

ARDESTO™

КУХОННА МАШИНА

Інструкція з експлуатації

KITCHEN MACHINE

Instruction manual



Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації перед першим використанням пристрою

Read all instructions before use this product

KMCH-K1500SS

Дякуємо, що придбали продукцію торгової марки Ardesto. Наші вироби розроблено відповідно до високих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми впевнені, що ви будете задоволені придбаним пристроєм.

Уважно прочитайте інструкцію перед початком експлуатації пристрою. Збережіть її для подальшого використання. Зверніть увагу на заходи безпеки, вони допоможуть уникнути поломок і нещасних випадків.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Кухонна машина з чашею – 1 шт.

Насадки міксера:

Гак для тіста – 1 шт.

Віничок для збивання – 1 шт.

Віничок для перемішування – 1 шт.

Блок для подрібнення м'яса (м'ясорубка) – 1 шт.

Насадки для м'ясорубки:

Решітка – 3 шт.

Для приготування ковбаси – 1 шт.

Для приготування фрикадельок (кеббе) – 1 шт.

Для приготування печива – 1 шт.

Штовхач для м'ясорубки – 1 шт.

Насадка блендер – 1 шт.

Насадка тертка/шатківниця 3 в 1 – 1 шт.

Штовхач для тертки/шатківниці – 1 шт.

Інструкція користувача (містить гарантійний талон) – 1 шт.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

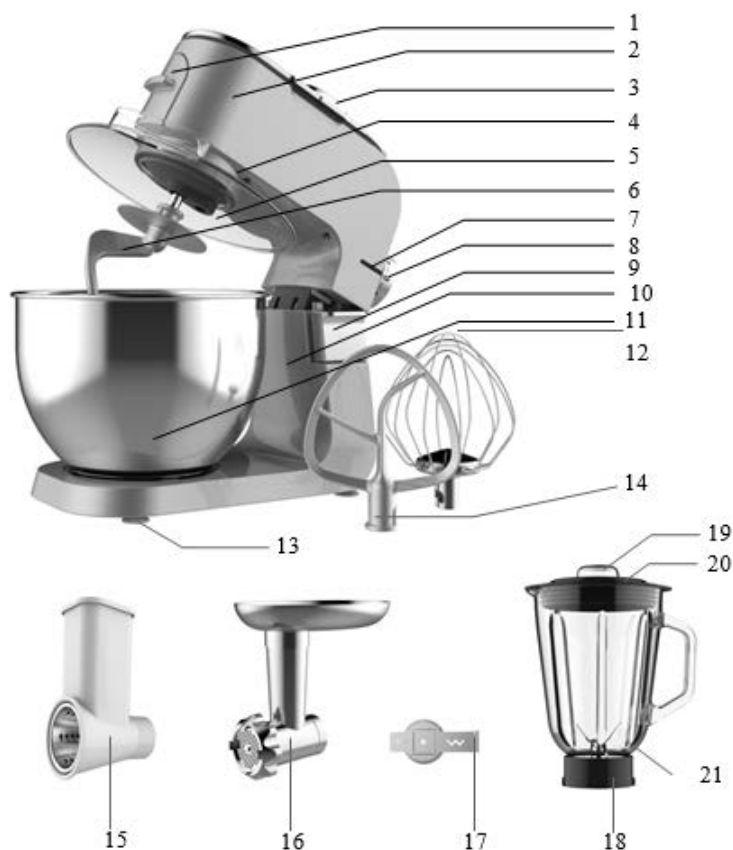
Під час використання цього пристрою необхідно дотримуватись основних заходів безпеки:

- Прочитайте всі інструкції.
- Не занурюйте кабель живлення та штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- Необхідний ретельний нагляд, якщо пристрій використовується дітьми або поруч із ними. Відключайте пристрій від електромережі, якщо він не використовується, перед зняттям або встановленням деталей і перед чищенням.
- Уникайте контакту з рухомими частинами пристрою.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, зверніться для його заміни до виробника, в авторизований сервісний центр або до кваліфікованого фахівця, щоб уникнути небезпеки.
- Використовуйте лише рекомендовані виробником насадки, інакше це може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травм.
- Не використовуйте пристрій за межами приміщень.
- Стежте за тим, щоб кабель живлення не звисав із країв столу або стільниці.
- Тримайте руки та посуд подалі від рухомих частин пристрою під час його роботи, щоб знизити ризик серйозних травм або пошкодження пристрою.
- **ОБЕРЕЖНО!** Гострі леза, не торгайтеся гострих частин ріжучих деталей пристрою.
- Потрібна обережність при поводженні з гострими ріжучими лезами, при звільненні чаші та під час чищення.
- Щоб знизити ризик травм, не кладіть леза на корпус пристрою.
- Не завантажуйте продукти в машину вручну, використовуйте для цього штовхач.
- Вимикайте машину перед заміною насадок.

