

# ARDESTO

## ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ

Інструкція з експлуатації

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

Инструкция по эксплуатации

## ELECTRIC OVEN

Instruction manual



ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ  
ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
HOUSEHOLD AND INDOOR USE ONLY

**EO-4220GRCS**

## 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 поверніть ручку в положення «СТОП», а потім вийміть вилку з розетки. Завжди беріться за вилку, не тягніть за кабель.
11. Не накривайте будь-яку частину духовки металевою 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. Дверцята 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. Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

**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 рожна - 1 шт.

Піддон для крихт - 1 шт.

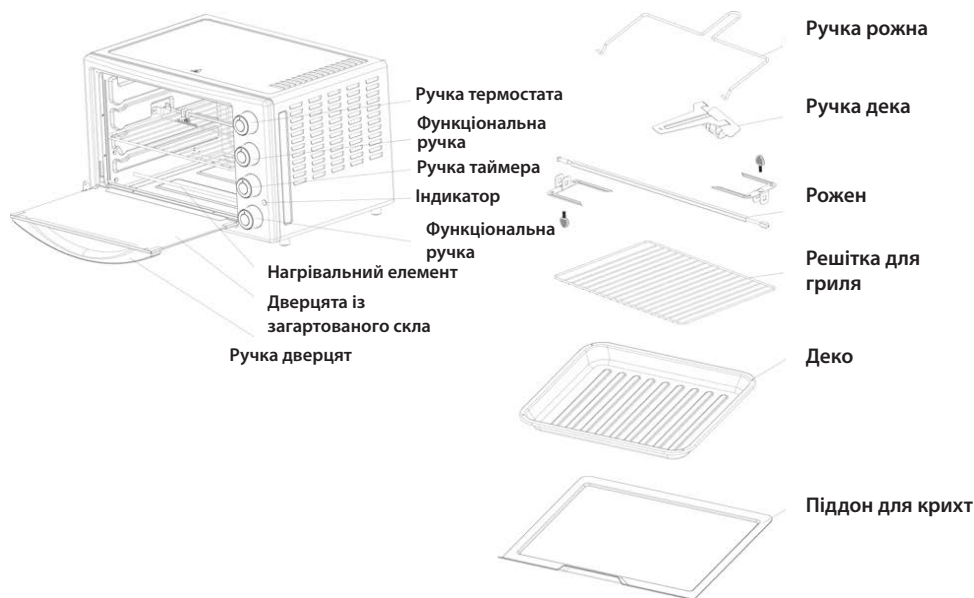
Інструкція користувача (містить гарантійний талон) - 1 шт.

## 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!
4. 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.

- ① **Решітка для гриля:** використовується для підсмажування, випікання та приготування у формах для запікання і стандартних сковородах.
- ② **Деко:** використовується для смаження і запікання м'яса, птиці, риби та інших продуктів.
- ③ **Рожен:** використовується для смаження різних видів м'яса та птиці.
- ④ **Ручка дека:** використовується для виймання дека або решітки.

- 5 **Піддон для крихт:** використовується для збору олії або крихт.
- 6 **Ручка рожна:** використовується для виймання рожна.
- 7 **Ручка термостата:** використовується для вибору температури - від 90 до 230 °С.
- 8 **Ручка таймера:** поверніть ручку ліворуч (проти годинникової стрілки), і духовка **буде** ввімкнута доти, доки ви не вимкнете її вручну. Щоб активувати таймер, поверніть ручку праворуч (за годинниковою стрілкою). Після закінчення запрограмованого часу пролунає дзвінок.
- 9 **Функціональна ручка:** є шість режимів (  верхні нагрівальні елементи,  нижні нагрівальні елементи,  верхні та нижні нагрівальні елементи,  гриль,  конвекція,  конвекція + гриль).
- 10 **Індикатор:** загоряється під час кожного ввімкнення духовки.

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### ЕКСПЛУАТАЦІЯ

#### 1. ФУНКЦІЯ + і +



Ця функція ідеально підходить для запікання свинини, курячих стегенець, 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) Вставте решітку для гриля в середню опорну напрямну духовки.

(2) Помістіть страву на деко, а потім помістіть його на решітку для гриля.

(3) Поверніть **функціональну ручку** в положення  +  і  + .

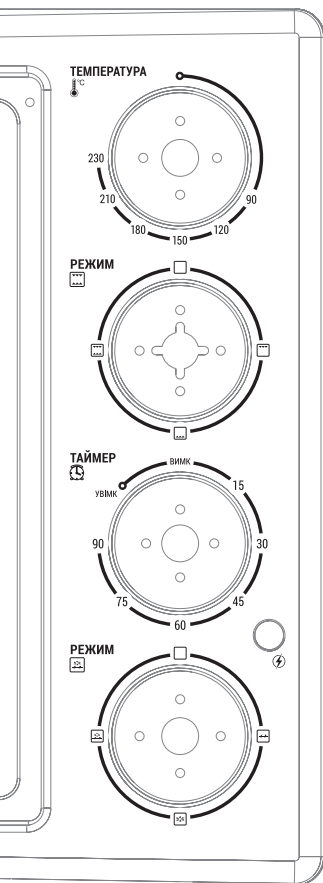
(4) Встановіть потрібну температуру за допомогою **ручки термостата**.

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

(6) Перевірте готовність страви за 5-10 хвилин до очікуваного завершення приготування.

(7) Коли приготування буде завершено, пролунає дзвінок. Поверніть ручку таймера 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.



## 2. ФУНКЦІЯ

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


### Використання

- (1) Вставте решітку для гриля в середню опорну напрямну духовки.
  - (2) Помістіть страву на деко, а потім помістіть його на решітку для гриля.
  - (3) Поверніть **функціональну ручку** в положення .
  - (4) Встановіть потрібну температуру за допомогою **ручки термостата**.
  - (5) Встановіть бажаний час приготування за допомогою **ручки таймера**.
  - (6) Щоб перевірити або вийняти страву, використовуйте ручку.
  - (7) Коли приготування буде завершено, пролунає дзвінок. Поверніть **ручку таймера** 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 і

Ця функція ідеально підходить для приготування тортів.

### Використання

- (1) Вставте решітку для гриля в середню опорну напрямну духовки.
  - (2) Помістіть страву на деко, а потім помістіть його на решітку для гриля.
  - (3) Поверніть **функціональну ручку** в положення  або .
  - (4) Встановіть **ручку термостата** на 230 °С.
  - (5) Встановіть бажаний час приготування за допомогою **ручки таймера**.
  - (6) Щоб перевірити або вийняти страву, використовуйте ручку.
  - (7) Коли приготування буде завершено, пролунає дзвінок. Поверніть **ручку таймера** 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 + і +

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 рожа:** вставте загострений кінець рожа у вилку, переконавшись, що кінці вилки дивляться в тому ж напрямку, що й загострений кінець рожа, посуňte до квадратної частини рожа та закріпіть за допомогою гвинта з накатаною головкою. Насадіть м'ясо на рожен. Переконайтеся, що м'ясо розташовано по центру. Вставте загострений кінець рожа в отвір, розташований із правого боку стінки печі. Переконайтеся, що квадратний кінець рожа спирається на опору для рожа, розташовану з лівого боку стінки духовки.

### Використання

- (1) Помістіть деко в нижню напрямну духовки для збору крихт і олії.
- (2) Поверніть **функціональну ручку** в положення  +  або  + .
- (3) Встановіть **ручку термостата** на 230 °С.

- (4) Встановіть бажаний час приготування за допомогою **ручки таймера**.
- (5) Перевірте готовність страви за 5-10 хвилин до очікуваного завершення приготування.
- (6) Коли приготування буде завершено, пролунає дзвінок. Поверніть ручку таймера 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

---

**ЗАВЖДИ ВІДКЛЮЧАЙТЕ ДУХОВКУ ТА ДАЙТЕ ЇЙ ОХОЛОНУТИ ПЕРЕД ЧИЩЕННЯМ.**

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не занурюйте пристрій, кабель або вилку у воду чи іншу рідину.

Духовка має покриття Quick-Clean. За необхідності протріть стінки духовки тканиною, змоченою в м'якому мийному засобі. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МЕТАЛЕВІ СКРЕБКИ АБО АБРАЗИВНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ, ЦЕ МОЖЕ ПОШКОДИТИ ВНУТРІШНЄ ПОКРИТТЯ Quick-clean.**

Вимийте всі аксесуари в гарячій мильній воді або в посудомийній машині. Протріть дверцята вологою тканиною та витріть насухо паперовим або тканинним рушником. Очистьте зовнішню поверхню вологою тканиною.

**РЕТЕЛЬНО ВИСУШІТЬ УСІ ЧАСТИНИ ТА ПОВЕРХНІ ДУХОВКИ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.**

## 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-4220GRCS
Номінальна напруга	220-240 В
Номінальна частота	50/60 Гц
Номінальна потужність	2000 Вт
Ємність духовки	42 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 поверните ручку в положение «СТОП», 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, мотелях, 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. Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

**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.

- ① **Решетка для гриля:** используется для поджаривания, выпекания и приготовления в формах для запекания и стандартных сковородах.
- ② **Противень:** используется для жарки и запекания мяса, птицы, рыбы и других продуктов.
- ③ **Вертел:** используется для жарки различных видов мяса и птицы.
- ④ **Ручка противня:** используется для извлечения противня или решетки.

- 5 **Поддон для крошек:** используется для сбора масла или крошек.
- 6 **Ручка вертела:** используется для извлечения вертела
- 7 **Ручка термостата:** используется для выбора температуры - от 90 до 230 °С.
- 8 **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.
- 9 **Функциональная ручка:** есть шесть режимов (  верхние нагревательные элементы,  нижние нагревательные элементы,  верхние и нижние нагревательные элементы,  гриль,  конвекция,  конвекция + гриль).
- 10 **Индикатор:** загорается при каждом включении духовки.

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

#### 1. ФУНКЦИЯ + i +





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) Вставьте решетку для гриля в среднюю опорную направляющую духовки.

(2) Поместите блюдо на противень, а затем поместите его на решетку для гриля.

(3) Поверните **функциональную ручку** в положение  +  i  + .

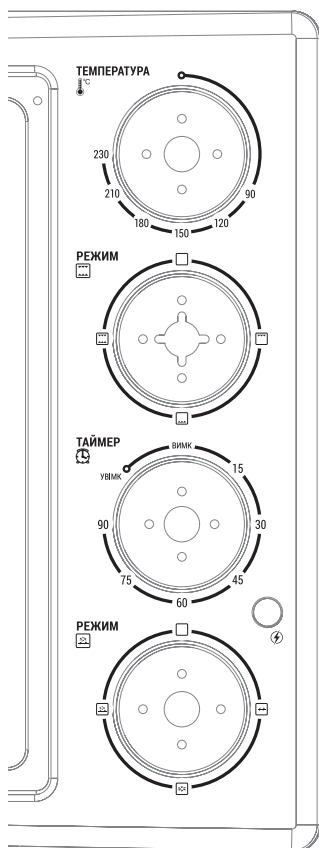
(4) Установите нужную температуру с помощью **ручки термостата**.

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

(6) Проверьте готовность блюда за 5–10 минут до ожидаемого завершения приготовления.

(7) Когда приготовление будет завершено, прозвучит звонок. Поверните **ручку таймера** 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 приготовления хлеба, пиццы и мяса птицы.

### Использование


- (1) Вставьте решетку для гриля в среднюю опорную направляющую духовки.
- (2) Поместите блюдо на противень, а затем поместите его на решетку для гриля.
- (3) Поверните **функциональную ручку** в положение .
- (4) Установите нужную температуру с помощью **ручки термостата**.
- (5) Установите желаемое время приготовления с помощью **ручки таймера**.
- (6) Чтобы проверить или вынуть блюдо, используйте ручку.
- (7) Когда приготовление будет завершено, прозвучит звонок. Поверните **ручку таймера** 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 и

Эта функция идеально подходит для приготовления тортов.

### Использование

- (1) ставьте решетку для гриля в среднюю опорную направляющую духовки.
- (2) Поместите блюдо на противень, а затем поместите его на решетку для гриля.
- (3) Поверните **функциональную ручку** в положение  или .
- (4) Установите **ручку термостата** на 230 °С.
- (5) Установите желаемое время приготовления с помощью **ручки таймера**.
- (6) Чтобы проверить или вынуть блюдо, используйте ручку.
- (7) Когда приготовление будет завершено, прозвучит звонок. Поверните **ручку таймера** 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 + и +

Эта функция идеально подходит для приготовления птицы.

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

**Использование вертела:** вставьте заостренный конец вертела в вилку, убедившись, что концы вилки смотрят в том же направлении, что и заостренный конец вертела, сдвиньте к квадратной части вертела и закрепите с помощью винта с накатанной головкой. Насадите мясо на вертел. Убедитесь, что мясо находится по центру. Вставьте заостренный конец вертела в отверстие, расположенное с правой стороны стенки печи. Убедитесь, что квадратный конец вертела опирается на опору для вертела, расположенную с левой стороны стенки духовки.

### Использование

- (1) Поместите противень в нижнюю направляющую духовки для сбора крошек и масла.
- (2) Поверните **функциональную ручку** в положение  +  или  + .
- (3) Установите **ручку термостата** на 230 °С.
- (4) Встановить бажаний час приготування за допомогою ручки таймера.

- (5) Проверьте готовность блюда за 5–10 минут до ожидаемого завершения приготовления.
- (6) Когда приготовление будет завершено, прозвучит звонок. Поверните ручку таймера 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 отремонтировать его самостоятельно. Обратитесь к квалифицированному специалисту по ремонту бытовой техники.

## ЧИСТКА

---

**ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ ДУХОВКУ И ДАЙТЕ ЕЙ ОСТЫТЬ ПЕРЕД ЧИСТКОЙ.**

Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте устройство, шнур или вилку в воду или другую жидкость.

Духовка имеет покрытие Quick-Clean. При необходимости протрите стенки духовки тканью, смоченной в мягком моющем средстве. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СКРЕБКИ ИЛИ АБРАЗИВНЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ, ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ВНУТРЕННЕЕ ПОКРЫТИЕ Quick-clean.**

Вымойте все аксессуары в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.

Протрите дверцу влажной тканью и вытрите насухо бумажным или тканевым полотенцем. Очистите внешнюю поверхность влажной тканью.

**ТЩАТЕЛЬНО ВЫСУШИТЕ ВСЕ ЧАСТИ И ПОВЕРХНОСТИ ДУХОВКИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.**

## 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	EO-4220GRCS
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50/60 Гц
Номинальная мощность	2000 Вт
Емкость духовки	42 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.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near 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 STOP parts, or before cleaning.
10. To disconnect, turn the control to STOP, then unplug the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.
11. Do not cover CRUMB TRAY or 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. The device is intended only for use in a domestic and similar environment, in particular:
  - in kitchen areas for staff in shops, offices and other production environments, on agricultural farms;
  - clients in hotels, motels, and other residential infrastructure;
  - in private boarding houses.
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 can be used by children over the age of 8 and by persons with sensory, mental or physical disabilities or lack of experience and knowledge, if they are under constant supervision or have been instructed in the safe use of the appliance and they understand the possible dangers. Cleaning and customer service should not be performed by children without supervision.
28. Children should not play with the appliance.
29. The weight of the food which is put on the Food Tray/Grill Rack can not be over 3.0kg. Place food evenly: the food can not concentrate on one side of the Food Tray/Grill Rack, you would better try you best to make the food put on the Food Tray/Grill 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. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**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

---

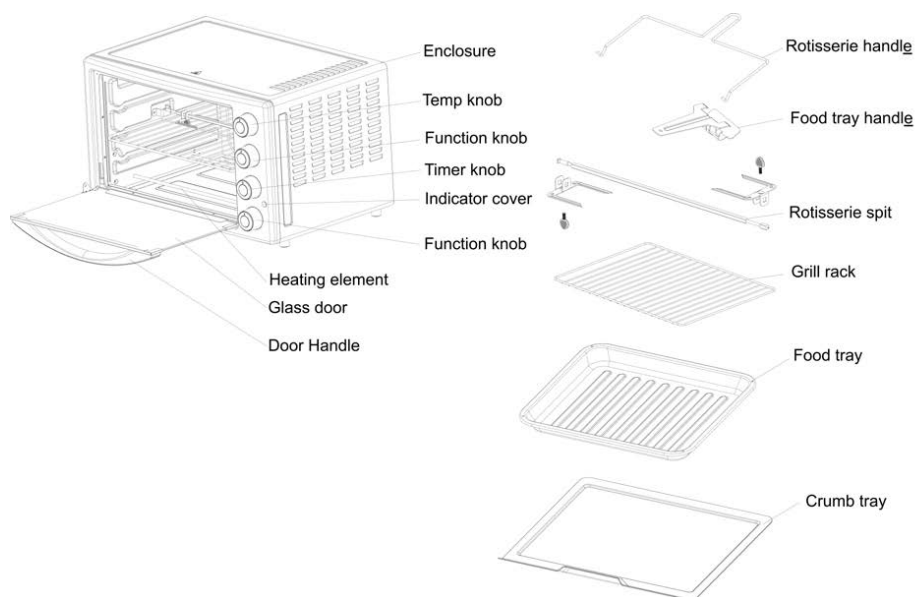
Electric oven - 1 pc  
 Backing tray - 1 pc  
 Grill rack - 1 pc  
 Handle for backing tray/grill rack safe removal - 1 pc  
 Rotisserie spit - 1 pc  
 Handle for safe removal of rotisserie spit - 1 pc  
 Crumb tray - 1 pc  
 User manual (warranty card is included) - 1 pc

## 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.
4. 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:

- ① **Grill Rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- ② **Food Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.
- ③ **Rotisserie Spit:** Use to roast a variety of meats and poultry.
- ④ **Food Tray Handle:** Allow you to pick up Food Tray and Grill Rack.
- ⑤ **Crumb Tray:** For holding the crumb during the operation.
- ⑥ **Rotisserie Handle:** Allow you to pick up rotisserie spit.
- ⑦ **Thermostat knob:** choose desired temperature from Low - 90°C-230 °C.

⑧ **Timer knob:** turn control to the left (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.

⑨ **Function knob:** there are six modes (  upper heating elements  lower heating elements  upper and lower heating elements,  rotisserie  convection  convection + rotisserie)

⑩ **Indicator cover:** it is illuminated whenever oven is turned on.

## OPERATION INSTRUCTIONS

### OPERATION INSTRUCTIONS





#### 1. 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 a grill rack into the middle support guide of the oven.  
(2) Place the food to be cooked on the food tray and then place the food tray onto the grill rack.

(3) Turn the **Function knob** to  +  &  + .

(4) Set the **Temp knob** to the desired temperature as needed or recipe.

(5) Set the **Timer knob** to the desired cooking time.

(6) Check the baked goods for doneness 5~10 minutes before expected completion.

(7) When toasting is complete, a bell will sound and the **Timer knob** will back to the Off position manually. Open the door completely and remove the food.

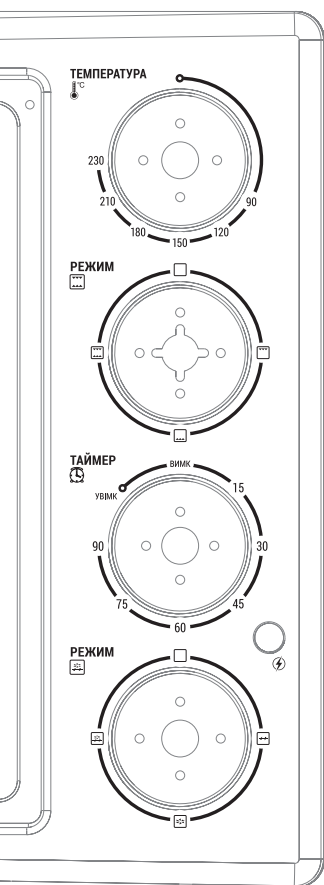
**CAUTION:** Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the Oven unattended.


#### 2. FUNCTION

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

#### Operation

(1) Place a grill rack into the middle support guide of the oven.





- (2) Place the food to be cooked on the food tray and then place the food tray onto the grill rack.
- (3) Turn the **Function knob** to .
- (4) Set the **Temp knob** to the desired temperature as needed or recipe.
- (5) Set the **Timer knob** to the desired cooking time
- (6) To check or remove food, use a handle to help slide food in and out.
- (7) When toasting is complete, a bell will sound and the **Timer knob** will back to the Off position manually. 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, and door can be very hot, handle with care.

### 3. FUNCTION i

This function is ideal for cooking cake in general.

#### Operation

- (1) Place a grill rack into the middle support guide of the oven.
- (2) Place the food to be cooked on food tray and then place the food tray onto the grill rack.
- (3) Turn the **Function knob** to  & .
- (4) Set the **Temp knob** to 230 °C.
- (5) Set the **Timer knob** to the desired cooking time
- (6) To check or remove food, use the handle to help slide food in and out.
- (7) When toasting is complete, a bell will sound and the **Timer knob** will back to the Off position manually. 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, 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 take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

**Rotisserie split use:** insert pointed end of spit through fork, making sure points of fork face same direction as pointed end of spit, slide towards square of spit and secure with thumbscrew. Place food to be cooked on spit by running spit directly through center of food. Place second fork into other end of roast or poultry. Check that food is centered on spit. Insert pointed end of spit into drive socket, located on right-hand side of oven wall. Make sure the square end of spit rests on spit support, located on left-hand side of oven wall.

#### Operation

- (1) Place the food tray into the lowest support guide of the oven to collect the crumb or oil.
- (2) Turn the **Function knob** to  +  or  +  as needed.
- (3) Set the **Temp knob** to 230 °C.
- (4) Set the **Timer knob** to the desired cooking time.
- (5) Check the baked goods for doneness 5~10 minutes before expected completion.
- (6) When toasting is complete, a bell will sound and the Timer knob will back to the Off position manually. Open door completely and remove the food.
- CAUTION:** Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the Oven unattended.

## 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

---

### ALWAYS UNPLUG OVEN AND ALLOW TO COOL BEFORE CLEANING

To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.

Your oven features a Quick-Clean coating. If desired, wipe walls with damp cloth and moistened with mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS OR ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE WALLS WITH METAL UTENSILS, AS THIS MAY DAMAGE THE Quick-clean INTERIOR.**

Wash all accessories in hot sudsy water or in a dishwasher. Wipe the door clean with a damp cloth and wipe dry with a paper or cloth towel. Clean exterior with damp cloth.

**DRY ALL PARTS AND SURFACES THOROUGHLY PRIOR TO PLUG OVEN IN AND USING.**

## 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-4220GRCS
Rated voltage	220-240 V
Rated frequency	50/60Hz
Rated power	2000W
Oven capacity	42Litres
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 умов 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 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 сервісного 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 пред'явлении верно заполненного гарантийного талона, изделия в заводской комплектации и упаковке в гарантийной мастерской. Удовлетворение претензий потребителя из-за вини 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.

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, сервісне 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.

\* Відривні 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](http://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

---

**ARDESTO**