

ARDESTO

ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ

Інструкція з експлуатації

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

Инструкция по эксплуатации

ELECTRIC OVEN

Instruction manual



ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ ВСЕРЕДИНИ ПРИМІЩЕНЬ
ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЙ
HOUSEHOLD AND INDOOR USE ONLY

EO-4415RCB

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтеся наведених нижче основних правил безпеки під час використання цього електричного пристрою.

1. Прочитайте всі інструкції.
2. Не торкайтеся гарячих поверхонь.
3. Якщо пристрій використовується дітьми або поруч із ними, необхідний ретельний нагляд дорослих.
4. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не поміщайте будь-яку частину електричної печі у воду або іншу рідину.
5. Слідкуйте за тим, щоб кабель не звисав із краю стола або стільниці, а також не торкався гарячих поверхонь.
6. Не використовуйте пристрій, якщо пошкоджено його кабель або вилку, а також якщо пристрій несправний або пошкоджений будь-яким чином. Зверніться в авторизований сервісний центр для діагностики та ремонту пристрою.
7. Використовуйте тільки рекомендовані виробником аксесуари, щоб уникнути травм.
8. Залиште вільний простір (щонайменше 10 см) з усіх боків духовки, щоб забезпечити належну циркуляцію повітря.
9. Відключайте пристрій від електромережі, коли не користуєтеся ним, або перед чищенням. Дайте йому охолонути перед тим, як встановлювати або виймати деталі, а також перед чищенням.
10. Для відключення переведіть пристрій у режим очікування, а потім вийміть вилку з розетки. Завжди беріться за вилку, не тягніть за кабель.
11. Не накривайте будь-яку частину духовки металеву фольгою. Це може призвести до перегрівання духовки.
12. Не використовуйте для чищення металеві скребки.
13. Не кладіть в електричну духовку габаритні продукти або металевий посуд, оскільки вони можуть стати причиною займання або ураження електричним струмом.
14. Щоб уникнути ризику пожежі, уникайте контакту пристрою з легкозаймистими матеріалами, зокрема фіранками, шпалерами тощо. Не кладіть на духовку будь-які предмети під час роботи.
15. Будьте особливо обережні під час використання контейнерів, виготовлених із будь-яких інших матеріалів, крім металу або скла.
16. Не кладіть у духовку картон, пластик, папір або інші подібні матеріали.
17. Не зберігайте в духовці будь-які предмети, крім рекомендованого виробником приладдя, коли вона не використовується.
18. Завжди використовуйте рукавички або прихватки для духовки.
19. Духовка має дверцята із загартованого скла. Загартоване скло міцніше за звичайне скло й стійкіше до пошкоджень. Загартоване скло може розбитися, але у шматків не буде гострих країв. Уникайте подряпин на поверхні дверцят. Якщо на дверцятах з'явилася подряпина, зверніться в авторизований сервісний центр.
20. Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
21. Використовуйте пристрій тільки за призначенням.
22. Даний прилад призначений для використання у побутових та аналогічних умовах, зокрема:
 - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах,

- на сільськогосподарських фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях, та іншій інфраструктурі житлового типу;
- в приватних пансіонатах.

23. Дверця та зовнішня поверхня печі можуть нагріватися під час роботи пристрою.
24. Не ставте кухонне начиння або форми для запікання на скляні дверцята.
25. 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 розуміють можливі небезпеки. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.
26. Діти не повинні бавитися з приладом.
27. Вага продуктів, що завантажуються на деко / решітку, не повинна перевищувати 3 кг. (розміщуйте продукти рівномірно; не розміщуйте продукти на одному боці дека / решітки).
28. У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
29. Розміщуйте пристрій задньою стороною до стіни.
30. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** у цьому пристрої передбачена функція нагрівання. При роботі приладу температура доступних поверхонь може бути високою. Використовуйте рукавички або прихватки.
31. Не ставте пристрій на гарячу газову або електричну плиту або поруч із ними, а також у нагріту духовку.
32. Будьте особливо обережні, переміщуючи пристрій, якщо всередині нього є гаряча олія або інші гарячі рідини.
33. Пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
34. Зберігайте пристрій і кабель живлення в недоступному для дітей місці.

УВАГА! ПОВЕРХНІ ПРИСТРОЮ НАГРІВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ. Використовуйте рукавички або прихватки, виймаючи гарячу їжу з духовки, а також під час встановлення або виймання решітки, сковорідок або форм для запікання.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

КОМПЛЕКТАЦІЯ

- Електрична піч - 1 шт.
- Деко - 1 шт.
- Решітка для гриля - 1 шт.
- Ручка для безпечного виймання дека/решітки - 1 шт.
- Рожен - 1 шт.
- Ручка для безпечного виймання рожен - 1 шт.
- Піддон для крихт - 1 шт.
- Інструкція користувача (містить гарантійний талон) - 1 шт.

