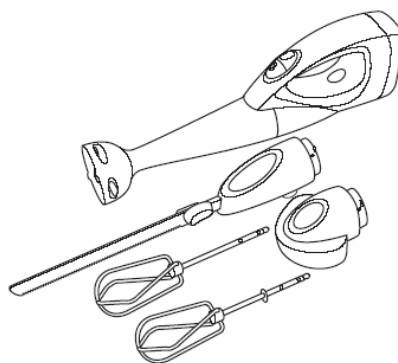


morphy richards®



Cordless 3-in-1 multitool
Please read and save these instructions

Универсальный беспроводной инструмент три-в-одном

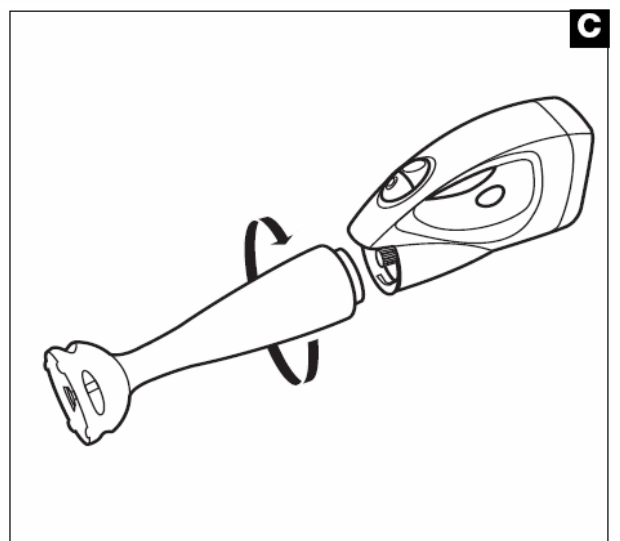
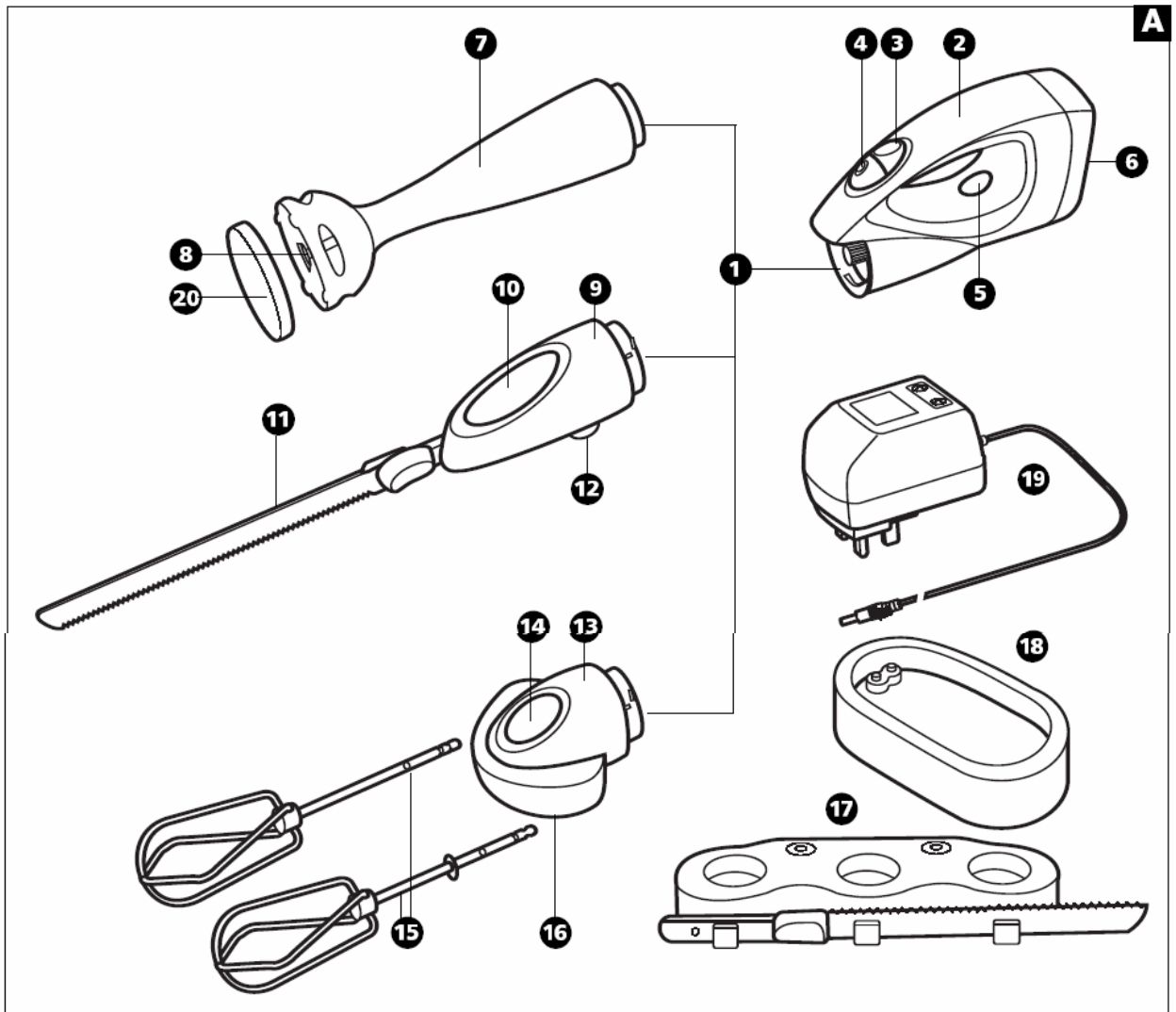
Внимательно изучите и сохраните данное руководство

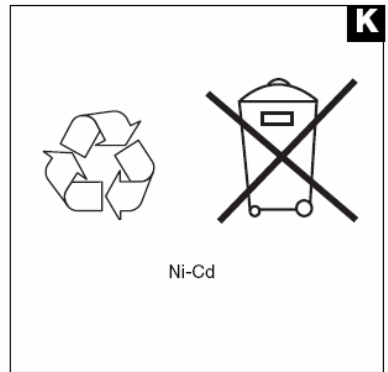
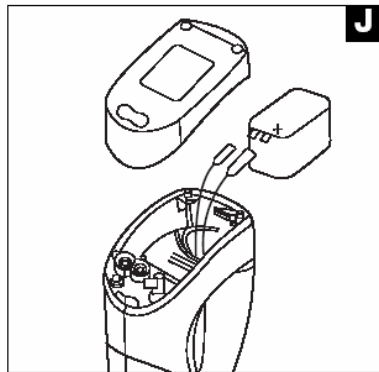
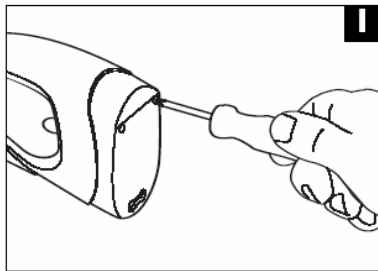
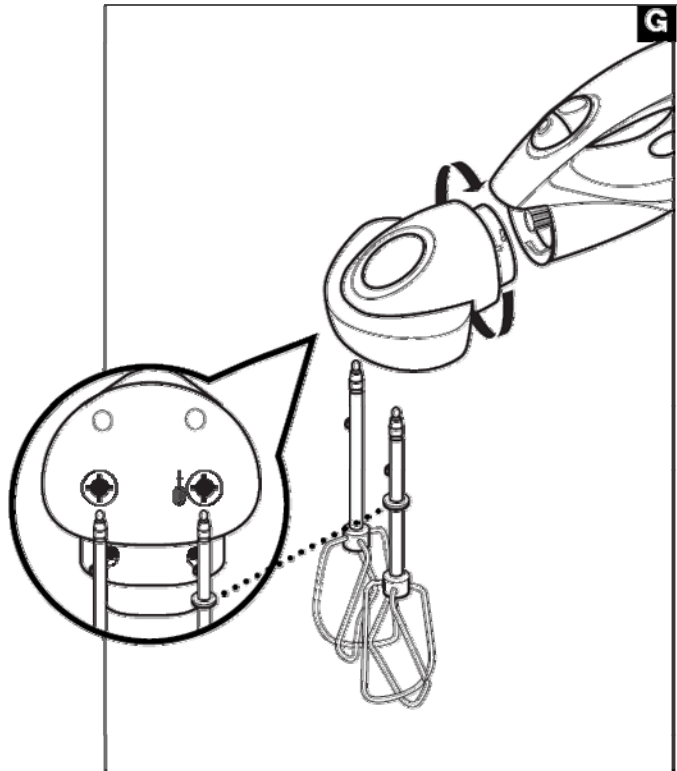
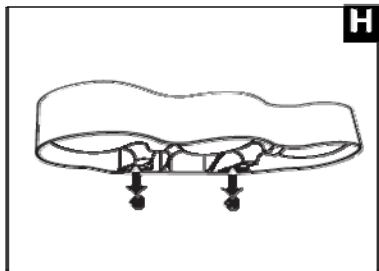
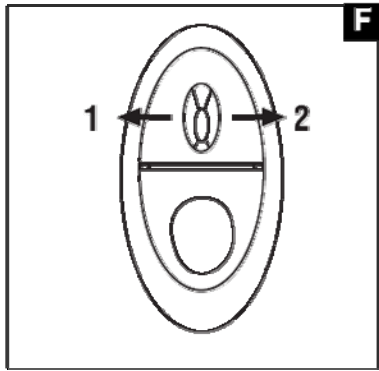
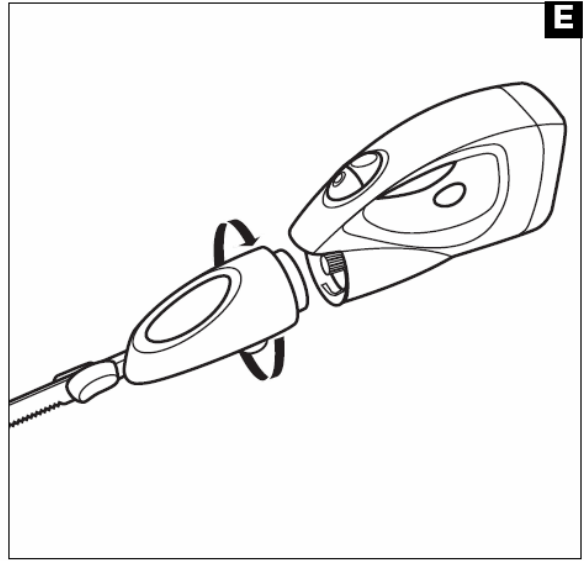
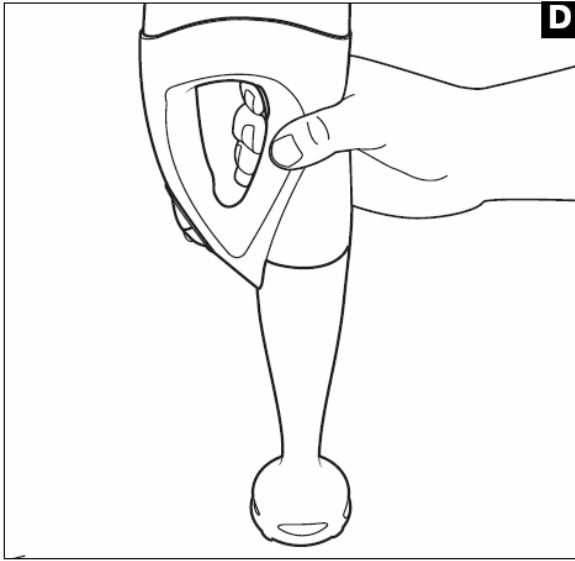
GB

RU

48960

www.morphyrichards.com







Getting the best from your new multitool...

Battery

- Ensure the battery is fully charged before using the multitool.
- Replacement batteries are available from Morphy Richards.
- Dispose of batteries safely.

Blender usage

- The blender is designed for intermittent use. Do not use non-stop for more than 1 minute at a time then allow to cool down for a minimum of 3 minutes before further use.
- Never use the blender in a bowl or saucepan while cooking.

Knife usage

- When using the knife, always start cutting on a corner, rather than trying to cut through a whole side of a loaf or joint of meat.
- Use speed 2 when operating the knife.

Whisk usage

- To avoid overloading and damage, the whisk should only be used for whisking and light mixing tasks.
- Do not use non-stop for more than 2 minutes - allow to cool for 3 minutes.
- Recipes that are mainly flour should not be mixed with this product.

Important safety instructions

Charger lead

- The charger lead should reach without straining the connections.
- Do not let the charger lead hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
- Do not let the charger lead run across an open space e.g. between a low socket and table.
- Do not let the charger lead run across a cooker or toaster or other hot areas which might damage the cable.

Personal safety

- Unplug from outlet when not in use and before cleaning or removing parts.
- **WARNING: Do not touch moving parts. Keep hands, hair, clothing as well as utensils away from blades.**
- **WARNING: Take care when handling metal blades as they are very sharp.**
- **WARNING: When removing an attachment, hold the power unit in such a way that you cannot press the on/off switch.**
- **WARNING: Always remove the attachment from the power unit**

before cleaning, this will reduce accidental operation of the multitool.

- Don't clean the attachments under running water while still attached to the power unit.
- Do not use during cooking processes or with boiling liquids.
- **WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse charger, base or multitool in water or other liquid.**
- Keep appliance out of reach of children.

Other safety considerations

- Do not operate any appliance with a damaged charger lead or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- Do not use accessories not recommended by the manufacturer as there is the danger of fire, electric shock or personal injury.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in an heated oven.

Electrical requirements

Check that the voltage on the rating plate of your charger corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).

Use only the charger unit supplied.

Overload protection

This multitool is fitted with overload protection. If the multitool is used for processing food that is too hard or the motor is allowed to stall it will cut-out. Wait for 3 minutes to cool down - the multitool will reset itself for next use.

Features

1. Bayonet connector
2. Power unit
3. On/off switch for knife/whisk
4. Speed control
5. On/off switch for blender
6. Charging connector
7. Blender attachment
8. Blades
9. Knife attachment
10. Knife blades release button
11. Knife blades
12. Feet
13. Whisk attachment
14. Whisk release button
15. Whisks
16. Whisk location holes
17. Tool storage pod
18. Charging base
19. Charger
20. Blade cover

Before first use

Unpack and clean all parts.

- 1 Wash the knife blades and whisk beaters in hot, soapy water.
- 2 Wipe over the knife and whisk attachments, power unit and charging base with a clean, damp cloth.

- 3 Wash the blender attachment under hot flowing water. Dry all parts thoroughly.

Charging

- 1 Locate the power unit **2**. into charging base **18. B**.
- 2 Attach the charger cable to the charging base with the DC plug.
- 3 Plug charger **19**. into a suitable socket outlet and switch on.
- 4 The red light will illuminate to show that the power unit is correctly located in the charging base and that it is accepting a charge.
 - If the red light is not illuminated, lift up the power unit and relocate in the charging base, check that the socket is switched on.
 - The multitool is designed to be left on continuous charge. The 'smart' charger fully charges and maintains the charge ready for use. A full charge can be reached in 3 hours, in normal light use recharging is 1 to 2 hours.
 - Leaving the multitool on continuous charge is inexpensive in terms of the amount of electricity being used.
- 5 When the multitool is fully charged the red light will go out and green will illuminate to show it is fully charged and maintained.

IMPORTANT: When new and charging for the first time or the multitool has not been on charge for a long period the battery will be discharged. Leave on charge for 12 hours.

- The green light may illuminate within 15 minutes, this is common with discharged batteries. Allow the power unit **2**. to charge for 12 hours with green light illuminated.

Blender

WARNING: The blades are very sharp, handle with care, do not touch the blades or hold the blender at this end.

- 1 Insert the blender attachment **7**. into the power unit by aligning the padlock and arrow symbols and twisting the bayonet fitting **1**. clockwise to lock **C**. Remove blade cover **20**.
- 2 Switch on by using the button inside the handle **5 D**.
- With the blender attachment fitted, the on/off switch for knife/whisk is disengaged.
- 3 After use, remove the blender attachment by twisting the bayonet fitting anti-clockwise.

Knife

WARNING: The blades are very sharp, handle with care, do not touch the blades or hold by the blades.

- 1 Insert the knife blades **11**. into the knife attachment **9**.
- 2 Insert the knife attachment into the power unit by aligning the padlock and arrow symbols and twisting the bayonet fitting clockwise to lock **E**.

- 3 Select speed 2 (speed 1 is unsuitable) using speed control **4 F**.
- 4 Switch on by using the button **3**.
- 5 After use, remove the knife attachment by twisting the bayonet fitting anti clockwise.
- 6 Remove the knife blades by pressing the knife blades release button **10**, and pulling out using the two plastic finger guards on the side of the blades.
- Lay the power unit and knife attachment on its feet **12**, when not in use.

Whisk

- 1 Insert the whisks **15**, into the whisk holes **16**, of the whisk attachment **13G**. The whisk with the ring goes in the right hand hole.
- 2 Insert the whisk attachment into the power unit by aligning the padlock and arrow symbols and twisting the bayonet fitting clockwise to lock **G**.
- 3 Select a speed 1 or 2 using the speed control.
- 4 Switch on by using the button **3**.
- 5 After use, remove the whisk attachment by twisting the bayonet fitting anti clockwise.
- 6 Remove the whisks by pressing the release button **14**, and pulling the whisks out.
- The whisk is suitable for light mixtures only, for example batters and light sponge cakes.

Hints and tips

Blender

The blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise, milkshakes and baby food.

The blender can be used to puree cooked vegetables, tinned tomatoes and any soft or pre cooked food etc. It is ideal to turn a cooked broth or stew into a smooth soup and to prepare baby food. You may need to add a little water to cooked vegetables when blending to encourage a puree to form.

For milkshakes, cut soft fruit or bananas into 1.5cm cube size pieces for easy blending, add milk and ice-cream a little at a time during the blending.

For perfect blending use a 'plunging' action, this will allow the food to be pulled into the blade and dispersed through the exit vents.

Keep the head of the blender beneath the food surface to prevent splashing.

If food has been cooked in a saucepan transfer to a cooler bowl, this will protect the blender attachment from heat distortion.

Blending results will be better by using a measuring jug or beaker as this allows control of the food being blended.

When not in use fit the blade cover.

Knife

Start cutting on a corner of bread or meat, then allow the blade to cut through.

Whisk

It is recommended to start whisking at a low speed, then change to a higher speed as required.

When working with liquids, use a low speed in order to avoid splashing onto the whisk and firmly hold the liquid container.

IMPORTANT: Never use the whisk attachment for dough kneading or heavy mixing.

Tool storage pod

The blender, knife and whisk attachments can be placed in the tool storage pod **17**, when not in use.

- Do not leave the knife blades in the knife attachment during storage. Place in storage provided.

The tool storage pod can be screwed to a wall by using appropriate fixings as shown **H**.

Battery replacement

- 1 Undo the two screws in the base of the power unit and remove the cover **I**.
- 2 Disconnect the battery and replace with a new one (available from replacement parts). Black line with small terminal (for - negative). Red line with large terminal (for + positive) **J**.
- 3 Replace the cover.

Battery disposal K

This product contains a sealed Nickel cadmium battery. When it reaches the end of its useful life it must not be disposed of in the normal household waste. The battery must be removed and disposed of at an authorised recycling plant. Your local authority will have a centre which accepts such waste for recycling.

Cleaning

- 1 Switch off and unplug from the electrical socket.
- 2 The knife blades and whisks can be washed in hot, soapy water.
WARNING: Extreme care must be taken when washing the metal blending and knife blades, as they are extremely sharp.
- 3 The knife and whisk attachments, power unit and charging base can be wiped over with a clean, damp cloth.
- 4 The blender attachment can be washed under hot flowing water when disconnected from the power unit.
IMPORTANT: Never immerse the power unit and charging base in water or any other liquid.
IMPORTANT: Do not use any abrasive or solvent-based cleaner. • When processing foods with strong colour (eg carrots) the plastic parts may become discoloured. Use cooking oil to clean any discoloured parts.

Your two-year guarantee

It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference.

Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the

Serial no.

product.
Model no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 14 days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 14 days and within 24 months of original purchase, you should contact Morphy Richards quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown.

You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Subject to the exclusions set out below (1 -6) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt.

If for any reason this item is replaced during the 2-year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

To qualify for the 2-year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example, appliances must have been descaled and filters must have been kept clean as instructed.

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- 6 The guarantee excludes consumables such as bags, filters and glass carafes.
This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.



Новый универсальный инструмент для Вас - все самое лучшее...

Аккумуляторная батарея

- Перед началом использования универсального инструмента убедитесь в том, что аккумуляторная батарея полностью заряжена.
- Запасные аккумуляторные батареи можно приобрести у компании Morphy Richards.
- Утилизация аккумуляторных батарей должна выполняться без создания опасности для окружающей среды.

Использование блендера

- Блендер рассчитан на работу в прерывистом режиме. Продолжительность непрерывной работы блендера не должна превышать одну минуту. После этого выключите блендер, чтобы он остывал не менее 5 минут перед повторным включением.
- Запрещается использование блендера в кастрюле или другой емкости во время приготовления пищи.

Использование ножа

- Используя нож, всегда начинайте резать от края, а не от середины буханки или куска мяса.
- При работе с ножом используйте скорость 2.

Использование взбивателя

- Во избежание перегрузки и повреждения взбиватель должен использоваться только для взбивания и легкого перемешивания.
- Продолжительность непрерывной работы взбивателя не должна превышать две минуты. По истечении этого времени дайте взбивателю остыть в течение 5 минут.
- Это устройство нельзя использовать для перемешивания продуктов, если большую часть такой смеси составляет мука.

Важные указания по технике безопасности

Провод зарядного устройства

- Провод зарядного устройства должен подсоединяться к разъемам без натяжения.
- Следите за тем, чтобы провод зарядного устройства не свисал с края рабочей поверхности так, что до него мог бы дотянуться ребенок.
- Следите за тем, чтобы провод не висел в воздухе, например, между розеткой у пола и краем стола.

- Следите за тем, чтобы провод не проходил над кухонной плитой, тостером или другими горячими зонами, которые могут повредить кабель.

Безопасность пользователя

- Вынимайте сетевой шнур из розетки, когда устройство не используется, а также перед очисткой или снятием любых его деталей.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не дотрагивайтесь до подвижных частей. Держите ножи (лезвия) на безопасном расстоянии от рук, волос, одежды и кухонных принадлежностей.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Соблюдайте осторожность при обращении с металлическими ножами (лезвиями), поскольку они очень острые.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При снятии насадки держите блок питания так, чтобы нельзя было нажать выключатель.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед очисткой всегда отсоединяйте насадку от блока питания, чтобы исключить возможность случайного включения универсального инструмента.**
- Не мойте насадки под струей воды, если они еще не отсоединены от блока питания.
- Не используйте инструмент непосредственно в процессе приготовления пищи и не опускайте его в кипящую жидкость.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание пожара, поражения электрическим током и получения травмы не погружайте зарядное устройство, базу или весь универсальный инструмент в воду или другую жидкость.**
- Устройство должно быть недоступно для детей.

Другие меры предосторожности

- Не используйте прибор с поврежденным проводом зарядного устройства. Запрещается использовать неисправный или поврежденный прибор.
- Используйте только рекомендованные изготовителем приспособления, а иначе может возникнуть пожар, поражение электрическим током или травма.
- Не оставляйте устройство на газовой/электрической плите или рядом с ней, а также внутри горячего духового шкафа.

Электротехнические требования

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с техническими данными зарядного устройства соответствует характеристикам электрической сети в здании (это должна быть сеть переменного тока).

Используйте только поставляемое в комплекте зарядное устройство.

Защита от перегрузки

Данный универсальный инструмент оборудован системой защиты от перегрузки. Если универсальный инструмент используется для обработки слишком твердых продуктов или двигатель глохнет, эта система отключает инструмент. Подождите 3 минуты, пока устройство не остынет. По истечении этого времени универсальный инструмент автоматически возвращается в исходное состояние готовности к дальнейшему использованию.

Составные части

1. Штыковой разъем
2. Блок питания
3. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ миксера
4. Регулятор скорости
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ блендера
6. Зарядный разъем
7. Насадка для блендера
8. Нож от блендера
9. Насадка для электроножа
10. Кнопка отсоединения лезвий электроножа
11. Лезвия электроножа
12. Ножка
13. Насадка для взбивания
14. Кнопка отсоединения венчиков
15. Венчики для миксера
16. Отверстия для установки венчиков
17. Подставка для хранения инструмента
18. Зарядная база
19. Зарядное устройство
20. Крышка для ножа блендера

Перед первым использованием

1. Распакуйте и очистите все детали. Промойте лезвия ножа и венчики миксера в горячей мыльной воде.
2. Протрите насадки для ножа и взбивания, блок питания и зарядную базу чистой влажной тканью.
3. Промойте насадку для блендера в горячей проточной воде. Вытрите все детали насухо.

Зарядка

1. Установите блок питания **2.** в зарядную базу **12. В.**
2. Подсоедините провод зарядного устройства к зарядной базе с помощью разъема постоянного тока.
3. Подсоедините зарядное устройство **19.** к соответствующей розетке и включите.
4. Загорается индикатор красного цвета, и это означает, что блок питания установлен в зарядной базе надлежащим образом и что аккумуляторная батарея заряжается.
- Если индикатор красного цвета не горит, поднимите блок питания и установите его в зарядной базе

- заново, после чего проверьте, работает ли розетка.
- Универсальный инструмент может быть оставлен в режиме непрерывной зарядки. «Умное» зарядное устройство обеспечивает полную зарядку прибора и поддержание его в готовности к использованию. Полная зарядка осуществляется в течение трех часов. При нормальном неинтенсивном использовании перезарядка происходит в течение 1-2 часов.
 - Универсальный инструмент можно оставлять в режиме непрерывной зарядки, поскольку он будет потреблять при этом лишь незначительное количество электроэнергии.
- 5 После полной зарядки универсального инструмента индикатор красного цвета гаснет и загорается зеленый индикатор, показывая, что блендер полностью заряжен и готов к использованию. **ВАЖНО: На новом универсальном инструменте, заряжаемом в первый раз, или на универсальном инструменте, который не использовался в течение длительного времени, аккумуляторные батареи полностью разряжены. Оставьте инструмент заряжаться на 12 часов.**
- Индикатор зеленого цвета может гореть в течение 15 минут, что является нормальным показателем для разряженных аккумуляторных батарей. Оставьте блок питания 2. с горящим индикатором зеленого цвета заряжаться на 12 часов.

Блендер

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ножи очень острые, поэтому обращайтесь с ними осторожно, не прикасайтесь к ним и не держите блендер за этот конец.

- 1 Вставьте насадку для блендера 7. в блок питания, вначале совместив замок со стрелками, а затем повернув байонетный замок 1. по часовой стрелке до упора С. Снимите крышку для ножа 20.
- 2 Включите инструмент с помощью кнопки, расположенной внутри ручки 5. D
- При установке насадки для блендера выключатель миксера отключается.
- 3 После использования снимите насадку для блендера, поворачивая байонетный замок против часовой стрелки.

Нож

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Лезвия очень острые, поэтому обращайтесь с ними осторожно, не прикасайтесь к ним и не держитесь за них.

- 1 Вставьте лезвия ножа 11.в насадку для ножа 9..
- 2 Вставьте насадку для электроножа в блок питания, вначале совместив замок и стрелки, а затем повернув байонетный замок по часовой стрелке до упора E.

- 3 Установите скорость 2 (скорость 1 не подходит) с помощью регулятора скорости 4. F
- 4 Включите инструмент, нажав на кнопку 3..
- 5 После использования снимите насадку для электроножа, поворачивая байонетный замок против часовой стрелки.
- 6 Отсоедините лезвия ножа, нажав кнопку отсоединения лезвий ножа 10. и вытащив их с помощью двух пластмассовых защитных приспособлений для пальцев на краях лезвий.
- Установите блок питания и насадку для ножа на соответствующую ножку 12., если оба эти устройства не используются.

Взбивание

- 1 Вставьте венчики 15. в отверстие для венчиков 16. в насадке для взбивания 13. G. Взбиватель с кольцом вставляется в правое отверстие.
- 2 Вставьте насадку для взбивания в блок питания, вначале совместив замок и стрелки, а затем повернув байонетный замок по часовой стрелке до упора G.
- 3 Установите скорость 1 или 2 с помощью регулятора скорости.
- 4 Включите инструмент, нажав на кнопку 3.
- 5 После использования снимите насадку для взбивания, поворачивая байонетный замок против часовой стрелки.
- 6 Отсоедините венчики, нажав кнопку отсоединения 14. и вытащив их.
- Взбиванием можно пользоваться только для приготовления таких смесей, которые легко перемешиваются, например, жидкого теста или теста для бисквитов.

Советы и рекомендации

Блендер

Блендер идеально подходит для приготовления подливок, соусов, супов, майонеза, молочных коктейлей и детского питания.

Блендер можно использовать для приготовления пюре из вареных овощей, консервированных помидоров и любых других мягких или обработанных продуктов. Идеальная возможность готовить из супов или тушеных блюд вкусные супы-пюре или блюда для детского питания. При измельчении вареных овощей для получения мягкого пюре может потребоваться немного воды.

Для упрощения перемешивания при приготовлении молочных коктейлей нарежьте мягкие фрукты или бананы кусочками по 1,5 куб. см, а в процессе перемешивания добавьте молоко и немного мороженого.

Для максимального эффекта при

смешивании используйте «ныряющие» движения, в результате чего смешиваемый продукт будет подаваться к ножу блендера и выходить через выходные отверстия.

Во избежание разбрызгивания держите головку блендера ниже поверхности смешиваемого продукта.

Если продукт готовился в кастрюле, перелейте его в охлажденную емкость и дайте остыть, что предохранит насадку для блендера от деформации из-за нагрева.

Результаты будут лучше, если смешивать продукты в мерном стакане или мерной чаше, поскольку это позволяет следить за процессом приготовления смеси.

Если инструмент не используется, установите крышку для лезвия.

Электронож

Начинайте резать хлеб и мясо от края, а потом продвигайте лезвие дальше.

Взбивание

Рекомендуется начать взбивание на малой скорости, а затем увеличивать скорость по мере необходимости.

При работе с жидкостями устанавливайте низкую скорость, чтобы на насадку для взбивания не попадали брызги; при этом крепко держите емкость с жидкостью.

ВАЖНО: Никогда не используйте насадку для взбивания для замешивания теста или для продуктов, которые тяжело перемешивать.

Подставка для хранения инструмента

Блендер, электронож и насадки для взбивания можно установить на подставку для хранения инструмента 17. когда они не используются.

- Не оставляйте лезвия электроножа в насадке для электроножа во время хранения. Кладите их в специальную емкость, которая поставляется вместе с инструментом. Подставку для хранения инструментов можно подвесить на стену с помощью соответствующих креплений, как показано на H.

Замена аккумуляторной батареи

- 1 Вывинтите два винта из базы блока питания и снимите крышку I.
- 2 Отсоедините батарею и замените ее на новую (которую можно приобрести в качестве запасной детали). Малый контакт (отрицательный, -) отмечен черной линией. Большой контакт (положительный, +) отмечен красной линией J.
- 3 Верните крышку на место.

Утилизация аккумуляторных батарей К.

В данном приборе используется герметичная никель-кадмиевая батарея. По истечении срока действия не выбрасывайте батареи вместе с обычным бытовым мусором. Батареи следует извлекать и отправлять на соответствующее перерабатывающее предприятие. В вашем районе должен находиться центр по приему подобных отходов для переработки.

Очистка

- 1 Выключите инструмент и отсоедините его от электрической розетки.
- 2 Лезвия электроножа и венчики можно промыть в горячей мыльной воде.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо соблюдать предельную осторожность при промывке металлических ножей (лезвий), так как они очень острые.
- 3 Протрите насадки для электроножа и в блок питания и зарядную базу чистой влажной тканью.
- 4 Насадку для блендера можно промыть горячей проточной водой, когда она отсоединена от блока питания.
ВАЖНО: Не погружайте блок питания и зарядную базу в воду или любую другую жидкость.
ВАЖНО: Не используйте абразивные чистящие средства или моющие средства на основе растворителей. • При обработке сильно красящих продуктов (например, моркови) возможно изменение цвета пластмассовых деталей. Для очистки изменивших цвет деталей используйте кулинарный жир.

Предоставляемая двухлетняя гарантия

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить степлером товарный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия Morphy Richards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку.

Гарантийный срок начинается со дня покупки и действует в течение 24 месяцев (2 года). Подтверждением права на гарантийное обслуживание является предоставление покупателем чека на покупку и гарантийного талона, заполненного и подписанного продавцом. Серийный номер прибора должен соответствовать номеру, указанному в гарантийном талоне.

В течение гарантийного срока осуществляется гарантийная замена (если неисправность допущена по вине завода-изготовителя).

Если по каким-либо причинам в течение двухлетнего гарантийного периода данное изделие было заменено новым, гарантия на новое изделие будет исчисляться с момента первоначальной покупки прибора. В связи с этим, очень важно сохранять квитанцию или счет-фактуру, подтверждающие дату первоначальной покупки.

Двухлетняя гарантия распространяется только на те изделия, которые эксплуатируются в соответствии с указаниями производителя. Например, изделия должны очищаться от накипи, фильтры должны поддерживаться в чистом состоянии.

Компания Morphy Richards вправе отказать в гарантийной замене в следующих случаях:

- 1 Поломка была вызвана или связана с использованием прибора не по назначению, неправильным применением, неаккуратным использованием или использованием с несоблюдением рекомендаций производителя, поломка явилась следствием перепадов напряжения в электросети или нарушений правил транспортировки.
- 2 Изделие использовалось под напряжением, отличающимся от указанного на изделии.
- 3 Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официального дилера).
- 4 Прибор использовался на условиях аренды или применялся для не бытовых целей.
- 5 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией Morphy Richards.
- 6 Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.

Данная гарантия не предоставляет каких-либо других прав, кроме тех, которые четко изложены выше, при этом изготовитель не принимает каких-либо претензий, связанных с косвенными ущербами и убытками. Данная гарантия предлагается в качестве дополнительной льготы и не ограничивает ваших прав потребителя.



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор изделия фирмы «Morphy Richards» и надеемся, что оно Вам понравится. В случае если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру, у которого Вы приобрели это изделие или в один из Авторизованных технических центров РТЦ «СОВИНСЕРВИС», список которых можно получить у продавцов или позвонив на горячую линию «Morphy Richards»

+7 (095) 720 - 60 - 92

Изделие:

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Торговая организация:

Фамилия и подпись продавца:



Изделие получено. Претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с условиями гарантийного обслуживания согласен.

Фамилия и подпись покупателя:

morphy richards®

1. Гарантийное обслуживание продукции Morphy Richards осуществляется на всей территории России техническими центрами РТЦ «СОВИНСЕРВИС».
2. Гарантийный срок на изделия Morphy Richards составляет 2 года с момента продажи.
3. Гарантийное обслуживание распространяется на дефекты, возникшие в процессе использования изделия при условии соблюдения требований производителя по эксплуатации изделия и не выходящая за рамки личных нужд и при соответствующем напряжении питающей сети.
4. Гарантия не распространяется на:
 - a. расходные материалы;
 - b. естественный износ;
 - c. механические повреждения изделия или его частей;
 - d. повреждения, вызванные качеством воды;
 - e. повреждения, вызванные эксплуатацией, выходящей за рамки личных нужд;
 - f. повреждения, вызванные небрежной или неправильной эксплуатацией, а также вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
 - g. повреждения, вызванные воздействием высоких температур;
 - h. повреждения, вызванные отложением накипи вне зависимости от типа воды;
 - i. повреждения, вызванные самостоятельным изменением конструкции изделия или его комплектующих.
5. Потребителю может быть отказано в гарантийном обслуживании если:
 - a. отсутствует или не заполнен гарантийный талон;
 - b. стерт или поврежден серийный номер изделия;
 - c. вскрыты или повреждены пломбы на изделии;
 - d. изделие ремонтировалось вне авторизованного сервисного центра уполномоченного Morphy Richards.
6. Настоящая гарантия не ущемляет других законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством страны.

Morphy Richards products are intended for household use only.

Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования.

Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.

morphy richards®