення рису та води. - Дно з'ємної чаші пошкоджено. - Кришка приладу нещільно закрита. - Наліт на зовнішній поверхні з'ємної чаші та на нагрівальному елементі. - Після приготування рис не був промитий під струменем води.
Рис вийшов дуже жорстким	- Неправильне співвідношення рису та води. - Дно з'ємної чаші пошкоджено. - Кришка приладу нещільно закрита. - З'ємна чаша недостатньо чиста.
Рис вийшов занадто м'яким	- Неправильне співвідношення рису та води. - Кришка приладу нещільно закрита. - Після приготування рис не був промитий під струменем води.
Під час приготування з мультіварки бризкає вода	- Невірне співвідношення рису і води. - Рис погано промитий. - Наліт на зовнішній стороні знімної чаші і на нагрівальному елементі.
Сильний запах з приладу після включення функції підтримки температури	- Невірне співвідношення рису и води. - Рис погано промитий. - Дно знімної чаші пошкоджено. - Кришка приладу нещільно закрита. - Під час роботи приладу вилка шнура відійшла від розетки.

Колір рису змінився після увімкнення функції підтримання температури	- Рис погано промитий. - Кришка приладу нещільно закрита. - Наліт на зовнішній поверхні з'ємної чаші та на нагрівальному елементі. - Функція підтримання температури встановлена на час, більший за 12 годин, або недостатньо рису для даного режиму. - У з'ємній чаші з рисом знаходиться ложка. - Функція підтримання температури встановлена для холодного рису. - Під час роботи приладу вилка шнуру відійшла від розетки.
Рис вийшов занадто сухим після режиму підтримання температури	- Кришка приладу нещільно закрита. - Наліт на зовнішній поверхні з'ємної чаші та на нагрівальному елементі. - Функція підтримання температури встановлена на час, більший за 12 годин, або недостатньо рису для даного режиму.
Молоко або молочна каша збігли	- Не наповнюйте кашу мультиварки до країв; - Додайте в чашу мультиварки продукти, встановіть зверху чашу для приготування на парі, закрийте кришку мультиварки. Чаша для приготування на парі утримує молоко всередині і не дасть йому збігти.
Всередині дисплею утворився конденсат	- Зверніться до сервісного центру.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

УВАГА! Завжди відключайте прилад від електромережі перед його очищенням.

УВАГА! Переконайтесь у тому, що прилад повністю охолонув.

- Під час очищення з'ємної чаші для приготування, чаші для приготування на парі та зовнішнього покриття мультиварки використовуйте тільки м'яку губку, теплу воду та неабразивний миючий засіб. Не користуйтеся щітками з металевим дротом та розчинниками для очищення забруднених частин мультиварки.
- Для того, щоб очистити поверхню

корпусу та кришку, використовуйте тільки вологу тканину. Не використовуйте абразивні миючі засоби.

- Якщо залишки страви прилипли до з'ємної або до парової чаші, перед очищенням залиште їх на деякий час у воді.

- Не занурюйте корпус приладу у воду та не мийте його під проточною водою.

- З'ємну чашу для приготування та чашу для приготування на пару можна мити у посудомийній машині. При цьому, стежте за тим, щоб з'ємна чаша не пошкодилась об складові частини машини.

1. Загальні положення

Дякуємо Вам за покупку виробу Hölmer. Ми гарантуємо високу якість нашого виробу при дотриманні умов і правил технічної експлуатації. Вся продукція Hölmer виготовлена з використанням передових технологій.

Сподіваємося, що даний виріб буде повністю відповідати всім Вашим запитам.

1.1 Якщо у Вас виникнуть будь-які проблеми, настійно рекомендуємо Вам звертатися лише до авторизованих сервісних центрів (АСЦ), адреси та телефони яких вказані в цьому талоні.

1.2. Щоб уникнути непорозумінь переконливо просимо Вас уважно вивчити Інструкцію з експлуатації виробу, умови гарантії і перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Серійний номер і модель виробу повинні відповідати зазначеним в гарантійному талоні. Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно і чітко зазначених моделі, серійного номера виробу, дати продажу, гарантійного терміну, чітких печаток фірми продавця, підпису продавця і покупця (для багатофункціональних пристроїв формату А3 також інформація про дату запуску виробу в експлуатацію, назва авторизованого СЦ, яка здійснила запуск, дата запуску, прізвище та підпис інженера, відбиток печатки або штампа СЦ).

1.3. Забороняється вносити будь-які зміни, стирати або переписувати дані, зазначені в гарантійному талоні. В цьому випадку талон вважається недійсним.

2. Умови гарантії.

2.1. Гарантія починається від дня продажу. Гарантійне обслуговування пристроїв які потребують професійного первинного запуску, проводиться тільки при умови їх первинного запуску в експлуатацію спеціалістами авторизованого сервісного центру з відповідною відміткою в гарантійному талоні.

2.2. Гарантія поширюється тільки на дефекти матеріалу або виготовлення. Такі дефекти усуваються шляхом ремонту або заміни дефектних деталей після підтвердження Виробником. Після завершення ремонтних робіт будь-які замінені частини будуть зберігатися в авторизованому сервісному центрі (АСЦ) та стають власністю Виробника.

2.3. Гарантія не поширюється аксесуари.

2.4. Умовою забезпечення гарантійного обслуговування є наявність гарантійного талону та касового чека (рахунка-фактури). Покупець зобов'язаний зберігати Гарантійний талон та касовий чек (рахунок-фактуру) протягом усього гарантійного періоду й пред'являти його при зверненні по Гарантії.

2.5. Роботи з гарантії виконуються сервісним центром ТОВ «МТІ-Сервіс», або призначеними ним партнерами по сервісу. Гарантійне обслуговування проводиться у звичайний робочий час з понеділка по п'ятницю, за винятком святкових днів, в приміщенні сервісного центра ТОВ «МТІ-Сервіс», або призначених ним партнерів по сервісу, або в приміщенні Покупця (на розсуд сервісного центра ТОВ «МТІ-Сервіс»),

3. Дії у випадку виявлення несправності у гарантійний період.

3.1. У випадку виникнення несправності обладнання Покупець повинен в той самий день звернутися до сервісної служби за телефоном (044) 458-38-70 або e-mail: servcorp@mti.ua (для Києва) та (044) 590-28-01 або e-mail: servlog@mti.ua (для інших міст України) для отримання консультації.

Якщо після проведеної консультації Покупець не зможе самостійно усунути проблему, ремонт буде виконано спеціалістами сервісного центра ТОВ «МТІ-Сервіс» або призначених ним партнерів по сервісу.

3.2. Якщо ремонт не підпадає під умови Гарантії, його вартість буде віднесена на рахунок Покупця.

3.3. Остаточне рішення по визнанню дефекту гарантійним приймає Виробник.

4. Умови звільнення від зобов'язань по проведенню гарантійного обслуговування.

4.1. У випадку втрати гарантійного талону та фінансових документів, що підтверджують покупку.

4.2. Якщо Покупець не забезпечив для представників сервісного центру доступ та час, необхідні для усунення проблеми.

4.3. Не підпадають під умови Гарантії:

4.3.1. Ушкодження, викликані порушенням правил експлуатації (містяться в Інструкції Користувача). Зокрема ушкодження викликані: механічними пошкодженнями, потраплянням прямого сонячного проміння, забрудненням пристрою зсередини через відсутність регулярного догляду: ушкодження викликані підключенням до джерела електроживлення з іншим номіналом напруги, а також викликані локальними умовами, такими як підвищене забруднення, вологість, загазованість, випари, спричинені комахами, гризунами, тощо.

4.3.2. Механічне або електричне ушкодження пристрою.

4.3.3. Ушкодження, викликані діями Покупця або сторонніх осіб: зокрема механічне ушкодження панелі керування, інші механічні ушкодження, модифікацією виробу, спробами ремонту в не авторизованих сервісних центрах

4.3.4. Обладнання, що використовується що використовується не за призначенням (визначається Виробником обладнання).

4.3.5. Обладнання з відсутньою табличкою із серійним номером або якщо в ній зроблені виправлення.

4.3.6. Ушкодження, що відбулися у випадку форс-мажору, природної катастрофи, пожежі, повені, тощо.

4.3.7. Ушкодження, що пов'язані з стрибками напруги в електричній мережі чи комутації інтерфейсних кабелів.

5. Введення в експлуатацію виробів та умови технічного обслуговування

5.1. Введення в експлуатацію, встановлення додаткових опцій і ПО, а також проведення технічного обслуговування, не включені в гарантійну підтримку виробів і здійснюються згідно з тарифами і умовами авторизованих сервісних центрів.

Гарантійний талон

Україна: 📞 +38(044) 590-28-01 ✉️ servlog@mti.ua Київ: 📞 +38(044) 458-38-70 ✉️ servcop@mti.ua

Найменування виробу	
Модель виробу	
Серійний номер	
Дата продажу	
Термін загальної гарантії	12 місяців
Продавець	
Прізвище відповідальної особи	
Підпис відповідальної особи продавця	
Ця частина заповнюється для багатофункціональних пристроїв формату A3	
Назва авторизованого СЦ, яка здійснила запуск	
Дата запуску виробу в експлуатацію	
Прізвище інженера авторизованого СЦ	
Підпис інженера авторизованого СЦ	

Перед початком експлуатації товару Споживач зобов'язаний ознайомитись з інструкцією з користування товаром. Споживач своїм підписом підтверджує, що працездатність та комплектність виробу перевірена і претензій немає.

_____ ПІБ та підпис споживача

Облік проведених робіт з гарантійного ремонту виробу

Дата	Опис недоліків	Зміст робіт, найменування заміненних частин	Підпис виконавця

MTI-SERVICE
mti-service.com.ua
м.Київ, бул. Вацлава Гавела, 9

Сервісна служба у місті Києві:
Сервісний центр ТОВ «MTI-Сервіс»
📞 +38(044) 458-38-70 ✉️ servcop@mti.ua 🌐 mti-service.com.ua

Сервісна служба для інших міст України:
Відділ регіональних сервісних мереж ТОВ «MTI-Сервіс»
📞 +38(044) 590-28-01 ✉️ servlog@mti.ua