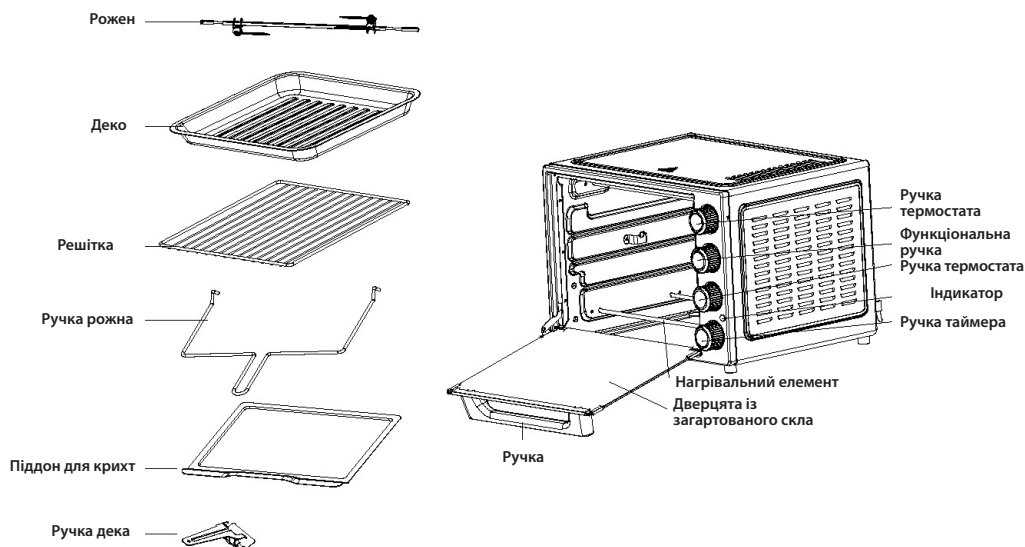
ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

Перед першим використанням електричної духовки:

1. Розпакуйте пристрій.
2. Зніміть усі решітки. Вимийте решітки в гарячій мильній воді або в посудомийній машині.
3. Ретельно просушіть усе приладдя та знову встановіть у духовку. Підключіть духовку до електромережі. Пристрій готовий до використання!

Після встановлення приладдя ввімкніть духовку та дайте їй попрацювати при МАКСИМАЛЬНІЙ температурі приблизно 15 хвилин.

БУДОВА ПРИСТРОЮ



ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЕЧІ

Перед першим використанням ознайомтеся з описаними нижче функціями електричної печі та її аксесуарами.

- **Дверцята із загартованого скла:** дають можливість стежити за станом їжі під час приготування.
- **Нагрівальний елемент:** для нагрівання їжі.
- **Решітка:** використовується для підсмажування, випікання та приготування у формах для запікання і стандартних сковородах.
- **Деко:** використовується для смаження і запікання м'яса, птиці, риби та інших продуктів.

- **Рожен:** використовується для смаження різних видів м'яса та птиці.
- **Ручка рожна:** використовується для виймання рожна.
- **Ручка термостата:** використовується для вибору температури - від 90 до 230 °С.
- **Ручка таймера:** поверніть ручку ліворуч (проти годинникової стрілки), і духовка буде ввімкненою доти, доки ви не вимкнете її вручну. Щоб активувати таймер, поверніть ручку праворуч (за годинниковою стрілкою). Після закінчення запрограмованого часу пролунає дзвінок.
- **Функціональна ручка:** є шість режимів ( верхні нагрівальні елементи,  нижні нагрівальні елементи,  верхні та нижні нагрівальні елементи,  верхні нагрівальні елементи + гриль,  верхні та нижні нагрівальні елементи + конвекція,  верхні нагрівальні елементи + конвекція).

ВИКОРИСТАННЯ РОЖНА

1. Вставте рожен в стрижень, а потім закріпіть за допомогою гвинта з накатаною головкою.
2. Насадіть м'ясо з іншого боку стрижня.
3. Переконайтеся, що м'ясо розташовано по центру.
4. Вставте рожен в духовку. Вставте одну сторону стрижня в отвір у печі. А потім помістіть іншу сторону стрижня на опорну скобу духовки.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. ФУНКЦІЯ /

Ця функція ідеально підходить для приготування тортів і печива.

Використання

(1) Помістіть страву на решітку / деко. Вставте решітку / деко в середню опорну напрямну.

(2) Поверніть **функціональну ручку** в положення  / .

(3) Встановіть **ручку термостата** на 230 °С.

(4) Встановіть бажаний час приготування за допомогою **ручки таймера**.

(5) Щоб перевірити або вийняти страву, використовуйте ручку.

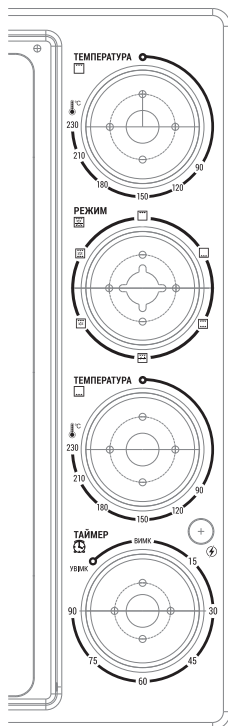
(6) Коли приготування буде завершено, пролунає дзвінок, і **ручка таймера** автоматично повернеться в положення «Вимк.». Повністю відкриті дверцята та вийміть страву з духовки.

УВАГА! Приготована їжа, металева решітка та дверцята можуть бути дуже гарячими. Будьте обережні. Не залишайте духовку без нагляду.

2. ФУНКЦІЯ /

Ця функція ідеально підходить для запікання свинини, курячих стегенць, курячих крилець, картопляних пластівців, м'яса птиці, відбивних, риби тощо.

Примітка: час приготування розраховано на охолоджене м'ясо.



Для приготування замороженого м'яса може знадобитися більше часу.

Використання

- (1) Помістіть страву на решітку / деко. Вставте решітку / деко в середню опорну напрямну.
 - (2) Поверніть **функціональну ручку** в положення  / .
 - (3) Встановіть потрібну температуру за допомогою **ручки термостата**.
 - (4) Встановіть бажаний час приготування за допомогою **ручки таймера**.
 - (5) Щоб перевірити або вийняти страву, використовуйте ручку.
 - (6) Коли приготування буде завершено, пролунає дзвінок, і **ручка таймера** автоматично повернеться в положення «Вимк.». Повністю відкрийте дверцята та вийміть страву з духовки.
- УВАГА!** Приготована їжа, металева решітка та дверцята можуть бути дуже гарячими. Будьте обережні. Не залишайте духовку без нагляду.

3. ФУНКЦІЯ

Ця функція ідеально підходить для приготування хліба, піци та м'яса птиці.

Використання

- (1) Помістіть страву на решітку / деко. Вставте решітку / деко в середню опорну напрямну.
 - (2) Поверніть **функціональну ручку** в положення .
 - (3) Встановіть потрібну температуру за допомогою **ручки термостата**.
 - (4) Встановіть бажаний час приготування за допомогою **ручки таймера**.
 - (5) Щоб перевірити або вийняти страву, використовуйте ручку.
 - (6) Коли приготування буде завершено, пролунає дзвінок, і **ручка таймера** автоматично повернеться в положення «Вимк.». Повністю відкрийте дверцята та вийміть страву з духовки.
- УВАГА!** Приготована їжа, металева решітка та дверцята можуть бути дуже гарячими. Будьте обережні. Не залишайте духовку без нагляду.

4. ФУНКЦІЯ

Ця функція ідеально підходить для приготування птиці.

Примітка: час приготування розраховано на охолоджене м'ясо. Для приготування замороженого м'яса може знадобитися більше часу.

Використання

- (1) Помістіть цілу курку на рожен гриля, а потім вставте рожен в отвір у духовці й закрийте дверцята.
 - Примітка:** поставте деко в проріз нижньої решітки, щоб туди стікав жир під час приготування, і налійте трохи води в деко перед приготуванням
 - (2) Поверніть **функціональну ручку** в положення .
 - (3) Встановіть потрібну температуру за допомогою ручки термостата.
 - (4) Встановіть бажаний час приготування за допомогою ручки таймера.
 - (5) Щоб перевірити або вийняти страву, використовуйте ручку.
 - (6) Коли приготування буде завершено, пролунає дзвінок, і ручка таймера автоматично повернеться в положення «Вимк.». Повністю відкрийте дверцята та вийміть страву з духовки.
- УВАГА!** Приготована їжа, металева решітка та дверцята можуть бути дуже гарячими. Будьте обережні. Не залишайте духовку без нагляду.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Цей пристрій не містить деталей, що обслуговуються користувачем. Не намагайтеся ремонтувати його самостійно. Зверніться до кваліфікованого фахівця з ремонту побутової техніки.

ЧИЩЕННЯ

УВАГА! Щоб уникнути ураження електричним струмом, НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ДУХОВКУ У ВОДУ АБО БУДЬ-ЯКІ ІНШІ РІДИНИ.

Регулярно очищайте пристрій для забезпечення максимальної продуктивності та продовження терміну служби. Регулярне чищення також знижує ризик пожежі.

1. Витягніть вилку з розетки. Дайте пристрою охолонути.
2. Витягніть піддон для крихт, решітку та деко з духовки. Протріть тканиною, змоченою в м'якому мильному розчині.
3. Щоб очистити духовку зсередини, протріть стінки духовки, дно духовки й скляні дверцята тканиною, змоченою в м'якому мильному розчині, а потім протріть сухою чистою тканиною.
4. Протріть духовку зовні вологою тканиною.

УВАГА! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ АБРАЗІВНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ АБО МЕТАЛЕВІ СКРЕБКИ. Використовуйте тільки м'який мильний розчин. Абразивні засоби для чищення, щітки для чищення та хімічні засоби для чищення можуть пошкодити покриття пристрою.

5. Перш ніж прибрати пристрій на зберігання, дайте йому охолонути та повністю висохнути. Якщо ви не використовуватимете духовку протягом тривалого часу, переконайтеся, що вона чиста й не містить залишків їжі. Зберігайте духовку в сухому місці, наприклад, на столі, стільниці або полиці шафи.
6. Технічне обслуговування пристрою повинно виконуватися уповноваженим представником авторизованого сервісного центру.

ЗБЕРІГАННЯ

Вийміть вилку з розетки, дайте пристрою охолонути та очистьте його. Зберігайте електричну духовку в коробці в чистому сухому місці. Не обмотуйте кабель навколо пристрою.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	EO-4415RCB
Номинальна напруга	220-240 В
Номинальна частота	50/60 Гц
Номинальна потужність	1500 Вт
Ємність духовки	44 л
Тільки для побутового використання, НЕ ЗАНУРЮВАТИ У ВОДУ	

УТИЛІЗАЦІЯ



Це маркування свідчить про те, що пристрій заборонено утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Щоб уникнути можливої шкоди навколишньому середовищу або людському здоров'ю, спричиненої неконтрольованою утилізацією відходів, цей пристрій необхідно утилізувати відповідально, щоб забезпечити екологічно безпечне використання матеріальних ресурсів. Щоб здати старий пристрій для безпечної утилізації, зверніться в пункт збору відходів електричного й електронного обладнання або в магазин, де ви придбали пристрій.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте приведенные ниже основные меры безопасности при использовании данного электрического устройства.

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
3. Если устройство используется детьми или рядом с ними, необходим тщательный присмотр взрослых.
4. Во избежание поражения электрическим током не помещайте какую-либо часть электрической печи в воду или другую жидкость.
5. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края стола или столешницы, а также не касался горячих поверхностей.
6. Не используйте устройство, если повреждены его шнур или вилка, а также если устройство неисправно или повреждено каким-либо образом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта устройства.
7. Используйте только рекомендованные производителем аксессуары, чтобы избежать травм.
8. Оставьте свободное пространство не менее 10 см со всех сторон духовки, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха.
9. Отключайте устройство от электросети, когда не пользуетесь им, или перед чисткой. Дайте ему остыть перед тем, как устанавливать или извлекать детали, а также перед чисткой.
10. Для отключения переведите устройство в режим ожидания, а затем выньте вилку из розетки. Всегда беритесь за вилку, не тяните за шнур.
11. Не накрывайте какую-либо часть духовки металлической фольгой. Это может привести к перегреву духовки.
12. Не используйте для чистки металлические скребки.
13. Не помещайте в электрическую духовку габаритные продукты или металлическую посуду, так как они могут стать причиной возгорания или поражения электрическим током.
14. Во избежание возгорания избегайте контакта устройства с легковоспламеняющимися материалами, включая занавески, обои и т. п. Не кладите на духовку какие-либо предметы во время работы.
15. Будьте особенно осторожны при использовании контейнеров, изготовленных из любых других материалов, кроме металла или стекла.
16. Не помещайте в духовку картон, пластик, бумагу или другие подобные материалы.
17. Не храните в духовке какие-либо предметы, кроме рекомендованных производителем принадлежностей, когда она не используется.
18. Всегда используйте перчатки или прихватки для духовки.
19. Духовка имеет дверцу из закаленного стекла. Закаленное стекло прочнее обычного стекла и более устойчиво к повреждениям. Закаленное стекло может разбиться, но у кусков не будет острых краев. Избегайте царапин на поверхности дверцы. Если на дверце образовалась царапина, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
20. Не используйте устройство на открытом воздухе.
21. Используйте устройство только по назначению.
22. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных условиях, на сельскохозяйственных фермах;
 - клиентами в гостиницах, отелях, и другой инфраструктуре жилого типа;
 - в частных пансионатах.
23. Дверца и внешняя поверхность печи могут нагреваться во время работы устройства.
 24. Не ставьте кухонную утварь или формы для запекания на стеклянную дверцу.
 25. Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и лица с ограниченными сенсорными, умственными или физическими возможностями или с недостаточностью опыта и знаний, если они находятся под постоянным наблюдением или их проинструктировали по безопасному использованию прибора и они понимают возможные опасности. Очистку и обслуживание потребителем не должны осуществлять дети без присмотра.
 26. Дети не должны играть с прибором.
 27. Вес продуктов, загружаемых на противень / решетку, не должен превышать 3 кг. (Размещайте продукты равномерно: не размещайте продукты на одной стороне противня / решетки).
 28. В случае повреждения шнура питания его замену, во избежание опасности, должен проводить производитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
 29. Размещайте устройство задней стороной к стене.
 30. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** в данном устройстве предусмотрена функция нагрева. При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Используйте перчатки или прихватки.
 31. Не ставьте устройство на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ними, а также в нагретую духовку.
 32. Будьте особенно осторожны при перемещении устройства, если внутри него есть горячее масло или другие горячие жидкости.
 33. Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 34. Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей месте.

ВНИМАНИЕ! ПОВЕРХНОСТИ УСТРОЙСТВА НАГРЕВАЮТСЯ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. Используйте перчатки или прихватки, вынимая горячую еду из духовки, а также при установке или извлечении решетки, сковород или форм для запекания.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрическая печь - 1 шт.

Противень - 1 шт.

Решетка для гриля - 1 шт.

Ручка для безопасного извлечения противня / решетки - 1 шт.

Вертел - 1 шт.

Ручка для безопасного извлечения вертела - 1 шт.

Поддон для крошек - 1 шт.

Инструкция пользователя (содержит гарантийный талон) - 1 шт.

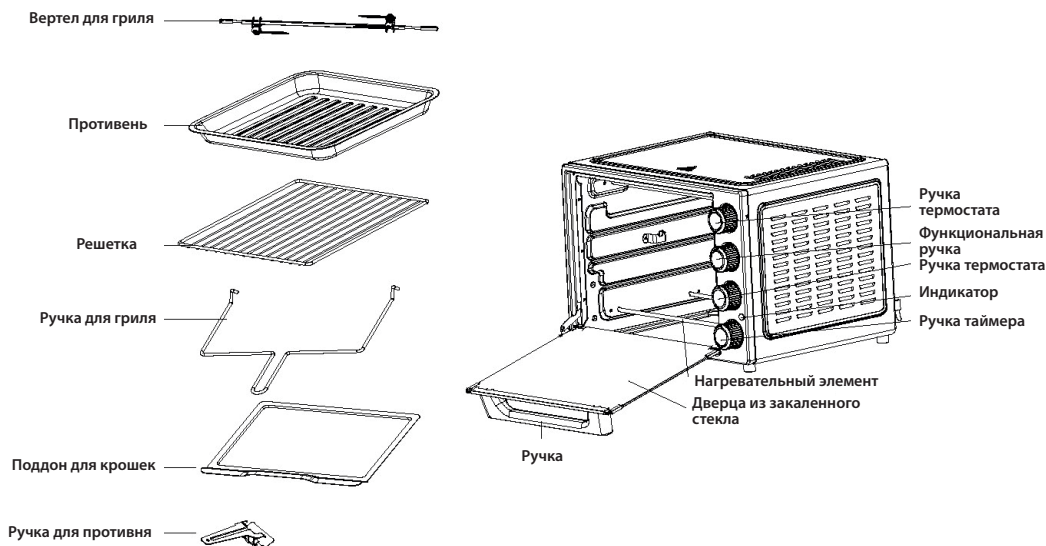
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием электрической духовки:

1. Распакуйте устройство.
2. Снимите все решетки. Вымойте решетки в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.
3. Тщательно просушите все принадлежности и снова установите в духовку. Подключите духовку к электросети. Устройство готово к использованию!

После установки всех принадлежностей включите духовку и дайте ей поработать при МАКСИМАЛЬНОЙ температуре примерно 15 минут.

СТРОЕНИЕ УСТРОЙСТВА



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЕЧИ

Перед первым использованием ознакомьтесь с описанными ниже функциями электрической печи и ее аксессуарами.

- **Дверца из закаленного стекла:** позволяет следить за состоянием еды во время приготовления.
- **Нагревательный элемент:** для нагрева еды.
- **Решетка:** используется для поджаривания, выпекания и приготовления в формах для запекания и стандартных сковородах.
- **Противень:** используется для жарки и запекания мяса, птицы, рыбы и других продуктов.

- **Вертел для гриля:** используется для жарки различных видов мяса и птицы.
- **Ручка гриля:** используется для извлечения вертела для гриля.
- **Ручка термостата:** используется для выбора температуры - от 90 до 230 °С.
- **Ручка таймера:** поверните ручку влево (против часовой стрелки), и духовка будет включенной до тех пор, пока вы не выключите ее вручную. Чтобы активировать таймер, поверните ручку вправо (по часовой стрелке). По истечении запрограммированного времени прозвучит звонок.
- **Функциональная ручка:** есть шесть режимов ( верхние нагревательные элементы,  нижние нагревательные элементы,  верхние и нижние нагревательные элементы,  верхние нагревательные элементы + гриль,  верхние и нижние нагревательные элементы + конвекция,  верхние нагревательные элементы + конвекция).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА ДЛЯ ГРИЛЯ

1. Вставьте вертел в стержень, а затем закрепите с помощью винта с накатанной головкой.
2. Насадите мясо с другой стороны стержня.
3. Убедитесь, что мясо находится по центру.
4. Вставьте вертел в духовку. Вставьте одну сторону стержня в отверстие в печи. А затем поместите другую сторону стержня на опорную скобу духовки.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАНИЯ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. ФУНКЦИЯ /

Эта функция идеально подходит для приготовления тортов и печенья.

Использование

(1) Поместите блюдо на решетку / противень. Вставьте решетку / противень в среднюю опорную направляющую.

(2) Поверните **функциональную ручку** в положение  / .

(3) Установите ручку термостата на 230 °С.

(4) Установите желаемое время приготовления с помощью **ручки таймера**.

(5) Чтобы проверить или вынуть блюдо, используйте ручку.

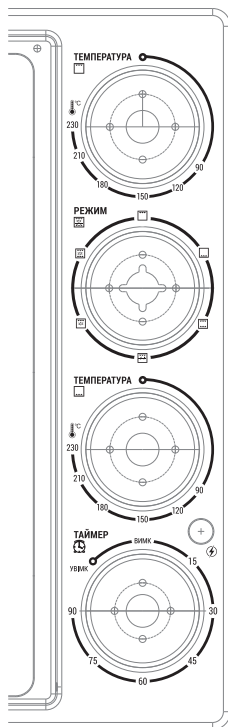
(6) Когда приготовление будет завершено, прозвучит звонок, и **ручка таймера** автоматически вернется в положение «Выкл.». Полностью откройте дверцу и выньте блюдо из духовки.

ВНИМАНИЕ! Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими. Будьте осторожны. Не оставляйте духовку без присмотра.

2. ФУНКЦИЯ /

Эта функция идеально подходит для запекания свинины, куриных окорочков, куриных крылышек, картофельных хлопьев, мяса птицы, отбивных, рыбы и т. д.

Примечание: время приготовления рассчитано на охлажденное



мясо. Для приготовления замороженного мяса может понадобиться больше времени.

Использование

- (1) Поместите блюдо на решетку / противень. Вставьте решетку / противень в среднюю опорную направляющую.
- (2) Поверните **функциональную ручку** в положение  / .
- (3) Установите нужную температуру с помощью **ручки термостата**.
- (4) Установите желаемое время приготовления с помощью **ручки таймера**.
- (5) Чтобы проверить или вынуть блюдо, используйте ручку.
- (6) Когда приготовление будет завершено, прозвучит звонок, и **ручка таймера** автоматически вернется в положение «Выкл.». Полностью откройте дверцу и выньте блюдо из духовки.

ВНИМАНИЕ! Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими. Будьте осторожны. Не оставляйте духовку без присмотра.

3. ФУНКЦИЯ

Эта функция идеально подходит для приготовления хлеба, пиццы и мяса птицы.

Использование

- (1) Поместите блюдо на решетку / противень. Вставьте решетку / противень в среднюю опорную направляющую.
- (2) Поверните **функциональную ручку** в положение .
- (3) Установите нужную температуру с помощью ручки термостата.
- (4) Установите желаемое время приготовления с помощью ручки таймера.
- (5) Чтобы проверить или вынуть блюдо, используйте ручку.
- (6) Когда приготовление будет завершено, прозвучит звонок, и ручка таймера автоматически вернется в положение «Выкл.». Полностью откройте дверцу и выньте блюдо из духовки.

ВНИМАНИЕ! Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими. Будьте осторожны. Не оставляйте духовку без присмотра.

4. ФУНКЦИЯ

Эта функция идеально подходит для приготовления птицы.

Примечание: время приготовления рассчитано на охлажденное мясо. Для приготовления замороженного мяса может понадобиться больше времени.

Использование

- (1) Поместите целую курицу на вертел для гриля, а затем вставьте вертел в отверстие в духовке и закройте дверцу.
 - Примечание:** поставьте противень в прорезь нижней решетки, чтобы туда стекал жир во время приготовления, и налейте немного воды в противень перед приготовлением.
 - (2) Поверните **функциональную ручку** в положение .
 - (3) Установите нужную температуру с помощью **ручки термостата**.
 - (4) Установите желаемое время приготовления с помощью **ручки таймера**.
 - (5) Чтобы проверить или вынуть блюдо, используйте ручку.
 - (6) Когда приготовление будет завершено, прозвучит звонок, и **ручка таймера** автоматически вернется в положение «Выкл.». Полностью откройте дверцу и выньте блюдо из духовки.
- ВНИМАНИЕ!** Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими. Будьте осторожны. Не оставляйте духовку без присмотра.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Данное устройство не содержит деталей, обслуживаемых пользователем. Не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно. Обратитесь к квалифицированному специалисту по ремонту бытовой техники.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Во избежание поражения электрическим током **НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ДУХОВКУ В ВОДУ ИЛИ ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ.**

Регулярно очищайте устройство для обеспечения максимальной производительности и продления срока службы. Регулярная чистка также снижает риск возгорания.

1. Выньте вилку из розетки. Дайте устройству остыть.
2. Выньте поддон для крошек, решетку и противень из духовки. Протрите тканью, смоченной в мягком мыльном растворе.
3. Чтобы очистить духовку изнутри, протрите стенки духовки, дно духовки и стеклянную дверцу тканью, смоченной в мягком мыльном растворе, а затем протрите сухой чистой тканью.
4. Протрите духовку снаружи влажной тканью.
ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СКРЕБКИ. Используйте только мягкий мыльный раствор. Абразивные чистящие средства, чистящие щетки и химические чистящие средства могут повредить покрытие устройства.
5. Перед тем как убрать устройство на хранение, дайте ему остыть и полностью высохнуть. Если вы не будете использовать духовку в течение длительного времени, убедитесь, что она чистая и не содержит остатков пищи. Храните духовку в сухом месте, например, на столе, столешнице или полке шкафа.
6. Техническое обслуживание устройства должно выполняться уполномоченным представителем авторизованного сервисного центра.

ХРАНЕНИЕ

Выньте вилку из розетки, дайте устройству остыть и очистите его. Храните электрическую духовку в коробке в чистом сухом месте. Не обматывайте шнур вокруг устройства.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ЕО-4415RCB
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50/60 Гц
Номинальная мощность	1500 Вт
Емкость духовки	44 л
Только для бытового использования, НЕ ПОГРУЖАТЬ В ВОДУ	

УТИЛИЗАЦИЯ



Эта маркировка свидетельствует о том, что устройство запрещено утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы избежать возможного вреда окружающей среде или здоровью людей, вызванного неконтролируемой утилизацией отходов, это устройство необходимо утилизировать ответственно, чтобы обеспечить экологически безопасное использование материальных ресурсов. Чтобы сдать старое устройство для безопасной утилизации, обратитесь в пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования или в магазин, где вы

приобрели устройство.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by children.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the electric oven in water or other liquid.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. When operating the oven, keep at least 10 cm of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
9. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning.
10. To disconnect, return the unit to standby mode, then unplug the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.
11. Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
12. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
13. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a electric oven as they may create a fire or risk of electric shock.
14. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
15. Extreme caution should be exercised when using containers constructed if anything other than metal or glass.
16. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
17. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
18. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
19. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact our consumer relations line before using the oven.
20. Do not use outdoors.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
23. The temperature of the door or the outer surface may be higher when the appliance is working.
24. Protect against hurt by sharp edge when action.
25. Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

26. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
27. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
28. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29. The weight of the food which is put on the Food Tray/Wire Rack can not be over 3.0kg. Place food evenly: the food can not concentrate on one side of the Food Tray/Wire Rack, you would better try you best to make the food put on the Food Tray/Wire Rack evenly).
30. For appliance with type Y attachment, if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
31. Rear surface of appliances should be placed against a wall.
32. **WARNING:** This appliance includes a heating function. Surfaces, other than the functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to hold and use such heat protection measures as heat protection Gloves or pot holders. Areas which are not intended to grips must be given sufficient time to cool.
33. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
34. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
35. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
36. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
37. Children shall not play with the appliance.
38. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
39. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

CAUTION: APPLIANCE SURFACES ARE HOT AFTER USE. Always wear protective, insulated oven gloves when touching hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing rack, pans or baking dishes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

EQUIPMENT

Electric oven - 1 pc
 Baking tray - 1 pc
 Grill rack - 1 pc
 Handle for backing tray/grill rack safe removal - 1 pc
 Rotisserie spit - 1 pc
 Handle for safe removal of rotisserie spit - 1 pc
 Crumb tray - 1 pc
 User manual (warranty card is included) - 1 pc

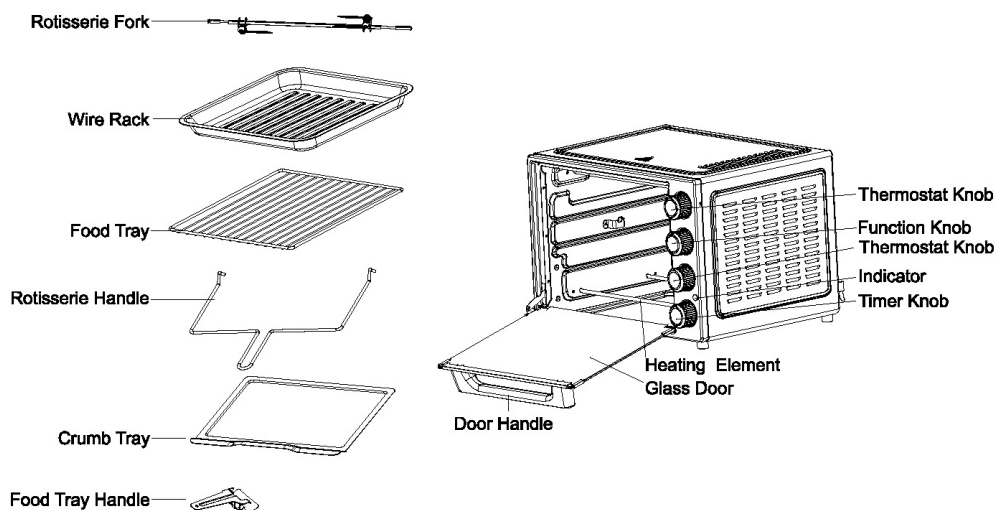
BEFORE USING YOUR ELECTRIC OVEN

Before using your convection electric oven for the first time, be sure to:

1. Unpack the unit.
2. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot sudsy water or in dishwasher.
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new Electric Oven.

After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.

COMPONENTS



USING YOUR ELECTRIC OVEN

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Glass Door:** For front viewing of food.
- **Heating Element:** For heating food.
- **Wire Rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- **Food Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.
- **Rotisserie fork:** Use to roast a variety of meats and poultry.
- **Rotisserie Handle:** Allow you to pick up Rotisserie Fork.
- **Thermostat knob:** choose desired temperature from Low- 90°C- 230°C (Low is cooking at the room temperature.)

- **Timer knob:** turn control to the left: «Stay On»(counter - clockwise) and the oven will STAY ON until manually shut off. To activate timer, turn to right (clockwise) for other use. A bell will sound at end of programmed time.
- **Function knob:** there are six modes ( upper heating elements,  lower heating elements,  upper and lower heating elements  upper heating elements +rotisserie,  upper and lower heating elements +convection,  upper heating elements +convection.)

ROTISSERIE FORK USING TIPS

1. Insert the fork into the rod until near the end of the rod and then secure with thumbscrew
2. Insert the food from the other side of the rod.
3. Place second fork into other side of the rod, and then secure with thumbscrew. Check that the food is in the center of the rod firmly.
4. Insert the rod with food into the oven. Insert the one side of the rod into the support-hole of the oven. And then place the other side of the rod onto the support-bracket of the oven.

CONTROL PANEL:

OPERATION INSTRUCTIONS

1. FUNCTION /

This function is ideal for cooking cake and cookie in general.

Operation

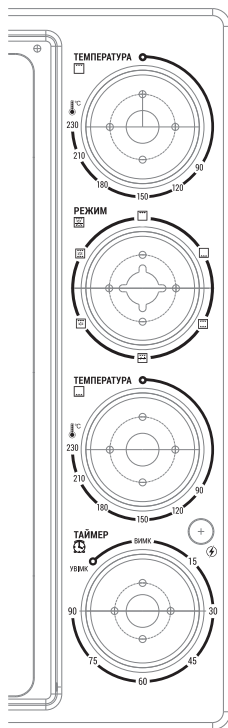
- (1) Place the food to be cooked on the Wire rack / food tray. Insert the rack/tray into the middle support guide of the oven.
- (2) Turn the **Function knob** to  / .
- (3) Set the **Thermostat knob** to 230 °C.
- (4) Set the Time knob to the desired cooking time
- (5) To check or remove food ,use the handle to help side food in and out.
- (6) When toasting is complete, a bell will sound and the **Timer knob** will back to the Off position automatically. Open door completely and remove the food immediately or the heat remaining in the oven will continue to toast and dry out your toast.

CAUTION: Cooked food, metal rack/tray, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the oven unattended.

2. FUNCTION /

This function is ideal for baking pork slice, chicken legs, chicken wings, potato flakes, poultry meat, chops, fish and so on with more evenly heating up.

Note: All toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may takes considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.



Operation

- (1) Place the food to be cooked on the Wire rack / food tray. Insert the rack/tray into the middle support guide of the oven.
 - (2) Turn the **Function knob** to  / .
 - (3) Set the **Thermostat knob** to 230°C.
 - (4) Set the **Time knob** to the desired cooking time
 - (5) To check or remove food ,use the handle to help side food in and out.
 - (6) When toasting is complete, a bell will sound and the **Timer knob** will back to the Off position automatically. Open door completely and remove the food immediately or the heat remaining in the oven will continue to toast and dry out your toast.
- CAUTION:** Cooked food, metal rack/tray, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the oven unattended.

3. FUNCTION

This function is ideal for cooking bread, pizza, and fowl in general.

Operation

- (1) Place the food to be cooked on the Wire rack / food tray. Insert the rack/tray into the middle support guide of the oven.
 - (2) Turn the **Function knob** to .
 - (3) Set the **Thermostat knob** to the desired temperature as needed or recipe separately.
 - (4) Set the **Timer knob** to the desired cooking time.
 - (5) To check or remove food ,use a handle to help side food in and out.
 - (6) When toasting is complete, a bell will sound the **Timer knob** will back to off position automatically. Open door completely and remove the food immediately or the heat remaining in the oven will continue to toast and dry out your toast.
- CAUTION:** Cooked food, metal rack/tray, and door can be very hot, handle with care.

4. FUNCTION

This function is ideal for cooking whole chickens and fowl in general.

Note: All toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may takes considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

Operation

- (1) Place whole chicken on the rotisserie rod and fixed by the fork both side, insert the rod into the rotisserie hole position and close the door.
 - Note:** Need put the Food tray at bottom rack slot to collect oil drip during cooking, and put some water in food tray before cooking, it will make good effect for rotisserie.
 - (2) Turn the **Function knob** to .
 - (3) Set the **Thermostat knob** to the desired temperature as needed or recipe.
 - (4) Set the **Timer knob** to the desired cooking time.
 - (5) To check or remove food, use a handle to help side food in and out.
 - (6) When toasting is complete, a bell will sound the **Timer knob** will back to off position automatically. Open door completely and remove the food with handle.
- CAUTION:** Cooked food, metal rod/tray, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the oven unattended.

USE MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: To protect against electrical shock, **DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.**

Your toaster oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

1. Remove plug from electrical outlet. Allow it to cool.
2. Remove the Removable Crumb Tray, Rack, Tray by pulling out of the oven. Clean them with damp, soapy cloth. Make sure to only use mild, soapy water.
3. To clean inside of oven, wipe the oven walls, bottom of oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a dry, clean cloth.
4. Wipe outside of oven with a damp cloth.

CAUTION: DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR METAL SCOURING PADS. Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit. Pieces can break off the coating and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.

5. Allow the appliance to cool and dry completely before storing. If storing the oven for long periods of time, make certain that the oven is clean and free of food particles. Store the oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.
6. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TO STORE

Unplug unit, allow it to cool, and clean before storing. Store the Electric Oven in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

SPECIFICATION

Model	EO-4415RCB
Rated voltage	220-240 V
Rated frequency	50/60Hz
Rated power	1500W
Oven capacity	44Litres
Household use only , DO NOT IMMERSE IN WATER	

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

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 упаковки 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 продовжується на час ремонту та пересилання.

Условия гарантии:

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 12-ти месяцев с момента ее продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством. Срок службы изделия 5 лет.

Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным.

Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанными в документации, прилагаемой к нему, могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистом сервисного центра соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Требуется от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.

В случае выхода изделия из строя в течение гарантийного срока эксплуатации по вине изготовителя, владелец имеет право на бесплатный гарантийный ремонт при предъявлении верно заполненного гарантийного талона, изделия в заводской комплектации и упаковке в гарантийной мастерской.

Удовлетворение претензий потребителя из-за вины производителя производится в соответствии с законом «О защите прав потребителя». При гарантийном ремонте срок гарантии продлевается на время ремонта и пересылки.

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.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

ARDESTO

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

Інформація про виріб

Виріб

Модель

Серійний номер

Інформація про продавця

Назва торгової організації

Адреса

Дата продажу

Штамп продавця

Талон на гарантійне обслуговування

Талон № 3

Штамп продавця

Дата звернення

Причина
пошкодження

Дата
виконання

Талон № 2

Штамп продавця

Дата звернення

Причина
пошкодження

Дата
виконання

Талон № 1

Штамп продавця

Дата звернення

Причина
пошкодження

Дата
виконання

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН **ARDESTO**

Уважаемый Покупатель! Поздравляем Вас с приобретением прибора торговой марки **ARDESTO**, который был разработан и изготовлен в соответствии с высочайшими стандартами качества, и благодарим Вас за то, что Вы выбрали именно этот прибор.

Просим Вас сохранять талон в течение гарантийного периода. При покупке изделия требуйте полного заполнения гарантийного талона.

1. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии правильно и четко заполненного оригинального гарантийного талона, в котором указаны: модель изделия, дата продажи, серийный номер, срок гарантийного обслуживания, и печати фирмы продавца. *
2. Срок службы бытовой техники составляет 5 лет.
3. Изделие предназначено для использования в потребительских целях. При использовании изделия в коммерческой деятельности продавец / производитель не несет гарантийных обязательств, сервисное обслуживание выполняется на платной основе.
4. Гарантийный ремонт выполняется в течение срока, указанного в гарантийном талоне на изделие, в уполномоченном сервис-центре на условиях и в сроки, определенные действующим законодательством.
5. Изделие снимается с гарантии в случае нарушения потребителем правил эксплуатации, изложенных в инструкции с эксплуатации.
6. Изделие снимается с гарантийного обслуживания в следующих случаях:
 - использование не по назначению и не в потребительских целях;
 - механические повреждения;
 - повреждения, возникшие вследствие попадания внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых;
 - повреждения, вызванные стихийными бедствиями (дождем, ветром, молнией и др.), пожаром, бытовыми факторами (чрезмерная влажность, запыленность, агрессивная среда и др.)
 - повреждения, вызванные несоответствием параметров питания и кабельных сетей государственным стандартам и других подобных факторов;
 - при эксплуатации оборудования в электросети с отсутствующим единым контуром заземления;
 - при нарушении пломб установленных на изделии;
 - отсутствие серийного номера устройства, или невозможности его идентифицировать.
7. Гарантия не распространяется на расходные материалы и аксессуары, а также фильтры, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов.
8. Срок гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев со дня продажи.

* Отрывные талоны на техническое обслуживание предоставляются авторизованным сервисным центром.

Комплектность изделия проверено. С условиями гарантийного обслуживания ознакомлен, претензий нет.

Подпись покупателя _____

ЧУП «Стратеджик Сервис»
Минск, пр. Машерова, д. 54, помещение 5Н
тел.375173472327
gsm +375291610066
e-mail dms.by@strategic.md

AzServis
Город Баку, ул. Владислава Плотникова, 33
(+994)55-424-03-66; (+994)70-422-03-66;
(+994)12-449-81-81
info@azservis.az

Информация об изделии

Изделие

Модель

Серийный номер

Информация о продавце

Название торговой организации

Адрес

Дата продажи

Штамп продавца

Талоны на гарантийное обслуживание

Талон № 3

Штамп продавца

Дата обращения

Причина
повреждения

Дата
исполнения

Талон № 2

Штамп продавца

Дата обращения

Причина
повреждения

Дата
исполнения

Талон № 1

Штамп продавца

Дата обращения

Причина
повреждения

Дата
исполнения

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 _____

Elit service :

3, Petre Kavtaradze str., Tbilisi

94, Gorgiladze str., Batumi

71, Davit Guramishvili str., Gori

73 Kostava str., Akhaltsikhe

Product Information

Product

Model

Serial number

Seller Information

Name of trade organization

Address

Date of sale

Seller stamp

Warranty coupons

Ticket number 3

Seller stamp

date of the application

Cause
of damage

Date
of execution

Ticket number 2

Seller stamp

date of the application

Cause
of damage

Date
of execution

Ticket number 1

Seller stamp

date of the application

Cause
of damage

Date
of execution