

**הוראות הפעלה:
מיקסר חשמלי
דגם SE-2559**



לקוחות נכבדים,

חברת *Selmor* מודה לכם על שרכשתם מכשיר זה.

אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו, כדי שתפיקו את מירב ההנאה והתועלת מהמכשיר, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות.

במידה ונתגלו בעיות בהפעלה או תקלה במכשיר, יש לפנות למעבדת השירות הקרובה למקום מגוריכם. יש להציג את חשבונית הרכישה ותעודת האחריות בכל פנייה לקבלת שירות במסגרת האחריות.

ללא חשבונית רכישה/מדבקת אחריות מלאה וחתומה אין תוקף לתעודת האחריות.

הוראות שימוש למיקסר חשמלי מדגמים: SE-2559

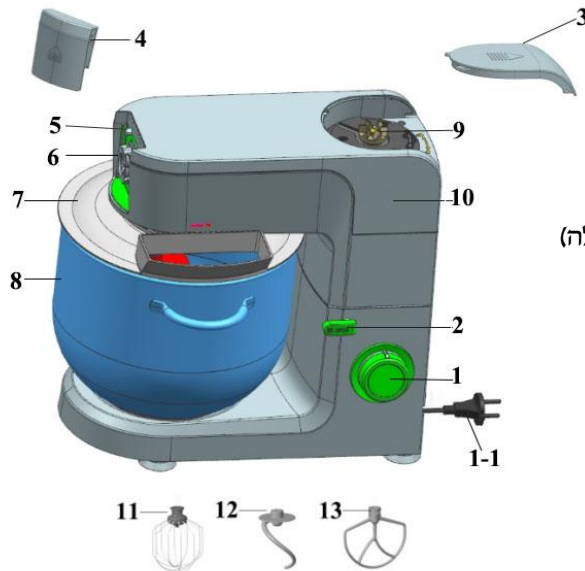
לפני שימוש ראשון

יש לקרוא היטב את הוראות השימוש וההפעלה, לשמורם ולפעול אך ורק על פיהן ההקפדה על הוראות השימוש וההפעלה, מבטיחה את תקינות המכשיר, וכן הנאה בשימוש לאורך זמן.
יש להסיר את כל חומרי האריזה מהחלקים החיצוניים והפנימיים של המכשיר.

