

CENTEK®



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МУЛЬТИВАРКА СТ-1471

МОЩНОСТЬ • КАЧЕСТВО • ДИЗАЙН

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, импортере

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ «Centek».
Мы 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 случае 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.

Мультиварка является бытовым прибором и не предназначена 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. Используйте прибор строго по назначению.
2. Перед началом эксплуатации убедитесь, что напряжение электросети соответствует указанному на приборе.
3. Не тяните сетевой шнур, если он касается кромок предметов с острыми краями или сдавлен какими-либо предметами или запутался.
4. Не прокладывайте сетевой шнур и не кладите сам прибор в местах с повышенной влажностью, на горячей поверхности, вблизи тепловыделяющих приборов или открытого пламени.
5. Не накрывайте прибор легковоспламеняющимися предметами, тканями и т.д.
6. Используйте только шнур питания, идущий в комплекте.
7. Следите за тем, чтобы сетевой шнур и вилка были сухими и чистыми.
8. Не допускайте детей к работающему прибору.
9. Прибором не следует пользоваться если:
 - поврежден сетевой шнур;
 - прибор имеет видимые повреждения;
 - прибор упал с высоты или на прибор попала влага.

10. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
11. Не тяните и не переносите прибор за сетевой шнур.
12. Перед обслуживанием прибора, а также если прибор работает неправильно, отключите устройство от электросети.
13. Не выдергивайте сетевой шнур из электросети, чтобы отключить прибор, и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.
14. При повреждении сетевого шнура или какого-либо другого узла прибора немедленно отключите мультиварку от электрической сети и обратитесь в сервисный центр изготовителя. В случае неквалифицированного вмешательства в устройство прибора или несоблюдения перечисленных в данной инструкции правил эксплуатации прибора – гарантия аннулируется.
15. Во время работы крышка, чаша для приготовления продуктов, а также детали корпуса сильно нагреваются, не прикасайтесь к ним. Горячую чашу вынимайте только за ручки, надев кухонные рукавицы.

ВНИМАНИЕ!

Риск поражения электротоком! Никогда не погружайте прибор в воду!

ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травмы! Остерегайтесь пара во время работы прибора!

ВНИМАНИЕ!

Опасность пожара! Никогда не допускайте контакт прибора с легковоспламеняющимися жидкостями и горючими материалами!

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Основные характеристики:

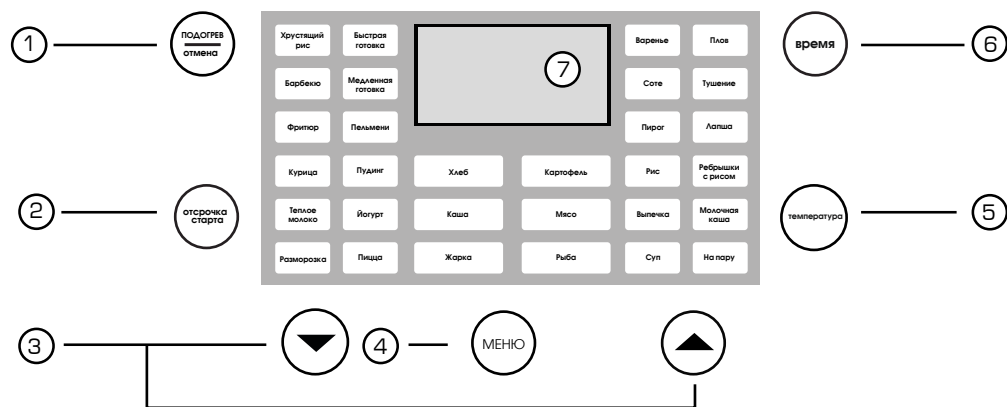
- 30 автоматических программ: ризотто, барбекю, фритюр, курица, теплое молоко, разморозка, быстрая готовка, медленная готовка, пельмени, пудинг, йогурт, пицца, хлеб, каша, жарка, картофель, мясо, рыба, варенье, соте, пирог, рис, выпечка, суп, плов, тушение, лапша, ребрышки с рисом, молочная каша, на пару.
- Поддержание температуры.
- Антипригарное покрытие чаши.
- Электронное управление и LED-дисплей.
- Отсрочка старта на 24 часа.
- Встроенный микрокомпьютер гарантирует интуитивное управление и настройку любого режима и не требует особенных навыков и знаний со стороны пользователя.
- Комплект аксессуаров из 3-х предметов.
- Книга рецептов.



МУЛЬТИВАРКА

1. Кнопка открывания крышки
2. Крышка мультиварки
3. Корпус мультиварки
4. Панель управления
5. Паровой клапан
6. Утолщенные ручки
7. LED-дисплей

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Подогрев/Отмена – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс выбранных настроек.
2. Отсрочка старта – включение режима установки времени отложенного старта.
3. «▼»/«▲» – уменьшение/увеличение значения часов или минут в режимах установки времени, уменьшение температуры в режиме выбора температуры.
4. Меню – выбор автоматической программы приготовления.
5. Температура – выбор режима установки температуры приготовления в программе «Мультиповар».
6. Время – выбор режима установки времени приготовления в программе «Мультиповар».
7. Дисплей.

ПРИМЕЧАНИЕ!

При кратковременном нажатии кнопки «Подогрев/Отмена» будет доступна функция «Отмена». При длительном нажатии кнопки «Подогрев/Отмена» будет доступна функция «Подогрев».

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Мультиварка – 1 шт.
- Мерный стакан – 1 шт.
- Чаша – 1 шт.
- Сетевой шнур – 1 шт.
- Ложка для риса – 1 шт.
- Стальная пароварка – 1 шт.
- Контейнер для варки яиц – 1 шт.
- Книга рецептов – 1 шт.
- Руководство пользователя – 1 шт.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ

- Устройство и его детали используйте строго по назначению. Запрещается использовать чашу для приготовления продуктов, устанавливая ее на нагревательные приборы или варочные поверхности.
- Не заменяйте чашу другой емкостью.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента и дно чаши всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве емкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше во избежание повреждений антипригарного покрытия.
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы.
- Во время приготовления продуктов в чаше перемешивайте их только пластиковой ложкой или силиконовой лопаткой.
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши.
- Мойте чашу сразу после того, как приготовили блюдо с большим количеством приправ и специй.
- Чтобы не повредить покрытие чаши, сразу после приготовления не помещайте чашу под холодную воду, дайте чаше сначала остыть.

ВНИМАНИЕ!

Чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- После транспортировки необходимо подержать прибор при комнатной температуре не менее двух часов.
- Извлеките устройство из упаковки, удалите все упаковочные материалы и любые наклейки, мешающие нормальной работе прибора.
- Прежде чем подключить прибор к сети убедитесь, что у Вас совершенно сухие руки.

ВНИМАНИЕ!

Не размещайте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, наполненных водой.

Откройте крышку, нажав на кнопку. Вымойте мягкой губкой с нейтральным моющим средством все съемные детали. Затем ополосните их проточной водой и просушите. Снимите съемную внутреннюю крышку, потянув за ручки в нижней части. Промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите. Внутреннюю крышку вставьте в паз в крышке и нажмите на нижнюю часть экрана до щелчка фиксатора. Корпус устройства протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Установите прибор на ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т.д. Перед приготовлением убедитесь в том, что внутренние и внешние части прибора чистые, между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

ОСНОВНЫЕ ПРОГРАММЫ

Кнопка «МЕНЮ»: с помощью этой кнопки, после подключения мультиварки к сети, можно выбрать режим приготовления. Данная модель мультиварки имеет 30 автоматических режимов приготовления: ризотто, ребрышки с рисом, тушение, молочная каша, лапша, теплое молоко, пицца, барбекю, быстрая готовка, медленная готовка, каша, пирог, жарка, варенье, пудинг, плов, рыба, курица, рис, йогурт, мясо, разморозка, пельмени, хлеб, выпечка, фритюр, картофель, соте, суп, на пару. Через 10 секунд, после того, как Вы установили режим приготовления, прибор перейдет в рабочий режим.

УСТАНОВКА ОТСРОЧКИ СТАРТА

Кнопка «ОТСРОЧКА СТАРТА»: после того, как Вы положили все необходимые ингредиенты в чашу и выбрали необходимый режим приготовления, нажмите эту кнопку. На дисплее появится: «00:00». Нажатием кнопки «▼»/«▲» установите необходимое время отсрочки приготовления выбранного блюда. Максимальное время отсрочки старта – 24 часа. Во время ожидания кнопка «ОТСРОЧКА СТАРТА» будет подсвечиваться, а на дисплее будет отображаться оставшееся время до начала старта приготовления выбранного Вами режима.

ВНИМАНИЕ!

Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т.д.).

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА»: нажатие этой кнопки активирует режим «МУЛЬТИПОВАР». Этот режим позволяет выбирать время приготовления и температуру. После нажатия кнопки на дисплее появятся следующие цифровые значения: «35°C» (по умолчанию), нажатием кнопки «▼»/«▲» установите необходимую температуру. После установки температуры нажмите кнопку «ВРЕМЯ», на дисплее появятся следующие цифровые значения: «00:05», нажатием кнопки «▼»/«▲» установите необходимое время приготовления.

ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА

Кнопка «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»: кратковременное нажатие на кнопку отменяет выбранную функцию и возвращает прибор в режим ожидания. Длительное нажатие на кнопку

активирует режим «Подогрев», кнопка будет подсвечиваться. Функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах 65–70 °C в течение 24 часов. При необходимости можно выключить автоподогрев, нажав кнопку «Подогрев/Отмена». Индикатор режима поддержания тепла на дисплее погаснет.

ВНИМАНИЕ!

В случае кратковременного отключения электричества все настройки прибора будут сброшены и прибор перейдет в режим ожидания.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В приборе также предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы.

Для изменения времени приготовления во время готовки на одном из режимов нажмите кнопку «ВРЕМЯ».

Нажатием кнопки «▼»/«▲» установите требуемое время работы выбранной программы.

ПРОГРАММЫ

	ПРОГРАММЫ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, МИН	ДИАПАЗОН РЕГУЛИРОВКИ ВРЕМЕНИ МИН./МАКС.	ПОДОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА, °C	ОТСРОЧКА
1	РИЗОТТО	00:55	00:20–06:00	ДА	130	24 ч.
2	БАРБЕКЮ	00:50	00:20–06:00	ДА	160	24 ч.
3	ФРИТЮР	00:45	00:20–06:00	ДА	160	24 ч.
4	КУРИЦА	00:50	00:20–06:00	ДА	98	24 ч.
5	ТЕПЛОЕ МОЛОКО	00:50	00:20–06:00	НЕТ	42	НЕТ
6	РАЗМОРОЗКА	00:45	00:20–06:00	НЕТ	60	НЕТ
13	БЫСТРАЯ ГОТОВКА	00:30	00:20–06:00	ДА	145	24 ч.
7	МЕДЛЕННАЯ ГОТОВКА	00:50	00:20–06:00	ДА	130	24 ч.
8	ПЕЛЬМЕНИ	00:35	00:20–06:00	ДА	120	24 ч.
9	ПУДИНГ	00:45	00:20–06:00	ДА	120	24 ч.
10	ЙОГУРТ	08:00	00:06–12:00	НЕТ	38	НЕТ
11	ПИЦЦА	00:50	00:20–06:00	ДА	120	24 ч.
12	ХЛЕБ	00:50	00:20–06:00	ДА	120	24 ч.
14	КАША	00:45	00:20–06:00	ДА	98	24 ч.
15	ЖАРКА	00:35	00:20–06:00	ДА	170	24 ч.
16	КАРТОФЕЛЬ	00:55	00:20–06:00	ДА	135	24 ч.
17	МЯСО	00:35	00:20–06:00	ДА	155	24 ч.
18	РЫБА	00:30	00:20–06:00	ДА	98	24 ч.
19	ВАРЕНЬЕ	00:45	00:20–06:00	ДА	120	24 ч.
20	СОТЕ	00:45	00:20–06:00	ДА	140	24 ч.
21	ПИРОГ	00:50	00:20–06:00	ДА	125	24 ч.
22	РИС	00:45	00:20–06:00	ДА	130	24 ч.
23	ВЫПЕЧКА	00:45	00:20–06:00	ДА	125	24 ч.
24	СУП	00:55	00:20–06:00	ДА	98	24 ч.

25	ПЛОВ	00:50	00:20–06:00	ДА	125	24 ч.
26	ТУШЕНИЕ	00:55	00:20–06:00	ДА	98	24 ч.
27	ЛАПША	00:35	00:20–06:00	ДА	98	24 ч.
28	РЕБРЫШКИ С РИСОМ	00:50	00:20–06:00	ДА	145	24 ч.
29	МОЛОЧНАЯ КАШКА	00:20	00:20–06:00	ДА	98	24 ч.
30	НА ПАРУ	00:55	00:20–06:00	ДА	98	24 ч.
31	МУЛЬТИПОВАР	00:05–24:00		НЕТ	35–180	НЕТ

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА И ЧАШИ

- Прежде чем приступить к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Очищайте корпус прибора по мере необходимости, используя при этом чистую теплую воду и мягкую ткань; не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.
- Перед первым использованием или для удаления посторонних запахов после приготовления рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку прибора 9 % уксусом и в течение 15 минут прокипятить половину лимона в программе «На пару».
- Полностью очищайте чашу после каждого использования. Используйте чистую теплую воду, нейтральное моющее средство и мягкую ткань. Чтобы избежать повреждения покрытия внутренней чаши, никогда не используйте абразивные моющие средства, жесткие щетки, скрабы для очистки. По окончании протрите чашу насухо.

ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫХОДА ПАРА

- Паровой клапан расположен на крышке прибора. Производите его очистку после каждого приготовления:
- Аккуратно снимите выпускной клапан, потянув его вверх, при этом не прикладывайте значительного усилия. Если клапан вынимается с трудом, можно аккуратно нажать на него со стороны внутренней крышки.
 - Отделите внутреннюю часть клапана, полностью разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, при необходимости используйте средство для мытья посуды.
 - Просушите клапан, соберите в обратной последовательности и установите на место.

ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА

- Во время приготовления образуется конденсат, который собирается в специальном контейнере на корпусе прибора. Его необходимо очищать после каждого использования:
- Аккуратно надавите на нижнюю часть контейнера до его открытия, затем аккуратно извлеките контейнер, потянув вверх.
 - Вылейте конденсат и вымойте контейнер.
 - После очистки установите контейнер на место.
 - Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальной полости в приборе вокруг чаши.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

ОПИСАНИЕ НЕПОЛАДКИ	ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Не нагревается нагревательный элемент	Сетевой шнур подключен неправильно	Убедитесь в исправности розетки Проверьте состояние сетевого шнура и его подключение
	Неисправна панель питания	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта
	Неисправна панель питания основной монтажной платы	
	Провод панели питания неверно подключен	
Перегревается нагревательный элемент	Неисправна панель управления основной монтажной платы	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта
Не нагревается нагревательный элемент, но включен индикатор	Некоторые элементы нагревательного элемента перегорели	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта
	Некоторые элементы нагревательного элемента повреждены	
Еда пригорает	Неисправна панель управления	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта
	Не соблюдены пропорции ингредиентов	Подберите оптимальные пропорции ингредиентов
Еда недоварена	Процесс варки не достаточно продолжителен	Увеличьте время процесса варки
	Неисправен датчик	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта
Во время готовки жидкость не закипает	Не исправна панель управления	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта
	Неисправен датчик	
E1	Не работает нижний датчик температуры	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта
E2	Не работает верхний датчик температуры	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта
E3	Перегрев верхнего датчика температуры или короткое замыкание верхнего датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ

ПРОДУКТ	ВЕС	ОБЪЕМ	ВРЕМЯ
Свинина	500 г	500 мл	30 минут
Говядина	500 г	500 мл	30 минут
Баранина	500 г	500 мл	30 минут
Курица	500 г	500 мл	30 минут
Фрикадельки	480 г/8 шт.	500 мл	30 минут
Котлеты	360 г/3 шт.	500 мл	30 минут
Рыба	500 г	500 мл	30 минут
Креветки	500 г	500 мл	30 минут
Манты	4 шт.	500 мл	30 минут
Картофель	500 г	500 мл	30 минут
Морковь	500 г	500 мл	30 минут
Свекла	500 г	500 мл	30 минут
Овощи	500 г	500 мл	30 минут
Яйца	3 шт.	500 мл	30 минут

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- напряжение: 220–240 В ~ 50 Гц.
- мощность: 300–900 Вт.
- объем: 5.0 литров.

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, 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 5 лет с даты реализации конечному потребителю 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). Серийный номер находится на корпусе прибора и/или в руководстве пользователя. 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) 991-05-42. О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону и на сайте www.centek.ru.

Продукция имеет сертификат соответствия:

№ ЕАЭС RU С-CN.ВЕ02.В.01174/19 от 21.08.2019 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.

СЕНТЕК

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

Изделие	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Юридический адрес фирмы-продавца

ФИО и телефон покупателя

Подпись продавца

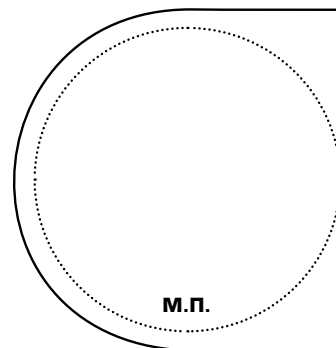
--

Печать продающей организации

--

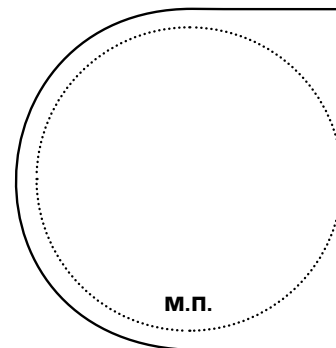
СЕНТЕК

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца



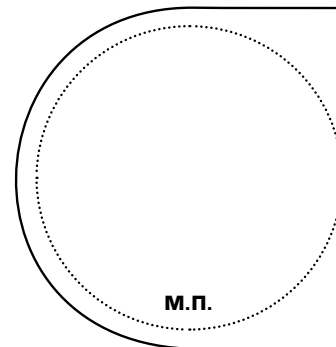
КУПОН №3

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА-ПРОДАВЕЦ	



КУПОН №2

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА-ПРОДАВЕЦ	



КУПОН №1

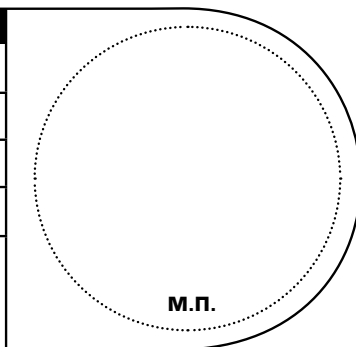
ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА-ПРОДАВЕЦ	

СЕНТЕК

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.

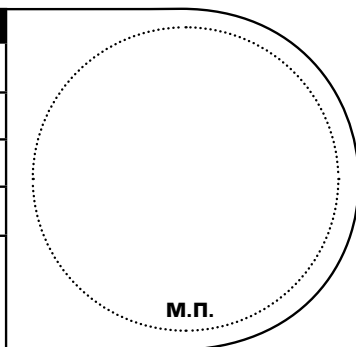
КУПОН №3

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



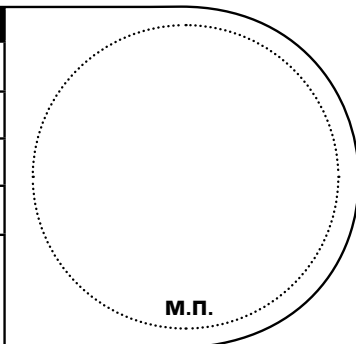
КУПОН №2

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



КУПОН №1

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



УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев с даты реализации конечному потребителю. 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) 991–05–42.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- 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.
- Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
 - использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
 - соблюдение правил и требований безопасности.
- Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.
- 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 др.), а также другие причины, независящие от 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.

WWW.CEN TEK.RU