

# CENTEK®



## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ШАШЛЫЧНИЦА  
СТ-1460

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

## СОДЕРЖАНИЕ:

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

**Уважаемый потребитель!**

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

## 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:

– Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению в электрической сети.

– При повреждении сетевого шнура или какого-либо другого узла устройства, немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисный центр изготовителя. В случае некачественного вмешательства в устройство прибора или не соблюдения перечисленных в данной инструкции правил эксплуатации прибора – гарантия аннулируется.

– Подключайте прибор только к розеткам электросети, имеющим контакт заземления, используйте удлинители только двухполюсного типа 10 А с заземляющим проводом.

– Не используйте одновременно несколько энергоёмких приборов, это может привести к неполадкам в электрической сети жилых помещений.

– Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении прибора

к электрической розетке.

– Не используйте прибор вне помещений.

– Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.

– Размещайте прибор на ровной устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке был свободным. Не устанавливайте и не используйте прибор вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.

– Используйте прибор в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте прибор рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.

– Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.

– Не перемещайте прибор, пока он полностью не остыл.

– Всякий раз отключайте прибор от сети перед чисткой, а также в том случае, если вы им не пользуетесь.

– Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми краями кухонной мебели.

– При отключении вилки сетевого шнура из электрической розетки не тяните за шнур, а держитесь за вилку рукой.

– Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.

– Не тяните сетевой шнур, если он касается кромок предметов с острыми краями, сдавлен какими-либо предметами или запутался; не допускайте касания шнура питания горячих предметов.

– Не используйте прибор в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.

– Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к прибору, немедленно отключите его от электросети, и только после этого можно достать прибор из воды. Обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для проверки или ремонта прибора.

– Периодически проверяйте целостность электрического шнура и сетевой вилки.

– Не позволяйте детям играть с прибором.

– Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями, детьми, а также лицами, не имеющими достаточного опыта использования подобных приборов без соответствующего инструк-

тажа и наблюдения со стороны лиц, ответственных за их безопасность.

– Допускается использование только оригинальных запасных частей. Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.

– Не используйте прибор при температурах ниже 0 °С и выше 35 °С. Если прибор долгое время находился при температуре ниже нуля, дайте ему прогреться в обогреваемом помещении при комнатной температуре не менее 3-х часов перед включением.

– Запрещается использовать прибор для приготовления замороженных продуктов, продукты следует разморозить перед их приготовлением.

– Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. Опасность удушья!

– Запрещается использовать прибор при повреждении сетевой вилки или электрического шнура, если он работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

## 2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Электрошашлычница – это бытовой кухонный прибор – многофункциональный домашний гриль для приготовления в домашних условиях шашлыков из мяса, рыбы, креветок, грибов, фруктов и овощей. С помощью электрошашлычницы мясо готовится в течение 15–20 минут, а автоматическое вращение шампуров обеспечивает равномерное прогревание и прожаривание мяса со всех сторон.

Благодаря вертикальной конструкции излишки жира стекают в чашечки, значительно снижая уровень холестерина в мясе.

Приобретенный Вами прибор имеет следующие характеристики:

– Мощность 1000 Вт

– Частота вращения шампуров – 12 раз в минуту

– Длина шампуров – 310 мм

– Корпус и шампуры из нержавеющей стали

– Стеклозащитная колба

– Шампуры и защитное покрытие с безопасными пластиковыми ручками

### 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Электрошашлычница
- Шампур – 5 шт.
- Чашечка – 5 шт.
- Дополнительный нагревательный элемент
- Руководство по эксплуатации

#### **ВНИМАНИЕ!**

Рекомендуем перед первым применением прибора сделать тестовый пуск. При первом использовании прибора нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться небольшое количество дыма или постороннего запаха. Это допустимо и дефектом не является.

### 4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

#### **ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

Освободите прибор от упаковочного материала, убедитесь в комплектности и отсутствии механических повреждений корпуса и нагревательного элемента.

Примечание: после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать электрошашлычницу при комнатной температуре в течение 4–5 часов.

Рекомендуемое расстояние между прибором и стенками не менее 1 м со всех сторон и не менее 1 метра перед прибором.

Перед включением необходимо протереть электрошашлычницу, шампуры и съемные части мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, после чего протереть насухо.

#### **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

Перед первым приготовлением включите электрошашлычницу и в течение 5 минут прогрейте ее без продуктов. Вы можете почувствовать легкий запах гари, что совершенно нормально и происходит из-за выгорания избытков смазочного масла в нагревательном элементе прибора. Это не оказывает никакого влияния ни на приготовление пищи, ни на Ваше здоровье. Включите электрошашлычницу в электросеть. Нанижите предварительно замаринованное мясо на шампуры.

После нагрева прибора установите шампуры.

По мере готовности продукта извлекайте шампуры из камеры.

После окончания приготовления продукта отключите электрошашлычницу.

После полного охлаждения протрите электрошашлычницу влажной тканью, затем вытрите насухо.

## **ВНИМАНИЕ!**

***Благодаря вертикальной конструкции излишки жира стекают в чашечки, значительно снижая уровень холестерина в мясе.***

## **5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ**

### **ОЧИСТКА КОРПУСА**

Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

### **УХОД**

1. Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
2. Очистите корпус прибора мягкой влажной тряпочкой, затем вытрите насухо.
3. Съёмные части прибора вымойте в мыльной теплой воде.
4. Запрещается использовать для очистки прибора агрессивные и абразивные чистящие средства.

## **ВНИМАНИЕ!**

***Запрещается погружать корпус прибора в воду или другую жидкость.***

### **ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ**

1. Отключите электрошашлычницу от электросети и дайте ей полностью остыть.
2. Вымойте все съёмные части прибора.
3. Храните прибор вертикально, в сухом, недоступном для детей месте при комнатной температуре.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Характерные неисправности	Вероятная причина	Метод устранения
При включении в электросеть прибор не работает.	1. Неисправна розетка. 2. Поврежден сетевой шнур. 3. Неисправен нагревательный элемент.	1. Проверьте наличие напряжения в розетке, включив в нее другой прибор. 2/3. Устраняется только специалистами сервисных центров.
При включении чашечки не вращаются.	Неисправен двигатель привода вращения шампуров.	Устраняется только специалистами сервисных центров.

## 6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- напряжение питания 220 – 240 В ~ 50 Гц;
- максимальная мощность 1000 Вт;
- длина сетевого шнура 1.20 м.

## 7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

### УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

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.

## 8. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Этот прибор соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применяемым 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 применяемыми техническими стандартами.

Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: (861) 2-600-900. О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону и на сайте [www.centek.ru](http://www.centek.ru)

Продукция имеет сертификат соответствия:

№ TC RU C-CN.A116.B.11462 от 03.06.2016 г.



Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам

## 9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

**Импортер на территорию РФ:** ИП Асрумян К.Ш.

**Адрес:** Россия, 350912, г. Краснодар, пгт. Пашковский, ул. Атамана Лысенко, 23.

Тел.: 8(861) 2-600-900.



### ШАШЛЫК (классический рецепт)

#### **Ингредиенты:**

- баранина – 1 кг;
- луковица – 5–6 шт.;
- зеленый лук – 1 пучок;
- 3%-ный уксус – 0,5 стакана;
- помидоры – 3–4 шт.;
- соус ткемали – 4 ст.л.;
- барбарис сушеный – на кончике ножа;
- лимон – 1 шт.;
- топленое баранье сало – 20 г;
- перец черный молотый;
- зелень;
- соль – по вкусу.

**Способ приготовления:** Мясо нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный репчатый лук, уксус или лимонный сок и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2–3 часа поместить в холодное место для маринования. Куски мяса нанизать на шампуры вперемежку с репчатым луком, нарезанным кольцами, смазать их растопленным курдючным салом. Жарить шашлык 10–15 минут. На гарнир подать зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами лимон или соус ткемали, помидоры. Перед подачей украсить зеленью и барбарисом.

### ПИКАНТНЫЕ СВИНЫЕ ШАШЛЫКИ

#### **Ингредиенты:**

- паприка – 2 ч. л.;
- молотые семена кориандра – 1 ч. л.;
- молотый тмин – 1,5 ч. л.;
- нарубленный молотый базилик – 1 ч. л.;
- молотый имбирь – четверть ч. л.;
- по большой щепотке молотой корицы, стручкового красного перца и молотого мускатного ореха;
- мелко накрошенный лавровый лист – 1 шт.;
- оливковое масло – 2 ст. л.;
- соль и свежемолотый черный перец;
- свинина без костей, нарезанная кубиками – 500 г;
- ломтики лимона и лавровые листья для гарнира.

**Способ приготовления:** В миске смешайте все ингредиенты, кроме свинины и лимонных ломтиков. Положите свинину и перемешайте с маринадом. Накройте миску крышкой и оставьте в холодильнике на 8–12 часов. Прогрейте электрошашлычницу. Нанижите мясо на шампуры. Готовьте, пока свинина не запечется, оставаясь в то же время сочной. Украсьте лимонными ломтиками и лавровыми листьями. Подавайте в горячем виде.

## **ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С КАБАЧКАМИ**

### **Ингредиенты:**

- баранина, нарезанная кубиками – 500 г;
- репчатый лук (мелко нарезанный);
- баклажан среднего размера – 1 шт.;
- маленькие зеленые сладкие перцы – 3 шт.;
- помидор среднего размера – 3 шт.;
- зелень петрушки – 10 г;
- куриное яйцо – 1 шт.

**Способ приготовления:** Мякоть задней ноги молодого барашка нарезать кусочками средней величины, посолить. Затем очистить от кожицы кабачки, нарезать кружочками и посолить. Нанизать на шампуры кусочки мяса, чередуя их с кружочками кабачков, помидоров и болгарского перца. Поставить приготавливаться до полуготовности. Затем шампуры снять с огня, дать 10 минут остыть, посыпать рубленой зеленью, смочить взбитым яйцом и снова поставить запекаться на 3–5 минут. Подать шашлык горячим с овощами и зеленью.

## **ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ В ОРЕХОВОМ МАРИНАДЕ**

### **Ингредиенты:**

- куриное мясо, нарезанное кубиками – 500 г;
- репчатый лук (мелко нарезанный);
- чеснок по вкусу;
- ореховое ассорти;
- острый соус из томатов;

**Способ приготовления:** Куриное мясо нарезать небольшими кусочками и натереть смесью из мелко нарезанного лука, растертого чеснока, поджаренных и растолченных орехов (можно арахиса) и растительного масла. Подготовленное мясо оставить на 30 минут. Затем посолить и поперчить по вкусу. Нанизать кусочки на шампуры и обжарить до готовности. К горячим шашлыкам подать острый соус из томатов.

## **ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ**

### **Ингредиенты:**

- осетрина или севрюга – 450 г;
- сметана – 15 г;
- лук репчатый – 50 г;
- зелень петрушки – 10 г;
- соус ткемали – 50 г;
- специи;
- соль по вкусу.

**Способ приготовления:** С осетрины снимают кожу и удаляют хрящ. Затем рыбу нарезают на кусочки по 50 г, нанизывают на шампуры и жарят. Готовый шашлык сбрызнуть соком лимона, подать отдельно соль, специи и зелень.

## **ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ**

### **Ингредиенты:**

- репчатый лук (мелко нарезанный);
- баклажан среднего размера – 1 шт.;
- маленькие зеленые сладкие перцы – 3 шт.;
- помидор среднего размера – 3 шт.;
- лимон (сок) – 1/4 шт.;
- растительное масло для смазывания.

**Способ приготовления:** Очистите мелкие луковички. Срежьте хвостики и корневую часть у перца. У баклажана отрежьте край с плодоножкой и полукруглый кончик. Разрежьте овощи поперек на равные куски. Срезы смажьте растительным маслом. Нанизывайте на шампур в последовательности: перец, баклажан, лук, помидор. Овощи на шампурах слегка обмажьте растительным маслом. Обжаривайте несколько минут, чтобы не сгорела корочка, а внутренняя часть овощей имела достаточно времени, чтобы дойти до готовности.

## **ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК**

### **Ингредиенты:**

- креветки крупные – 15 шт.;
- бекон – 15 полосок;
- лимон – 0,5 шт.;
- растительное масло – 2 ст. л.;
- перец черный.

**Способ приготовления:** Для маринада соедините масло, лимонный сок, перец и тщательно перемешайте. Креветки очистите, можно оставить хвостики и поместить в маринад на 5–10 минут. Оберните креветки полосками бекона, нанижите на шампуры и готовьте 3–5 минут. Шашлык из креветок можно подать с кусочками ананаса.

## **ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ**

### **Ингредиенты:**

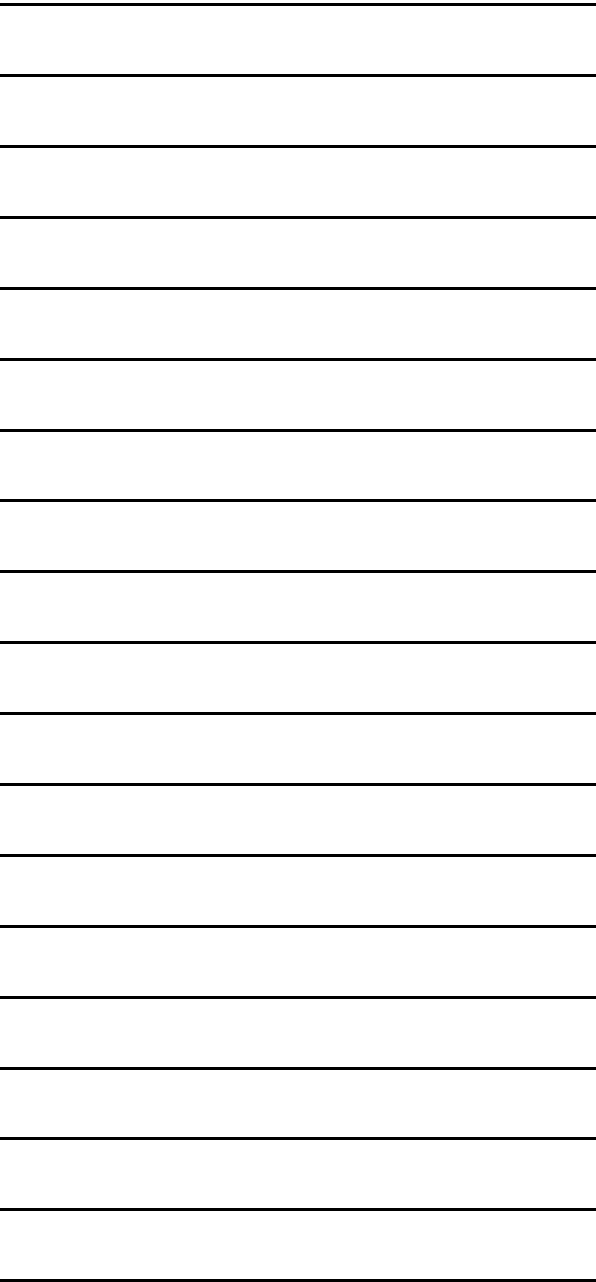
- шампиньоны – 500 г;
- помидоры (некрупные) – 300 г;
- сладкий перец (разноцветный) – 2 шт.;
- лимон – 1 шт.;
- оливковое масло – немного;
- соль, перец – по вкусу.

**Способ приготовления:** Мелкие шампиньоны оставить целиком, а средние разрезать пополам, крупные на 4 части. Немного посолить, поперчить. Полить лимонным соком и маслом. Перемешать и оставить мариноваться от 30 минут и более. Грибы нанизать на шампуры, чередуя с кружками помидоров и кусочками сладкого перца. Готовить 5–10 минут. Подать шашлык из грибов на салатных листьях с зеленью.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Чтобы шашлык, приготовленный в электрошашлычнице, был «с дымком», можно рядом с каждым шампуром поместить тоненькую вишневую или сливовую веточку. Но в этом случае поставьте прибор под вытяжку или под открытую форточку.
2. При нанизывании мяса, самый жирный кусок нанизывайте на шампур первым. Тогда в процессе жарки жир будет стекать вниз на более сухие куски.
3. Не маринуйте мясо в большом количестве уксуса. Рекомендуем на 1 кг мяса приготовить маринад из воды (100 г), майонеза (300 г) и лимонного сока (50 г).
4. Мясо лучше нарезать небольшими кусками весом примерно 30 грамм. Замачивать свинину нужно в среднем на 1,5–2 часа, говядину на 2,5–3 часа, баранину на 4 часа и больше, курицу не более чем на полтора часа.

**ДЛЯ ЗАМЕТОК**

A large rectangular area filled with 20 horizontal lines, intended for writing notes.

# CENTEK®

**Гарантийный талон № \_\_\_\_\_**

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

**Внимание!** Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны.

*Заполняется фирмой-продавцом*

<b>Изделие</b>	
<b>Модель</b>	
<b>Серийный номер</b>	
<b>Дата продажи</b>	
<b>Фирма-продавец</b>	

**Юридический адрес фирмы-продавца**


**ФИО и телефон покупателя**


**Подпись продавца**

--

**Печать продающей организации**

--

# СЕНТЕК®

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца

<b>КУПОН №3</b>		
 <b>М.П.</b>	<b>ИЗДЕЛИЕ</b>	
	<b>МОДЕЛЬ</b>	
	<b>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №</b>	
	<b>ДАТА ПРОДАЖИ</b>	
	<b>ФИРМА- ПРОДАВЕЦ</b>	

<b>КУПОН №2</b>		
 <b>М.П.</b>	<b>ИЗДЕЛИЕ</b>	
	<b>МОДЕЛЬ</b>	
	<b>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №</b>	
	<b>ДАТА ПРОДАЖИ</b>	
	<b>ФИРМА- ПРОДАВЕЦ</b>	

<b>КУПОН №1</b>		
 <b>М.П.</b>	<b>ИЗДЕЛИЕ</b>	
	<b>МОДЕЛЬ</b>	
	<b>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №</b>	
	<b>ДАТА ПРОДАЖИ</b>	
	<b>ФИРМА- ПРОДАВЕЦ</b>	

# CENTEK®

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.

<b>КУПОН №3</b>	
<b>МОДЕЛЬ</b>	
<b>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №</b>	
<b>ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ</b>	
<b>ДАТА ВЫДАЧИ</b>	
<b>ВИД РЕМОНТА</b>	

М.П.

<b>КУПОН №2</b>	
<b>МОДЕЛЬ</b>	
<b>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №</b>	
<b>ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ</b>	
<b>ДАТА ВЫДАЧИ</b>	
<b>ВИД РЕМОНТА</b>	

М.П.

<b>КУПОН №1</b>	
<b>МОДЕЛЬ</b>	
<b>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №</b>	
<b>ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ</b>	
<b>ДАТА ВЫДАЧИ</b>	
<b>ВИД РЕМОНТА</b>	

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, уста-

новки 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**