הוראות בטיחות

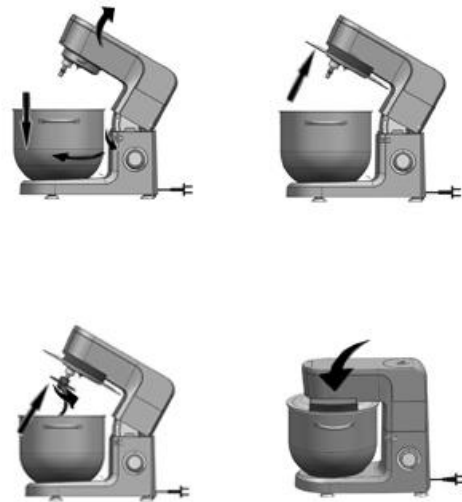
1. לאחר פירוק האריזה יש לוודא שהמכשיר שלם וישנם בו כל החלקים.
2. אין לחבר את חוט החשמל בטרם הורכב המכשיר לגמרי.
3. המכשיר מיועד אך ורק לעירבול/לישה/הקצפת מזון. כל שימוש אחר בו מסוכן.
4. אין החברה אחראית למכשיר לאחר שימוש לא נכון ולא הגיוני.
5. אין לגעת במכשיר בידיים רטובות או ברגליים רטובות או יחפות.
6. יש לחבר את המכשיר לשקע מוארק.
7. אין להשאיר את המכשיר חשוף לשמש או גשם.
8. אין למשוך בחוט החשמל אלא בתקע על מנת להוציאו מהשקע.
9. השימוש באביזרים ורכיבים שלא סופקו עם המכשיר על ידי היצרן אסור ועלול לגרום לפציעות או נזקים. אין להשתמש באביזרים שלא סופקו על ידי היצרן.
10. שימוש באביזרים ורכיבים שלא סופקו עם המכשיר על ידי היצרן יבטל את האחריות על המוצר.
11. מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או עם העדר ניסיון וידע אלא אם הם תחת פיקוח או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר על ידי האדם האחראי לבטיחותם.
12. ילדים צריכים להיות תחת השגחה, כדי להבטיח, שהם לא משחקים עם המכשיר.
13. אין להשאיר את המכשיר פועל ללא השגחה. כאשר המכשיר אינו בשימוש יש לנתקו מזרם החשמל.
14. לפני פירוק/הרכבה או ניקוי של המכשיר יש לנתק את המכשיר מזרם החשמל.
15. אין להשתמש במכשיר כאשר חוט החשמל אינו תקין או כאשר המכשיר עצמו אינו תקין.
16. אין להשתמש במכשיר שנפל או ניזוק בדרך אחרת.
17. יש להביא את המכשיר מיד לתחנת השרות הקרובה המאושרת על ידי היבואן.
18. אין להעמיד את המכשיר ליד מקורות אש וחימום וליד וילונות צמחים וכו'.
19. אין להפעיל את המכשיר ללא הקערה.
20. אסור לטבול את יחידת מנוע במים או בכל נוזל אחר.
21. אין לדחוף אצבעות או חפצים כל עוד הווים בתנועה ו/או כשהמכשיר מחובר לזרם החשמל.
22. יש לנתק את המכשיר מזרם החשמל לפני כל הזזה שלו.
23. יש לשמור על מרווח של כ-10 ס"מ מקיר וגופים אחרים מקרבת המכשיר.
24. רצוי שלא להשתמש בכבל מאריך, אך במידה והדבר נחוץ, יש להשתמש בכבל מאריך הנושא תו תקן ישראלי.
25. אין להניח את המכשיר וחוט החשמל שלו על משטחים חמים או לידם או על עצמים חדים.
26. אין לנסות לפתוח או לתקן חלקים במכשיר. במקרה של התעלמות מהוראה זו, אין החברה אחראית לתיקון הנזק.
27. יש לחבר את המכשיר לשקע מוארק.
28. אין לגעת בחלקים נעים! המתינו לעצירה מלאה וודאו כי המכשיר הוצא מזרם החשמל.

חלקי המכשיר



1. בורר מהירויות
- 1.1 – תקע חשמלי
2. לחצן הרמת יחידת המנוע
3. מכסה
4. מכסה קדמי למטחנת בשר (אינה כלולה)
5. לחצן פתיחת נעילת מטחנת בשר
6. מחבר למטחנת בשר
7. מכסה קערה
8. קערת נירוסטה
9. מחבר חיבור לבלנדר (אינו כלול)
10. ראש יחידת המנוע
11. וו הקצפה
12. ווליסה
13. וו בחישה

השימוש במכשיר



- (1) לפני השימוש, יש לשטוף את האביזרים במים נקיים, לשטוף ולייבש.
- (2) הניחו את המכשיר על שולחן שטוח, נקי ויבש.
- (3) לחצו עם לחצן הרמת יחידת המנוע.
- (4) הניחו את הקערה בשקע בבסיס וסובבו הקערה עם כיוון השעון לנעילה.
- (5) הוסיפו את הרכיבים לקערה לפי מתכון.
- (6) הוסיפו את מכסה הקערה למניעת התזה.
- (7) הרכיבו את הוו הרלוונטי (שימו לב שלא להשתמש בוו ההקצפה לבצקים או חומרים קשים).
- (8) את הוו הרכיבו על הגיר וסובבו נגד כיוון השעון עד נעילה.
- (9) עתה לחצו על לחצן הרמת יחידת המנוע וניתן להוריד את יחידת המנוע כלפי מטה עד נעילה.
- (10) חברו את המכשיר לזרם החשמל.
- (11) הפעילו את המנוע ולפעולה נכונה יותר, הפעילו את המכשיר במהירות נמוכה ואט אט הגבירו בהתאם לצורך.
- (12) בסיום ההכנה, הנמיכו את מהירות ההפעלה למצב "O" ולסיום.
- (13) הוציאו את המכשיר משקע החשמל.
- (14) כשכל האביזרים סיימו לנוע, ניתן להרים את יחידת המנוע על ידי לחיצה על לחצן ההרמה.
- (15) הוציאו את מכסה הקערה, אחר כך הוציאו את הוו בסיבוב עם כיוון השעון.
- (16) את הקערה הוציאו באמצעות סיבוב נגד כיוון השעון.
- (17) עתה ניתן להוריד את יחידת המנוע כלפי מטה עד נעילה.
- (18) בכדי לשמור על אורך חיי המכשיר, אין לעלות על עבודה רציפה של 5 דקות, לאחר מכן יש להמתין כ-15 דקות עד לקירור המנוע.
- (19) אין לערבל מעל 3.2 ק"ג בצק. קיבולת מקסימלית לפעולת הקצפה עד 6 ק"ג.

