

CENTEK®



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

TECH
MOS
.RU

АЭРОГРИЛЬ СТ-1456

МОЩНОСТЬ • КАЧЕСТВО • ДИЗАЙН

СОДЕРЖАНИЕ

1. Меры безопасности
2. Технические характеристики
3. Комплектность
4. Описание прибора
5. Порядок работы
6. Уход за прибором
7. Возможные неполадки и способы их устранения
8. Защита окружающей среды, утилизация прибора
9. Информация о сертификации, гарантийные обязательства
10. Информация о производителе, импортере
11. Рецепты

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ «Centek» и гарантируем безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Пожалуйста, перед началом эксплуатации внимательно изучите данную инструкцию, которая содержит важную информацию по правильной и безопасной эксплуатации прибора. Позаботьтесь о сохранности данной инструкции.

Изготовитель не несет ответственности в случаях использования прибора не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта прибора.

Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

Аэрогриль является бытовым прибором и не предназначен для использования в промышленных целях!

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Приобретенный Вами прибор соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Во избежание возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода прибора из строя, необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:

1. Внимательно ознакомьтесь с данным руководством до начала эксплуатации.
2. Сохраняйте настоящее руководство.
3. Перед подключением прибора к электросети проверьте, совпадает ли его напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики). Не используйте переходники во избежание возникновения пожара. Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора. Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление.

4. Запрещается использовать принадлежности и запасные части других изготовителей. В случае использования таких деталей гарантия изготовителя аннулируется.
5. Запрещается использовать прибор при повреждении сетевого шнура, вилки и других частей прибора.
6. При повреждении сетевого шнура его необходимо заменить. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами. Случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком.
7. Во время первого использования может появиться легкий неприятный запах, который исчезнет после нескольких использований, что объясняется возможным наличием остатков масел и других веществ на внутренних поверхностях и нагревательных элементах.
8. Будьте внимательны, во время использования прибора его корпус, стеклянные крышка и чаша, могут быть очень горячими. Используйте специальные прихватки или рукавицы, чтобы извлечь посуду. Будьте осторожны при открывании крышки, опасайтесь горячего пара.
9. Аэрогриль должен быть установлен так, чтобы его поверхность находилась на расстоянии минимум 10 см от других объектов.
10. Не накрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева. Не кладите на аэрогриль посторонние предметы.
11. После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась непосредственно на аэрогриле, вблизи огня или воды.
12. Во избежание перегрузки сети питания не используйте аэрогриль одновременно с другими приборами.
13. Не позволяйте детям играть с прибором. Не оставляйте прибор без присмотра.
14. Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор.
15. Запрещена эксплуатация прибора на улице: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса аэрогриля может привести к его серьезным повреждениям.
16. Лицам с пониженным восприятием органов чувств или душевнобольным, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями, ни в коем случае нельзя использовать бытовой прибор самостоятельно!
17. Если появился дым, выключите прибор, затем отсоедините его от электрической сети.
18. Используйте только посуду, предназначенную для эксплуатации в аэрогриле при высоких температурах до 250 °C.
19. Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра.
20. Не разогревайте продукты и жидкости в герметично закрытой посуде. Они могут взорваться!
21. Не разогревайте жиры и масло, так как их температуру трудно контролировать.
22. Открывать упаковки с попкорном и пакеты для запекания необходимо осторожно на достаточном расстоянии от лица.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- максимальный объем: 17 л;
- максимальная мощность: 1400 Вт;
- номинальное напряжение: 220–240 В ~ 50 Гц;
- нагревательный элемент: стальной электронагреватель (ТЭН);
- управление: механическое;
- таймер: 90 минут;
- регулировка температуры: от 60 °С до 250 °С;
- длина сетевого шнура: 1 м.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Аэрогриль в сборе (1 шт.);
- Расширительное кольцо (1 шт.);
- Решетка металлическая низкая (1 шт.);
- Решетка металлическая высокая (1 шт.);
- Щипцы металлические для извлечения решетки (1 шт.);
- Руководство по эксплуатации (1 шт.).

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Индикатор питания (СЕТЬ)
2. Регулятор настройки таймера
3. Регулятор настройки температуры
4. Ручка крышки
5. Индикатор нагрева (НАГРЕВ)
6. Расширительное кольцо
7. Чаша из закаленного стекла
8. Решетка металлическая высокая
9. Решетка металлическая низкая
10. Опоры из жаропрочного пластика
11. Щипцы металлические для извлечения решетки



НАЗНАЧЕНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Регулятор настройки температуры – предназначен для установки рабочей температуры внутри аэрогриля. Вращением терморегулятора по часовой стрелке/против часовой стрелки Вы увеличиваете/уменьшаете рабочую температуру внутри прибора от 60 °C до 250 °C.

Регулятор настройки таймера – предназначен для установки времени приготовления (максимум 90 мин.). Вращением ручки таймера вы устанавливаете необходимое время приготовления. По окончании заданного времени прибор автоматически выключится.

Ручка крышки – обратите внимание, что ручка крышки снабжена механизмом блокировки от случайного включения и в поднятом положении отключает прибор.

Индикаторы питания (СЕТЬ) и нагрева (НАГРЕВ) – свечение индикатора сигнализирует о включенном соответствующем режиме работы.

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

После транспортировки или хранения прибора при низких температурах, необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением. Осторожно распакуйте изделие, удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус прибора влажной тканью, затем вытрите насухо. Убедитесь в отсутствии видимых дефектов. Первоначальное применение прибора может сопровождаться запахом и дымом. Это нормально и безопасно. Рекомендуем прогреть аэрогриль при температуре 250 °C в течение 15 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

1. Подготовьте продукты, которые собираетесь приготовить.
2. Установите решетку (низкую или высокую) в емкость, затем поместите на решетку продукт. Следите, чтобы между продуктом и крышкой, а также между продуктом и стенками емкости было расстояние не менее 1,5–2 см — это необходимо для равномерной циркуляции горячего воздуха.

ВНИМАНИЕ!

Мы рекомендуем использовать оригинальные аксессуары, которые разработаны с учетом и знанием особенностей работы Вашего аэрогриля, – посуда под торговой маркой **LARA**.

3. С помощью терморегулятора установите рекомендуемую температуру.
4. Установите с помощью таймера необходимое время приготовления.
5. После установки температуры и времени прибор начнет работу.

6. Вы сможете наблюдать за процессом приготовления через стекло чаши. В случае необходимости можно открыть чашу и перевернуть или помешать содержимое. Соблюдайте осторожность, так как при открывании крышки из внутренней камеры может выходить пар.
7. По окончании приготовления пищи установите переключатель таймера и терморегулятор в положение «О» (ВЫКЛ).
8. Отключите прибор от сети.
9. Аккуратно извлеките чашу с приготовленным блюдом.
10. В случае попадания кусочков пищи на ТЭН дождитесь полного охлаждения аэрогриля и удалите их во избежание возгорания или образования дыма при последующем использовании прибора.

6. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

1. Отключите шнур электропитания от сети и дайте аэрогрилю охладиться.
2. Снимите решетку, промойте по мере необходимости.
3. Регулярно мойте чашу аэрогриля, удаляя все остатки пищи, жира и другие загрязнения. Пластиковую поверхность прибора протирайте только влажной мягкой тканью с добавлением моющего средства.
4. Хранение и эксплуатацию устройства производите в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5 °C и относительной влажности воздуха не более 80 %.
5. Транспортировку изделия производите в соответствии с маркировкой, указанной на упаковке.

Приносим свои извинения, если комплект поставки, габариты, описание, технические характеристики, внешний вид или цвет товара оказались неточными. Производитель оставляет за собой право изменять эти параметры без предварительного уведомления, вследствие чего на момент приобретения конкретного товара они могут отличаться от указанных ранее.

7. ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее:

- Убедитесь, что аэрогриль подключен к сети. Проверьте напряжение в сети. Наружным осмотром проверьте целостность элементов электропроводной цепи, в случае неисправности любого элемента обратитесь в сервисную службу;
- Ремонт должен производиться только квалифицированным персоналом сервисных центров!

8. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно.

По возможности, при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно используемых материалов.

Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку.

Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав этот прибор по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

9. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Этот прибор соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 3 года с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина–Сервис», г. Краснодар. Тел.: 8 (861) 2–600–900. О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону или на сайте **www.centek.ru**.

Продукция имеет сертификат соответствия:

№ TC RU C–CN.АЛ16.В.26251 от 12.07.2017 г.



**Продукция сертифицирована и соответствует всем
требуемым европейским и российским стандартам**

10. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

Импортер на территорию РФ: ООО «Ларина–Электроникс».

Адрес: Россия, 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14.

Тел.: 8 (861) 2–600–900.

11. РЕЦЕПТЫ

ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ В АЭРОГРИЛЕ?

С помощью аэрогриля CENTEK Вы сможете приготовить практически любое блюдо. Важно правильно расположить продукты в чаше, не нарушая конвекции (обдува). Для максимального эффекта Ваше блюдо должно полностью обдуваться как сверху, так и снизу. В этом случае Вы сможете с удивительной легкостью приготовить вкусные супы, рыбу с хрустящей корочкой, домашнюю буженину или копченую грудинку, весь спектр печеных овощей, все виды пирогов, армянский лаваш, кексы и многое-многое другое. Для удобства и рационального размещения продуктов на решетке (или без решетки), рекомендуем использовать специальные рукава для запекания, фольгу, форму, противень и т. п.

ВЕТЧИНА ИЗ КУРИЦЫ И ИНДЕЙКИ

Филе индейки, курицы (50/50)	1 кг
Шампиньоны	150 г
Лук репчатый (средний).....	1 шт.
Яйцо	1 шт.
Крупа манная.....	1 ст. л.
Подсолнечное масло.....	1 ст. л.
Соль	2 ч. л.

Грибы и лук мелко порежьте или измельчите в блендере. Мясо пропустите через мясорубку или мелко порубите ножом. Яйцо, специи, манную крупу и подсолнечное масло взбейте и замешайте в фарш. Заполните ветчинницу.

Приготовление в аэрогриле: налейте в чашу стакан воды и готовьте 60 минут при температуре 200 °С.

ГУСЬ ЖАРЕНый С ЯБЛОКАМИ

Гусиное мясо	800 г
Растительное масло	1 ст. л.
Яблоки кисло-сладкие	5 шт.
Сметана	3 ст. л.
Черный молотый перец и соль	по вкусу

Гусиное мясо нарежьте на порционные куски. Посолите, поперчите, обмажьте сметаной и выложите на смазанный маслом противень. Поставьте в аэрогриль. Готовьте 40–45 минут при температуре 260 °С.

Яблоки нарежьте небольшими дольками, разложите на жареном гусе и продолжайте приготовление еще 20–25 минут при температуре 235 °С.

ПРАЗДНИЧНЫЙ МЯСНОЙ РУЛЕТ

Свинина	400 г
Мясо курицы	400 г
Яйцо	4 шт.
Лук	1 шт.
Майонез	1 ст. л.
Хлеб белый	150 г
Молоко	
Соль, перец	по вкусу

Мясо нарежьте на кусочки, очистив от жестких пленок. Хлеб залейте молоком на 5–10 минут, после чего отожмите лишнее молоко. Мясо, хлеб и лук пропустите через мясорубку. Затем посолите, поперчите фарш и вбейте в него 1 сырое яйцо. Хорошо promешайте. Отварите 3 яйца, почистите, отрежьте с обеих сторон острые кончики, чтобы получились бочонки. Фарш раскатайте на пищевой пленке в виде прямоугольника (длиной чуть больше уложенных в ряд 3-х яиц и шириной достаточной, чтобы полностью обернуть яйца). Выложите яйца на мясо, затем сверните рулет и плотно зажмите края. Уложите рулет в форму или на фольгу, смажьте майонезом. Запекайте 40–45 минут при температуре 205 °C.

ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

Креветки очищенные	300 г
Лимон	0.5 шт.
Соль	по вкусу

Наколите креветки на шпажки, чередуя с кусочками лимона. Поместите в аэрогриль и готовьте 6–7 минут при температуре 235 °C.

Шпажки с таким шашлыком можно располагать на всех решетках аэрогриля. Важно не укладывать шашлык слишком плотно, чтобы оставалось пространство для равномерной циркуляции воздуха.

ФОРЕЛЬ В ЦИТРУСОВОМ СОУСЕ

Филе форели	600 г
Лимонный сок	1 ст. л.
Апельсиновый сок	4 ст. л.
Аджика	1 ч. л.
Соль	по вкусу

Форель нарежьте кусочками. Смешайте аджику с лимонным и апельсиновым соком. Приготовленным маринадом тщательно полейте куски форели и выдержите в холодильнике 1 час. Затем маринованную рыбу посолите. Каждый кусок форели выложите на вырезанную квадратом фольгу, аккуратно заверните и выложите на верхнюю решетку аэрогриля. Готовить 25 минут при температуре 235 °C.

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

Огурцы	10 кг
Смородина	2,5 кг
Укроп	300 г
Чеснок	1–2 головки

Рассол: на 10 литров воды – 200–250 граммов соли.

Подготовка: приготовьте рассол. Огурцы промойте, плотно сложите в банки, засыпьте ягодами, залейте горячим рассолом. Накройте крышками.

Приготовление: стерилизуйте в аэрогриле 15 минут при температуре 150 °С. Затем закатайте банки.

ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ

Молоко	1 л
Закваска или магазинный йогурт	2–3 ст. л.

На 1 литр молока необходимо 2–3 столовые ложки закваски. Если у Вас нет закваски, используйте покупной йогурт без красителей и фруктов.

Вскипятите молоко на нижней решетке аэрогриля и дайте остыть до 40 °С. Кипячение необходимо, чтобы вредные бактерии не попали в йогурт. При этом посуда должна быть абсолютно чистой!

После остывания добавьте 3 столовые ложки закваски и поставьте в теплое место, через 6–7 часов йогурт готов.

СУП–ЛАПША ГРИБНАЯ

Лапша (желательно домашняя)	1 ст. л.
Вода	1 л
Грибы сушеные белые	4–5 шт.
Лук	1 шт.
Масло топленое	1 ст. л.
Зелень петрушки и укропа измельченная	по 1 ст.л.
Специи, соль	по вкусу

Сушеные грибы тщательно промойте и замочите в 1 л слегка теплой воды на 3–4 часа. Затем грибы нашинкуйте и выложите в керамический горшок, добавьте обжаренный в топленом масле лук и лапшу, залейте горячей водой, в которой замачивались грибы, и посолите.

Горшок накройте крышкой, поместите в аэрогриль и готовьте 20–25 минут при температуре 260 °С. После завершения заданной программы добавьте в суп рубленую зелень и пряности и готовьте еще 10 минут при тех же параметрах.

Подавайте со свежей зеленью и сметаной.

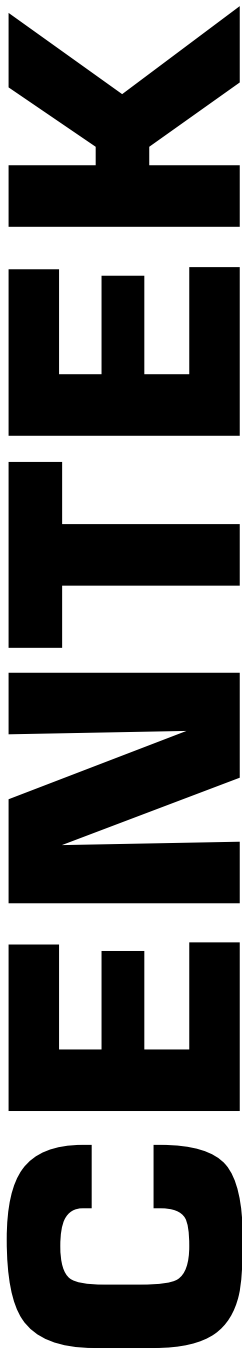
СЫРНЫЙ СУП В ТЫКВЕ

Небольшая круглая или приплюснутая тыква (чтобы поместилась в аэрогриль)	1,5–2 кг
Плавленный сыр	200 г
Твердый сыр	100 г
Мука	1 ст. л.
Лук	1 шт.
Картофель	1 шт.
Морковь.....	1 шт.
Черный перец, соль	по вкусу
Мускатный орех.....	по вкусу

Тыкву разрежьте примерно пополам, чтобы меньшая половина была с плодоножкой. Сердцевину удалите. Меньшую половину почистите. Из большей выньте часть мякоти так, чтобы остались довольно толстые стенки, но при этом было достаточно места для супа.

Картофель и морковь почистите, нарежьте кубиками и поставьте варить. Овощи сварите до полуготовности и добавьте мякоть тыквы. Почистите луковицу, мелко нарежьте и обжарьте до золотистого цвета. Добавьте муку и немного овощного бульона. Затем влейте в варящиеся овощи. Из готовых овощей сделайте пюре: добавьте плавленный сыр.

Доведите суп до кипения. Тыкву натрите солью и перцем и влейте в нее суп. Поставьте тыкву в аэрогриль на 15–20 минут, чтобы она запеклась и стала мягкой. Посыпьте тертым сыром, перцем, мускатным орехом и поставьте в аэрогриль еще на 5 минут, чтобы сыр расплавился.



**Талон действителен при наличии всех штампов
и отметок**

Заполняется фирмой-продавцом

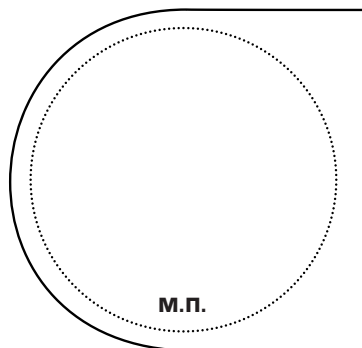
Изделие	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

--	--

[illegible]

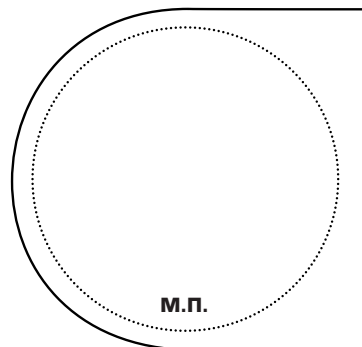
CEN TEK®

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца



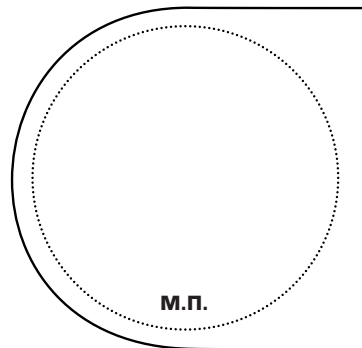
КУПОН №3

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	



КУПОН №2

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	



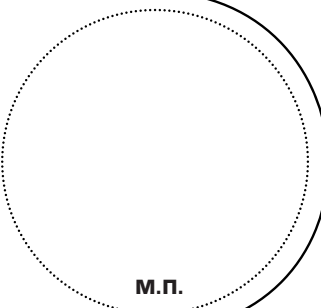
КУПОН №1

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

CEN TEK®

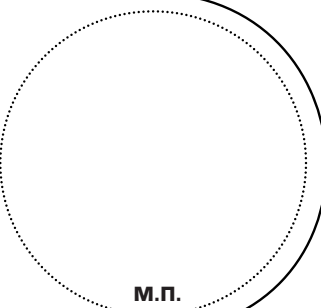
Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, проводящего ремонт изделия. После проведения ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

КУПОН №3	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



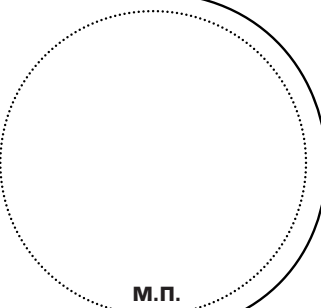
М.П.

КУПОН №2	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



М.П.

КУПОН №1	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



М.П.

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор техники ТМ «Centek» и гарантируем высокое качество работы приобретенного Вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервисном центре изготовителя ООО «Ларина-Сервис», находящемся по адресу: г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: 8 (861) 2-600-900.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

- правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона изготовителя с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя.

Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:

- использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- соблюдение правил и требований безопасности.

3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- механические повреждения;
- естественный износ прибора;
- несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
- неправильная установка, транспортировка;
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также другие причины, находящиеся вне контроля продавца и изготовителя;
- попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия;

а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства.

б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).

- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
- для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.

5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией ТМ «Centek», людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц действия обстоятельств непреодолимой силы.

7. При обращении в сервисный центр прием изделия предоставляется только в чистом виде (на приборе не должно быть остатков продуктов питания, пыли и других загрязнений).

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы для данного изделия составляет не менее трех лет с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора.

Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства).

WWW.CENTEK.RU

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН