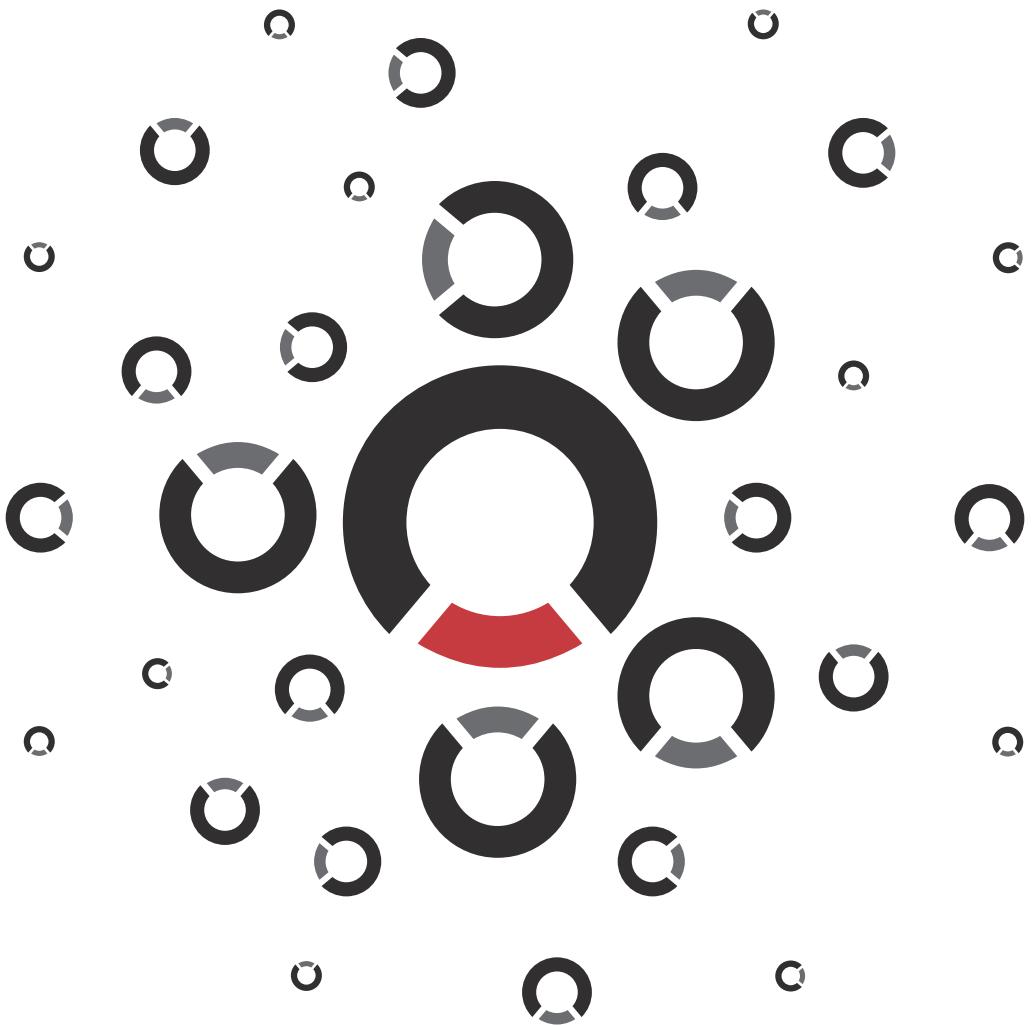


Eisenhof

# HB100

Блендер





# RUS

**Благодарим вас за выбор блендера Eisenhof HB100**

Данное устройство является бытовым прибором. Блендер предназначен для измельчения, смешивания продуктов, приготовления супов, соусов, смузи, коктейлей или теста.

**Пожалуйста, внимательно прочтайте руководство перед первым использованием.**

## **Меры предосторожности**

Меры безопасности в этом руководстве не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть при использовании прибора. При работе с блендером пользователю необходимо действовать разумно, проявлять осторожность и быть внимательным. Внимательно изучите инструкцию и следуйте рекомендациям по безопасности.

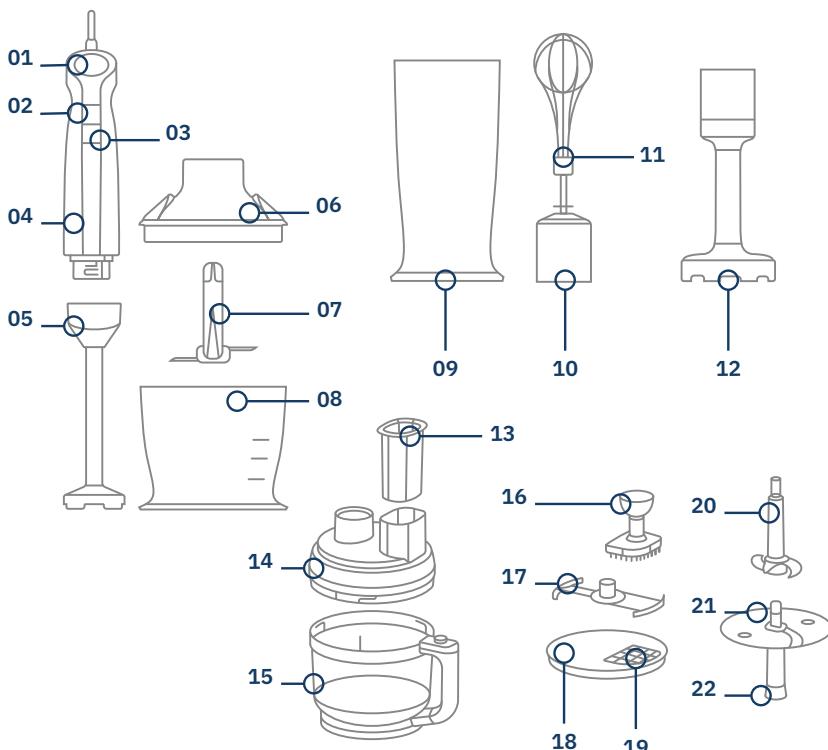
1. Перед подключением устройства к электросети убедитесь, что напряжение сети соответствует номинальному напряжению питания прибора (см. технические характеристики).
2. Прибор не предназначен для использования детьми, лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, допускается использование прибора только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после инструктажа по эксплуатации устройства.
3. Будьте осторожны при работе с ножом: лезвия острые.
4. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно, если вилка, кабель или сам прибор повреждены. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
5. Использование аксессуаров, не рекомендованных или не предоставленных производителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
6. Не позволяйте шнуру свисать со стола или касаться горячих поверхностей, таких как плита.
7. Прибор предназначен для кратковременного использования: рекомендуется работать блендером не более 1 минуты, а затем делать перерыв не менее 10 минут. Дайте прибору остыть до комнатной температуры перед повторным использованием.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе, чтобы избежать попадание влаги и посторонних предметов внутрь корпуса. Это может привести к повреждениям прибора.
9. Отключайте прибор от сети после использования, а также перед установкой, очисткой или перемещения. Вынимая вилку из розетки, не тяните за шнур: возмите рукоятку за вилку и аккуратно вытащите ее из розетки.
10. Не погружайте моторный блок, вилку или кабель питания в воду, чтобы избежать возгорания, поражения электрическим током и травм.
11. Прибор предназначен только для домашнего использования.
12. После распаковки убедитесь, что прибор и все аксессуары в комплекте не повреждены. В случае обнаружения дефектов не используйте устройство и обратитесь в сервисную службу.



### Примечание:

Не используйте прибор, если у него повреждены шнур, вилка, моторный блок или другие детали.

## Техническое описание



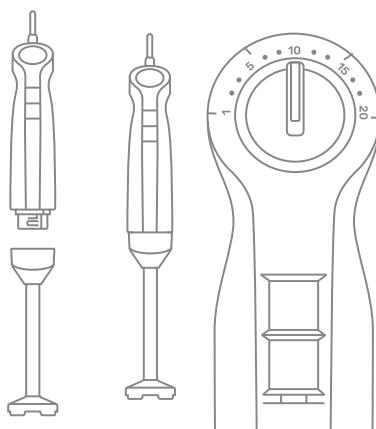
1. Регулятор скорости
2. Кнопка 1 (Включение устройства с возможностью регулировки скорости)
3. Кнопка включения режима «Turbo»
4. Моторный блок
5. Насадка-блендер

6. Крышка измельчителя
7. S-образный нож измельчителя
8. Чаша измельчителя
9. Стакан для смещивания
10. Соединение венчика
11. Венчик
12. Насадка для пюре
13. Толкатель (зависит от комплектации)
14. Крышка чаши для нарезки кубиками (зависит от комплектации)
15. Чаша для нарезки кубиками (зависит от комплектации)
16. Сетка и держатель для отделения мякоти (зависит от комплектации)
17. Нож для нарезки кубиками (зависит от комплектации)
18. Диск для нарезки ломтиками (зависит от комплектации)
19. Сетка для нарезки кубиками (зависит от комплектации)
20. Лезвие для рубки мяса (зависит от комплектации)
21. Диск для нарезки ломтиками (повтор пункта 18)
22. Штанга для насадки (зависит от комплектации)

## Руководство по эксплуатации

### Блендер

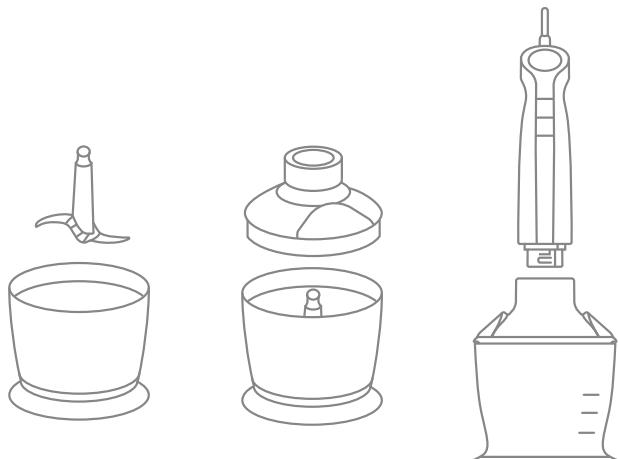
Подходит для приготовления соусов, супов, майонеза, детского питания, а также для смещивания коктейлей и молочных напитков.



1. Присоедините погружную насадку к моторному блоку, поверните по часовой стрелке до фиксации.
2. Поместите ингредиенты в стакан для смещивания или другую подходящую емкость. Чтобы избежать разбрзгивания, полностью погрузите защитный кожух ножей в содержимое.
3. Нажмите кнопку I или Турбо для запуска. При использовании кнопки I можно регулировать скорость верхним контроллером.
4. Перемещайте насадку плавно вверх-вниз и по кругу для равномерного измельчения.

## Измельчитель

Подходит для измельчения твердых продуктов: мясо, сыр, лук, чеснок, морковь, грецкие орехи, миндаль, чернослив, зелень и др.



1. Установите режущий блок в чашу измельчителя. Нажмите на блок до упора. Закрепите чашу поворотом или фиксатором (в зависимости от модели).
2. Поместите продукты в чашу. Размер кусочков – не более 2 см. Установите крышку измельчителя на чашу.
3. Присоедините моторный блок. Нажмите кнопку I или Турбо для запуска, где кнопка Турбо – максимальная мощность.



### ВНИМАНИЕ:

Ножи очень острые. Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком.

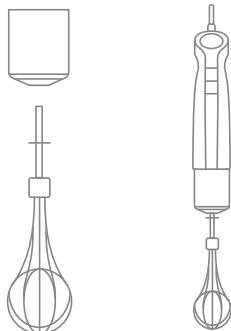
## Венчик

Подходит для взбивания сливок, яичных белков, замешивания бисквитного теста, а также для приготовления воздушных кремов и муссов.

1. Присоедините венчик к соединительному блоку, а затем к моторному.

2. Включите прибор кнопкой I.

Примерно через 30 секунд переключитесь на кнопку Турбо.



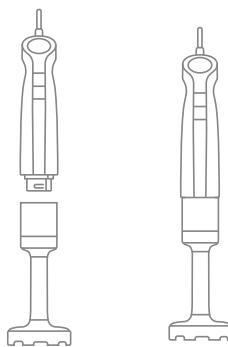
## Насадка для пюре

Подходит для быстрого приготовления картофельного пюре.

1. Присоедините моторный блок к насадке для пюре.

2. Поместите отварной картофель в емкость и прижмите насадку плотно к овощу.

3. Нажмите на кнопку I или Турбо для запуска.



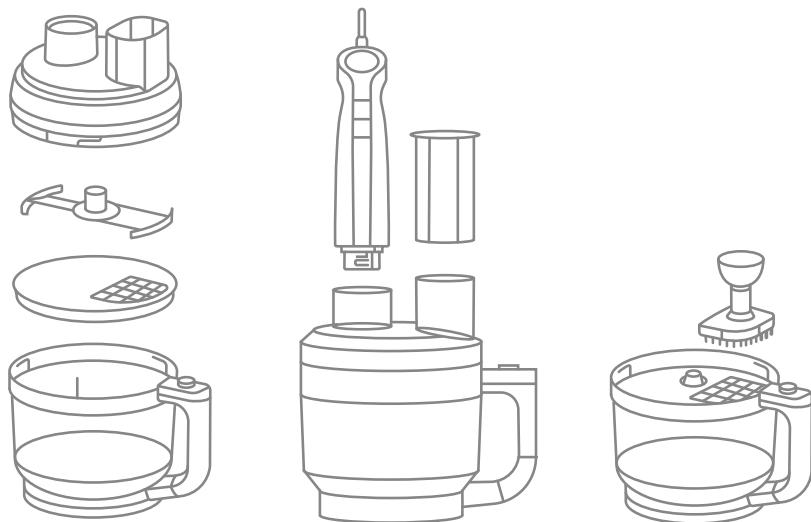
## Чаша для нарезки кубиками (Зависит от комплектации)

Подходит для нарезки овощей кубиками или короткой соломкой для супов, тушения, салатов.

1. Установите диск и нож для нарезки кубиками внутрь чаши, а затем закрутите крышку чаши.

2. Установите моторный блок в крышку чаши для нарезки кубиками. Включите прибор, используя кнопку высокой скорости – Турбо. Во время работы поместите продукты в загрузочное отверстие крышки и прижмите их толкателем.

3. После завершения работы откройте крышку чаши для нарезки кубиками, извлеките нож для нарезки, а затем с помощью устройства для удаления мякоти надавите вниз, чтобы удалить остатки продукта.



## Руководство по обработке продуктов для чаши измельчителя

Продукт	Макс. кол-во (г)	Время работы (сек)
Мясо	300	15
Зелень	50	10
Орехи, миндаль	150	10
Сыр	100	10
Хлеб	80	10
Лук	200	10
Печенье	150	10
Мягкие фрукты	200	10

## Очистка и уход за прибором

1. Перед очисткой отсоедините прибор от электросети и снимите все насадки.
2. Протрите моторный блок и соединительный элемент венчика влажной тканью. Не погружайте их в воду. Все остальные аксессуары можно мыть в посудомоечной машине или вручную под проточной водой.
3. Если остатки пищи трудно смываются с лезвия или венчика, добавьте каплю моющего средства в емкость для смешивания, налейте воды и подключите прибор к сети. Опустите лезвие или венчик в воду и включите на 10 секунд. Затем отключите прибор, промойте под проточной водой и высушите.



### ВНИМАНИЕ:

Лезвия очень острые – проводите очистку с особой осторожностью.

## Хранение и транспортировка

Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить все съемные детали и сам корпус, а также хорошо их просушить.

Хранение устройства допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей.

Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.

При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.

При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки. Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено, чтобы не допустить его самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.

## **Технические характеристики**

1. Модель: HB100
2. Напряжение: 220–240 В, 50–60 Гц
3. Номинальная мощность: 800 Вт
4. Максимальная мощность: 1200 Вт
5. Тип двигателя: постоянного тока
6. Защита от перегрева: есть
7. Защита от перегрузки: есть
8. Регулировка скорости: есть
9. Режим «Turbo»: есть
10. Чаша измельчителя: 500 мл
11. Стакан для смешивания: 600 мл
12. Габариты: 260\*215\*245 мм/405\*253\*295 мм (зависит от комплектации)
13. Вес: 1.945 кг/3.8 кг (зависит от комплектации)

Дату изготовления вы можете найти на корпусе прибора

Срок службы – 3 года

Поскольку производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

## **Условия утилизации: в соответствии с экологическими требованиями.**

Внимание! После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

## Комплектация

1. Моторный блок
2. Насадка-блендер
3. Насадка-венчик
1. Насадка для нарезки кубиками (зависит от комплектации)
2. Насадка для шинковки и терки (зависит от комплектации)
3. Насадка для пюре
4. Чаша измельчителя
5. Крышка для чаши измельчителя
6. Стакан для смешивания
7. Чаша для нарезки кубиками (зависит от комплектации)
8. Крышка чаши для нарезки кубика-
- ми (зависит от комплектации)
9. Толкатель (зависит от комплектации)
10. S-образный нож для чаши измельчителя
11. Нож для нарезки кубиками (зависит от комплектации)
12. Сетка для нарезки кубиками (зависит от комплектации)
13. Лезвие для рубки мяса (зависит от комплектации)
14. Штанга диска для нарезки ломтиками (зависит от комплектации)
15. Руководство по эксплуатации

Изготовитель: GUANGDONG LINKPLUS TECHNOLOGY GROUP CO, LTD

Адрес изготовителя: №6, PEILONG ROAD, RONGGUI, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA

Страна изготовления: Китай

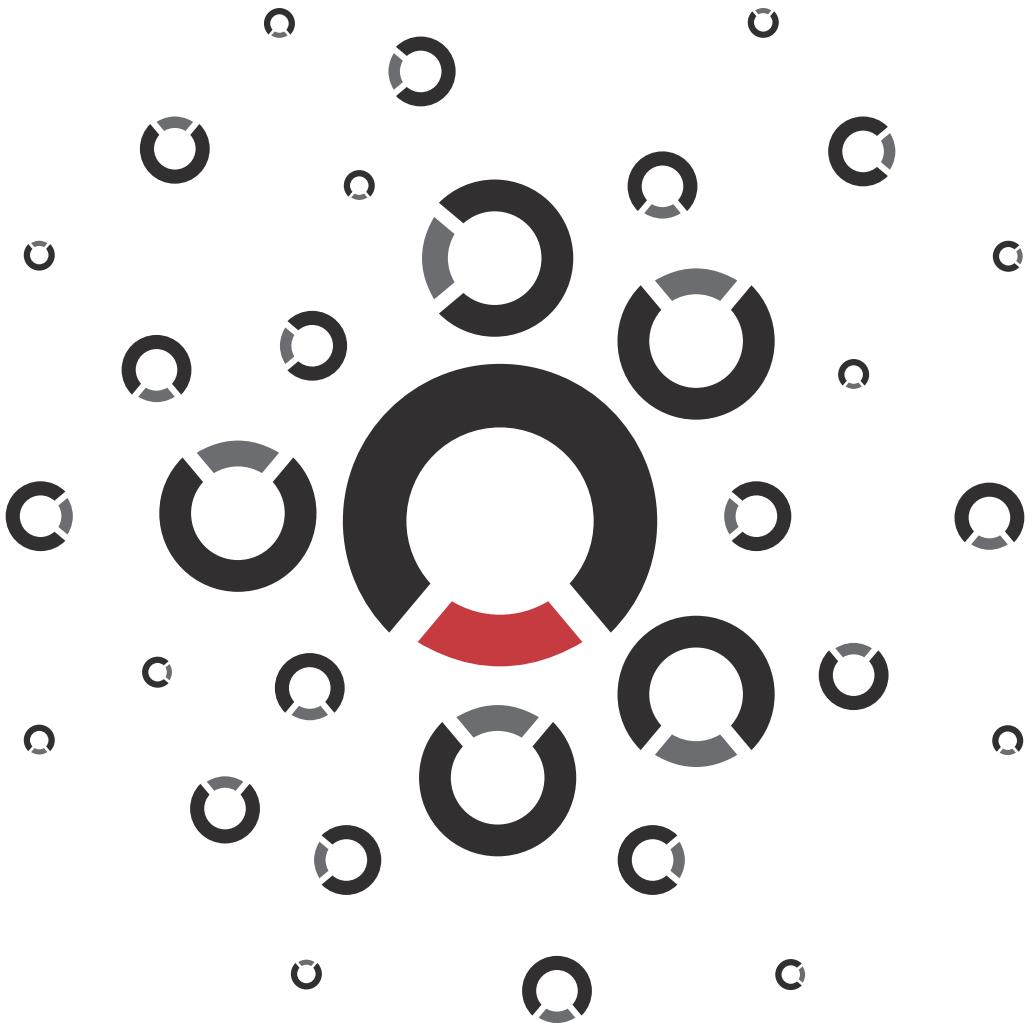
Импортер: ООО «TCB»

Адрес компании импортера: 171505, Тверская область, г.Кимры, ул.Старо- заводская, д.13Д.

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техниче-

ском регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037 /2016.





## Safety Precautions

Safety precautions described hereunder do not cover all situations possible while you operate the appliance. When operating the blender, users have to be reasonable, careful, and considerate. Please study this manual carefully and follow the safety guidelines.

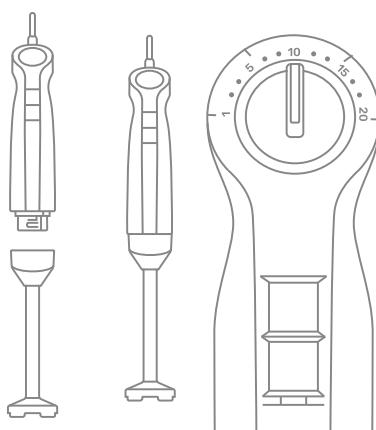
1. Before plugging the appliance check whether your voltage corresponds to the rating label on the appliance (see Technical Specifications).
  2. The appliance is not intended for use by children or people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or with lack of experience and knowledge, unless they are supervised by someone responsible for their safety or in case they have been instructed on the safe operation of the appliance.
  3. Blades are sharp. Handle the knife carefully.
  4. If the plug or the power cable are damaged, or the appliance is faulty, do not attempt to repair it. Contact an authorized service center for repair.
  5. Using accessory attachments not recommended or provided by the manufacturer can result in fire, electric shock, or personal injury.
  6. Do not let the cord hang over the edge of a table or a counter, or touch hot surface, including the stove.
  7. Short-time operation only. Use the appliance for no longer than 1 minute, then take at least a 10-minutes' break. Let the appliance cool down to the room temperature before you use it again.
  8. Do not use the appliance outdoors to make sure no water or foreign objects get inside the casing. It can result in damaging of the appliance.
- Always unplug the appliance after use and before any cleaning, maintenance, or relocation. Never pull or pluck at the cord to unplug the appliance from an electrical outlet.
9. Do not put the motor unit, the plug, or the power cord into water as it can result in fire, electric shock, or personal injury.
  10. The appliance is only intended for home use.
  11. After removing the packaging, make sure the appliance and all the accessories have no signs of damage. In case of defects, do not use the appliance and address the technical assistance service.

1. Speed controller
2. Switch I (Turning on the appliance with controllable speed)
3. Switch Turbo
4. Motor unit
5. Blender bar
6. Chopper lid
7. S-shaped chopping knife
8. Chopper bowl
9. Beaker
10. Whisk coupling unit
11. Whisk
12. Potato mash
13. Pusher (depends on the config)
14. Dicing cup cover (depends on the config)
15. Dicing cup (depends on the config)
16. Net and slag removal set (depends on the config)
17. Dicing knife (depends on the config)
18. Slicing disc (depends on the config)
19. Dicing net (depends on the config)
20. Meat mincer (depends on the config)
21. Slicing disc (same as 18)
22. Connecting bar (depends on the config)

## Instruction Manual

### Blender

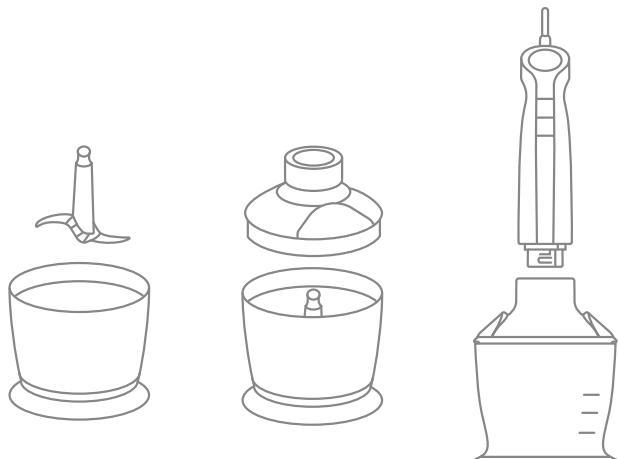
The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise, and baby food, as well as mixing cocktails and milkshakes.



1. Insert the blender bar into the motor unit, turn clockwise to lock it into the motor unit.
2. Put ingredients into the beaker, or any other appropriate tank. To prevent splattering, immerse the blade guard into the ingredients completely.
3. Turn the appliance on by pressing Switch I, or Switch Turbo. You can adjust the speed by the top speed controller when pressing Switch I.
4. Blend the ingredients by moving the appliance slowly up, down, and in circles for even blending

## Chopper

The chopper is perfectly suited for hard foods such as meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.



1. Insert the chopper blade unit into the chopper bowl. Press the blade unit down. Lock the bowl - turn it, or use the lock (depends on the model).
2. Put the ingredients into the chopper bowl. Solid ingredients should not be larger than 2 cm pieces. Put the chopper coupling unit onto the chopper bowl.
3. Attach the motor unit. Turn the appliance on by pressing Switch I or Switch Turbo. Switch Turbo is for the maximal power.



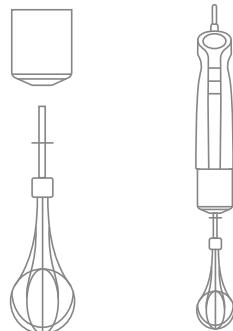
### CAUTION

The blades are very sharp! Be very careful when handling the blade unit.

## Whisk

The whisk can be used to whip cream, beat egg whites, as well as mix sponge dough, whipped cream, and mousses.

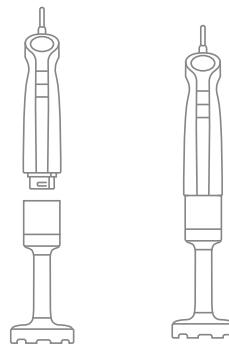
1. Insert the whisk into the whisk coupling unit. Connect the coupling unit to the motor unit.
2. Press Switch I to turn on the blender. Press Switch Turbo after approx 30 seconds of operation.



## Potato mash

Can be used to make potato mash quickly.

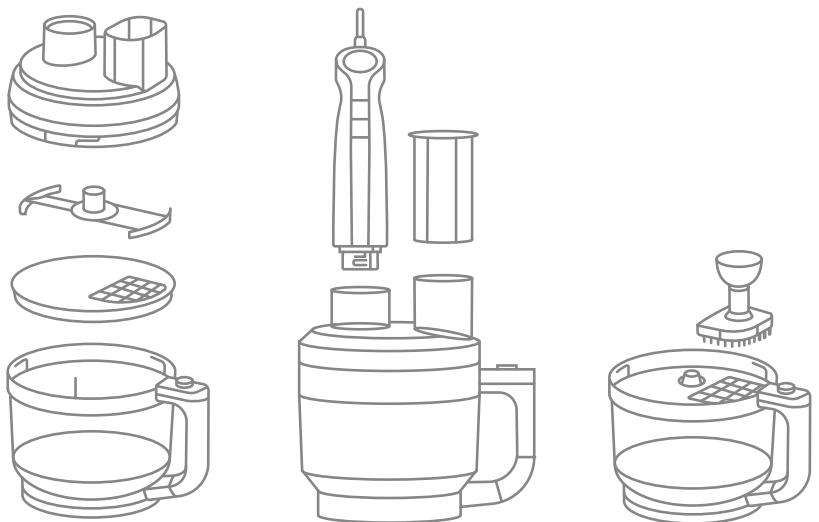
1. Connect the main unit to the potato mashing assembly.
2. Put cooked potatoes into the tank and press the potato mashing assembly against them.
3. Turn the appliance on by pressing Switch I, or Switch Turbo.



## Dicing food processor set (depends on the config)

Can be used to dice vegetables or to cut them into short strips for soups, salads, and stews.

1. Place the dicing disc and the dicing knife into the dicing cup, then screw the dicing cup cover onto the dicing cup.
2. Install the motor unit into the dicing cup cover. Turn on the appliance with high-speed Switch Turbo. During operation, add food through the feed port of the dicing cup cover and press the food down with the pusher.
3. After the work is completed, open the lid of the dicing cup, take out the dicing knife, and use the slag remover to remove the residue.



## Product procession guide for the chopper bowl

Product	Max. (g)	Procession time (sec.)
Meat	300	15
Herbs	50	10
Nuts, almonds	150	10
Cheese	100	10
Bread	80	10
Onions	200	10
Biscuits	150	10
Soft fruit	200	10

## **Cleaning and maintenance**

1. Prior to cleaning, unplug the appliance and detach all the accessories.
  2. Wipe the motor unit and the whisk coupling unit with a damp cloth. Do not immerse them in water. Other accessories can be washed in the dishwasher, or with tap water.
  3. If food can not be easily rinsed off the blade or the whisk, add a drop of dish detergent into the beaker filled with water. Plug the appliance in. Put the blade end part or the whisk in water and operate the appliance for about 10 seconds. Unplug the appliance, rinse its components with tap water, and then let them dry.
- Warning: The blades are very sharp. Please be careful when cleaning them.

## **Storage and transportation**

Thoroughly clean all the removable elements and the body of the kettle and wait until they are dry before storage and transportation of the appliance.

The appliance can only be stored in a dry room with good ventilation, away from fire, heating appliances, and direct sunlight.

Store the appliance clean and dry, in a place unavailable to children.

Never subject the appliance to external mechanical impact during transportation and storage, as it can result in damaging and/or deconstruction of the appliance, as well as damaging of its outer package.

During storage and transportation always protect the package and the appliance within from water and other fluids. The appliance must be properly packed and fixed to prevent its accidental movement during transportatio

## **Specifications**

1. Model: HB100
2. Voltage 220 to 240 V, 50 to 60 Hz
3. Nominal power: 800 W
4. Max. power: 1200 W
5. Motor type: DC
6. Overheating protection: Yes

7. Overload protection: Yes
8. Speed adjustment: Yes
9. Turbo mode: Yes
10. Chopper bowl: 500 ml
11. Beaker: 600 ml
12. Dimensions: 260\*215\*245 mm/405\*253\*295 mm (depends on the config)
13. Weight: 1.945 kg/3.8 kg (depends on the config)

The manufacturing date is on the appliance casing.

Lifetime – 3 years

As the manufacturer is continuously working to improve and perfect their products, the design and specifications are subject to change without preliminary notice.

## **Disposal terms: in compliance with environmental protection requirements**

Attention! After the lifetime of the appliance expires, do not dispose it with common wastes. Send it to a specialized office for further disposal. Doing so, you will help to protect the environment.

Wastes generated at the appliance disposal shall be collected and further disposed in accordance with the established procedure, as well as in compliance with requirements and regulations outlined in industrial standards, including SanPiN 2.1.7.1322-03 HYGIENIC REQUIREMENTS TO DISPOSAL AND NEUTRALIZATION OF PRODUCTION AND CONSUMPTION WASTES.

## Configuration

1. Motor unit
2. Blender bar
3. Whisk
1. Dicing net (depends on the config)
2. Shredder/grater (depends on the config)
3. Potato mash
4. Chopper bowl
5. Chopper bowl cover
6. Beaker
7. Dicing cup (depends on the config)
8. Dicing cup cover (depends on the config)
9. Pusher (depends on the config)
10. S-shaped chopping knife for the chopper bowl
11. Dicing knife (depends on the config)
12. Dicing net (depends on the config)
13. Meat mincer (depends on the config)
14. Connection bar for the slicing disc (depends on the config)
15. Instruction manual

Manufacturer: GUANGDONG  
LINKPLUS TECHNOLOGY GROUP CO,  
LTD  
Manufacturer's address: No. 6,  
PEILONG ROAD, RONGGUI, SHUNDE,  
FOSHAN, GUANGDONG, CHINA

Country of manufacture: China

Importer: TSV LLC

Importer's address: 171505,  
Tver Region, Kimry,  
Starozavodskaya Street 13D  
The appliance is certified in compliance with  
the Federal Law ABOUT TECHNICAL

REGULATIONS and complies with  
requirements of Technical Regulations  
of the Customs Union TR CU 004/2011  
ABOUT LOW VOLTAGE EQUIPMENT  
SAFETY, as well as Technical Regulations  
of the Customs Union TR CU 020/2011  
ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY  
OF TECHNICAL FACILITIES, Technical  
Regulations of the Eurasian Economic  
Community ABOUT RESTRICTION OF  
THE USE OF CERTAIN HAZARDOUS  
SUBSTANCES IN ELECTRICAL AND  
ELECTRONIC EQUIPMENT TR EAEU  
037/2016.



# **Гарантийный талон производителя**

Наименование изделия:

HB100

## **Данный товар является сложнотехническим устройством**

Компания несет гарантийные обязательства в течение 12 месяцев с даты продажи данного изделия.

Гарантия от компании распространяется только на новую продукцию. Изготовитель устанавливает гарантийный срок на устройства и гарантирует бесплатное обслуживание в течение всего указанного срока. Гарантийный срок исчисляется со дня продажи. Гарантийное обслуживание осуществляется исключительно на территории уполномоченных сервисных центров.

При возникновении у покупателя каких-либо претензий к приобретенному товару необходимо обратиться по месту его приобретения.

Стоимость доставки товара на гарантийное обслуживание оплачивается покупателем.

Гарантийные обязательства распространяются только на оригинальную конфигурацию оборудования. Все компоненты, отремонтированные или замененные сервисным центром, будут иметь гарантию на оставшийся гарантийный период или не менее 3-х месяцев с момента замены.

Все дефектные детали, замененные при гарантийном ремонте на новые, переходят в собственность компании.

Гарантийный срок продлевается на время нахождения изделия в ремонте. Гарантийное обслуживание изделия предоставляется при условии соблюдения всех правил эксплуатации, изложенных в «Руководстве пользователя».

Сдача устройства в авторизованный сервисный центр в течение гарантийного срока не означает, что оно будет отремонтировано бесплатно. После приема устройства сервисный центр оставляет за собой право проверить действительность гарантии.

Изготовитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению;
- если дефект (включая повреждения поверхностей устройства) возник

после передачи устройства потребителю и вызван неправильным и/или небрежным обращением, некорректной транспортировкой, обслуживанием, использованием и/или хранением устройства покупателем;

- обязательства в отношении устройств, снятых с гарантийного обслуживания по причине истечения гарантийного срока либо нарушения правил эксплуатации, регламентируются согласно руководству пользователя;
- если изделие повреждено или вышло из строя в связи с нарушением правил и условий установки, подключения, адаптации под местные технические условия покупателя, эксплуатации (короткие замыкания, перегрузки, механические, электрические и/или тепловые повреждения, замятые контакты, трещины, сколы, следы ударов и/или механического воздействия и т.д.), хранения и транспортировки, а также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним;
- если произведено вскрытие и/или ремонт (настройка, изменение комплектаций) лицом, не уполномоченным на эти действия;
- если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Изготовителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия (с результатами лабораторных испытаний) в соответствии с законодательством РФ;
- если оборудование повреждено вследствие природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Изготовителя;
- если изделие имеет выраженные механические и/или электрические повреждения, полученные в результате каких-либо действий покупателя либо сторонних лиц;
- если дефект вызван, вызванный механическими повреждениями, попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных, которое привело к полному или частичному выходу из строя изделия;
- если повреждены какие-либо защитные и информационные пломбы, знаки фирмы-производителя или фирмы-продавца;
- если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети;

- если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания;
- на ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.

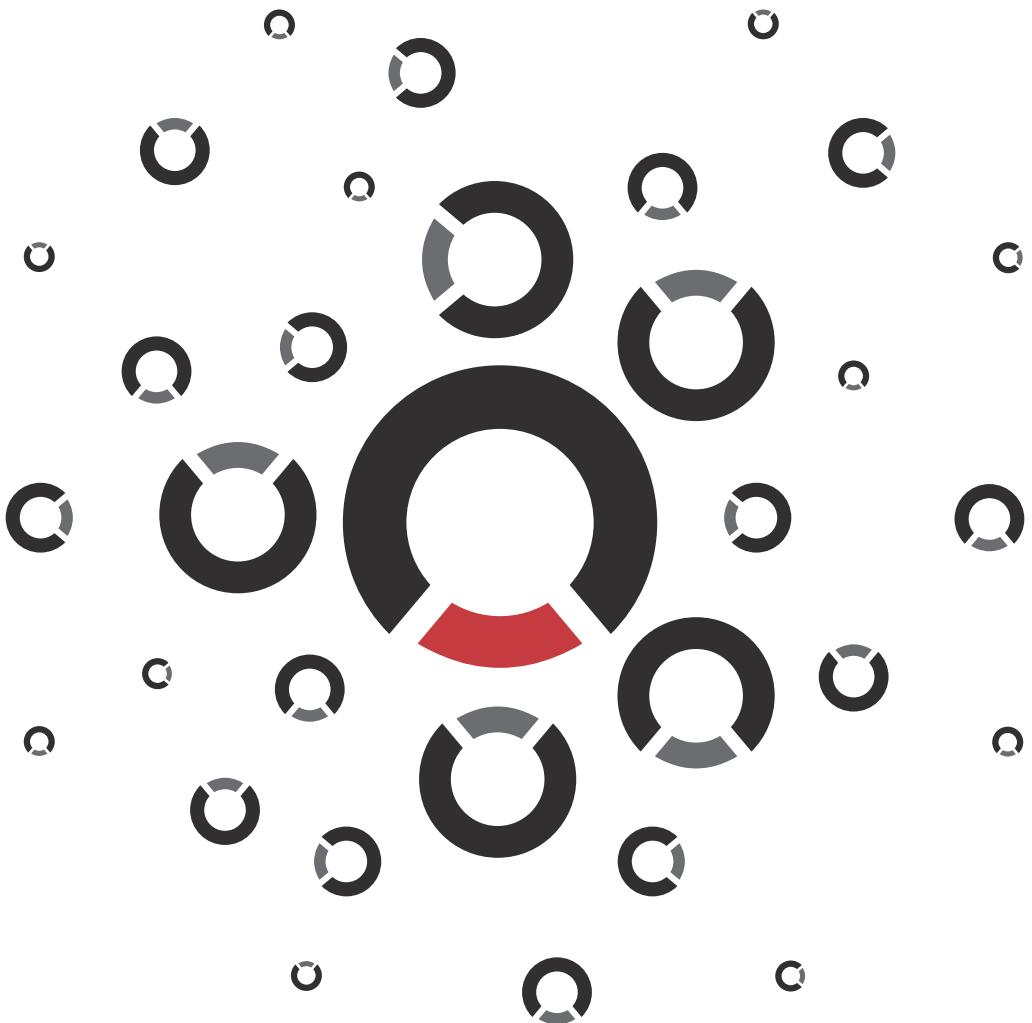
Настоящий гарантийный талон не требует заполнения продавцом. Для получения гарантийного обслуживания необходимо предоставить в авторизованный сервисный центр (уполномоченную организацию) настоящий гарантийный талон и документ, подтверждающий дату и факт покупки.

Срок службы товара для потребителей составляет 3 (три) года при соблюдении правил и условий эксплуатации и хранения. Учитывая высокое качество, надежность и степень безопасности товаров Eisenhof, фактический срок эксплуатации может значительно превышать установленный Изготовителем.

Если у вас возникнут какие-либо проблемы, связанные с эксплуатацией и/или работоспособностью приобретенного товара Eisenhof, обратитесь на линию информационной поддержки любым удобным для вас способом.

Узнать адреса и телефоны авторизованных сервисных центров (уполномоченных организаций), а также задать вопрос по качеству товара Eisenhof вы можете по телефону службы поддержки: 8 (800) 500-31-74 (звонок по РФ бесплатный) или по электронной почте [info@eisenhof.ru](mailto:info@eisenhof.ru).

[www.eisenhof.ru](http://www.eisenhof.ru)  
[info@eisenhof.ru](mailto:info@eisenhof.ru)



[www.eisenhof.ru](http://www.eisenhof.ru)  
[info@eisenhof.ru](mailto:info@eisenhof.ru)

v\_15/07/25