- Використовуйте пристрій і аксесуари відповідно до інструкції з експлуатації.
- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони зрозуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.

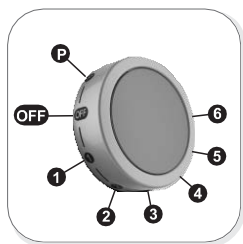
Збережіть інструкцію для подальшого використання в якості довідкового матеріалу

ОПИС



- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Захисна кришка | 13. Гумові ніжки |
| 2. Багатофункціональна головка | 14. Віничок для перемішування |
| 3. Кришка корпусу | 15. Тертка/Шатківниця |
| 4. Верхня частина корпусу | 16. М'ясорубка |
| 5. Прозора кришка чаші | 17. Пристрій для приготування печива |
| 6. Гак для тіста | 18. Скляна чаша блендера |
| 7. Світлодіодний індикатор | 19. Ковпачок для кришки чаші блендера |
| 8. Перемикач | 20. Кришка чаші блендера |
| 9. Кнопка | 21. Лезо |
| 10. Корпус | |
| 11. Чаша з нержавіючої сталі | |
| 12. Віничок для збивання | |

Перемикач



OFF - ВИМК.

1-6 ----- Робоча швидкість

1 ----- Мін. швидкість

6 ----- Макс. швидкість

Регулювання швидкості

1. Увімкніть пристрій

Примітка: пристрій автоматично зупиниться після 10 хвилин безперервної роботи.

Рекомендована швидкість

Аксесуар	Зображення	Швидкість	Об'єм	Рекомендований час
Гак для тіста		1-3	200-1000 г	5 хв
Віничок для перемішування		3-5	200-1000 г	5 хв
Віничок для збивання		5-6	200-800 мл	6 хв
М'ясорубка		3-5		5 хв
Тертка/ Шатківниця		4-5		5 хв
Блендер		5		2 хв

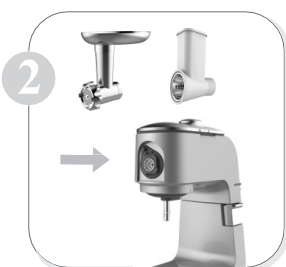
ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Попередження!

Не використовуйте машину безперервно більше 10 хвилин. Після використання машині необхідно дати охолонути протягом 30 хвилин.

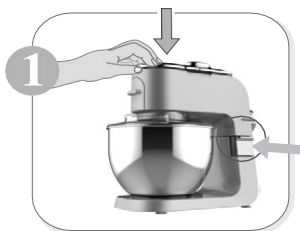
Якщо маса для приготування тіста для пасти має вагу понад 1000 г, робіть перерви в роботі та давайте машині охолонути.

Вмикайте машину лише з правильно встановленими аксесуарами.



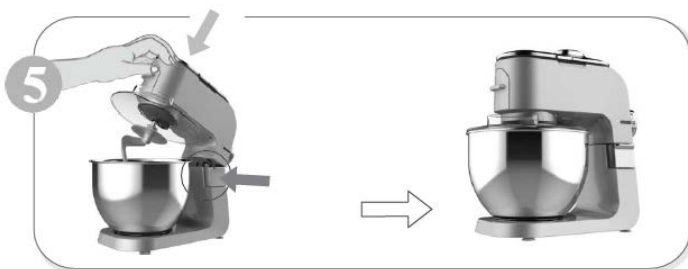
УВАГА! Небезпека травмування деталями, що обертаються! Під час роботи тримайте пальці подалі від чаші міксера. Змінюйте насадки, лише коли пристрій вимкнтий і відключений від електромережі.

Використання віничків та гака для тіста



Однією рукою натисніть на головку міксера, а іншою – натисніть кнопку розблокування головки (як показано на мал. 1).

Підніміть головку вгору. Встановіть чашу на основу за годинниковою стрілкою.



Однією рукою опустіть головку донизу, а іншою – натисніть кнопку розблокування головки, доки не почуєте клацання, встановіть головку в положення, як показано на мал. 5. Увімкніть машину та встановіть необхідну швидкість.



Завершивши приготування, натисніть кнопку «ВИМК.» і відключіть машину від електромережі. Однією рукою натисніть на головку міксера, а іншою – натисніть кнопку розблокування головки, підніміть головку вгору до клацання. Зніміть насадку, повертаючи її проти годинникової стрілки.



Від'єднайте кришку чаші, обертаючи її проти годинникової стрілки.
Від'єднайте чашу, обертаючи її проти годинникової стрілки.

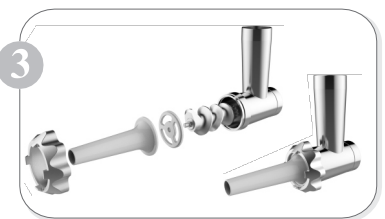
М'ясорубка



Зніміть передню кришку, як показано на мал. 1.



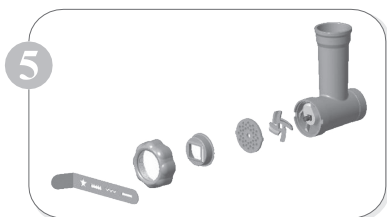
Дотримуючись послідовності, показаної на малюнку, встановіть шнек, ніж і решітку в корпус м'ясорубки, а потім затягніть притискну гайку за годинниковою стрілкою.



Дотримуючись послідовності, показаної на малюнку, встановіть шнек, накладку та насадку для приготування ковбаси в корпус м'ясорубки, потім затягніть притискну гайку за годинниковою стрілкою.

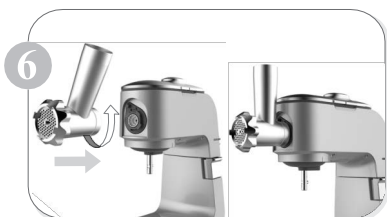


Дотримуючись послідовності, показаної на малюнку, встановіть шнек, пряму насадку та насадку для приготування фрикадельок (кеббе) у корпус м'ясорубки, а потім затягніть притискну гайку за годинниковою стрілкою.

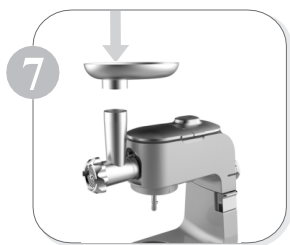


Дотримуючись послідовності, показаної на малюнку, встановіть шнек, ніж, решітку, першу частину насадки для приготування печива в корпус м'ясорубки. Затягніть притискну гайку за годинниковою стрілкою. Потім просуньте другу частину насадки для приготування печива в отвори першої частини насадки для печива, так щоб необхідна форма була в центрі квадрату.

* Не забудьте зняти м'ясорубку з машини під час заміни аксесуарів.



Сумістіть стрілку на м'ясорубці зі стрілкою на головці міксера, потім приєднайте м'ясорубку до головки проти годинникової стрілки, як показано на мал. 6. Після правильного встановлення м'ясорубки затягніть притискну гайку м'ясорубки.



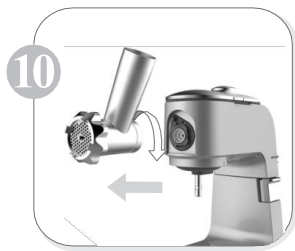
Вставте лоток у м'ясорубку, а потім помістіть чашу під вихідний отвір м'ясорубки.



Увімкніть машину. Встановіть необхідну швидкість, потім помістіть інгредієнти в отвір за допомогою штовхача.

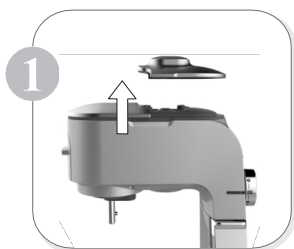


Завершивши приготування, поверніть перемикач у положення «ВИМК.», потім відключіть машину від електромережі. Витягніть штовхач і зніміть лоток.



Натисніть кнопку розблокування, від'єднайте м'ясорубку за годинниковою стрілкою.

Блендер



Зніміть кришку корпусу.



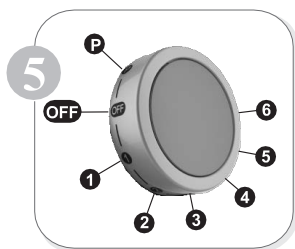
Встановіть чашу на головку міксера та натисніть на неї, доки вона не зафіксується на місці.



Помістіть інгредієнти в чашу.



Щільно закрийте чашу кришкою, вставте ковпачок в отвір кришки та поверніть чаші за годинниковою стрілкою до фіксації.

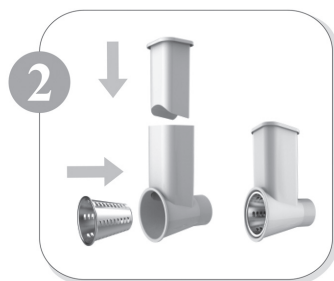


Під час використання блендера натисніть кнопку «P» або виберіть швидкість 1-6, щоб керувати машиною.

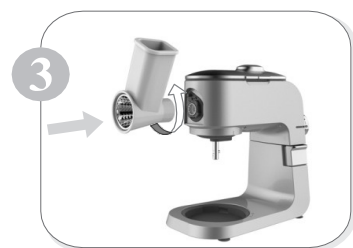
Тертка/Шатківниця



Зніміть передню кришку, як показано на малюнку.



Дотримуючись послідовності, встановіть аксесуари.



Приєднайте тертку/шатківницю до головки міксера проти годинникової стрілки.



Зафіксуйте тертку/шатківницю.



Закінчивши приготування, поверніть перемикач у положення «ВМК.», потім відключіть машину від електромережі. Натисніть кнопку розблокування. Від'єднайте тертку/шатківницю від головки міксера за годинниковою стрілкою.



Встановіть передню захисну кришку.

			
Віничок для збивання Не менше 4 яєчних білків Швидкість 6 5 хвилин	Віничок для перемішування Вершки або салат Швидкість 4-5 5 хвилин	Гак для тіста 500 г борошна 100 г цукру 25 г сухого молока 10 г дріжджів 75 г вершкового масла 3 яєчні жовтки 8 г солі 225 мл води Швидкість 1-2 10 хвилин	Блендер Швидкість 6 Макс. час роботи 2 хвилини для змішування м'яких фруктів

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Не занурюйте блок пристрою у воду та не тримайте під проточною водою. Не використовуйте абразивні засоби та інструменти для чищення.

За потреби протріть блок вологою тканиною; використовуйте рідкий засіб для миття посуду. Потім витріть пристрій насухо. Не допускайте заклинювання пластикових деталей у посудомийній машині, оскільки вони можуть покоробитися.

Ретельно промийте та висушіть усі насадки.

Помивши та висушивши насадки, помістіть їх у захисний чохол для зберігання.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ



Це маркування вказує на те, що цей виріб заборонено утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю

людини, утилізуйте виріб правильно. Ви можете віддати його в спеціальний центр збору та утилізації електричного й електронного обладнання або звернутися до продавця, у якого був придбаний продукт.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів, що не погіршують їх експлуатаційні якості.

EQUIPMENT

Kitchen machine with a bowl - 1 pc.

Mixer attachments:

Kneading hook – 1 pc.

Balloon whisk – 1 pc.

Beater – 1 pc.

Meat grinder block - 1 pc.

Meat grinder attachments:

Cutting plates – 3 pcs.

Sausage maker accessory – 1 pc.

Meatball (Kibbeh) maker accessory – 1 pc.

Cookies maker accessory - 1 pc.

Meat grinder pusher – 1 pc.

Blender attachment – 1 pc.

3 in 1 grater/shredder attachment – 1 pc.

Grater/shredder pusher – 1 pc.

User manual (warranty card included) – 1 pc.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTION

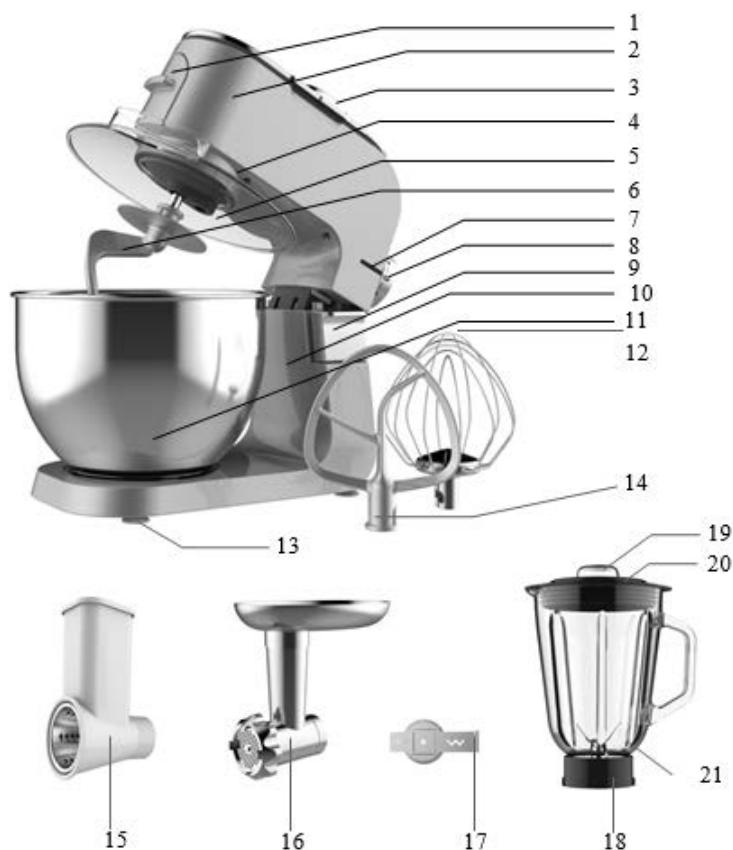
When using electrical appliance, basic precaution should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when an appliance is used by or near children. Unplug the appliance when not in use, changing accessory or before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or similarly qualified in order to avoid a hazard.

- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord to hang over edge of table or counter
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Blades are sharp, take care of your hands.
- Care must be taken when handling sharp cutting blades, emptying the bowl and cleaning.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Never feed food by hand, always use food pusher
- Turn off the machine before replace attachment
- Use the product and assemble the accessory as mentioned on user manual only.
- Switch Off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance can be used by children over the age of 8 and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are under constant supervision or instructed in the safe use of the appliance and understand the possible dangers. Children should not play with the appliance. Cleaning and customer service should not be performed by children without supervision.

Save these instructions

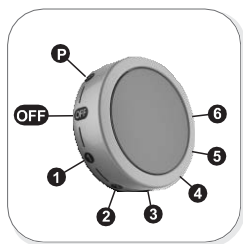
DESCRIPTION



1. Front protecting cover
2. Arm
3. Body cover
4. Upper body
5. Transparent bowl cover
6. Kneading hook
7. Indicator light
8. Control panel
9. Button
10. Body
11. Stainless steel bowl

12. Balloon whisk
13. Rubber feet
14. Beater
15. Grater/shredder
16. Meat grinder
17. Cookie maker
18. Blender glass jug
19. Small cup
20. Blender lid
21. Blade

Switch



OFF - STOP

Setting 1-6 -Operation speed

Setting 1 -Minimum speed--slow

Setting 6 - Maximum speed--fast

Choose the speed

1. Turn the appliance on

Note: the appliance will stop automatically when continuous working time reach 10mins.

Recommend speed setting

Accessories	Picture	Speed	Capacity	Recommend Time
Kneading Hook		1-3	200-1000 g	5mins
Beater		3-5	200-1000 g	5mins
Balloon Whisk		5-6	200-800 ml	6mins
Meat Grinder		3-5		5mins
Grater/ shredder		4-5		5mins
Blender		5		2mins

OPERATION POSITIONS

Warning!

Do not operate the machine continuously more than 10 minutes. After one time use, the machine should be cooled down for 30 minutes.

Do not make pasta exceed 1000g flour continuously, after making pasta with 1000g flour, the machine need 30 minutes rest to cool down.

Operate the appliance only when the accessory/ tool is attached according to this table and is in the operating position.

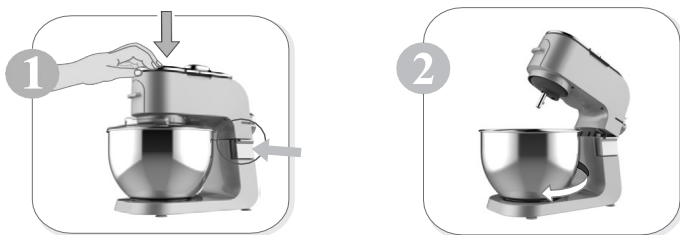


Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers far away from the mixing bowl.

Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged.

How to use Beater, Balloon Whisk and Kneading Hook



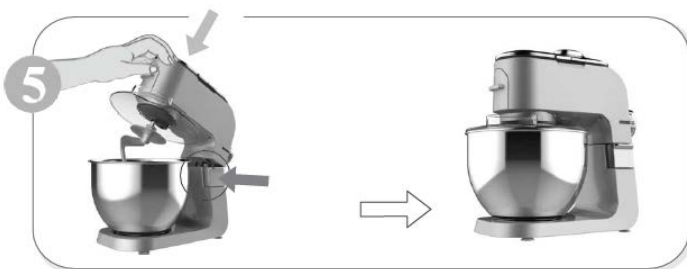
One hand press the head down, then the other hand press the tilt-head button (as picture shown)

Lift the head up. Assemble the bowl into base in clockwise.



Assemble bowl cover clockwise.

According to your needs, assemble beater, balloon whisk, kneading hook into rotating axis then revolve them clockwise.



One hand press the head down, then, the other hand press the tilt-head button, until you hear the «click» sound, set the head to the position as picture shown. Power on, set appropriate speed.



After food is ready, press button «OFF», unplug. One hand press the head down,

Then, the other hand press the tilt-head button, lift the head up, until you hear the «click» sound. Remove beater, balloon whisk kneading hook counter-clockwise.

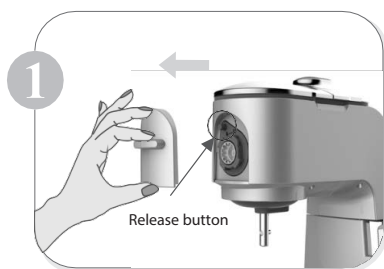


Remove bowl cover counter-wise.



Remove bowl with prepared food counter-clockwise.

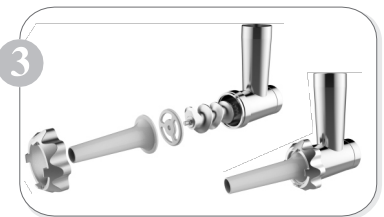
Meat grinder



Take off the front cover as picture shown.



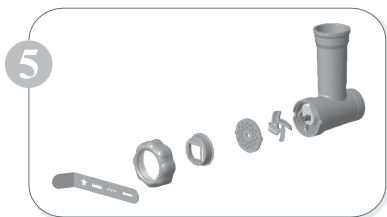
Following their sequence shown as picture, assemble worm shaft, blade and cutting disc into cutting meat tube, then assemble cutting screw bar clockwise.



Following the sequence shown as picture, assemble worm shaft, cover, sausage canister into cutting meat tube, then assemble cutting screw clockwise.

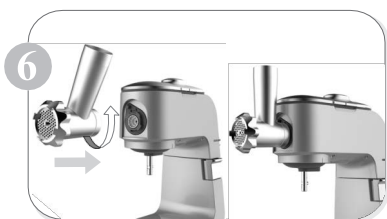


Following the sequence shown as picture, assemble worm shaft, conductor, meatball (kibbeh) canister into cutting meat tube, then assemble cutting screw clockwise.

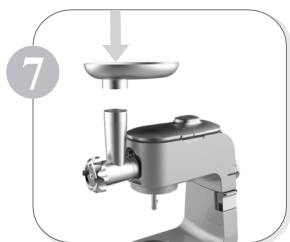


Following the sequence shown as picture, assemble worm shaft, blade, cutting plate and the first part of cookies maker accessory into cutting meat tube, then assemble cutting screw clockwise. Then slide the second part of the cookie maker accessory into the holes in the first part of the cookie maker accessory so that the desired shape is in the center of the square.

* Please remember to disassemble cutting tube from the machine, when changing these accessories.



Align arrow on cutting cylinder to the other one on arm then assemble prepared cutting meat tube into arm counter-clockwise shown as picture. Fasten cutting screw after cutting meat tube fixed correctly.



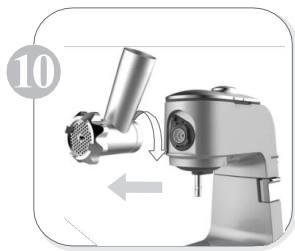
Assemble loading tray into cutting meat tube then place bowl to outlet of cutting meat tube.



Powder on for running. Turn switch to appropriate speed then put food into feeding inlet with pusher to push down.

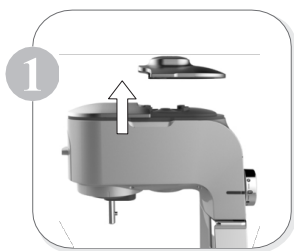


Turn switch to "OFF" when food is ready then unplug. Remove pusher and loading tray.



Press release button, remove cutting meat tube from arm clockwise.

Blender



Take off the body cover up wards.



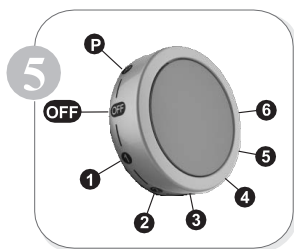
Place the jug on the arm and push it down until it is securely locked into place.



Put food to be processed into the jug.

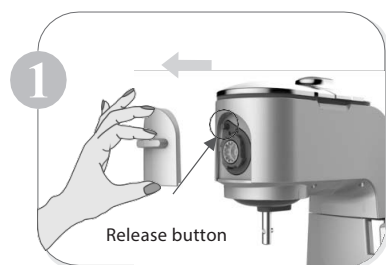


Place the lid firmly on the jug, insert the small cup into the lid opening and turn it clockwise to lock.

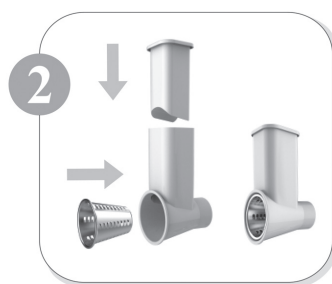


When use blender, please press button 'P' or speed 1-6 to operate this machine.

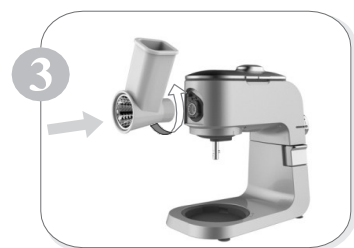
Grater/shredder



Take off the front cover as picture shown.



Following the sequence, assemble the accessories.



Assemble the prepared grater/shredder into arm counter-clockwise.



Fix the grater/shredder.



Turn switch to 'OFF' when food was ready, then unplug and cut off power. Press release button. Remove grater/shredder from arm clockwise.



Assemble the front protection cover downwards.

Recipes for reference

			
Balloon Whisk At least 4 egg whites Speed 6 For 5 minutes	Beater Cream or salad Speed 4-5 For 5 minutes	Kneading Hook 500g flour 100g sugar 25g milk powder 10g yeast 75g butter 3 egg yolks 8g salt 225 ml water Speed 1-2 For 10 minutes	Blender Speed 6 Max. working time 2 min. to blend soft fruit.

CLEANING AND SERVICING

Never immerse the base unit in water or hold under running water. Do not use abrasive to clean.

Wipe unit with a damp cloth, if required; use a litter washing up liquid. Then wipe unit dry. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could be warped. Rinse and dry thoroughly.

After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wasters. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal,

 Recycle it responsibly to promote to sustainable reuse of material resources.

The manufacturer reserves the right to make changes in the technical characteristics and design of the products that do not impair their operational qualities.

Умови гарантії:

Завод гарантує нормальну роботу виробу протягом 12 місяців з моменту його продажу за умови дотримання споживачем правил експлуатації і догляду, передбачених цією інструкцією.

Термін служби виробу 5 років.

Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас уважно вивчити Інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки за наявності правильно та чітко зазначених: моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чітких відбитків печаток фірми-продавця, підпису покупця. Модель та серійний номер виробу повинні відповідати зазначеним у гарантійному талоні.

При порушенні цих умов, а також у випадку, коли дані, зазначені в гарантійному талоні змінені, стерті або переписані, гарантійний талон визнається недейсним.

Налаштування та установка (монтаж, підключення тощо) виробу, описані в документації, що додається до нього, можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями УСЦ відповідного профілю і фірм-продавців (на платній основі). При цьому особа (організація), що встановила виріб, несе відповідальність за правильність і якість установки (налаштування). Просимо Вас звернути увагу на важливість правильної установки виробу як для його надійної роботи, так і для отримання гарантійного та безкоштовного сервісного обслуговування. Вимагайте від спеціаліста з налаштування внести всі необхідні відомості про установку до гарантійного талона.

У разі виходу виробу з ладу протягом гарантійного терміну експлуатації з вини виробника, власник має право на безкоштовний гарантійний ремонт при пред'явленні правильно заповненого гарантійного талона, виробу в заводській комплектації та упаковці до гарантійної майстерні або до місця придбання. Задоволення претензій споживача через провину виробника проводиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії подовжується на час ремонту та пересилання.

Warranty conditions:

The plant guarantees normal operation of the product within 12 months from the date of the sale, provided that the consumer complies with the rules of operation and care provided by this Manual.

Service life of the product is 5 years.

In order to avoid any misunderstanding we kindly ask you to carefully study the Owner's Manual, the terms of warranty, and check the correctness of filling the Warranty Card. The Warranty Card is valid only if the following information is correctly and clearly stated: model, serial number of the product, date of sale, clear seals of the company-seller, signature of the buyer. The model and serial number of the product must correspond to those specified in the Warranty Card.

If these terms are violated, and if the information specified in the Warranty Card is changed, erased or rewritten, the Warranty Card is considered invalid.

Setup and installation (assembly, connection, etc.) of the appliance are described in the attached documentation; they can be carried out both by the user, and by specialists having the necessary qualification sent by USC or selling companies (on a paid basis). In this case, the person (the institution) installing the appliance shall be responsible for the correctness and quality of installation (setup). Please pay attention to the importance of the correct installation of the appliance, both for its reliable operation, and for obtaining warranty and free service. Require the installation specialist to enter all the necessary information about the installation in the Warranty Card. In case of failure of the appliance during the warranty period by the fault of the manufacturer, the owner is entitled to free warranty repair upon presentation of the correctly filled Warranty Card together with the appliance in the factory configuration packed in the original packaging to the warranty workshop or the place of its purchase. Satisfaction of the customer's claim due to the fault of the manufacturer shall be made in accordance with the law «On Protection of Consumers' Rights». In the case of warranty repair the warranty period shall be extended for the period of repair and shipment.

Шановний Покупець! Вітаємо Вас з придбанням приладу торговельної марки ARDESTO, який був розроблений та виготовлений у відповідності до найвищих стандартів якості, та дякуємо Вам за те, що Ви обрали саме цей прилад.

Просимо Вас зберігати талон протягом гарантійного періоду. При купівлі виробу вимагайте повного заповнення гарантійного талону.

1. Гарантійне обслуговування здійснюється лише за наявності правильно і чітко заповненого оригінального гарантійного талону, у якому вказані: модель виробу, дата продажу, серійний номер, термін гарантійного обслуговування, та печатки фірми-продавця.*
2. Строк служби побутової техніки складає 5 років.
3. Виріб призначений для використання у споживчих цілях. У разі використання виробу в комерційній діяльності продавець/виробник не несуть гарантійних зобов'язань, сервіс не обслуговування виконується на платній основі.
4. Гарантійний ремонт виконується впродовж терміну, вказаного в гарантійному талоні на виріб, в уповноваженому сервіс-центрі на умовах та в строки, визначені чинним законодавством України.
5. Виріб знімається з гарантії у випадку порушення споживачем правил експлуатації, викладених в інструкції з виробу.
6. Виріб знімається з гарантійного обслуговування у випадках:
 - використання не за призначенням та не у споживчих цілях;
 - механічні пошкодження;
 - пошкодження, що виникли у наслідок потрапляння всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах;
 - пошкодження, що викликані стихійними лихами (дощем, вітром, блискавкою та ін.), пожежею, побутовими факторами (надмірна вологість, запиленість, агресивне середовище та ін.);
 - пошкодження, що викликані невідповідністю параметрів живлення, кабельних мереж державним стандартам та інших подібних факторів;
 - при експлуатації обладнання в електромережі з відсутнім єдиним контуром заземлення;
 - при порушенні пломб встановлених на виробі;
 - відсутності серійного номера пристрою, або неможливості його ідентифікувати.
7. Гарантія не розповсюджується на витратні матеріали та аксесуари, а також фільтри, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів.
8. Термін гарантійного обслуговування складає 12 місяців з дня продажу.

* Відірвні талони на технічне обслуговування надаються авторизованим сервісним центром.

Комплектність виробу перевірено. Із умовами гарантійного обслуговування ознайомлений, претензій не маю.

Підпис покупця _____

Авторизований сервісний центр ІП «І-АР-СІ»

Адреса: вул. Марка Вовчка, 18-А, Київ, 04073, Україна

Тел.: 0 800 300 345; (044) 230 34 84; 390 55 12

www.erc.ua/service

WARRANTY CARD



Dear Buyer! Congratulations on your purchase of the ARDESTO brand appliance, which was designed and manufactured in accordance with the highest quality standards, and we thank you for choosing this particular instrument.

We ask you to keep the coupon during the warranty period. When purchasing a product, require a full warranty card.

1. Warranty service is carried out only if there is a correctly and clearly filled original warranty card, which indicates: product model, date of sale, serial number, warranty service period, and the seller's seal. *
2. The service life of household appliances is 5 years.
3. The product is intended for consumer use. When using the product in commercial activities, the seller / manufacturer does not bear warranty obligations, after-sales service is performed on a paid basis.
4. Warranty repair is carried out within the period specified in the warranty card for the product in an authorized service center on the conditions and terms determined by applicable law.
5. The product is withdrawn from the warranty in case of violation by the consumer of the operating rules set forth in the instruction manual.
6. The product is removed from warranty service in the following cases:
 - misuse and non-consumer use;
 - mechanical damage;
 - damage caused by the ingress of foreign objects, substances, liquids, insects;
 - damage caused by natural disasters (rain, wind, lightning, etc.), fire, domestic factors (excessive humidity, dust, aggressive environment, etc.)
 - damage caused by non-compliance of power and cable network parameters with state standards and other similar factors;
 - when operating equipment in the power supply network with a missing single ground loop;
 - in case of violation of seals installed on the product;
 - lack of serial number of the device, or inability to identify it.
7. The warranty does not cover consumables and accessories, as well as filters, shelves, drawers, stands and other containers for storing products.
8. The warranty period is 12 months from the date of sale.

* Tear-off maintenance tickets are provided by an authorized service center.

The completeness of the product is checked. I have read the terms of the warranty service, no complaints.

Customer Signature _____

Warranty card/Гарантійний талон

Product information/Інформація про виріб

Product/Виріб

Model/Модель

Serial number/Серійний номер

Seller Information/Інформація про продавця

Trade organization name/Назва торгової організації

The address/Адреса

Date of sale/Дата продажу

Seller stamp/Штамп продавця

Coupon/Талон № 3

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Coupon/Талон № 2

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Coupon/Талон № 1

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання