

ARDESTO™

КАВОВАРКА

Інструкція з експлуатації

COFFEE MAKER

Instruction manual



YCM-E1500 / YCM-E1501 / YCM-E1502

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Будь ласка, уважно прочитайте ці інструкції перед використанням приладу.
- Для забезпечення безпеки уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та дотримуйтеся вказівок, що містяться в ній, під час використання пристрою.
- Використовуйте прилад тільки так, як вказано в даній інструкції.
- Якщо Ви передаєте прилад іншому користувачеві, обов'язково передайте інструкцію разом з приладом.
- 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. Зберігайте пристрій і кабель живлення в недоступному для дітей місці.
- Стежте за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.
- Прилад призначений для використання у побутових та аналогічних умовах, зокрема:
 - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах;
 - в фермерських будинках;
 - клієнтами в готелях, мотелях, та іншій інфраструктурі житлового типу;
 - в умовах режиму пансіону проживання плюс сніданок.

- Щоб уникнути ураження електричним струмом ніколи не занурюйте прилад та кабель живлення у воду або будь-яку іншу рідину.
- Цей пристрій призначений тільки для приготування кави, не використовуйте його для інших цілей. Після використання поверхня нагрівального елемента піддається впливу залишкового тепла.
- Час від часу перевіряйте прилад і його кабель на наявність пошкоджень. Ніколи не використовуйте прилад, якщо на кабелі або приладі є будь-які ознаки пошкодження. В цьому випадку всі ремонтні роботи повинні виконуватися спеціалістами авторизованого сервісного центру. Ніколи не використовуйте прилад, якщо на ньому є видимі пошкодження.
- Не розміщуйте кавову машину в закритій шафі під час використання.
- Не відкривайте заливний отвір під час використання пристрою.
- Перш ніж підключити пристрій до електромережі, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на пристрої, напрузі електромережі у вашому будинку.
- В процесі роботи кавоварка повинна бути підключена до заземленої розетки.
- Не залишайте кавоварку без нагляду під час використання.
- Встановлюйте кавову машину на рівній стійкій поверхні таким чином, щоб вона перебувала на відстані не менше 5 см від розміщених поруч об'єктів, при цьому відстань від стіни до задньої панелі кавової машини має становити не менше 20 см. Стежте за тим, щоб кабель живлення не звисав із краю столу або стільниці.
- Стежте за тим, щоб кабель не торкався гарячої поверхні пристрою.

- Не торкайтеся руками металевої поверхні кавової машини під час роботи. Тримайтеся за ручку тримача фільтра або спеціальну частину парового патрубка.
- Регулярно очищайте та оглядайте деталі кавової машини, щоб продовжити термін її служби.
- Не переміщайте кавову машину та не відключайте її від електромережі, коли вона працює.
- Не використовуйте прилад безпосередньо поруч із нагрівальними приладами, джерелами тепла та відкритого полум'я або поруч з об'єктами, чутливими до магнетизму.
- Щоб уникнути пожежі та ураження електричним струмом, не кладіть кабель живлення та вилку у воду або інші рідини; не згинайте, не розтягуйте кабель і не розміщуйте на ньому важкі предмети; не допускайте витік рідини на електричний з'єднувач.
- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- Відключайте пристрій від електромережі, коли він не використовується, а також перед чищенням. Виконувати чищення можна тільки після того, як пристрій охолоне.
- Використовуйте тільки оригінальні аксесуари.
- Використовуйте пристрій у сухому середовищі.
- Не використовуйте кавову машину, якщо в ній немає води.
- Не наповнюйте резервуар для води вище позначки «MAX».
- Не мийте кавову машину та кабель живлення у воді або інших рідинах.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Перед першим використанням кавової машини двічі прокип'ятіть у ній чисту воду, щоб видалити фабричний запах.

- У разі виникнення несправності або падіння пристрою негайно від'єднайте пристрій від електромережі та припиніть його використання.
- У разі несправності кавової машини зверніться в авторизований сервісний центр.

Обережно!

Під час використання кавової машини не торкайтеся деталей, які нагріваються (наприклад, парового патрубку, випускного отвору для води тощо).

Ця кавоварка призначена для приготування кави або підігрівання напоїв. Будьте обережні, щоб не обпектися струменем гарячої води або паром.

Попередження: використовуйте лише мелену каву для приготування кавових напоїв. Кавоварка призначена для приготування кави, кавових напоїв (наприклад, капучіно, лате тощо), підігрівання молока. Використання кавоварки не за призначенням може спричинити небезпеку.

Неочищена вода може завдати шкоди кавоварці та вивести її з ладу. Рекомендується використовувати очищену, фільтровану воду.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга: 220-240 В~, 50 Гц

Номинальна потужність: 1350 Вт

Об'єм: 1,4 л

Тиск: 20 бар

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Кавоварка – 1 шт.

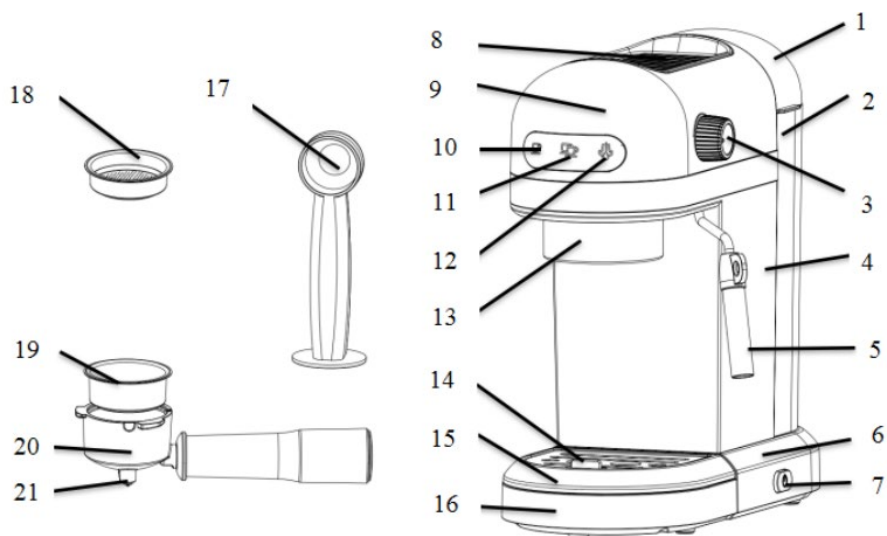
Тримач фільтра – 1 шт.

Фільтр-сито для кави – 2 шт.

Мірна ложка для кави – 1 шт.

Інструкція з експлуатації (містить гарантійний талон) – 1 шт.

ОПИС ПРИЛАДУ



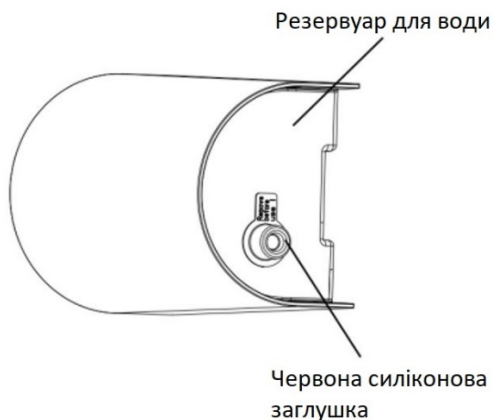
1. Кришка резервуара для води
2. Резервуар для води
3. Регулятор подачі пари
4. Корпус
5. Парова трубка (з насадкою панарелло)
6. Основа
7. Кнопка живлення
8. Панель для підігрівання чашок
9. Верхня кришка
10. Кнопка приготування однієї порції кави з індикатором
11. Кнопка приготування двох порцій кави з індикатором

12. Кнопка пари з індикатором
13. Тримач ріжка
14. Сигнальний поплавков (підіймається при заповненні піддону для збору крапель)
15. Кришка піддону для збору крапель
16. Піддон для збору крапель
17. Мірна ложка
18. Маленький фільтр
19. Великий фільтр
20. Ріжок (тримач фільтра)
21. Вихідний отвір для кави

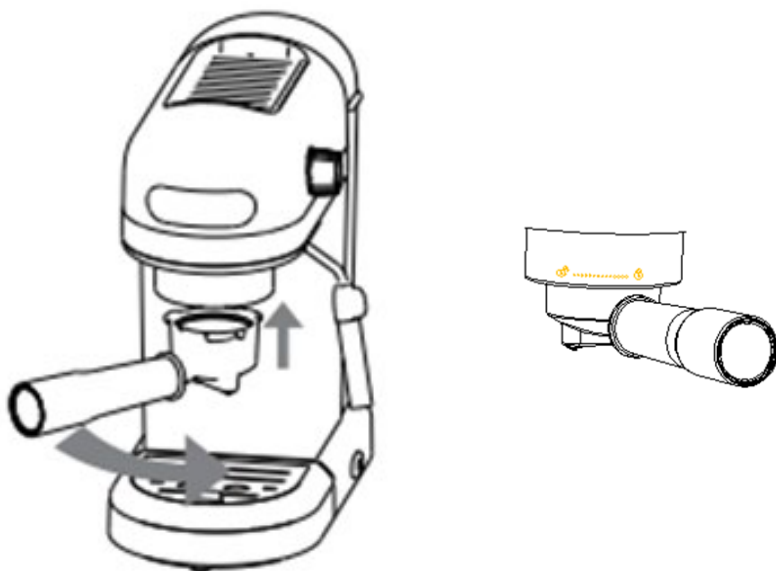
ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням

- Дістаньте кавову машину з коробки та перевірте наявність усіх компонентів.
- Очистьте всі знімні частини.
- Видаліть червону силіконову заглушку із резервуара для води перед початком використання кавоварки:



- Заповніть резервуар чистою водою до позначки «MAX». Встановіть резервуар для води на місце та закрийте кришку.
- Вставте вилку в розетку та натисніть кнопку живлення «». Усі індикатори почнуть блимати, а кавоварка почне нагріватися, приблизно через 1 хвилину нагрівання буде завершено, а індикатори почнуть світитися постійно.
- Після завершення нагрівання поверніть регулятор подачі пари проти годинникової стрілки до упору, доки з парової трубки не почне виходити гаряча вода (цей процес займає 1-2 хвилини) для очищення парової трубки, після цього регулятор подачі пари можна закрити.
- Встановіть ріжок зі встановленим фільтром без кави у кавоварку, обертаючи його проти годинникової стрілки з положення «» у положення «»:



Потім натисніть кнопку приготування двох порцій кави «☕☕», щоб випустити гарячу воду для промивання фільтра та чашки.

Експлуатація пристрою

⏻ Кнопка живлення. Натисніть цю кнопку, щоб увімкнути кавоварку. Після натискання кнопки індикатори «☕», «☕☕» і «☞» почнуть блимати, а кавоварка почне нагріватися. Коли індикатори перестануть блимати, це означатиме, що кавоварка нагрілася, після чого вона перейде в режим приготування кави або гарячої води. Натисніть кнопку ще раз під час або після нагрівання, щоб вимкнути кавоварку. (Якщо індикатор «☞» продовжує блимати, коли кавоварка вимкнута, поверніть регулятор подачі пари за годинниковою стрілкою, щоб вимкнути його).

☕ Кнопка приготування однієї порції кави. Натисніть цю кнопку, щоб перейти в режим приготування кави після попереднього нагрівання. В процесі приготування індикатор «☕» почне блимати. Дочекайтеся завершення приготування кави або

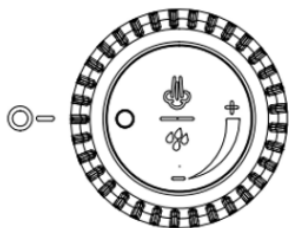
натисніть кнопку ще раз, щоб припинити процес приготування кави; індикатори «», «» і «» почнуть світитися постійно.

 **Кнопка приготування двох порцій кави.** Натисніть цю кнопку, щоб перейти в режим приготування подвійної порції кави після попереднього нагрівання. В процесі приготування індикатор «» почне блимати. Дочекайтеся завершення приготування кави або натисніть кнопку ще раз, щоб припинити процес приготування кави; індикатори «», «» і «» почнуть світитися постійно.

 **Кнопка пари. УВАГА! Небезпека опіків!** Під час таких процедур виходить пара; будьте обережні, щоб уникнути опіків. Натисніть цю кнопку, щоб запустити процес нагріву пари. Після натискання індикатор «» почне блимати, а пара почне нагріватися. Після завершення нагрівання індикатор «» почне світитися постійно, а кавоварка перейде в режим пари. Якщо ви натиснете кнопку пари ще раз, кавоварка перейде в режим приготування кави. (Якщо індикатори «» і «» блимають, це означає, що температура зависока, вам потрібно дати кавоварці охолонути або приготувати гарячу воду вручну. Ви не зможете приготувати каву, доки індикатори «», «» та «» не почнуть світитися постійно).

Регулятор подачі пари:

Регулятор подачі пари, показаний на малюнку нижче, перебуває в закритому положенні. Є два робочі стани, коли ввімкнуто регулятор подачі пари. Коли кавоварка працює в режимі приготування кави, парова труба подає гарячу воду. Коли кавоварка працює в режимі пари, парова труба подає пару.

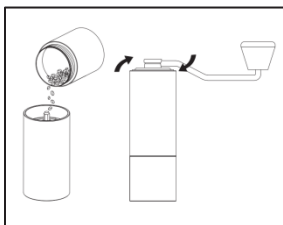


Примітка: якщо живлення ввімкнуто, а індикатор пари продовжує швидко блимати, це означає, що регулятор подачі пари не закритий.

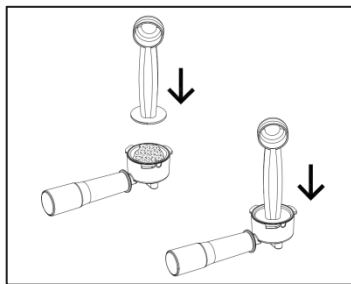
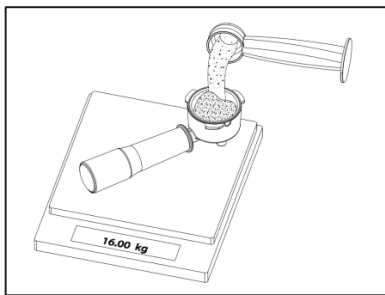
Як приготувати смачну каву

Помел кавових зерен і якість помелу значною мірою впливають на якість кави. Час приготування однієї порції кави має становити 25-30 секунд. Якщо помел занадто грубий, смак кави буде ненасиченим, а колір світлим; якщо помел занадто дрібний, кава вийде надто темною. Для приготування смачної кави потрібно використовувати свіжомелену каву.

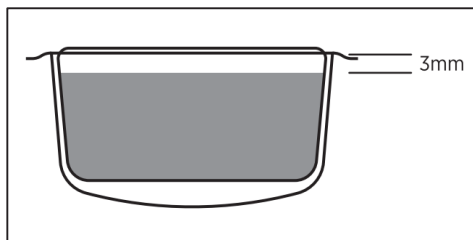
1. Використовуйте кавомолку, щоб змолоти каву.



2. Під час кожного приготування кави рекомендуємо зважувати кількість меленої кави (одна порція: 9-9,5 г; подвійна порція: 16-16,5 г) і утрамбовувати каву за допомогою преса.



3. Від краю фільтра до поверхні утрамбованої кави має залишатися відстань приблизно 3 мм (важливий показник).

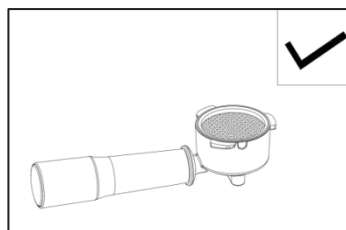
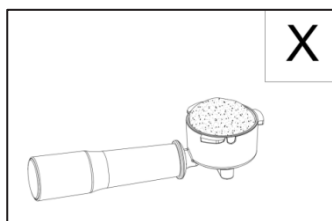


- Час приготування кави: одна порція кави - 22 секунди, подвійна порція кави - 32 секунди.

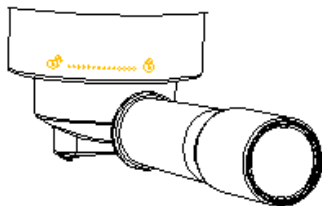
ПРИГОТУВАННЯ КАВИ «ЕСПРЕСО»

- Відкрийте кришку, вийміть резервуар для води та наповніть його водою до позначки «MAX».
- Встановіть резервуар для води на місце та закрийте кришку.
- Вставте вилку в розетку та натисніть кнопку живлення «». Усі індикатори почнуть блимати, а кавоварка почне нагріватися, приблизно через 1 хвилину нагрівання буде завершено, а індикатори почнуть світитися постійно.
- Вийміть тримач фільтра, насипте у фільтр мелену каву (16-16,5 г) за допомогою мірної ложки, потім добре утрамбуйте каву та видаліть надлишок, щоб уникнути пошкодження ущільнювального кільця.

Примітка: видаляйте надлишок кави з країв фільтра, щоб уникнути витікання води під час приготування кави:



- Поверніть різок проти годинникової стрілки з положення «» у положення «» (і надійно затягніть).



- Поставте чашку(и) під вихідний отвір для кави.
- Натисніть кнопку приготування двох порцій кави «».

8. Після приготування порції кави кавоварка автоматично припинить роботу (індикатор перестає блимати і починає світитися постійно). Після завершення приготування кави заберіть чашку(и) з кавою.

Попередження: не залишайте кавоварку без нагляду під час приготування кави, оскільки може знадобитися ручне керування.

9. Після приготування кави вийміть ріжок, обертаючи його за годинниковою стрілкою, очистьте фільтр від кавової гущі та промийте його гарячою водою. Натисніть кнопку приготування кави на декілька секунд, щоб промити випускний отвір водою, встановіть чисту ріжок на місце.
10. Щоб приготувати одну порцію кави, використовуйте маленький фільтр та зменште кількість кави до 9-9,5 г.

Попередження: не торкайтеся гарячих поверхонь кавоварки руками, щоб уникнути опіків.

ПРИГОТУВАННЯ КАВИ «КАПУЧИНО»

1. Спочатку приготуйте еспreso в достатньо великій чашці відповідно до розділу «ПРИГОТУВАННЯ КАВИ «ЕСПРЕСО».
2. Використовуйте цільне свіже холодне молоко, заповніть 1/3 чашки молоком.

Примітка: використовуйте чашку з нержавіючої сталі, діаметр якої повинен бути не менше 70 ± 5 мм, оскільки в процесі спінювання об'єм молока збільшиться.

УВАГА! Небезпека опіків! Під час таких процедур виходить гаряча вода або пара; будьте обережні, щоб уникнути опіків.

3. Натисніть кнопку пари «», почнеться попереднє нагрівання, індикатори приготування однієї та двох порцій кави згаснуть, а індикатор пари блиматиме, потім зачекайте, доки засвітиться індикатор пари, після цього попереднє нагрівання буде завершено.
4. Поставте порожню чашку під парову трубку, поверніть регулятор подачі пари проти годинникової стрілки до упору, випустіть трохи води через парову трубку та поверніть регу-

лятор подачі пари за годинниковою стрілкою, щоб вимкнути подачу пари.

5. Поставте чашку з нержавіючої сталі під парову трубку з насадкою так, щоб насадка була злегка занурена в молоко.
6. Відкрийте регулятор подачі пари, поверніть його до упору, щоб спінити молоко.
7. Після завершення приготування піни закрийте регулятор подачі пари, заберіть чашку та влийте спінене молоко в готове еспreso.

УВАГА! Вимкніть функцію пари і лише потім вийміть ємність зі спіненим молоком, щоб уникнути опіків від гарячих молочних бризок.

Примітка: після приготування очистьте парову трубку від залишків молока, щоб запобігти утворенню накипу на стінках трубки. Будьте обережні, щоб не обпектися.

ПОДАЧА ГАРЯЧОЇ ВОДИ

УВАГА! Небезпека опіків! Під час таких процедур виходить гаряча вода або пара; будьте обережні, щоб уникнути опіків.

8. Помістіть ємність під вихідний отвір для води.
9. Коли всі індикатори світитимуться постійно, відкрийте регулятор подачі пари, повернувши його до упору, з трубки поче витікати гаряча вода; у процесі приготування гарячої води блимає індикатор «».
10. Коли в ємності буде достатньо гарячої води, поверніть регулятор подачі пари за годинниковою стрілкою.

Примітка: функцію гарячої води також можна використовувати для швидкого охолодження кавоварки.

Попередження: під час використання не торкайтеся гарячих частин кавоварки, особливо вихідного отвору для води (тримача лійки), сопла та парової трубки.

НАГРІВАННЯ РІДИН (функція пари)

УВАГА! Небезпека опіків! Під час таких процедур виходить гаряча вода або пара; будьте обережні, щоб уникнути опіків.

11. Використовуйте чашку з нержавіючої сталі, заповніть 1/2 чашки холодною рідиною.

Примітка: діаметр чашки повинен бути не менше 70 ± 5 мм.

12. Натисніть кнопку пари «», почнеться попереднє нагрівання, індикатори приготування однієї та двох порцій кави згаснуть, а індикатор пари блиматиме, потім зачекайте, доки засвітиться індикатор пари, після цього попереднє нагрівання буде завершено.

13. Поставте чашку з нержавіючої сталі під парову трубку з насадкою так, щоб насадка була злегка занурена в рідину.

14. Відкрийте регулятор подачі пари, щоб випустити пару.

15. Закрийте регулятор подачі пари, щоб вимкнути подачу пари.

УВАГА! Вимкніть функцію пари і лише потім вийміть ємність із рідиною, щоб уникнути опіків від гарячих бризок.

Примітка: очистьте парову трубку з насадкою одразу після використання, щоб запобігти утворенню накипу.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ОСНОВНИХ ВИДІВ КАВОВИХ НАПОЇВ

• Капучино

Щоб приготувати капучино, нагрійте та спінте молоко за допомогою капучинатора. Після цього додайте спінене молоко в чашку з попередньо приготованим еспресо. Капучино можна пити з цукром, меленою корицею або какао-порошком.

• Лате

Слово «лате» означає «молоко». Цей напій готується на основі гарячого молока та еспресо. Повільно й одночасно налийте в чашку для лате гаряче молоко та еспресо у співвідношенні приблизно 6:1 (у традиційному лате використовується лише гаряче молоко без піни).

• Еспресо мак'ято

Слово «мак'ято» означає «заплямований». Для приготування цього напою вам просто потрібно додати в еспресо трохи молочної піни (НЕ молока).

• Лате мак'ято

Лате мак'ято - це різновид кави, приготованої шляхом додавання кави в гаряче молоко. Спочатку потрібно приготувати чашку гарячого молока з піною та перелити його в склянку, а потім налити туди еспресо.

• Мока

Мока готується з еспресо, гарячого молока з піною та шоколадного соусу, при цьому кожен із цих компонентів займає 1/3 склянки.

• Еспресо кон-панна

Щоб приготувати традиційний еспресо кон-панна, просто додайте трохи збитих вершків у чашку з еспресо. Зараз є безліч різновидів цього напою: у них додають різні види сиропів, вино, мед, соєве молоко тощо.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО РОБОТИ ІНДИКАТОРІВ

Індикатор приготування однієї порції кави	Індикатор приготування двох порцій кави	Індикатор пари	Причина	Рішення
Блимає	Блимає	Блимає	Нагрівання кави або гарячої води	Не потрібне
Світиться	Світиться	Світиться	Нагрівання кави або гарячої води завершено	Не потрібне
Повільно блимає	Не світиться	Не світиться	Приготування однієї порції кави або гарячої води	Не потрібне
Не світиться	Повільно блимає	Не світиться	Приготування подвійної порції кави	Не потрібне
Не світиться	Не світиться	Блимає	Нагрівання пари	Не потрібне
Не світиться	Не світиться	Світиться	Нагрівання пари завершено	Не потрібне
Не світиться	Не світиться	Повільно блимає	Приготування пари	Не потрібне
Не світиться	Не світиться	Світиться	Приготування пари завершено	Не потрібне
Швидко блимає	Швидко блимає	Швидко блимає	Несправність	Зверніться в авторизований сервісний центр для ремонту
Швидко блимає	Швидко блимає	Не світиться	Після приготування пари натисніть кнопку пари (зависока температура)	Зачекайте зниження температури або відкрийте регулятор подачі пари, щоб гаряча вода швидко охолола
Не світиться	Не світиться	Не світиться	Кавоварка вимкнута	Увімкніть кавоварку
			Несправність	Зверніться в авторизований сервісний центр для ремонту
Не світиться	Повільно блимає	Не світиться	Кавоварка перебувала більше 30 хвилин у режимі очікування	Торкніться будь-якої кнопки

ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Від'єднайте кавоварку від електромережі та дайте їй охолонути.
2. Використовуйте чисту вологу тканину для очищення поверхні з нержавіючої сталі.

Примітка: не використовуйте абразивні губки, спирт або розчинники.

3. Використовуйте спеціальну щітку для очищення вихідного отвору та ущільнювача.
4. Очистьте випускний отвір для пари.
5. Від'єднайте ріжок, повернувши його проти годинникової стрілки, видаліть залишки кави та очистіть ріжок з використанням невеликої кількості мийного засобу, а потім промийте його чистою водою.
6. Промийте всі насадки у воді та ретельно висушіть їх.
7. Регулярно очищайте піддон для збору крапель і знімну полицю.
8. Регулярно очищайте резервуар для води.

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Для ефективної роботи кавоварки рекомендується здійснювати видалення накипу кожні 2-3 місяці.

1. Наповніть резервуар водою разом із засобом для видалення накипу у співвідношенні 4:1 до позначки «MAX». Замість засобу для видалення накипу можна використовувати лимонну кислоту (співвідношення води та лимонної кислоти становитиме 100:3).
2. Встановіть ріжок (з фільтром без кави) і помістіть під нього чашку достатньої ємності.

3. Увімкніть кавоварку і торкніться кнопки приготування двох чашок кави. Через кілька хвилин гарячий розчин почне виходити з тримача фільтра у чашку.

УВАГА! Небезпека опіків! З парової насадки витікає гаряча вода, що містить кислоти. Будьте обережні, щоб уникнути опіків.

4. Помістіть парову трубку в склянку або чашку. Коли розчин для видалення накипу виливатиметься через тримач фільтра, на кілька секунд відкрийте регулятор подачі пари. Це допоможе видалити залишки молока з трубки.
5. Закрийте регулятор подачі пари (розчин для видалення накипу продовжуватиме стікати в ємність). Коли рідина перестане витікати в ємність, вимкніть кавоварку та дайте їй охолонути.

Повторіть цикл декальцинації тричі, не використовуючи мелену каву. Після чого вийміть резервуар для води, вилийте з нього залишки води з розчином для видалення накипу, промийте його та налийте у резервуар чисту воду. Встановіть резервуар у кавоварку і двічі запустіть процес приготування двох чашок кави зі встановленим ріжком (з фільтром без кави).

Неочищена вода може завдати шкоди кавоварці та вивести її з ладу. Рекомендується використовувати очищену, фільтровану воду.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Причина	Рішення
Із кавоварки не виходить вода	У резервуарі немає води	Налийте воду в резервуар
	Вхідна напруга або частота не відповідають параметрам, зазначеним у технічних характеристиках пристрою	Переконайтеся, що напруга та частота вашої електромережі відповідають параметрам, зазначеним у технічних характеристиках пристрою
Із кавоварки не виходить пара	Парова трубка забруднена	Очистьте парову трубку
	У резервуарі немає води	Налийте воду в резервуар
Кава витікає з країв тримача фільтра	Забагато кави у фільтрі	Вимкніть кавоварку та зачекайте, поки вона охолоне, очистьте фільтр, потім насипте каву
	Кава забилася в ущільнювач	
Кава витікає занадто повільно або не витікає взагалі	Занадто дрібний помел кави або забруднений фільтр	Використовуйте каву більш грубого помелу
	Забруднені отвори фільтра	Очистьте фільтр
	Не встановлений резервуар для води	Встановіть резервуар для води на місце
Знизу кавоварки тече вода	Піддон для збору крапель переповнений	Очистьте піддон для збору крапель
	Кавоварка не працює належним чином	Зверніться в авторизований сервісний центр
Кавоварка не працює	Вилка нещільно вставлена в розетку	Перевірте, чи правильно вилка вставлена в розетку
	Суттєва несправність	Зверніться в авторизований сервісний центр
Не вдається спінити молоко	Індикатор пари не світиться	Зачекайте, поки засвітиться індикатор пари
	Ємність завелика або не підходить за формою	Використовуйте високу вузьку чашку
	Ви використовуєте знежирене молоко	Використовуйте цільне молоко



Якщо ви не можете знайти причину несправності, зверніться в авторизований сервісний центр; післяпродажне обслуговування не буде надано, якщо користувач самостійно розбирав або намагався ремонтувати пристрій.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ



Це маркування вказує на те, що цей виріб заборонено утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людини,  утилізуйте виріб правильно. Ви можете віддати його в спеціальний центр збору та утилізації електричного й електронного обладнання або звернутися до продавця, у якого був придбаний продукт.

PRODUCT SAFETY INSTRUCTION AND PRECAUTIONS

- Please read these instructions carefully before using the appliance.
- To ensure safety, please read the use details in the instruction carefully and master the correct method of use.
- Only use the appliance in the way indicated in this instruction manual.
- Should you hand over the appliance to another user, make sure to hand over the instruction manual together with the appliance.
- People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance without supervision or instructions of a responsible person.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the device and power cord out of the reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- The device is intended for use in domestic and similar conditions, in particular:
 - in kitchen areas for staff in shops, offices and other production environments;
 - in farm houses;
 - clients in hotels, motels, and other residential infrastructure;
 - in the conditions of a boarding house plus breakfast.
- To avoid electric shocks, never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever.
- The appliance is used for espresso coffee maker only, don't misuse it for other purpose.

- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- From time to time check the appliance and its cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, all repairs should be made by a competent qualified electrician. Never use the appliance if it shows visible damage.
- The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.
- Warning: the filling aperture must not be opened during use.
- Before connecting the device to the mains, make sure that the voltage indicated on the device corresponds to the mains voltage in your home.
- The coffee maker for use shall be connected to a ground power socket.
- Never leave your appliance unsupervised when in use.
- Do not use the appliance near heaters, heat sources, open flames, or near objects that are sensitive to magnetism.
- To prevent fire and electric shock, do not place the power line and plug in the water or any other liquid; do not damage, overly bend, stretch the power line and do not put heavy objects on the power line; do not allow liquid to leak onto the electrical connector.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please unplug the plug when cleaning or not using the equipment. Accessories can be cleaned only after the equipment is cooled.
- Please use the original accessories.
- Use the device in a dry environment.

- Place the coffee maker on a flat table or table top and note that the coffee maker is at least 5 cm away from the object placed nearby, and the back panel of the coffee maker is over 20 cm away from the wall. Do not hang the power line on the edge of the desk or counter.
- Make sure the cable is not touching the hot surface of the device.
- Do not touch the metal surface of the coffee maker directly by hand when operating the coffee maker. Please hold the handle of the filter holder or the special part of the steam nozzle.
- Clean and maintain the parts of coffee maker parts regularly to ensure the quality of coffee and prolong the service life of the coffee maker.
- Do not move or turn off the power supply at will when the coffee maker is working.
- Do not use the coffee maker if there is no water in it.
- Do not fill the water tank more than upper MAX mark.
- Do not wash the coffee maker or power line in water or other liquids.
- Do not use it outdoors.
- Before first use, please boil it twice with clean water to remove the peculiar smell.
- Once the fault, defect or coffee maker drop caused by suspicious defect, unplug the power plug immediately
- Please contact the authorized service center when there is any faulty of the coffee maker.

**Warning!**

Please do not touch the high-temperature components (such as high-pressure steam tube, water outlet, etc.) when using the coffee maker.

This appliance is designed to make coffee or heat drinks. Be careful to avoid being scalded by sprays of water or steam or due to improper use of the appliance.

Warning: the coffee-maker must use a grinding coffee powder and just make coffee, coffee drinks (ex: Cappuccino, Latte and so on), heating milk. Other irregular use may cause danger.

Untreated water can damage the coffee maker and cause it to malfunction. It is recommended to use purified, filtered water.

TECHNICAL DATA

Voltage: 220V-240V~, 50Hz

Power: 1350W

Volume: 1.4 L

Pressure: 20 Bar

DELIVERY SET

Coffee maker – 1 pc.

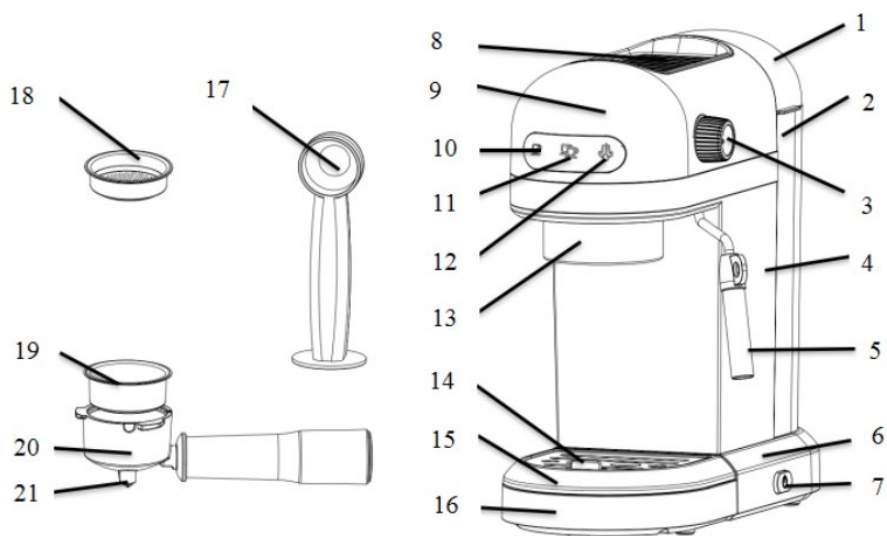
Coffee filter – 2 pcs.

Filter holder -1 pc.

Measuring spoon for coffee – 1 pc.

Manual (warranty card included) – 1 pc.

PRODUCT DESCRIPTION

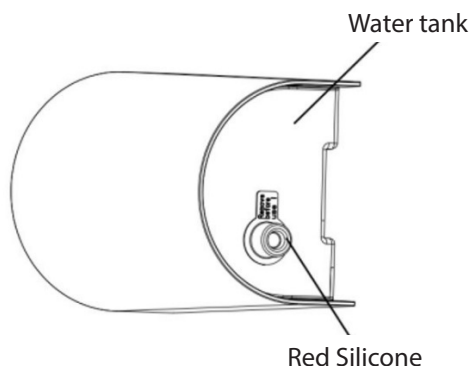


- | | |
|---|---|
| 1. Water tank lid | 12. Steam warm-up button/ indicator lamp |
| 2. Water tank | 13. Funnel holder |
| 3. Steam control knob | 14. Signal float (raises when the drip tray is filled) |
| 4. Main body | 15. Drip tray cover |
| 5. Steam pipe and nozzle | 16. Drip tray |
| 6. Base | 17. Coffee spoon |
| 7. ON/OFF button | 18. Single-cup coffee filter |
| 8. Surface for warming cups | 19. Double-cup coffee filter |
| 9. Top cover | 20. Filter Holder |
| 10. Single-cup coffee button/ indicator lamp | 21. Coffee outlet |
| 11. Double-cup coffee button/ indicator lamp | |

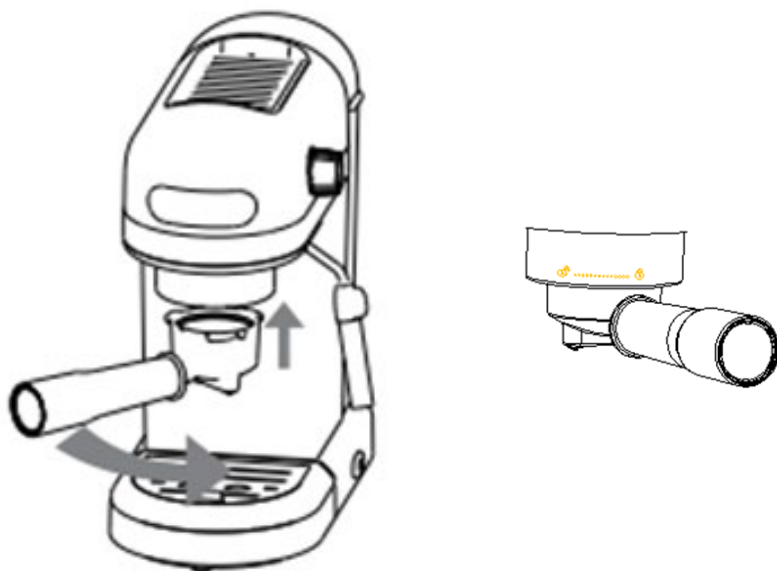
GENERAL USE

First-time use

- Take the coffee maker out from the packing box and check whether the accessories are complete.
- Please clean all the removable parts.
- Remove the red silicone from the water tank before using the coffee-maker:



- Pour a clean water into the water tank. The water level should not exceed the «MAX» mark. Put back the water tank and close the water tank lid.
- Plug in the coffee maker into a power socket and press the ON/OFF button «». At this time, all indicator lamps will be flashing and the coffee maker starts the preheating. When the indicator lights stop flashing and turns normal on the preheating is completed. It takes about 1 minute.
- After a preheating is complete turn the steam control knob fully counterclockwise until hot water starts coming out of the steam tube (this process may take from 30 seconds to 1-2 minutes) to clean the steam tube. After that turn the steam control knob to its normal position.
- Install the filter holder rotating counterclockwise from position «» to position «» (no coffee powder should be added to the filter) into the funnel holder of the coffee maker:



Then touch the double-cup coffee button «  », to release hot water to wash the coffee filter and cup.

Operation manual

ON/OFF button. Touch the button: the coffee maker will turn on, the indicator lamps «  », «  » i «  » will flashing on and the coffee maker starts to preheat. When all the indicators stop flashing and light up normally, it means that preheating is complete and the coffee maker will switch to making coffee or hot water mode. Press the button again during or after preheating and the coffee maker will power off. (If the indicator lamp «  » keep flashing fast when the coffee maker is powered on check the steam control knob and rotate clockwise to put it off).

Single cup of coffee button. Touch this button to start brewing coffee after preheating. During the brewing process the «  » indicator will start flashing. Wait for the coffee to finish brewing or press the button again to stop the coffee brewing

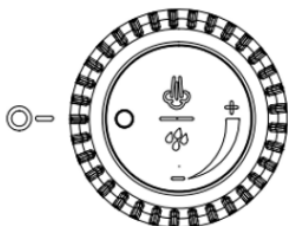
process; the indicator lamps «  », «  » and «  » will start to light continuously.

 **Double cup of coffee button.** Touch this button to start brewing coffee after preheating. During the brewing process the «  » indicator will start flashing. Wait for the coffee to finish brewing or press the button again to stop the coffee brewing process; the indicator lamps «  », «  » and «  » will start to light continuously.

 **Steam preheating button.** Touch this button to start the steam heating process. **WARNING!** Risk of burns! During such procedures, hot water or steam is released; be careful to avoid burns. After touching, the «  » indicator will start flashing and the steam will start heating up. After the preheating the indicator lamp «  » will start to light continuously and the coffee maker enter the steam making mode. If you touch the steam preheating button again during the whole process, the coffee maker's buttons back to the coffee brewing mode from steam preheating. If the indicator lamp «  », «  » is flashing it indicates that the coffee temperature is too high. You need to wait it to cool down naturally or make hot water manually. The coffee cannot be brewing until the indicator lamps «  », «  » and «  » become constant light.

Steam control knob.

The steam control knob shown below is in the closed position. There are two working states when the steam knob is turned on. When the coffee maker is in the coffee mode the steam pipe releases a hot water. When the coffee maker is in the steam mode the steam pipe releases a steam.

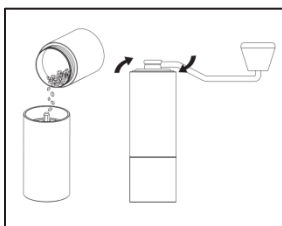


Note: when the power is turned on and the steam preheating indicator keeps flashing fast it means that the steam knob is not closed and you can turn the steam control knob to the closed position.

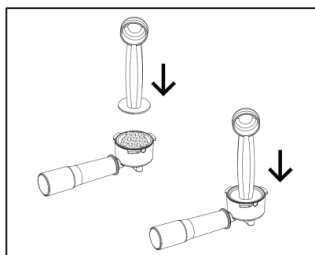
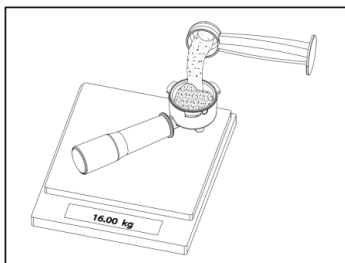
How to make a good cup of coffee

The grinding of coffee beans and the quality of the grinding greatly affect the quality of the coffee. The time for preparing one portion of coffee should be 25-30 seconds. If the grind is too coarse then the taste of the coffee will be undersaturated and the color of coffee will be light; if the grind is too fine then the coffee will be too dark. To prepare a delicious coffee you need to use freshly ground coffee.

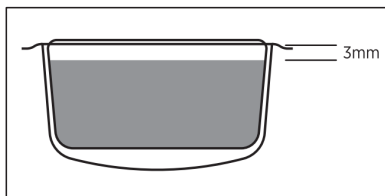
1. Use the bean grinder to adjust the appropriate grinding thickness and then pour the fresh coffee beans into the grinding chamber for grinding.



2. During each coffee preparation it is recommend weighing the amount of ground coffee (single portion: 9-9.5 g; double portion: 16-16.5 g) and tamping the coffee using a press.



3. The distance to the surface of pressed coffee powder should be about 3mm away from the edge of the filter cup (important indicator). Too high or too low will affect the extraction pressure and effect of coffee, please reduce or increase the amount of coffee powder.

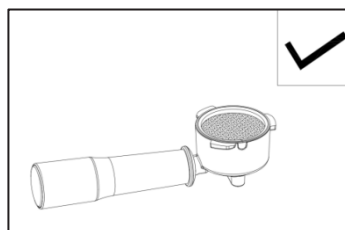
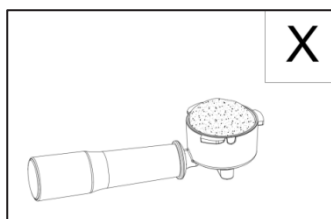


4. B Coffee making time: single cup of coffee: 22 seconds, double cup of coffee: 32 seconds.

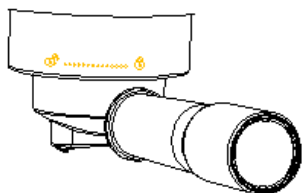
MAKING THE ITALIAN ESPRESSO COFFEE

1. Open the water tank lid, take out the water tank and pour a clean water into the water tank. Do not exceed the "MAX" mark.
2. Put back the water tank and close the lid.
3. Plug-in the coffee maker into a power socket and press the ON/OFF button «». All indicator lamps will be flashing and coffee maker start the preheating. The preheating will be finished after 1 min, the coffee and steam indicator lamps will always light on.
4. Take out the filter holder and pour appropriate coffee powder (16-16.5 g) into the coffee filter cup with coffee spoon. Then press the coffee powder tightly, clean an extra coffee powder from the edge of the filter to avoid damage the seal ring.

Note: remove excess coffee from the edges of the filter cup to avoid water leakage during coffee brewing



5. Rotate the filter holder counterclockwise from position «» to position «» (must be tightened):



6. Put a cup or cups under the coffee outlet.
7. Touch the double-cup coffee button «», the coffee maker starts pumping water and coffee flows out of the coffee nozzle.

8. The coffee maker will automatically stop dispensing coffee (the light indicator will change from light breathing to a constant light). Then take out the cup of coffee.

Warning: Do not leave the coffee maker unattended during the coffee making process, as it sometimes requires manual operation.

9. After the coffee is made take out the filter holder by rotating it clockwise, clean the coffee grounds in the filter cup in time and rinse it with hot water. Touch the single-cup or double-cup coffee button, flush the outlet with some water, install the clean the filter holder on the funnel holder and wait for the next use.
10. Use a single-cup coffee filter when making a single cup of coffee. Touch the single-cup coffee button when making and the other steps are the same as double-cup coffee making.

WARNING: Do not touch the hot surfaces of the coffee maker with hands to avoid scald, especially brewing outlet and steam nozzle when use the coffee maker.

MAKING CAPPUCCINO OR OTHER FANCY COFFEE

1. Prepare espresso first with a large enough cup according to the part "MAKING THE ITALIAN ESPRESSO COFFEE".
2. Use whole, fresh cold milk out of the fridge (8°C-10°C) and pour 1/3 milk in a cup.

Note: Use a stainless-steel cup. The cup diameter should not less than 70 ± 5mm due to the volume of milk will increase after frothing.

WARNING! Risk of burns! During such procedures, hot water or steam is released; be careful to avoid burns.

3. Touch steam button «  », to start the preheating. The single-cup and double-cup coffee indicators go out and the steam indicator will be flashing. Then wait for the steam indicator lights on.
4. Put an empty cup under the steam pipe, turn the steam control knob counterclockwise to the maximum position, release a little water in the steam pipe and turn the steam control knob clockwise to turn off the steam after the steam comes out.
5. Put a stainless-steel cup under steam nozzle. Let the steam pipe

nozzle float below the surface of the milk.

6. Rotate the steam control knob to the maximum position to frothing milk.
7. When desired milk foam reached turn the steam control knob to the closed position, remove cup and pour the frothed milk into prepared espresso.

WARNING! Turn off the steam function and only then remove the container with foamed milk to avoid burns from hot milk splashes

Note: After each please clean the steam pipe assembly immediately and discharge the milk inside the pipe to prevent the milk froth from scaling on the pipe walls. During the operation, due to the high surface temperature of the steam pipe, be sure not to be scalded.

MAKING HOT WATER

WARNING! Risk of burns! During such procedures, hot water or steam is released; be careful to avoid burns.

1. Put a container under the steam pipe.
2. When all indicator lamp constant light on rotate steam control knob to the maximum position and hot water will release from steam pipe immediately. In the process of making hot water the single-cup coffee indicator «  » will breathing light on.
3. When the hot water reaches the required amount, turn the steam control knob clockwise to the closed position and the hot water stops flowing out.

Reminder: The hot water function can also be used to quickly cool down the coffee maker.

Note: When using, be careful of the hot parts of the coffee maker. Especially the water outlet (funnel holder), hot water nozzle and steam pipe. When operating, please do not put your hands on the above parts for any reason.

HEATING LIQUID (Steam function)

WARNING! Risk of burns! During such procedures, hot water or steam is released; be careful to avoid burns.

4. Use a stainless-steel cup, pour cold liquid to 1/2 cup.

Note: The diameter of cup should not less than 70 ± 5 mm.

Because it is heated by steam to avoid liquid overflows or spills when steam is released.

5. Touch steam button «  », to start preheating. The single-cup and double-cup coffee indicator lights will go out and steam indicator lamp will start flashing. The preheating will be finished after the steam indicator lamp lights on.
6. Put a cup under steam nozzle. Let steam nozzle insert into the liquid.
7. Rotate the steam control knob counterclockwise to release a steam.
8. Rotate the steam control knob to the closed position when the desired temperature is reached.

WARNING! Turn off the steam function and only then remove the container with liquid to avoid burns from hot splashes.

Note: clean steam nozzle immediately after use to prevent a milk scaling.

BREWING ESPRESSO-BASED COFFEE DRINKS

• Cappuccino

The brewing method of Cappuccino is to use the steam tube of an espresso coffee maker to heat a pot of milk and make it produce a layer of dense bubble above the milk. After that, pour the Espresso into the cup, and then the milk. Make the Espresso, milk and milk foam each account for 1/3 in the cup and then a cup of coffee in which the upper side is white and lower side is light brown has been complete. Cappuccino can be drunk with sugar, ground cinnamon or cocoa powder.

• Latte

The word «Latte» means «milk». It is composed of hot milk and Espresso. Pour a cup of hot milk and Espresso slowly from both sides of the coffee cup at the same time, and the ratio is about 6:1. (There is only hot milk in the traditional Latte and no foam in it.)

- **Espresso Macchiato**

The word «Macchiato» means «contaminated». To make it, you just have to put some of the milk foam on the top of a cup of standard Espresso. Only a small portion of foam needs to be poured on the top of the Espresso, rather than a lot of milk.

- **Latte Macchiato**

Latte Macchiato is a kind of coffee made by pouring coffee into the hot milk. Firstly, you need to prepare a cup of hot milk with milk foam and put it in a glass, then pour Espresso into the cup. It can have heavy color in the upper side and light color in the lower side, which is quite nice. Technically, you can pour Espresso from the cup edge. Due to the different coffee declining speed, you can see some beautiful styling changes outside the glass.

- **Coffee Mocha**

Mocha coffee is made of Espresso, hot milk with milk foam and chocolate sauce, etc., each occupies 1/3 in the glass. You can pour the chocolate sauce slowing from the cup edge, and there will appear a waterfall-like shape.

- **Espresso Con Panna**

The orthodox Espresso Con Panna is to put some whipping cream on the top of the Espresso. Now there are a variety of different brewing flavors which are very popular. Some are with a variety kind of syrups, some are with wine, some with honey, and others with soy milk.

INDICATOR TIPS

Single-cup Coffee Indicator	Double-cup Coffee Indicator	Steam Indicator	Cause	Solution
Flashing	Flashing	Flashing	Coffee and hot water is preheating	No action needed
Lights on	Lights on	Lights on	Coffee and hot water preheating is finished	No action needed
Breathing light on	Lights off	Lights off	Making a single-cup of coffee or water	No action needed
Lights off	Breathing light on	Lights off	Making a double-cup of coffee or water	No action needed
Lights off	Lights off	Flashing	The steam is preheating	No action needed
Lights off	Lights off	Lights on	The steam preheating is finished	No action needed
Lights off	Lights off	Breathing light on	Making a steam	No action needed
Lights off	Lights off	Lights on	Making a steam is finished	No action needed
Flashing quickly	Flashing quickly	Flashing quickly	Malfunction	Please contact an authorized service
Flashing quickly	Flashing quickly	Lights off	After making a steam, touch the steam button (the temperature is too high)	Wait for the temperature to cool down naturally or release some steam to cool the hot water faster
Lights off	Lights off	Lights off	The coffee maker is turned off	Turn the coffee maker on
			Malfunction	Please contact an authorized service
Lights off	Breathing light on	Lights off	Standby for more than 30 minutes	Tap any button

REGULAR CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before performing any cleaning or maintenance operations, turn the coffee maker off, unplug it from the power socket and allow it to cool down.
2. Use a clean damp cloth to clean the stainless-steel surface.

Note: Do not use abrasive sponges and alcohol or solvents.

3. Detach the filter holder through turn it anticlockwise, remove coffee residue and clean the filter holder using a small amount of detergent, then rinse it with clean water.
4. Clean the outlet and the seal ring of funnel holder with soft brush.
5. Clean the steam pipe and check if there is no blockage.
6. Clean all the attachments in the water and dry thoroughly.
7. Clean the drip tray and the removable shelf and dry them regularly.
8. Clean the water tank regularly.

DESCALING

For the efficient operation of the coffee maker, it is recommended to descale every 2-3 months.

1. Fill the water tank with water and descaling agent at a ratio of 4:1 up to the «MAX» mark. Instead of a descaling agent, you can use citric acid (the ratio of water and citric acid will be 100:3).
2. Install the filter holder (with a filter without coffee) and place a cup of sufficient capacity under it.

3. Turn on the coffee maker and touch the double-cup button. After a few minutes, the hot solution will begin to flow from the filter holder into the cup.

WARNING! Risk of burns! Hot water containing acids flows out of the steam nozzle. Be careful to avoid burns.

4. Place the steam pipe in a glass or cup. As the descaling solution flows through the filter holder, open the steam control knob for a few seconds. This will help remove any remaining milk from the pipe.
5. Rotate the steam control knob to the closed position (the descaling solution will continue to flow into the container). When the liquid stops flowing into the container, turn off the coffee maker and let it cool down.

Repeat the descaling cycle three times without using coffee. After that, remove the water tank, pour out the remaining water with the descaling solution, rinse it and pour clean water into the tank. Place the water tank in the coffee maker and start the process of making two cups of coffee twice with the filter holder installed and with the filter cup without coffee.

Untreated water can damage the coffee maker and cause it to malfunction. It is recommended to use purified, filtered water.

COMMON TROUBLESHOOTING

Problem	Cause/Result	Solution
No water comes out	Water tank is empty	Pour a water in the water tank
	The input voltage or frequency is inconsistent with nameplate	Make sure the voltage and frequency are consistent with the nameplate
No steam is releasing	The steam pipe is clogged	Clean the steam pipe
	The water tank is empty	Pour a water into the water tank
Coffee runs out around the edge of the filter holder	Too much coffee powder inside the filter	Turn off the coffee maker and wait for it to cool down. Then clean the filter and the seal ring.
	There is a coffee powder on the seal ring.	
Coffee comes out to a cup too slow or no coffee comes out	A coffee powder is too fine and clogged the filter	Use a thicker coffee powder
	The filter holes are blocked	Clean the filter with a soft brush
	Water tank is not inserted	Insert the water tank
Water leakage on the bottom of the coffee maker	The drip tray is filled up	Please clean the drip tray
The coffee maker is not working	The power cord is not plugged well	Plug the power cord into a power socket outlet correctly
The steam does not froth a milk	Steam indicator not lights on	Wait the steam indicator lights on
	The container is too big or the shape is not fit	Use high and narrow cup or garland cup
	Used skimmed milk	Use a whole milk



If you are unable to find the fault reason, please contact for the authorized service center; the after-sale service couldn't be provided on the condition that the machine is disassembled by the user himself.

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 environmentally 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 недійсним.

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 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 USC or selling companies (on a paid basis). In this case, the person (the institution) installing the appliance shall be responsible for the correctness and quality of installation (setup). Please pay attention to the importance of the correct installation of the appliance, both for its reliable operation, and for obtaining warranty and free service. Require the installation specialist to enter all the necessary information about the installation in the Warranty Card.

In case of failure of the appliance during the warranty period by the fault of the manufacturer, the owner is entitled to free warranty repair upon presentation of the correctly filled Warranty Card together with the appliance in the factory configuration packed in the original packaging to the warranty workshop or the place of its purchase. Satisfaction of the customer's claim due to the fault of the manufacturer shall be made in accordance with the law «On Protection of Consumers' Rights». In the case of warranty repair the warranty period shall be extended for the period of repair and shipment.

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

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

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

* Відірвні талони на технічне обслуговування надаються авторизованим сервісним центром.

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

Підпис покупця _____

Авторизований сервісний центр ІП «І-АР-СІ»

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

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

www.erc.ua/service

WARRANTY CARD



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

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

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

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

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

Customer Signature _____

Warranty card/Гарантійний талон

Product information/Інформація про виріб

Product/Виріб

Model/Модель

Serial number/Серійний номер

Seller Information/Інформація про продавця

Trade organization name/Назва торгової організації

The address/Адреса

Date of sale/Дата продажу

Seller stamp/Штамп продавця

Coupon/Талон № 3

Seller stamp/
Штамп продавця

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Coupon/Талон № 2

Seller stamp/
Штамп продавця

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Coupon/Талон № 1

Seller stamp/
Штамп продавця

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання