

ARDESTO™

ЕЛЕКТРИЧНА М'ЯСОРУБКА

Інструкція з експлуатації

ELECTRICAL MEAT GRINDER

Instruction manual



MGA-2300W

Будь ласка, уважно прочитайте та збережіть цю інструкцію

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ

- Тільки для домашнього використання. Не використовувати в промислових цілях.
- Під час збирання та розбирання пристрою від'єднуйте його від розетки.
- Будьте уважні при використанні приладу там, де є діти.
- Переносячи пристрій, обов'язково тримайте його за корпус двома руками. Не переносьте пристрій за лоток для завантаження продуктів або завантажувальну горловину.
- Не встановлюйте ріжуче лезо (ніж) та решітки для подрібнення та пластину під час використання насадки для приготування ковбасок та кеббе.
- Не проштовхуйте продукти в завантажувальну горловину руками. Використовуйте штовхач.
- Не подрібнюйте тверді продукти, такі як кістки, горіхи тощо.
- Не подрібнюйте імбир та інші продукти з вмістом твердих волокон.
- Тривалість безперервної роботи м'ясорубки не повинна перевищувати 10 хвилин. Перед наступним сеансом роботи зачекайте протягом 10 хвилин поки мотор охолоне.
- Перемикайте пристрій із положень «**ON**» на «**REVERSE**» або з «**REVERSE**» на «**ON**» тільки після того, як попередній режим роботи було припинено не менше ніж на 10 секунд, інакше це може легко пошкодити пристрій.
- Щоб уникнути забивання м'ясорубки, не тисніть

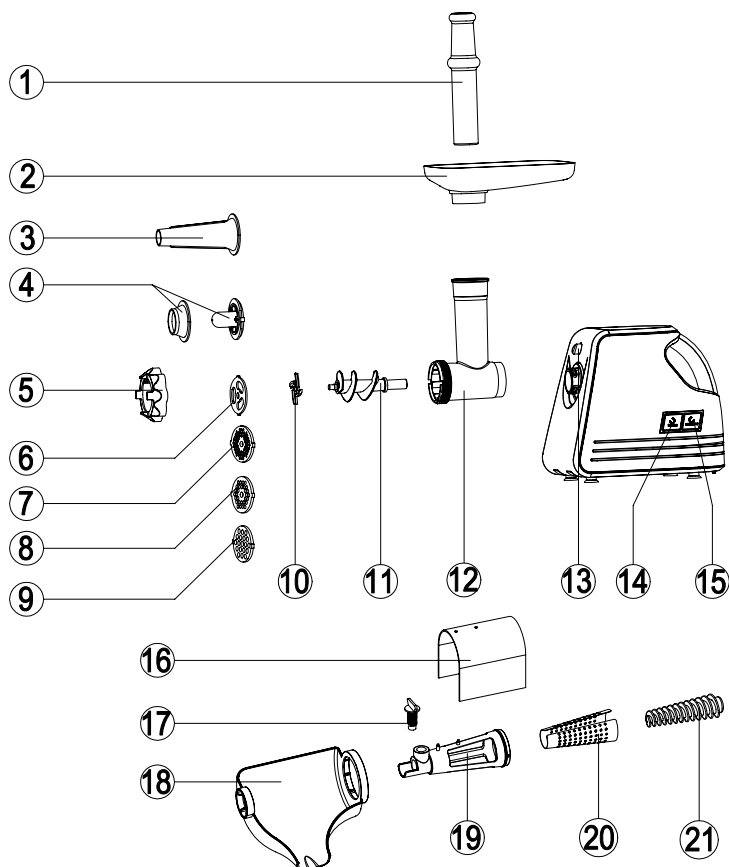
на продукти штовхачем під час роботи приладу занадто сильно.

- В разі спрацювання автоматичного вимикача, від'єднайте прилад від мережі живлення та зачекайте не менше 5 хвилин перед повторним ввімкненням пристрою. Якщо після цього автоматичний вимикач знову спрацює – зверніться в авторизований сервісний центр.
- Цей прилад можуть використовувати 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.
- Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми. Діти не повинні використовувати цей прилад. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.
- Діти не повинні грати з приладом.
- Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно, він має бути відремонтований кваліфікованими фахівцями, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, сервісним спеціалістом або кваліфікованим фахівцем, щоб уникнути небезпеки.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	220-240 В~, 50/60 Гц
Номінальна потужність	400 Вт
Максимальна потужність	2300 Вт

ОПИС ПРИСТРОЮ



- | | |
|--|--|
| 1. Штовхач | 10. Ніж |
| 2. Лоток для харчових продуктів | 11. Шнек |
| 3. Насадка для приготування ковбасок | 12. Насадка для завантаження продуктів |
| 4. Насадки для приготування кеббе | 13. Кнопка зняття насадок |
| 5. Гайка-фіксатор вузла м'ясорубки | 14. Кнопка START/STOP |
| 6. Решітка для подрібнення (надгрубий помел) | 15. Кнопка REVERSE |
| 7. Решітка для подрібнення (дрібний помел) | 16. Захисний кожух насадки для томатів |
| 8. Решітка для подрібнення (середній помел) | 17. Фіксатор насадки для томатів |
| 9. Решітка для подрібнення (грубий помел) | 18. Піддон насадки для томатів |
| | 19. Тримач насадки для томатів |
| | 20. Решітка-подрібнювач для томатів |
| | 21. Шнек насадки для томатів |

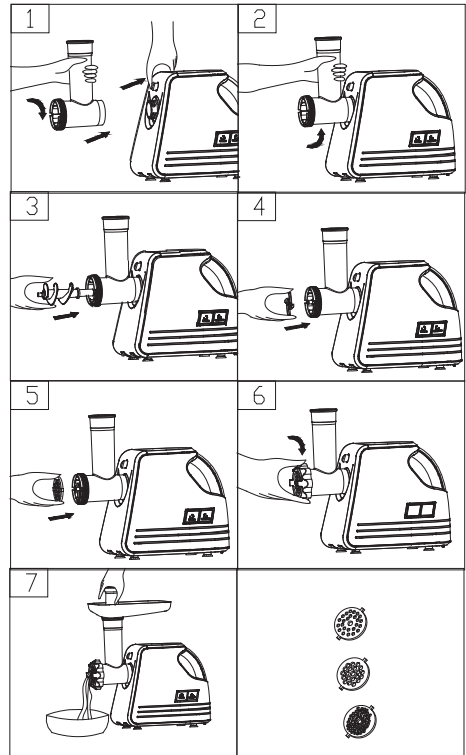
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Переконайтеся, що напруга, зазначена у технічних характеристиках, відповідає напрузі в вашій електромережі.
- Помийте всі частини (окрім корпусу) у теплій воді з додаванням неагресивного мийного засобу.
- Складіть пристрій.
- Увімкніть живлення після складання пристрою.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

СКЛАДАННЯ

- Натисніть кнопку зняття насадок, візьміть насадку для завантаження продуктів та вставте її у відповідний отвір (під час вставлення зверніть увагу, що горловина має бути нахилена відповідно до зазначеної стрілки, див. мал. 1), потім затягніть горловину проти годинникової стрілки, щоб вона щільно закріпилася (мал. 2).
- Помістіть шнек в насадку для завантаження, довгим кінцем вперед, і легенько поверніть, поки вона не стане в робоче положення (мал. 3).
- Помістіть ріжучий ніж на шнек так, щоб воно було повернуто лицевою стороною уперед, як показано на малюнку (мал. 4). Якщо воно встановлене неправильно, м'ясо-рубка не буде працювати.



- Потім вставте відповідну решітку для подрібнення. Перевірте, щоб виїмка решітки для подрібнення збігалися із пазами насадки для завантаження продуктів (мал. 5).
- Притримуйте або натисніть на центр ріжучої пластини одним пальцем, а потім міцно закрутіть гайку-фіксатор вузла м'ясорубки іншою рукою (рис.6). Не затягуйте занадто сильно.
- Помістіть лоток для завантаження продуктів на горловину та зафіксуйте її в потрібному положенні.
- Встановіть пристрій на твердій поверхні.
- Повітряні отвори у нижній і бічній частині корпусу мотора мають бути чистими і не заблокованими

ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

- Наріжте м'ясо на шматки (рекомендовано м'ясо без хрящів, кісток і жиру, приблизний розмір: 20 мм x 20 мм x 60 мм), щоб вони легко поміщалися в лоток для завантаження продуктів.
- Увімкніть пристрій в мережу живлення і натисніть кнопку **START/STOP** щоб розпочати роботу.
- Покладіть продукти в лоток для харчових продуктів. Використовуйте штовхач (мал. 7).
- Після використання вимкніть пристрій і від'єднайте його від джерела живлення.

ФУНКЦІЯ REVERSE

- У разі забивання шнека м'ясорубки продуктами зупинить м'ясорубку (натисніть кнопку **START/STOP**) зачекайте 10 секунд та натисніть кнопку **REVERSE**.
- Шнек почне обертатися в протилежному напрямку і це звільнить механізм подрібнення продуктів.
- Якщо це не допомагає, вимкніть пристрій, від'єднайте його від джерела живлення та прочистіть його.

ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

ОРИГІНАЛЬНА НАЧИНКА ДЛЯ КЕББЕ

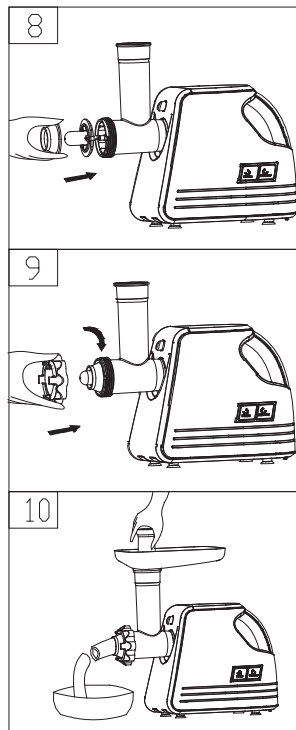
Баранина	100 г
Оливкова олія	1 столова ложка
Цибуля (дрібно нарізана)	2 столові ложки
Спеції	за смаком
Сіль	за смаком
Борошно	1 столова ложка

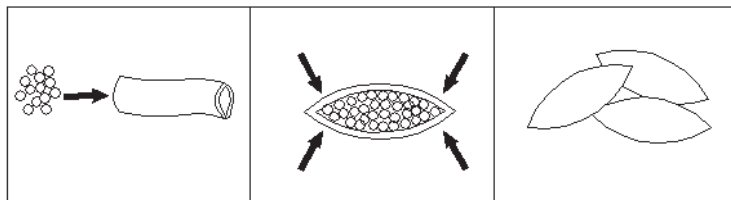
- Перекрутіть баранину один або два рази.
- Обсмажте цибулю до золотистої скоринки і додайте баранину, а також спеції, сіль і борошно.

НАЧИНКА КЕББЕ

Нежирне м'ясо	450 г
Борошно	150-200 г
Спеції	за смаком
Мускатний горіх (подрібнений)	1 шт.
Червоний мелений перець	за смаком
Чорний мелений перець	за смаком

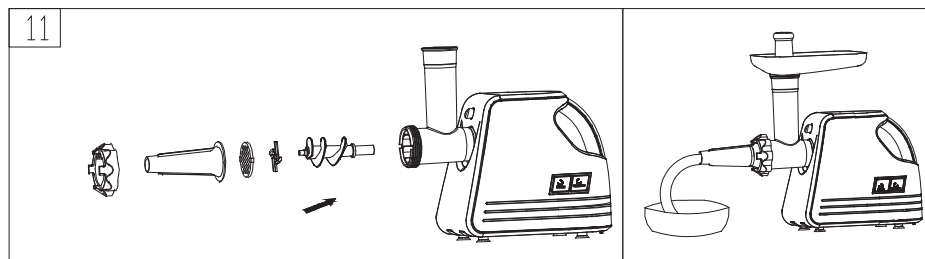
- Тричі перекрутіть м'ясо та змішайте всі інгредієнти в мисці. Більше м'яса та менше борошна утворюють кращу консистенцію та смак.
- Перекрутіть суміш тричі.
- Розберіть м'ясорубку, виконавши кроки 5-3 у зворотному порядку, по черзі знімаючи ріжучу пластину та лезо.
- Встановіть обидві насадки для кеббе разом, перевірте, щоб вони співпадали з відповідними пазами (мал. 8).
- Закрутіть гайку-фіксатор вузла м'ясорубки. Не затягуйте занадто сильно (мал. 9).
- Завантажте начинку для кеббе (мал.10).
- Сформуєте кеббе, як показано на малюнку нижче, і обсмажте у фритюрі.





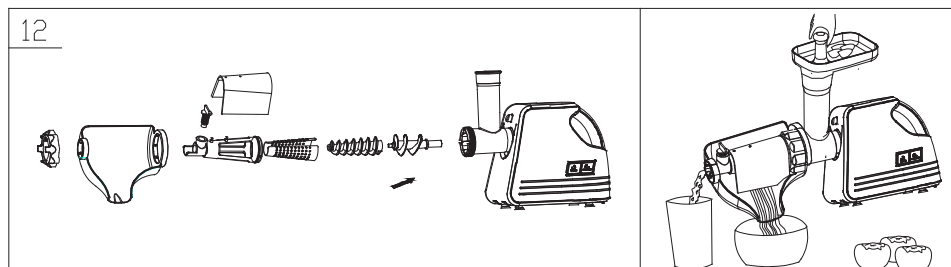
ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК

Дотримуйтеся тих самих інструкцій, що й для приготування кеббе, але використовуючи насадку для ковбасок та встановивши ріжучий ніж та решітку для подрібнення як вказано нижче (мал. 11).



ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ ТОМАТІВ

- Дотримуйтеся інструкцій нижче, щоб скласти та встановити насадку для томатів (мал. 12).



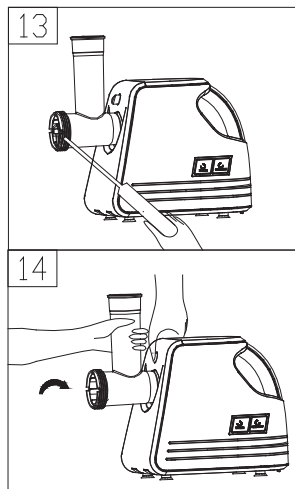
- Очистіть помідори або м'які ягоди без кісточок та покладіть їх в лоток для завантаження продуктів.
- Скористайтеся штовхачем щоб натиснути на помідори або м'які ягоди без кісточок і вичавити сік.

- Не кладіть занадто багато томатів в податчик насадки для томатів для запобігання потрапляння надлишкової рідини всередину приладу, яка може спричинити вихід м'ясорубки з ладу

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

- Переконайтеся, що мотор повністю зупинився.
- Вийміть вилку живлення з розетки.
- Розберіть м'ясорубку, виконавши кроки малюнків 1-6 у зворотному порядку.
- Щоб легко зняти решітку для подрібнення, помістіть викрутку або подібний пристрій між решіткою для подрібнення та горловиною, як показано на малюнку, потім підніміть її (мал. 13).
- Натисніть кнопку зняття насадок та поверніть горловину відповідно до напрямку, зображеного на мал. 14, після цього ви зможете вийняти насадку для завантаження продукт



ОЧИЩЕННЯ

- Видаліть м'ясо або інші залишки продуктів. Промийте кожну деталь в теплій воді з невеликою кількістю миючого засобу для посуду.
- Не використовуйте миючі засоби, які містять хлор, оскільки вони можуть пошкодити металеві поверхні м'ясорубки.

- Не занурюйте корпус приладу у воду, лише протирайте його вологою тканиною.
- Протріть усі ріжучі частини тканиною, змоченою рослинною олією.

УТИЛІЗАЦІЯ

Упаковка повністю виготовлена з матеріалів, придатних для вторинної переробки, які ви можете утилізувати на місцевих переробних підприємствах.



Зверніть увагу на маркування пакувальних матеріалів для роздільного збирання відходів, які позначені абrevіатурами (a) та цифрами (b) з наступним значенням:

1-7: пластик / 20-22: папір і ДВП / 80-98: композитні матеріали.



Утилізуйте пакувальні матеріали екологічно. Упаковка повністю виготовлена з матеріалів, придатних для вторинної переробки, які слід утилізувати на місцевих переробних підприємствах.



Щоб допомогти захистити навколишнє середовище, будь ласка, утилізуйте виріб належним чином після закінчення терміну його експлуатації, а не разом з побутовими відходами.

Інформацію про пункти збору та години їх роботи можна отримати у місцевих органах влади.



Зверніться до місцевого органу з утилізації відходів для отримання більш детальної інформації про те, як утилізувати прилад після закінчення його експлуатації.

Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити зміни в технічні характеристики та дизайн приладів, що не погіршують експлуатаційні якості.

У разі будь-яких помилок друку або неправильного тлумачення змісту цього посібника виробник залишає за собою право остаточного трактування. Оновлення продукту або даних може бути додано до нової версії посібника без додаткового повідомлення. У разі будь-якої зміни зовнішнього вигляду виробу або його кольору пріоритет має фактичний предмет, що знаходиться в упаковці.

Please read carefully and keep the instruction well

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Home use only. Do not use for industrial purpose.
- Always unplug from power supply when assembling and disassembling the device.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the device be sure to hold the body with both hands. Do not carry the device by the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Never push products by hand. Use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.
- Operate the device from "ON" to "REVERSE" or from "REVERSE" to "ON" after the previous working condition stops more than 10 seconds, or it easily destroy the device.
- To avoid jamming, do not force to operate the device with excessive pressure.
- If the circuit breaker was activated, do not switch on the grinder for at least 5 minutes. If after that the circuit breaker is activated again, contact an authorized service center.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of

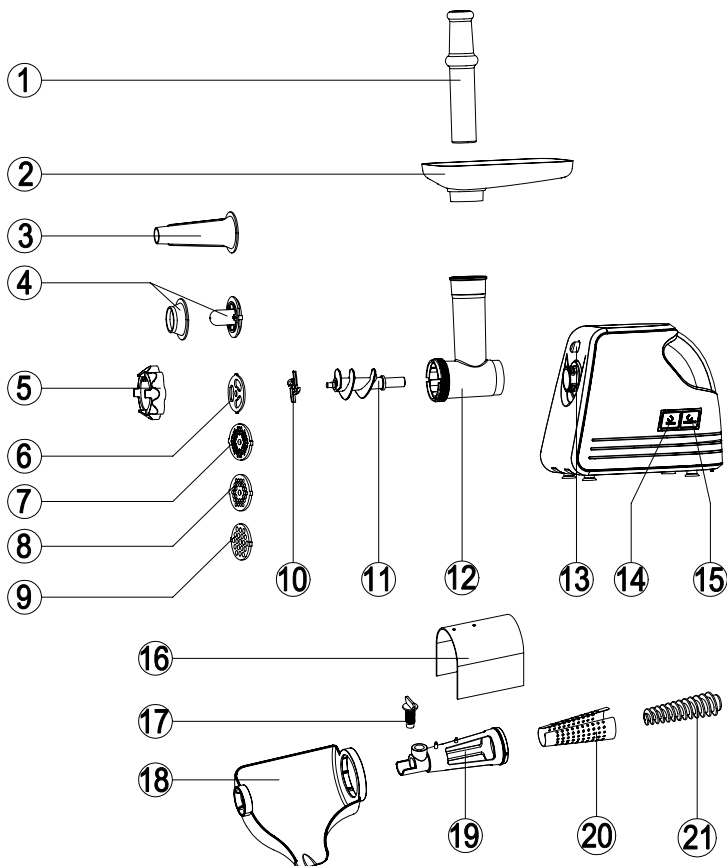
experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Children should not use this appliance. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not attempt to repair the device yourself, it must be repaired by qualified technicians to avoid any hazard.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a qualified person in order to avoid a hazard.

SPECIFICATIONS

Power supply	220-240 V~, 50/60Hz
Rated Power	400 W
Maximum power	2300 W

DESCRIPTION



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Food pusher | 13. Fixing button |
| 2. Hopper plate | 14. START/STOP button |
| 3. Sausage attachment | 15. REVERSE button |
| 4. Kibbe attachments | 16. Dam-board |
| 5. Fixing ring | 17. Adjustable screw |
| 6. Cutting plate (super large) | 18. Tomato attachment plate |
| 7. Cutting plate (fine) | 19. Tomato attachment bracket |
| 8. Cutting plate (medium) | 20. Tomato attachment grate |
| 9. Cutting plate (large) | 21. Tomato attachment snake |
| 10. Blade | |
| 11. Snake | |
| 12. Head (loading and mincing attachment) | |

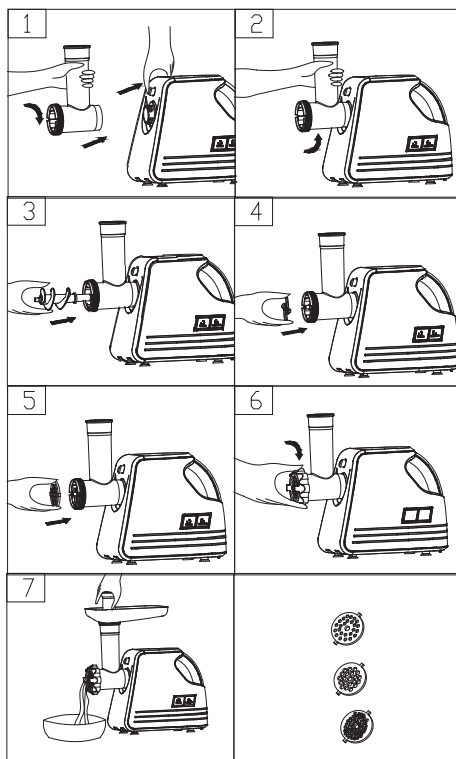
BEFORE THE FIRST USE

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the voltage in the power supply.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Assembly the device
- Before plug in, ensure the **START/STOP** button is in **STOP** position.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting pls pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see fig.1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly (fig.2).
- Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
- Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.



- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- Locate the device on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces (spineless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Plug the device on and press **START/STOP** button to start.
- Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher (fig.7).
- After use switch the device off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- In case of jamming switch off the appliance and then press the **REVERSE** button. It will reverse to exit the meat blocks.
- Snake will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch off the device and clean it.

MAKING KIBBE

STUFFING

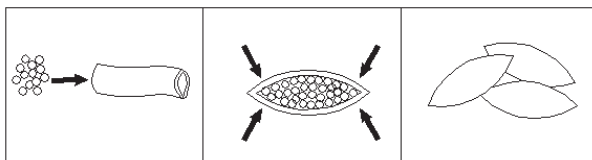
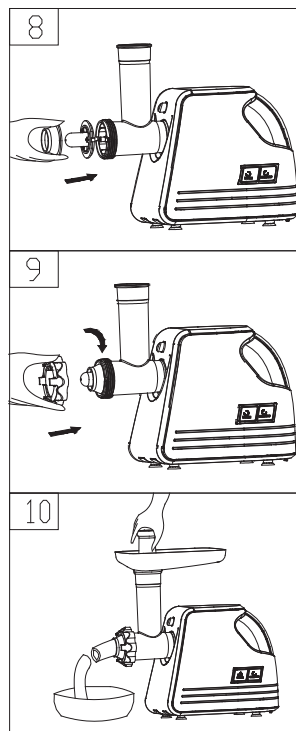
Mutton	100g
Olive oil	1 tablespoon
Onion (cut finely)	2 tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 tablespoon

- Mince mutton once or twice.
- Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.

OUTLET COVER

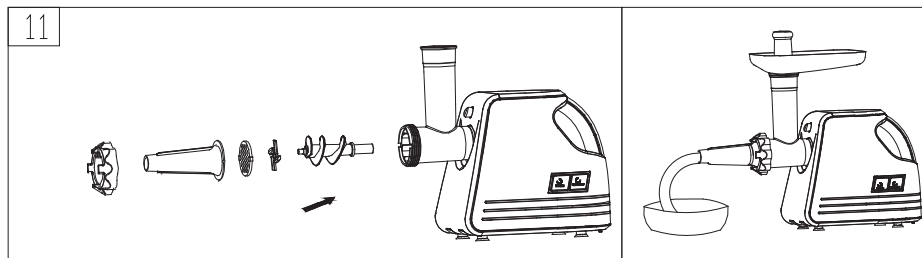
Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1 pc
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

- Mince the meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- Make the outlet cover (fig.10).
- Form the kibbe as illustrated below and deep fry.



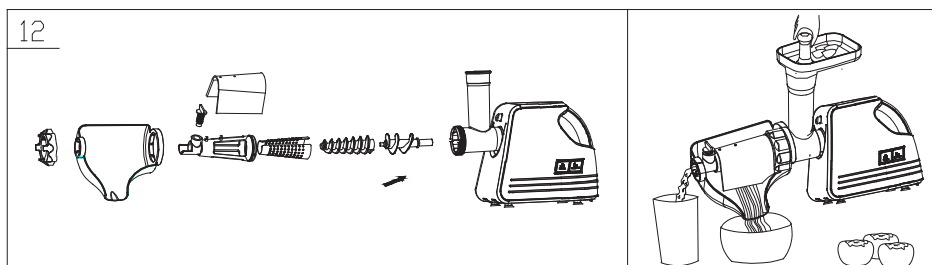
MAKING SAUSAGES

Follow the same instructions as for making kibbe but using the sausage attachment and installing the blade and the cutting plate as per following (fig.11).



PRESSING TOMATOES

- Please follow the picture on the way to the tomato's accessories installed (fig.12).

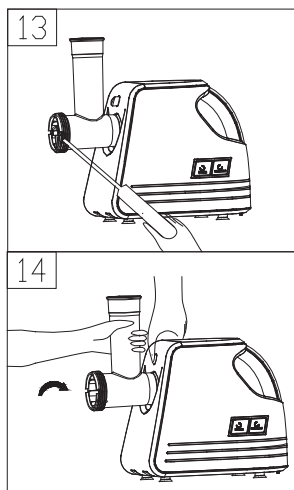


- Put the tomatoes or soft berries without seeds into the hopper plate after the products were washing clear.
- And then use the food pusher to pressure down.
- Do not put too many tomatoes in the tomato feeder to prevent excess liquid from entering the appliance, which could cause the mincer to malfunction.

CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLY

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures.
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.13).
- Press the fasten knob, move the head as per direction illustrated on fig. 14, then you can take out the head.



CLEANING

- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- Do not use any bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil-wet cloth.

DISPOSAL

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning:
1–7: plastics / 20–22: paper and fiberboard / 80–98: composite materials.



Dispose of the packaging materials environmentally. The packaging is made entirely of recyclable materials which should be disposed of at local recycling facilities.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste.



Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

The manufacturer reserves the right to change the design and the specifications of the unit without a preliminary notification.

In case of any printing errors or misunderstandings in the content of this manual, the producer reserves the right of final interpretation.

Product upgrades or data updates may be included in the new version of the manual without further notice. In case of any change to the product or its appearance color, the actual item inside the package shall prevail.

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 становить 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 недійсним.

Налаштування та установка (монтаж, підключення тощо) виробу, описані в документації, що додається до нього, можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями авторизованого СЦ 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. Дана гарантія не поширюється на монтаж та демонтаж приладу. Всі витрати, пов'язані з монтажем та демонтажем приладу (зокрема у випадку гарантійного ремонту), несе клієнт.

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 провадиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії продовжується 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 Authorized Service Center 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. This warranty does not cover installation and uninstallation of the appliance. All costs associated with the installation and uninstallation of the appliance (including warranty repairs cases) are borne by the customer.

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 Consumer protection law. 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 леза, фільтри, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів тощо.
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 product.

Keep this card during the warranty period. When purchasing a product ask for the warranty card to be completely filled out.

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 blades, filters, shelves, drawers, stands and other containers for storing products, etc.
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

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