מקסימום	מקסימום	זמן (דקות)	מהירות	רכיב	תמונה	אביזר
מולץ להתחיל במהירות 1 למשך 10 שניות. מהירות 2 למשך 20 שניות. מהירות 3 למשך 30 שניות. ומהירויות 5-6 למשך 2.5 דקות עד הגעה למרקם אחיד.	3200 ג'	3	1-8	קמח		וו לישה שימושים : חלה, לחם, עוגת שמרים בצק פיצה וכו'
	2100 ג'			מים		
מולץ להתחיל במהירות 1 למשך 10 שניות. מהירות 2 למשך 20 שניות. ומהירויות 3-7 למשך זמן של כ-4.5 דקות עד הגעה למרקם אחיד.	150 ג'	5	1-8	קמח		וו בחישה שימושים : עוגות בחושות, עוגיות וכו'
	150 ג'			סוכר		
	150 ג'			חמאה		
	3 יח'			ביצה		
אין להתשמש עבור בצקים אלא לנוזלים בלבד!	500 מ"ל	5	5-8	שמנת (38%)		וו הקצפה שימושים : חלבונים, שמנת וכו'
	12 יח'	3	5-8	5-8		

מתכונים לדוגמה:

לחמניות פשתן

רכיבים: 30

גרם זרעי פשתן, 40 גרם מים, 250 גרם קמח לחם, 3 גרם שמרים יבשים, 30 גרם סוכר, 3 גרם מלח, 10 גרם אבקת

גרם אבקת חלב, 20 גרם חמאה, 15 גרם נוזל ביצים.

אופן ההכנה:

- משרים את 30 גרם זרעי הפשתן ב-40 גרם מים למשך כ-12 שעות.
- הכניסו 250 גרם קמח לחם, 3 גרם שמרים יבשים, 30 גרם סוכר, 3 גרם מלח, 10 גרם אבקת חלב, 150 גרם מים לקערת המיקסר, השתמשו בו הלישה ללוש את החומרים לבצק במהירות 1-6, ולאחר מכן הוסיפו 20 גרם חמאה והמשיכו ללוש את הבצק עד לקבלת תערובת חלקה. לאחר מכן הוסיפו זרעי פשתן ספוג עד שהבצק ללוש היטב.
- מכסים לניילון ומניחים במקום חמים לתסיסה עד להכפלת הגודל. לשים פעם נוספת היטב, מוציאים מהקערה ומחלקים את הבצק לשישה גלילים. לאחר כידורר הגלילים,
- מכסים את הלחמניות ומאפשרים תסיסה בכ-38 מעלות צלזיוס למשך שעה. לאחר סיום התסיסה, הברישו את פני הלחם בנוזל ביצים, הכניסו לתנור שחומם מראש, בחרו תוכנית חימום שהאלמנט החימום התחתון והעליון פעילים ב-180 מעלות ואופו 20 דקות, לאחר מכן הוציאו את התבנית ואפשרו לה להתקרר.

לחם

רכיבים:

270 גרם קמח עתיר גלוטן, 30 גרם קמח דל גלוטן, 1 ביצה, 3 גרם מלח, 55 גרם סוכר, 4 גרם שמרים, 80 גרם שמנת, 10 גרם אבקת חלב, 90 גרם מים.

אופן ההכנה:

- 1) הכניסו את כל החומרים לקערת המיקסר, השתמשו בו לישת ללש את החומרים לבצק במהירות 1-6.
- 2) שמרו את התערובת במקום חמים לתסיסה עד להכפלת הגודל.
- 3) לוש היטב פעם נוספת, הוציאו מהקערה וחלקו ל-3 חלקים.
- 4) כסו את הבצק בניילון למשך כ-15 דקות.
- 5) קחו חלק אחד וגלגלו לצורת לשון, קפלו את שני הצדדים לכיוון האמצע וגלגלו מלמטה למעלה. לאחר ששלושתם מגוללים, כסו את הגלילים בניילון למשך כ-15 דקות.
- 6) לאחר סיום התסיסה ראשונה עברו להתסיסה שנייה, מתסיסים עד 80% מגובה התבנית. הכניסו לתנור שחומם מראש, בחרו תוכנית חימום שהאלמנט החימום התחתון והעליון פעילים ב-170 מעלות ואפו במשך 40 דקות.
- 7) מכן הוציאו את התבנית ואפשרו לה להתקרר

פיצה ביתית

רכיבים:

170 גרם קמח עתיר גלוטן, 100 גרם מים, 1.5 גרם מלח, 15 גרם סוכר לבן, 2 גרם שמרים, 15 גרם חמאה וקצת מלית.

אופן ההכנה:

- 1) הכניסו לקערת המערבל 170 גרם קמח עתיר גלוטן, 100 גרם מים, 1.5 גרם מלח, 15 גרם סוכר ו-2 גרם שמרים. ערבבו עם וו הלישה במהירויות 1-6. לאחר לישת הבצק, הוסיפו חמאה והמשיכו ללוש עד שהתערובת מתנהגת כמו סרט גמיש.
- 2) השאירו את הבצק לתסיסה להכפלת גודלו במקום חמים.
- 3) במהלך התסיסה ניתן להכין את מלית הפיצה ושמרו אותה לשימוש עתידי.
- 4) לוש היטב פעם נוספת, קחו חצי מהבצק וגלגלו אותו והניחו אותו למשך 5 דקות, ולאחר מכן השתמשו במערוך בעדינות וגלגלו אותו בעדינות לגודל של תבנית פיצה, הניחו אותו על תבנית הפיצה, לחצו אותו סביב מחבת פיצה עם הידיים, לבסוף השתמשו במזלג כדי ליצור חורים קטנים.
- 5) הכניסו לתנור שחומם מראש, בחרו תוכנית חימום שהאלמנט החימום התחתון והעליון פעילים ב-200 מעלות צלזיוס.
- 6) הברישו תחילה את בסיס התבנית בשמן זית, לאחר מכן ביזקו את רוטב הפיצה ופזרו אותו בצורה אחידה. פזרו מעט גבינת מוצרלה ובצל מגורר, הכניסו את תבנית הפיצה בגודל 8 אינץ' לשכבה השנייה של התנור שחומם מראש ואפו למשך 8 דקות.
- 7) עתה ניתן הוציאו את תבנית הפיצה ולפזר שכבה עדינה של תוספות על גבי המלית.
- 8) הכניסו שוב לתנור ל-15 דקות עד שהגבינה נמסה והקרום מזהיב.

לחם חמאה

רכיבים:

375 גרם קמח עתיר גלוטן, 180 גרם חלב, 35 גרם חמאה, 30 גרם סוכר, 11 גרם אבקת חלב, 4 גרם שמרים, 3 גרם מלח, ביצה אחת.

אופן ההכנה:

- 1) הכניסו את כל החומרים לקערת המערבל מלבד החמאה, והשאירו 10 גרם ביצה להברשה.
- 2) השתמשו בו לישת לערבב במהירויות 1-6, לאחר יצירת הבצק, הוסיפו חמאה רכה והמשיכו ללוש עד שהתערובת מתנהגת כמו סרט גמיש.
- 3) כסו את התערובת בניילון והניחו במקום חמים לתסיסה עד להכפלת הגודל.
- 4) לוש פעם נוספת היטב, הוציאו מהקערה וחלקו ל-10 מנות. קחו חלק מהבצק וגלגלו אותו לצורה אליפטית, ואז גלגלו אותו מלמעלה למטה.
- 5) הניחו את הנייר המשומן על תבנית האפייה, לאחר מכן הניחו את הבצק המרודד על התבנית, המתינו במקום חמים לתסיסה עד להכפלת הגודל.
- 6) מברשים את נוזל הביצים על משטח בצק הלחם, מחממים תנור ל-160 מעלות צלזיוס, שמים את בצק הלחם בשכבה האמצעית ואופים 20 דקות.

לחם צרפתי

רכיבים:

250 גרם קמח רב גלוטן, 50 גרם קמח דל גלוטן, 150 גרם מים, 10 גרם סוכר, 3 גרם אבקת שמרים, 1 גרם מלח.

אופן ההכנה:

- 1) מכניסים את כל החומרים לקערת המיקסר, מערבבים את וו הלישה במהירות 1-6.
- 2) כסו את התערובת בניילון והניחו במקום חמים לתסיסה עד להכפלת גודלה.
- 3) לוו פעם נוספת היטב, הוציאו מהקערה וחלקו ל-4 מנות.
- 4) קחו בצק וגלגלו אותו לצורה אליפטית ואז מלמעלה למטה.
- 5) לאחר מכן כסו בניילון ואפשרו לתסיסה עד להכפלת הנפח של הבצק.
- 5) הברישו את המשטח בשמן שומשום, חממו תנור ל-180 מעלות צלזיוס ואפו למשך כ-20 דקות.

עוגה

רכיבים:

100 גרם קמח עוגה, 5 ביצים, 50 גרם שמן מאכל, 80 גרם סוכר, כמות קטנה של מיץ לימון, 55 גרם חלב.

אופן ההכנה:

- 1) הפרידו את החלבון והחלמון, הוסיפו 20 גרם סוכר לתוך החלמון, ערבבו עם וו ההקצפה ביצים במהירות 10 עד להמסה מלאה של הסוכר.
- 2) הוסיפו חלב והמשיכו לערבב בצורה אחידה במהירות 10.
- 3) בזקו שמן מאכל והמשיכו להקציף עד לתחליב מלא.
- 4) נפו את קמח העוגה דרך מסננת, ערבבו בצורה אחידה למחית חלמונים דקה.
- 4) טפטפו כמה טיפות מיץ לימון לתוך החלבון, הוסיפו כ- כפיות סוכר והקציפו עד מרקם דמוי כותנה.
- 5) השתמשו ב- 1/3 מהחלבון, הכניסו למחית החלמונים וערבבו בצורה אחידה, צקו את הנוזל בחזרה לשארית החלבון ומערבבים בצורה אחידה לעיסה דקה.
- 6) הברישו שמן על פני תבנית העוגה, ואז צקו את תערובת העוגה לתוך התבנית.
- 7) בחרו תוכנית חימום שהאלמנט החימום התחתון והעליון פעילים ב-150 מעלות צלזיוס. אפו כ- 50 דקות עד הזהבה.

עוגת שוקולד

רכיבים:

3/4 ביצים, 50 גרם חלב, 40 גרם אבקת קקאו, 80 גרם סוכר לבן.

אופן ההכנה:

- 1) הקציפו את הביצים עם וו ההקצפה במהירות 10 עד מרקם דמוי כותנה.
- 2) הכניסו 80 גרם סוכר לבן, 50 גרם חלב ו-40 גרם אבקת קקאו לקערה וערבבו לעיסה עם וו הבחישה במהירות 10.
- 3) ערבבו היטב את העיסה עם קצף הביצים.
- 4) צקו את חומרי הגלם לתבנית תבנית אפייה המוברשת בשמן והכניסו לתנור לאפייה ב-180 מעלות.
- 5) לאחר האפייה והעיבוד הוציאו מהתבנית וממתנינים להתקררות לפני האכילה.

עוגת גלידת שוקולד

רכיבים:

140 גרם גבינת שמנת, 140 גרם שוקולד מריר, 220 גרם חלב, 100 גרם אבקת סוכר, 240 גרם קצפת, 2 גרם מלח.

אופן ההכנה:

- 1) את החלק החיצוני של התבנית המרובעת עוטפים בנייר כסף, ומכניסים פנימה עיגול נייר אפייה.
- 2) הוסיפו אבקת סוכר וקורט מלח לגבינת שמנת וערבבו בעזרת וו הבחישה.
- 3) קצצו את השוקולד המריר וחממו להמסה. צקו את השוקולד המומס לתוך הגבינה, ולאחר מכן השתמשו בון הבחישה כדי לערבב באופן אחיד.
- 4) הוציאו את התערובת והניחו אותה על מגש לשימוש בהמשך.
- 4) הקציפו שמנת עד שתהיה נפוחה ואוורירית.
- 5) הוסיפו את הקצפת לתוך גבינת השוקולד וערבבו עד מרקם אחיד, אחר כך מזגו לתוכה את וערבבו היטב פעם נוספת.
- 6) לבסוף צקו לתבנית והכניסו למקרר למספר שעות. בתיאבון!

ניקיון ותחזוקה

1. לפני כל פעולת ניקוי יש לנתק את המאוורר מזרם החשמל.
2. אין לטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר.
3. יש להקפיד שלא להרטיב את יחידת המנוע ואת יחידת הלחצנים.
4. את גוף המכשיר יש לנקות בעזרת מטלית לחה יבשה או ספוגה במים וסבון או בספוג.
5. אין להשתמש בחומרי ניקוי/חומץ/מלח ובמוצרי ניקוי מאכלים אחרים, חומציים חזקים, חזקים אלקליין לניקוי גוף המכונה, נגישים אחרת כדי לפגוע בגוף המכשיר.
6. אין להשתמש בכלים חדים ומחוספסים כמו כדורי חוט כדי להבריש את האביזרים. אחרת, קל לפגוע בפני השטח של האביזרים.
7. אסור להשתמש בספריי לניקוי או בחומרים אגרסיביים או בממיסים כמו נפט, בנזין וכו'.
8. אין להכניס את הווים למדיח שכן זה יפגום בציפוי.
9. את הווים יש לנקות באמצעות מים חמים וסבון.
10. אין להשרות את האביזרים בנוזל עם חומרי ניקוי, מים מלוחים, חומץ שכן זה עלול לפגוע בציפוי.
11. לאחר ניקוי האביזרים יש להקפיד ליבשם.
12. מדי שימוש הקפידו לנקות את הגיר בעדינות באמצעות מטלית לחה.
13. בין שימוש לשימוש ניתן לשמן בעדינות (שמן מאכל) את הווים לצורך שמירתם לאורך זמן.
14. בין שימוש לשימוש יש לאחסן במקום מוצל ויבש.

תופעה	הסבר	פיתרון
המיקסר עצר את במהלך הפעולה	1) המכשיר לא מקבל חשמל 2) המנוע התחמם	1) בדקו מקור מתח 2) המתינו כ-30 דקות עד להתקררות המנוע לטמפ' החדר.
הגיר איננו מסתובב	3) המכשיר לא מקבל חשמל 4) ראש המכשיר מורם	1) בדקו מקור מתח 2) קבעו את ראש המכשיר במקומו.
רעש חזק בפעולת המכשיר	5) בעוצמה נמוכה הרעש חלש, בעוצמה גובה הרעש חזק. 6) כמות רכיבי המזון גבוהה מדי. 7) מתח חשמלי לא יציב. 8) משך זמן העבודה ארוך מדי.	1) התאימו את העוצמה לפעולה. 2) הפחיתו את כמות רכיבי המזון. 3) המתינו עד שהמתח החשמלי יתייצב. 4) המתינו עד להתקררות המכשיר.
מהירות המכשיר לא יציבה	1) טמפרטורת החדר נמוכה 2) הרכיבים קפואים מדי 3) הרכיבים קשים מדי לזן	1) חממו את החדר 2) המתינו מספר דקות להפשרת הרכיבים 3) הפחיתו את כמות הרכיבים בקערה
המכשיר רועד	1) הרגליות לא מהודקות 2) משטח העבודה לא ישר 3) כמות הרכיבים גבוהה מדי	1) בדקות עם הרגליות מהודקות כהלכה 2) הניחו על משטח ישר 3) הפחיתו את כמות הרכיבים

כתובתנו: קיבוץ שמרת, ד.נ. אשרת, 2521800
מען למכתבים: ת.ד 33334 חיפה, 3133202
טל 04-9558165-7 | service@Selmor.co.il

תעודת אחריות: No. 25

- המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- תעודה זו ניתנת כבטחון לאחריות טכנית מלאה לפעולתו התקינה של המוצר שפרטיו צוינו בגוף תעודה זו.
- בתנאי שהשימוש במכשיר יעשה לפי הוראות היצרן, אחריותנו לפי תעודה זו, היא לתקן או להחליף ללא תשלום כל חלק או חלקים ממנגנון הפעולה של המוצר, אשר יראה לנו כפגום ואשר לפי שיקול דעתנו הפגם נגרם על אף שימוש ופעולה רגילים ונכונים ובאספקת חשמל סדירה זאת בהתאם לבדיקת טכנאי החברה.
- אחריותנו לפי תעודה זו הינה למשך שנת אחריות מיום המכירה כלפי הקונה הישיר בלבד ששמו וכתובתו צוינו בתעודה זו ואין היא ניתנת להעברה ללא הסכמתנו תחילה.
- החברה אינה אחראית או תישא בהוצאות פירוק, הרכבה והבאת המכשיר לשירות.
- מבלי למעט בכל שנאמר לעיל, כוחה של אחריות זו אינו יפה לגבי כל מוצר אשר לפי שיקול דעתנו:
 - היה נתון לטיפול או שימוש בלתי נכון שלא לפי הוראות השימוש.
 - היה נתון לשימוש מסחרי שאינו ביתי.
 - נעשה בו שינוי כלשהו או שטופל שלא ע"י נציג מוסמך של החברה.
 - הוזנח או נפגע בתאונה או בשל כוח עליון.
- האחריות לא תחול על:
 - שבר פנימי או חיצוני של כל חלק שנגרם מרשלנות.
 - חלקי פלסטיק, צבע, נורות.
 - שינויי גוון או אובדן צבע.
 - שבר או שחיקה של חלקים.
 - אביזרים נלווים (למשל, שקית אחסנה או חובק).
- אין תוקף לתעודה זו ללא ציון הדגם, קבלת חותמת החנות וחתימת המוכר, ציון יום המכירה וציון מספר חשבונית הרכישה ו/או צירוף חשבונית הרכישה.
- יש לצרף את תעודת האחריות מלאה וחתומה בתוספת חשבונית רכישה ו/או מדבקת האחריות מלאה וחתומה למכשיר המובא לתיקון.

תחנות השירות:

צפון			
04-9558165	קיבוץ שמרת (א'-ה' בין 09:00-15:00)	סלמור	קיבוץ שמרת
04-8671507	רחוב ביאליק 8, חיפה	שירות רם	חיפה
04-8720642	שדרות ההסתדרות 277, חיפה	שירות רם	קרית חיים
מרכז			
09-8337733	רחוב רמז 15, נתניה	בר מנחם	נתניה
03-6820995	רחוב סלמה 94, תל אביב-יפו	דני תיקונים	תל אביב-יפו
03-5011055	שדרות קוגל 27, חולון	דני תיקונים	חולון
03-9311593	רחוב סלור 23, פתח תקווה	פטיש ומסמר	פתח תקווה
08-6283733	מיכה רייסר 12, לוד	שארק לייט	לוד
02-5001236	רחוב בר אילן 26, ירושלים	א. קלימי	ירושלים
דרום			
08-6232717	רחוב החלוץ 102, באר-שבע	מיקרו מיקס	באר שבע

חותמת + חתימת המוכר

שם הלקוח: _____
כתובת מלאה: _____
תאריך רכישה: _____
שם המוצר/דגם: _____