



**PERHATIAN: BACA
PANDUAN PENGOPERASIAN
SEBELUM PENGGUNAAN**

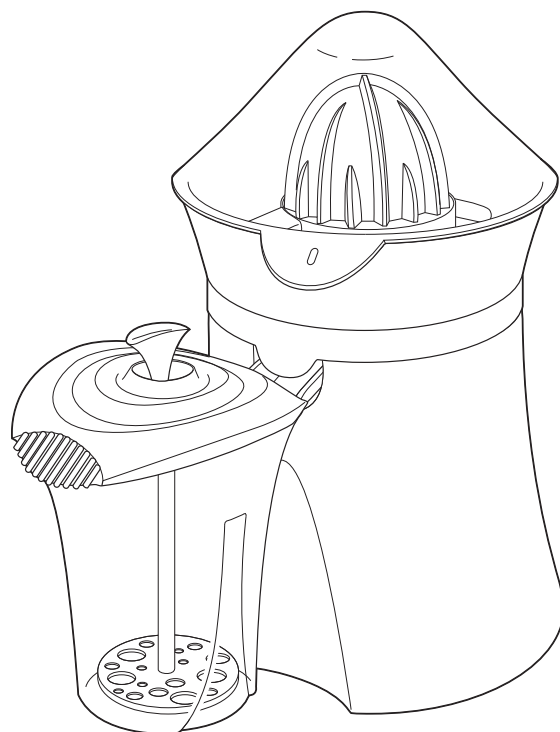
Kunjungi www.hamiltonbeach.co.uk
untuk daftar lengkap produk kami
dan Panduan Penggunaan dan
Perawatan – dan dapatkan juga
resep-resep lezat dan tips.

Hamilton Beach Brands, Inc.
Glen Allen, VA 23060 USA

Diimpor oleh:
PT. ACE Hardware Indonesia
Gedung Kawan lama Lt. 5
Jl. Puro Kencana No. 1
Jakarta 11610
Indonesia
Pendaftaran No.

840289300

10/17



Hamilton Beach®

FreshMix™
Citrus Juicer
Pemeras Jeruk
FreshMix™

English – Original Translation..... 2
Bahasa 11

Model: 66333-ID

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. **R**ead all instructions.
2. **T**his appliance is not intended for use, cleaning, or maintenance by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. **T**his appliance should not be used by children. **K**eeP the appliance and its cord out of reach of children. **C**hildren should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
4. **T**o protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
5. **U**nplug cord from socket when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. **A**void contact with moving parts.
7. **D**o not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. **S**upply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. **C**all the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. **T**he use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.

- 9. **Do** not use outdoors.
- 10. **Do** not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- 11. **Do** not place on or near hot surfaces such as a hot gas or electric burner. **Do** not use this unit near oven, heater, or fireplace.
- 12. **Do** not use appliance for other than intended purpose.

- 13. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- 14. **Do** not operate more than 3 minutes ON at a time.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension

cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

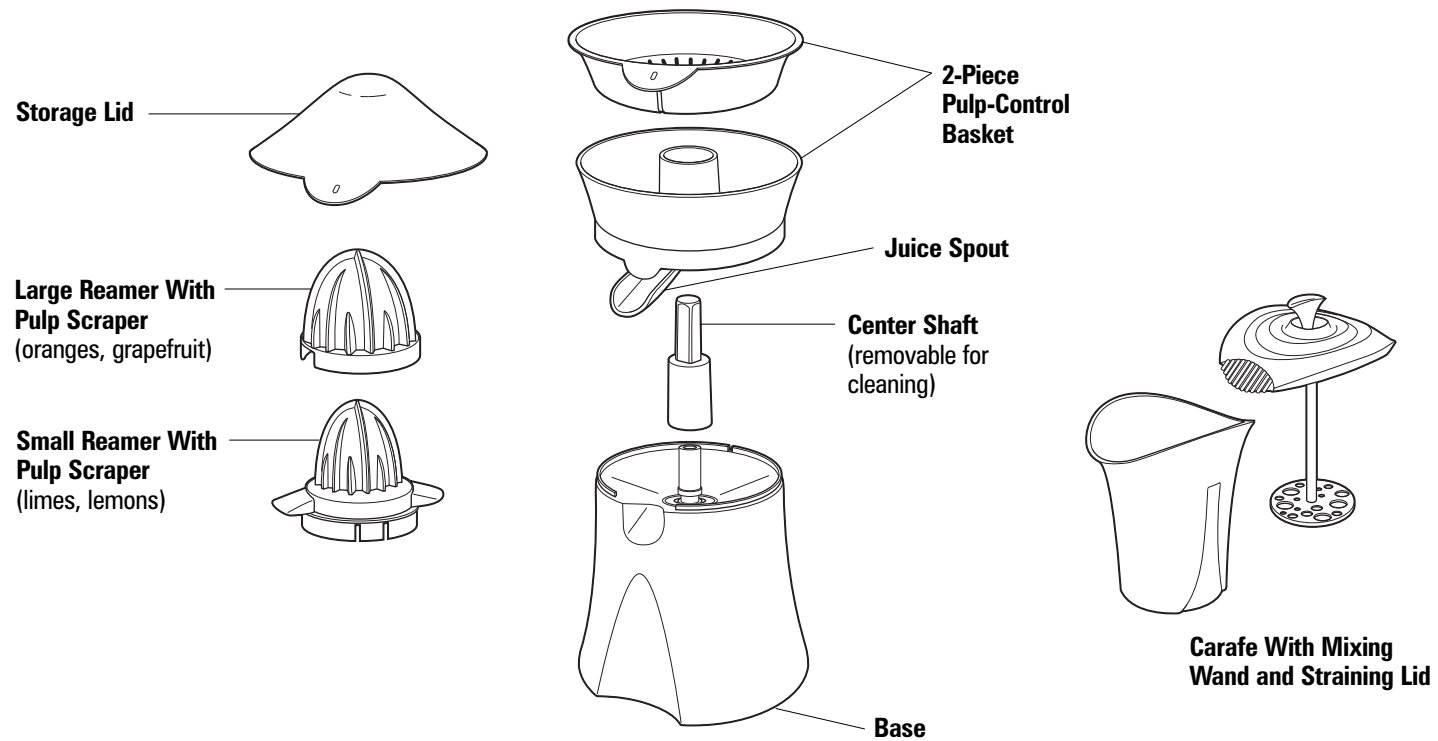
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.



Recycling the Product at the End of Its Service Life

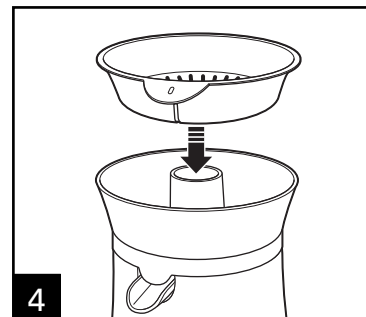
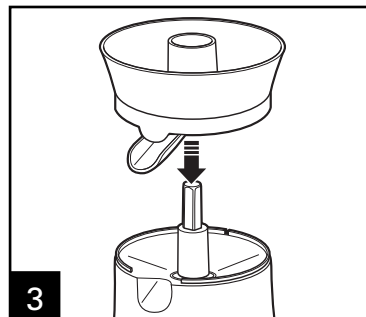
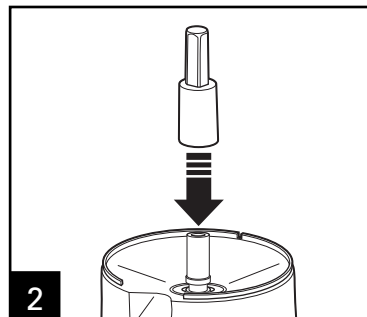
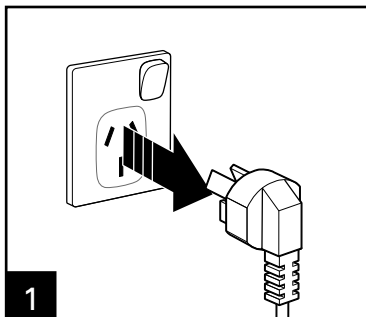
The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

Parts and Features

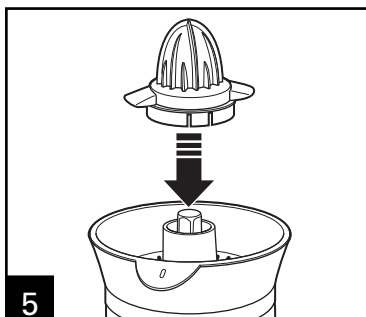


How to Use

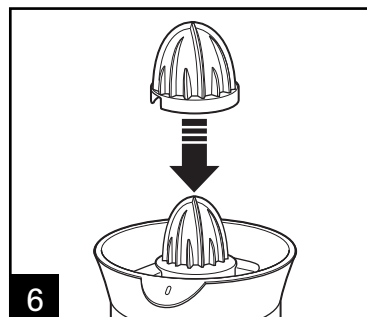
NOTE: This juicer is designed with an auto-reverse feature. It automatically reverses direction, from time to time, to make juicing easier.



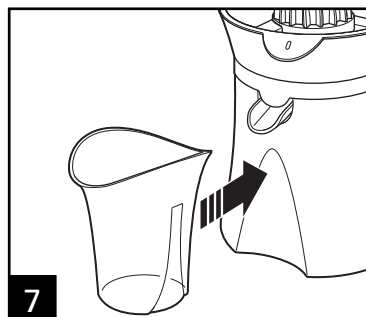
Place onto center shaft of juicer, aligning the juicing spout with the cut-out notch on the base of the unit.



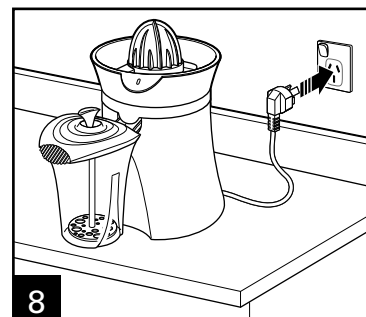
Snap small reamer onto pulp-control basket.



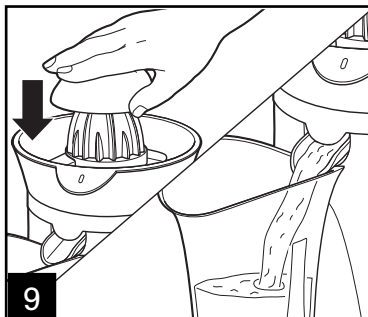
If juicing large fruit (oranges, grapefruit), fit the large reamer directly on top of the small reamer.
NOTE: Always select size of reamer based on size of fruit to be juiced.



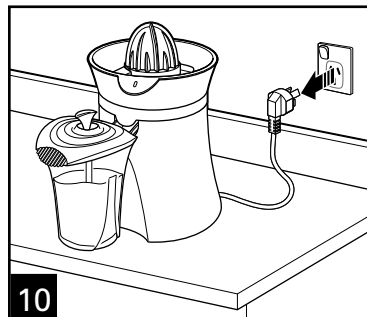
Ensure the juice cup with mixing wand is placed underneath the juicing spout; otherwise, juice will flow onto your countertop.



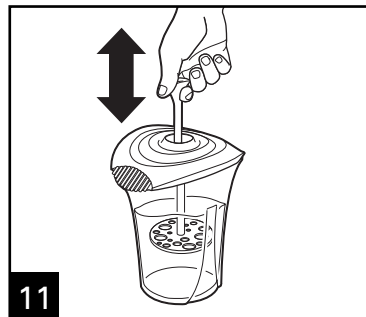
How to Use (cont.)



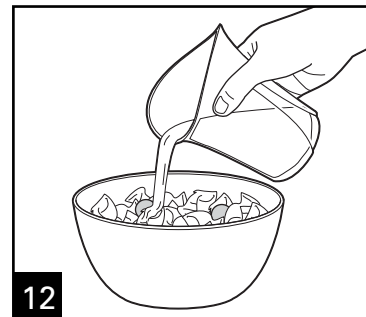
9 Push down on reamer with halved fruit to start the juicing action. Lift the fruit up off the reamer and the juicer stops. **NOTE:** Pushing down too hard on fruit while juicing can cause the unit to move around slightly on the countertop, or wiggle. If this occurs, push down on fruit with less pressure.



10 When finished juicing, unplug from outlet. **NOTE:** Flip the juice spout upwards to the closed position to keep juice from dripping onto the countertop, or to stop the flow of juice into the carafe.

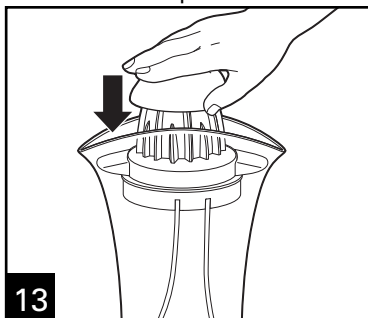


11



12

Liquid mixture may be poured or strained from the carafe.



13

As an alternative, the small reamer can be placed on top of the juice carafe and snapped into place. Place the fruit on top of the reamer and twist to juice. For larger fruit, place the bigger reamer on TOP of the smaller reamer.

Tips for Best Results

- This juicer is designed to juice citrus fruit, such as oranges, lemons, limes, and grapefruits.
- For maximum juice, fruit should be room temperature.
- Before juicing, roll fruit between countertop and palm of your hand. Slice fruit in half, cutting across sections.
- If juice does not pour, either the juice spout is in the closed position or pulp is blocking the flow to the spout.
- Pushing down too hard on fruit while juicing can cause the unit to move around slightly on the countertop, or wiggle. Push down on fruit using less pressure.

Marinade and Dressing Tips

- A typical marinade consists of an acid ingredient plus an oil, then mixed with flavorful spices. Fruit juice, wine, vinegar, and yogurt are all acid components that soften foods and make them tender.
- Many oils can be used to give a marinade or dressing a distinct flavor, such as olive, canola, sesame, or safflower oil. The oil and acid ingredient must be mixed well in order to ensure they blend completely, or “emulsify.”
- Marinades with acidic ingredients work quickly, usually in about 30 minutes. Avoid leaving food in marinade for long periods of time since the acid will begin to “cook” the food.
- Glass containers are best for storing marinades and dressings. Some materials will react with acidic ingredients, such as certain plastics and aluminum. Salad dressing and unused marinade may be stored in the refrigerator for up to 7 days.
- It is never safe to reuse a marinade—always discard after it contacts raw meat.
- Poultry, veal, and pork generally take less time to marinate than beef or “game” meats. Smaller pieces of meat marinate faster than larger ones.

Recipes

Lemonade/Limeade

4 medium/large lemons
(or 5 medium/large limes)
3/4 cup sugar
4 cups cold water
ice

DIRECTIONS:

Juice lemons or limes into juice carafe. Add sugar; replace lid and stir well with mixing wand. Pour sweetened juice into a pitcher and add cold water. Stir to combine and serve over ice.

Citrus Vinaigrette

2 medium oranges (1 cup juice)
1 medium lime (1/4 cup juice)
2 1/2 Tbsp honey
3 Tbsp soy sauce
2 1/2 Tbsp olive oil

DIRECTIONS:

Juice oranges and limes into carafe. Add honey, soy sauce, and olive oil; then mix well to combine. Pour over salads or other vegetables.

Citrus Marinade

2 oranges (1 cup)
1 lemon (1/3 cup)
1/4 cup olive oil
3 Tbsp dijon mustard
3 cloves garlic, minced
2 Tbsp fresh rosemary
1/2 tsp salt
1 tsp black pepper

DIRECTIONS:

Juice oranges and lemon into carafe. Add olive oil, dijon mustard, minced garlic, rosemary, salt and pepper. Mix well to combine. Marinate meat for 30 minutes; then cook.

Orange Balsamic Vinaigrette

1 cup fresh orange juice
1/2 cup balsamic vinaigrette
2 Tbsp extra virgin olive oil
2 Tbsp onions, finely minced
1 Tbsp fresh parsley
2 tsp fresh basil
1 Tbsp orange zest
1/4 tsp kosher salt
1/2 tsp pepper, freshly ground

Chile Lime Marinade

1/3 cup fresh lime juice
1/2 cup extra virgin olive oil
4 cloves garlic, chopped
1 Tbsp ground cumin
1 tsp dried oregano
1 tsp salt
1/2 tsp ground black pepper
1/4–1/2 tsp ancho chile seasoning
(use lesser amount for less heat)
1/4 cup fresh chopped cilantro
2 Tbsp brown sugar
1 4.5-oz can chopped green chiles

DIRECTIONS:

Juice orange juice into carafe. Add balsamic vinaigrette, olive oil, onion, spices, salt, and pepper. Combine well with mixing wand and use to dress salads, vegetables, or other side dishes.

TEST KITCHEN TIP:

Mincing the onions extra finely will help this dressing mix better. Try adding some fresh chopped mint for a refreshing twist or summertime salad dressing.

DIRECTIONS:

Juice limes into juice carafe. Add extra virgin olive oil, garlic, all the spices, cilantro, and brown sugar. Mix well. Add can of green chiles (do not drain) and stir to combine. Marinate meat for approximately 30 minutes; then cook.

TEST KITCHEN TIP:

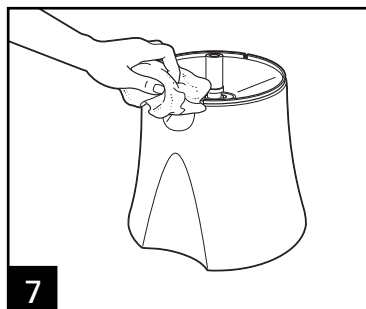
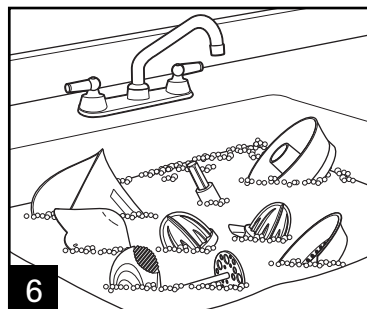
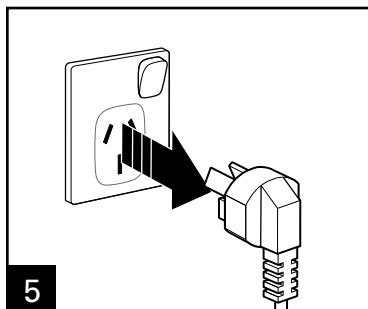
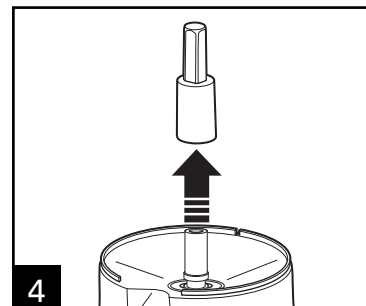
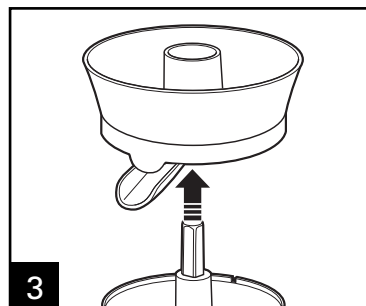
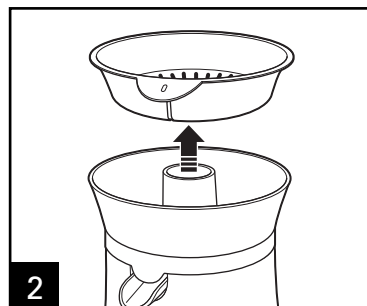
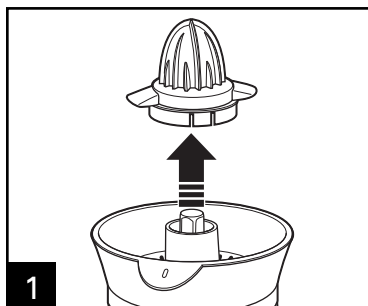
This marinade is great for chicken, pork, or beef. Thinner cuts of meat will absorb more flavor. Try using tenderloins or cutlets vs. thicker cuts of meat.

How to Clean



WARNING

Shock Hazard. Do not immerse motor base, cord, or plug in water or any other liquid.



Notes



PANDUAN KEAMANAN PENTING

Saat menggunakan perangkat elektronik, tindakan pencegahan dasar untuk keamanan harus selalu diikuti untuk mengurangi resiko kebakaran, sengatan listrik, dan/atau cedera pada seseorang, termasuk hal-hal berikut:

1. **B**aca seluruh panduan.
2. **P**eralatan ini tidak dimaksudkan untuk digunakan, dibersihkan, atau dipelihara oleh orang yang memiliki kemampuan fisik, indra, atau mental terbatas, atau tidak memiliki cukup pengalaman dan pengetahuan, kecuali orang tersebut diawasi dari dekat dan diberi petunjuk mengenai penggunaan peralatan oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan orang tersebut.
3. **P**eralatan ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak. **J**aga peralatan ini dan kabelnya di luar jangkauan anak-anak. **A**nak-anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak memainkan peralatan.
4. **U**ntuk melindungi dari risiko sengatan listrik, jangan cabut kabel, colokan, alas, atau motor dalam air atau cairan lainnya.
5. **C**abut kabel dari stopkontak saat tidak digunakan, sebelum memasang atau mencabut komponen, dan sebelum pembersihan.
6. **H**indari kontak dengan bagian-bagian yang bergerak.
7. **J**angan mengoperasikan perangkat dengan kabel atau steker yang rusak, atau setelah perangkat mengalami malfungsi, atau setelah terjatuh atau rusak dalam bentuk apapun. **H**ubungi nomor layanan pelanggan bebas biaya kami untuk informasi mengenai pemeriksaan, perbaikan, atau penyesuaian listrik atau mekanis.
8. **P**enggunaan komponen tambahan yang tidak direkomendasikan atau dijual oleh produsen peralatan dapat menyebabkan kebakaran, sengatan listrik atau cedera.
9. **J**angan gunakan di luar ruangan.



10. **J**angan biarkan kabel menggantung pada tepian meja atau konter atau bersentuhan dengan permukaan yang panas, termasuk kompor.
11. **J**angan tempatkan pada atau di dekat permukaan yang panas seperti gas panas atau kompor listrik. **J**angan gunakan unit ini di dekat pemanas oven, atau tungku pembakaran.
12. **J**angan menggunakan perangkat di luar tujuan yang dimaksud.
13. **WASPADA!** **U**ntuk menghindari bahaya pengaturan ulang thermal pengaman yang tidak disengaja, perangkat tidak boleh digunakan dengan alat pengatur eksternal, seperti timer, atau dihubungkan pada sirkuit yang secara berkala dinyalakan dan dimatikan oleh peralatan.
14. **J**angan operasikan dalam keadaan ON (Hidup) selama lebih dari 3 menit setiap kalinya.

SIMPAN PANDUAN INI

Informasi Keamanan Konsumen Lainnya

Panjang kabel yang digunakan oleh perangkat ini dipilih untuk mengurangi bahaya terbelit atau tersandung karena kabel yang panjang. Bila kabel panjang dibutuhkan, hanya gunakan kabel ekstensi yang telah diuji. Tegangan listrik kabel ekstensi harus sama atau lebih besar dari tegangan perangkat. Diperlukan kehati-hatian untuk mengatur kabel ekstensi agar

tidak menggantung pada konter atau meja di mana kabel dapat ditarik oleh anak-anak atau tersandung dengan tidak sengaja.

Untuk menghindari kelebihan muatan sirkuit listrik, jangan menggunakan perangkat bertegangan tinggi lainnya pada sirkuit yang sama dengan perangkat ini.

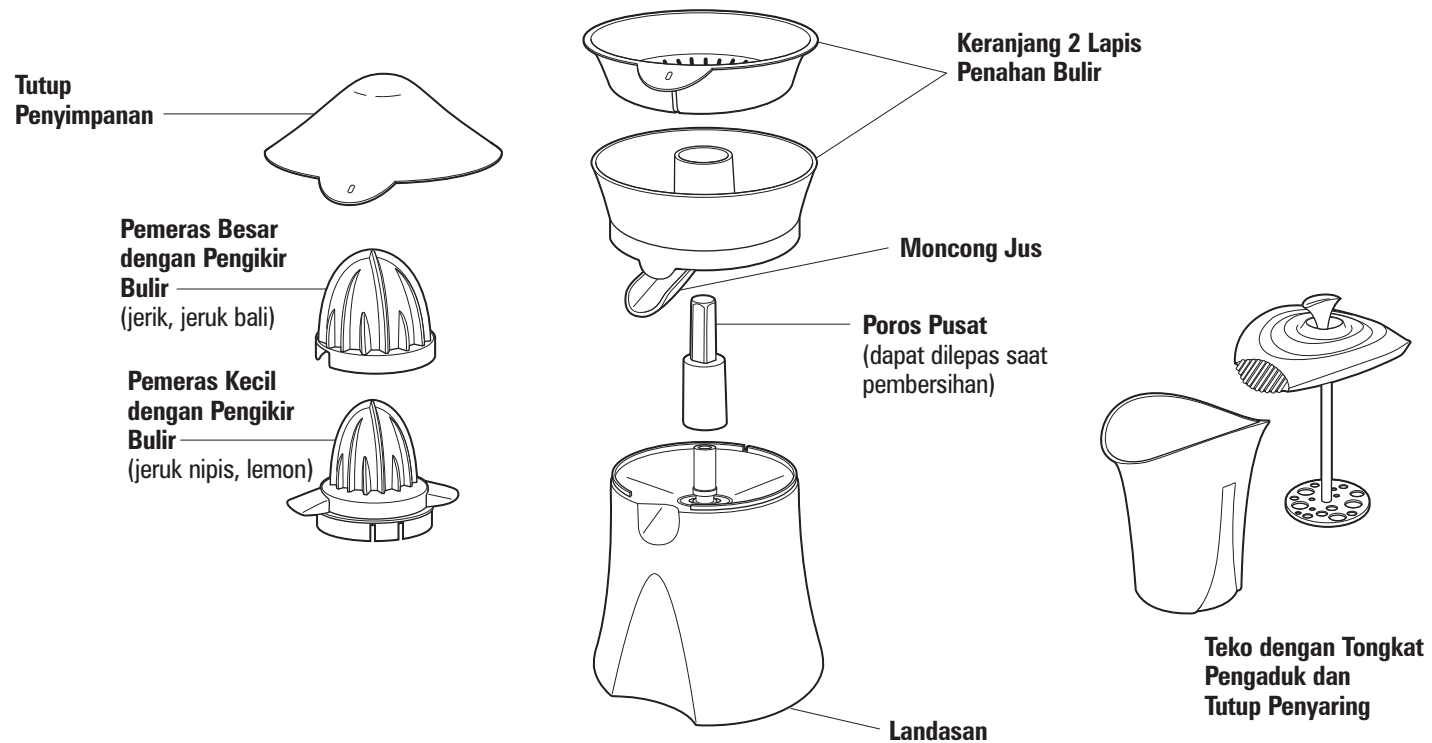


Mendaur Ulang Produk di Akhir Umur Masa Pakai

Simbol tempat sampah beroda yang menandai perangkat ini menyatakan bahwa perangkat harus dibawa oleh sistem pengumpulan selektif yang mengiukti Arahan WEEE sehingga bisa didaur ulang atau dibongkar untuk mengurangi akibat apa pun pada lingkungan. Pengguna bertanggung jawab untuk mengembalikan produk ke fasilitas pengumpulan yang sesuai, sebagaimana yang ditetapkan oleh aturan setempat. Untuk mendapatkan informasi lebih lanjut mengenai hukum setempat yang berlaku, silakan hubungi dinas pemerintahan setempat dan/atau distributor lokal.



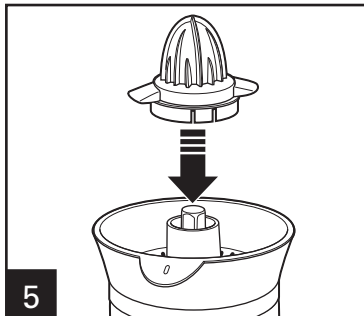
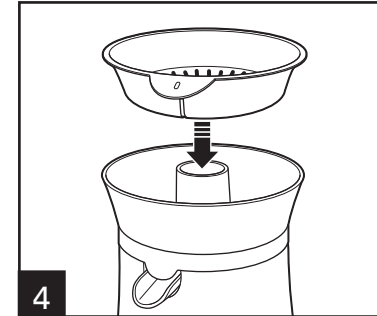
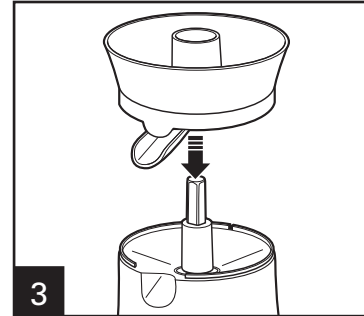
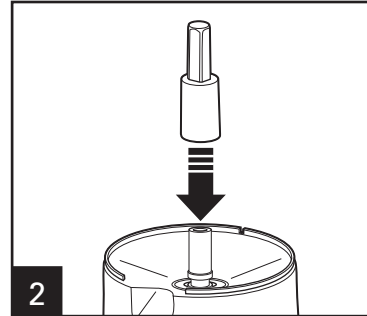
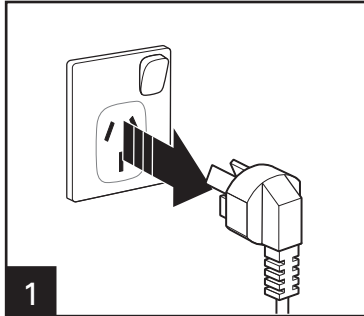
Komponen dan Fitur



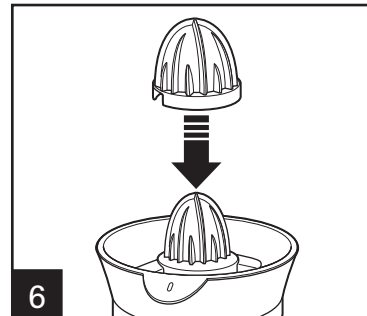


Cara Penggunaan

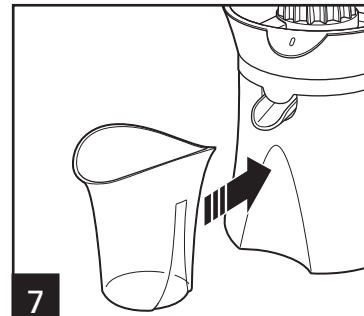
CATATAN: Alat pemeras jeruk ini dirancang dengan fitur auto-reverse. Fitur ini membalikkan arah, dari waktu ke waktu untuk memudahkan pengambilan sari buah.



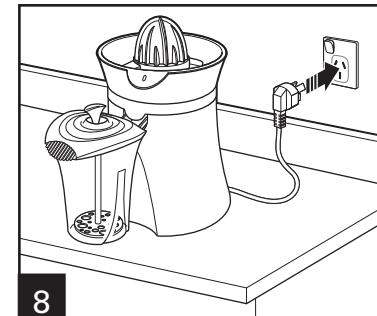
Pasang pemeras kecil ke atas keranjang penahan bulir.



Bila memeras buah besar (jeruk, jeruk bali), pasang pemeras besar langsung di atas pemeras kecil.
CATATAN: Selalu pilih ukuran pemeras berdasarkan ukuran buah yang akan diperas.



Pastikan gelas jus dengan tongkat pengaduk diletakkan di bawah moncong jus; bila tidak, jus akan tumpah ke atas meja Anda.

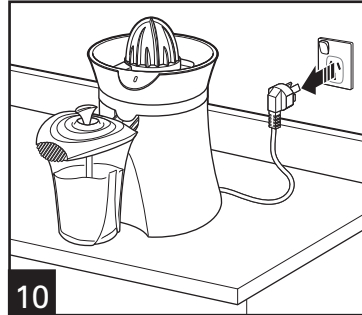




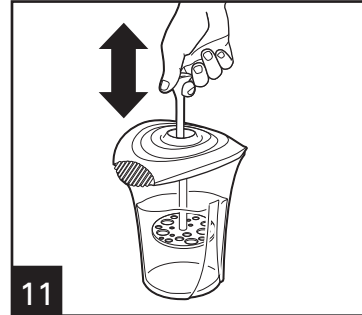
Cara Penggunaan (lanjutan)



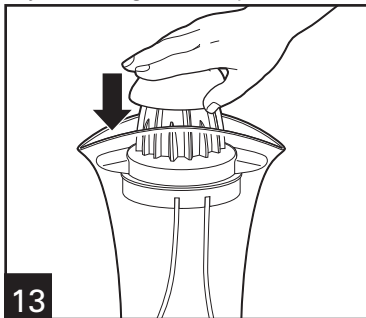
9 Tekan pemeras dengan setengah bagian buah untuk mulai mengekstrak jus. Angkat buah dari pemeras dan perangkat akan berhenti. **CATATAN:** Menekan buah terlalu kencang saat memeras dapat menyebabkan perangkat bergeser atau bergoyang sedikit di atas meja. Bila hal ini terjadi, kurangi tekanan pada buah.



10 Setelah selesai memeras, cabut steker dari stop kontak. **CATATAN:** Putar moncong jus menutup ke atas agar jus tidak menetes ke atas meja, atau untuk menghentikan aliran jus ke dalam teko.



12 Campuran cairan dapat dituangkan atau disaring dari teko.



13 Sebagai alternatif, pemeras yang lebih kecil dapat diletakkan di atas teko jus dan dipasang. Letakkan buah di atas pemeras dan putar untuk mendapatkan sarinya. Untuk buah yang lebih besar, pasang pemeras besar DI ATAS pemeras kecil.



Tips untuk Hasil Terbaik

- Alat pemeras jus ini dirancang untuk memeras buah-buahan citrus, seperti jeruk, lemon, jeruk limau, dan jeruk bali.
- Untuk pemerasan maksimal, buah harus berada pada suhu ruangan.
- Sebelum memeras, gulingkan buah di atas meja dengan telapak tangan Anda. Potong buah menjadi dua bagian.
- Bila jus tidak dapat dituang, kemungkinan moncong jus dalam posisi tertutup atau bulir menghalangi jalur moncong.
- Menekan buah terlalu kencang saat memeras dapat menyebabkan perangkat bergeser atau bergoyang sedikit di atas meja. Kurangi tekanan pada buah.

Tips Membuat Bumbu dan Saus

- Bumbu pada umumnya terdiri dari bahan-bahan yang asam ditambah dengan minyak, kemudian dicampur dengan rempah-rempah beraroma. Jus buah, anggur, cuka, dan yogurt adalah komponen-komponen asam yang dapat melembutkan dan membuat makanan menjadi empuk.
- Banyak jenis minyak yang dapat digunakan untuk membuat rasa bumbu atau saus yang khas, seperti minyak olive (zaitun), canola, wijen, atau safflower. Minyak dan bahan-bahan asam harus diracik dengan baik untuk memastikan mereka tercampur merata, atau “terelmusi”.
- Bumbu dengan bahan-bahan yang mengandung asam bekerja dengan cepat, biasanya sekitar 30 menit. Hindari meninggalkan makanan yang sedang dibumbui untuk waktu yang lama karena asam akan mulai “memasak” makanan.
- Kontainer kaca adalah pilihan terbaik untuk menyimpan bumbu dan saus. Beberapa material akan bereaksi dengan bahan-bahan bersifat asam, seperti bahan plastik dan aluminium tertentu. Saus salad dan bumbu yang tidak terpakai dapat disimpan di dalam lemari pendingin selama hingga 7 hari.
- Tidak aman untuk menggunakan ulang bumbu—selalu buang bumbu setelah bersentuhan dengan daging mentah.
- Daging unggas, daging sapi muda, dan daging babi pada umumnya membutuhkan lebih sedikit waktu untuk dibumbui daripada daging sapi atau daging hewan buruan. Potongan daging yang lebih kecil akan lebih cepat menyerap bumbu dibandingkan yang lebih besar.



Resep-resep

Limun

4 lemon ukuran sedang/besar
(atau 5 jeruk limau ukuran
sedang/besar)
3/4 gelas gula
4 gelas air dingin
es batu

PETUNJUK:

Peras lemon atau jeruk limau ke dalam teko. Tambahkan gula; pasang penutup dan aduk merata dengan tongkat pengaduk. Tuang jus yang sudah dimaniskan ke dalam teko dan tambahkan air dingin. Aduk untuk mencampur dan sajikan dengan es batu.

Saus Vinaigrette Jeruk

2 jeruk ukuran sedang (1 gelas jus)
1 limau ukuran sedang (1/4 gelas jus)
2 Sdm madu
3 Sdm kecap
2 Sdm minyak zaitun

PETUNJUK:

Peras jeruk dan limau ke dalam teko. Tambahkan madu, kecap, dan minyak zaitun; kemudian aduk rata. Tuang di atas salad atau sayuran lainnya.

Bumbu Jeruk

2 jeruk (1 gelas)
1 lemon (1/3 gelas)
1/4 gelas minyak zaitun
3 Sdm mustard dijon
3 siung bawang putih, cincang halus
2 Sdm rosemary segar
1/2 Sdt garam
1 Sdt lada hitam

PETUNJUK:

Peras jeruk dan lemon ke dalam teko. Tambahkan minyak zaitun, mustard dijon, bawang putih cincang, rosemary, garam dan lada. Aduk rata untuk mencampur. Bumbui daging selama 30 menit; kemudian masak.

Saus Vinaigrette Balsamic Jeruk

1 gelas jus jeruk segar
1/2 gelas saus vinaigrette balsamic
2 Sdm minyak zaitun ekstra virgin
2 Sdm bawang bombai, cincang halus
1 Sdm daun peterseli segar
2 Sdt daun basil segar
1 Sdm kulit jeruk
1/4 Sdt garam kosher
1/2 Sdt lada, giling halus

Bumbu Limau Cabai

1/3 gelas jus limau segar
1/2 gelas minyak zaitun ekstra virgin
4 siung bawang putih, cincang halus
1 Sdm bubuk jinten
1 Sdt oregano kering
1 Sdt garam
1/2 Sdt bubuk lada hitam
1/4–1/2 Sdt bubuk cabai ancho (kurangi bila tidak ingin terlalu pedas)
1/4 gelas daun ketumbar cincang segar
2 Sdm gula merah
1 4.5 ons kaleng cabai hijau cincang

PETUNJUK:

Peras jeruk ke dalam teko. Tambahkan saus vinaigrette balsamic, minyak zaitun, bawang bombai, rempah-rempah, garam, dan lada. Aduk rata dengan tongkat pengaduk dan gunakan untuk membumbui salad, sayuran, atau makanan sampingan lainnya.

TIPS DAPUR:

Cincang halus bawang bombai akan membantu saus ini tercampur dengan baik. Coba

PETUNJUK:

Peras limau ke dalam teko jus. Tambahkan minyak zaitun ekstra virgin, bawang putih, semua bumbu-bumbu, daun ketumbar, dan gula merah. Aduk rata. Masukkan sekaleng cabai hijau (jangan ditiriskan) dan aduk rata. Bumbui daging selama sekitar 30 menit; kemudian masak.

TIPS DAPUR:

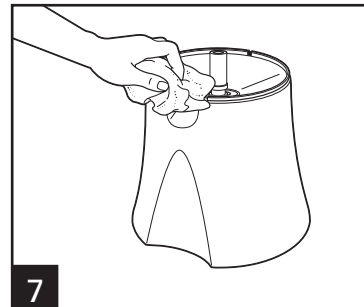
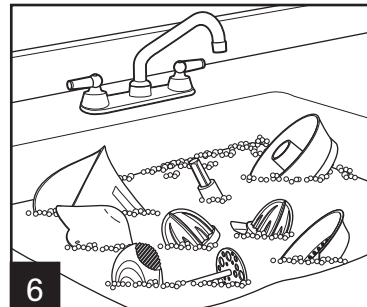
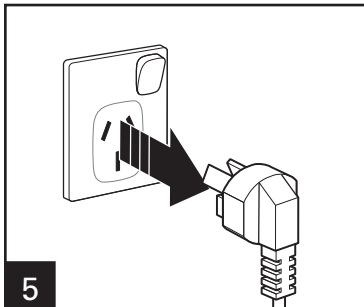
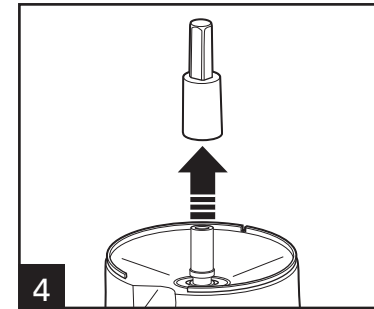
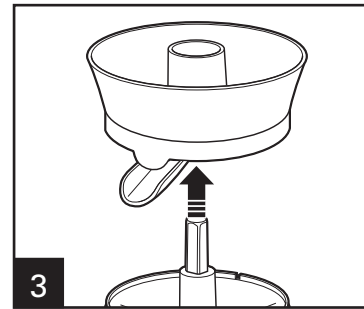
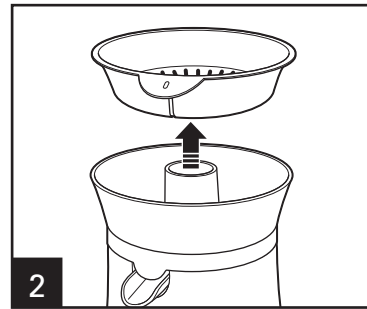
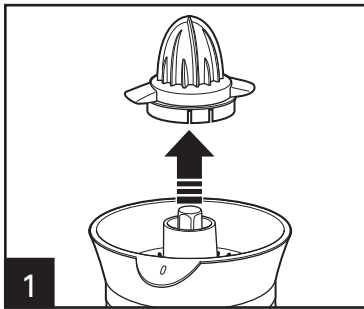
Bumbu ini cocok untuk daging ayam, daging babi, atau daging sapi. Potongan daging yang lebih tipis akan menyerap citarasa lebih banyak. Coba menggunakan tenderloin atau potongan daging vs. potongan daging yang lebih tebal.

memasukkan beberapa daun mint cincang untuk citarasa segar atau saus salad musim panas.



Cara Membersihkan Perangkat

⚠ PERINGATAN **Bahaya Tersengat.** Jangan membenamkan landasan motor, kabel, atau steker ke dalam air atau cairan lainnya.





KARTU GARANSI

Apabila selama garansi produk ini gagal beroperasi dalam penggunaan dan layanan normal, yang mungkin disebabkan cacat pada bahan atau pengerjaan yang tidak layak, maka PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk. akan memperbaiki atau menggantikan produk yang sama atau setara sesuai dengan syarat dan ketentuan yang disebutkan dalam garansi, antara lain sebagai berikut :

1. Pengaktifan Kartu Garansi berlaku apabila :
 - a. Stempel dan tanda tangan sudah diisi oleh Customer Service atau
 - b. Dikirim ke Customer Service kami di HODan harus disertai receipt asli serta diberikan paling lambat 14 hari setelah tanggal pembelian.
2. Produk yang akan diperbaiki harus disertai dengan Kartu Garansi asli.
3. Tidak ada garansi lain yang berlaku, baik secara lisan maupun tertulis, kecuali garansi terbatas yang tercetak pada Kartu Garansi ini.
4. Garansi tidak berlaku apabila kerusakan produk disebabkan oleh keausan akibat penggunaan normal yang sifatnya consumable, penggunaan yang tidak sesuai dengan instruksi pemakaian dan perawatan, dan/atau kerusakan karena force majeure, dan/atau karena perbaikan atau pembongkaran pihak lain, dan/atau segel rusak/dibongkar, dan/atau produk clearance sale, last stock, dan/atau barang display.
5. Garansi hanya berlaku selama masa garansi, penggantian produk tidak menambah masa garansi.
6. Selama masa garansi tidak dikenakan biaya atas jasa perbaikan dan penggantian part yang termasuk dalam garansi.
7. PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk akan menyediakan suku cadang yang sama atau setara selama dan setelah masa garansi selama barang masih dijual oleh PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk
8. Pelayanan purna jual setelah masa garansi sesuai dengan ketentuan dan peraturan yang berlaku pada PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk.

No Register :

Service Center :

Kantor Pusat : Gedung Kawan Lama, Jl. Puri Kencana No. 1 Kembangan Selatan, Jakarta Barat 11610
Telp (+62 21) 582 2222 ext 017

- Jakarta : ACE Pejaten, Jl. Warung Buncit Raya No. 98 Telp (+62 21) 400 42328, 791 81915 ext 014
- Bekasi : ACE Living Plaza Jl. Ahmad Yani No. 9 Bekasi Telp (+62 21) 404 52328, 889 59922 ext 124
- Bandung : ACE IBCC Jl. Jend. A. Yani No. 296 Kec. Batununggal Telp (+62 22) 721 8080
- Surabaya : ACE Royal Plaza Jl. Ahmad Yani No. 16-18 Lt.1 Telp (+62 31) 210 68328, 827 1212 ext 121
- Bali : ACE Central Parkir Kuta Jl. Patih Jelantik No.15, Badung Telp (+62 361) 769 328
- Makassar : ACE Panakukkang Jl. Adyaksa Raya No.1 Lt. Dasar Panakukkang Telp (+62 411) 466 2080

Website: www.acehardware.co.id

Email: ask_ace@acehardware.co.id

Importir:

Kepada Yth.:

ACE Hardware

PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk.

Gedung Kawan Lama

Jl. Puri Kencana No. 1

Kembangan Selatan, Kembangan

Jakarta Barat 11610 - Indonesia

Telp : (+62 21) 582 9100

Fax : (+62 21) 582 4022, 582 1520

Website : www.acehardware.co.id

Email : ask_ace@acehardware.co.id





KARTU GARANSI

Lembar Untuk Store

No. Kartu :

Kode Barang :
Keterangan Barang :
No. Seri :
No. Struk Pembelian :
Tanggal Pembelian :
No. Kartu Pelanggan :
(Member)
Nama Pembeli :
Alamat Pembeli :
Telepon :
Part yang Digaransi :

Masa garansi ini berlaku untuk : *

SERVICE				
1	3	6	12	24
BULAN				

*setelah tanggal pembelian

SPAREPART					
1	2	3	6	12	24 36
BULAN					

*setelah tanggal pembelian

REPLACE NEW

1	3	6	12	24
BULAN				

Stempel Store &
Tanda Tangan

(.....)



KARTU GARANSI

Lembar Untuk Pembeli

No. Kartu :

Kode Barang :
Keterangan Barang :
No. Seri :
No. Struk Pembelian :
Tanggal Pembelian :
No. Kartu Pelanggan :
(Member)
Nama Pembeli :
Alamat Pembeli :
Telepon :
Part yang Digaransi :

Masa garansi ini berlaku untuk : *

SERVICE				
1	3	6	12	24
BULAN				

*setelah tanggal pembelian

SPAREPART					
1	2	3	6	12	24 36
BULAN					

*setelah tanggal pembelian

REPLACE NEW

1	3	6	12	24
BULAN				

Stempel Store &
Tanda Tangan

(.....)