

# CENTEK®



**РУКОВОДСТВО  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР  
СТ-1136**

**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, импортере

**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 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.

**Планетарный миксер 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 настоящим руководством до начала эксплуатации.
2. Сохраните настоящую инструкцию, кассовый чек и упаковку прибора. При утере руководство по эксплуатации не возобновляется, а такой прибор снимается с гарантии. Используйте прибор только по его прямому назначению.

3. Убедитесь, что напряжение питания, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети электропитания.
4. Не располагайте прибор вблизи источников тепла, не подвергайте его воздействию прямых солнечных лучей и влаги (запрещается погружать в воду и иные жидкости). Запрещается касаться прибора мокрыми руками.
5. Подключайте прибор только к розеткам электросети, имеющим контакт заземления, используйте удлинители только двухполюсного типа 10 А с заземляющим проводом.
6. Не используйте одновременно несколько энергоемких приборов, это может привести к неполадкам в электрической сети жилых помещений.
7. 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.
8. Не устанавливайте прибор на мягкие, неровные, неустойчивые поверхности. Не накрывайте прибор.
9. В случае попадания влаги или течи из прибора немедленно отключите его от сети.
10. Запрещается использовать принадлежности и запасные части других изготовителей. В случае использования таких деталей гарантия изготовителя аннулируется.
11. Запрещается использовать прибор при повреждениях сетевого шнура, вилки и других частей прибора.
12. При повреждении сетевого шнура его необходимо заменить силами изготовителя или авторизованного сервисного центра во избежание несчастных случаев.
13. Перед началом эксплуатации тщательно очистите части прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами.
14. После использования и перед чисткой отключите прибор от розетки электропитания. При отключении прибора беритесь и тяните за вилку, а не за шнур питания.
15. Никогда не проталкивайте продукты во входную трубку головки пальцами и иными предметами кроме штатного толкателя во время работы мясорубки.
16. Держите прибор вне досягаемости детей. Не позволяйте детям играть с прибором. Не оставляйте прибор без присмотра. Убедитесь, что сетевой шнур проложен вне доступа детей.
17. Допускается использование только оригинальных запасных частей. Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
18. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
19. Отключайте прибор от сети перед снятием и установкой любых принадлежностей.
20. Дождитесь полной остановки движущихся частей прибора перед снятием любых его частей.
21. Не погружайте моторный блок планетарного миксера в воду или другие жидкости. Не мойте под краном. Для очистки используйте только влажную ткань.

22. Запрещается использовать прибор для перемалывания твердых продуктов: костей, орехов, льда и т. п.
23. Не эксплуатируйте прибор непрерывно более 10 минут.
24. 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 инструктажа и наблюдения со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
25. Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Эксплуатация неисправного прибора не допускается. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь к квалифицированным специалистам.
26. Не накрывайте прибор легковоспламеняющимися предметами, тканями и т.д.
27. Прибор можно разбирать только после полной остановки мотора.
28. Прибором не следует пользоваться если:
  - поврежден сетевой шнур;
  - прибор имеет видимые повреждения;
  - прибор упал с высоты;
  - на прибор попала влага.
29. Если прибор не используется, следите за тем, чтобы он был выключен!
30. 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.
31. Не держите вилку в электросети если: прибор работает неправильно (повышенный шум, вибрация и т.п.); перед разборкой или сборкой; после каждого использования.
32. Упаковочные материалы могут быть потенциально опасны для детей и должны быть убраны в специально отведенное место.

### **ВНИМАНИЕ!**

---

Риск поражения электротоком!

Никогда не погружайте прибор в воду!

### **ВНИМАНИЕ!**

---

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

### **ВНИМАНИЕ!**

---

Данный прибор оборудован термостатом, который автоматически отключает питание прибора в случае перегрева.

В случае внезапной остановки прибора:

1. Извлеките вилку из розетки электросети.
2. Выключите прибор, установив переключатель в положение «ВЫКЛ».
3. Дайте прибору остыть в течение 1 часа.
4. Вставьте вилку в розетку.
5. Снова включите прибор.

Если термостат срабатывает слишком часто, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр.

1. Перед подключением прибора к сети убедитесь, что он выключен и полностью и правильно собран.
2. Перед измельчением мяса убедитесь, что все кости и избыток жира удалены.
3. Перед использованием блендера убедитесь, что ягоды, овощи и фрукты очищены от косточек и волокнистых частей.
4. Не нажимайте на продукты каким-либо посторонним предметом или пальцами, используйте только толкатель, поставляемый вместе с устройством.
5. Не опускайте корпус прибора в воду или другие жидкости.
6. Не пытайтесь обрабатывать твердую и волокнистую пищу (например, имбирь или хрен) в мясорубке.

## 2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Прибор обладает следующими характеристиками:

- 3 в 1: планетарный миксер/мясорубка/блендер;
- функциональность кухонного комбайна
- импульсный режим (для блендера);
- 6 скоростей;
- мощный мотор;
- удобные кнопки управления;
- устойчивые прорезиненные ножи.

### ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

- стальная чаша с крышкой объемом 5.0 л;
- стальной венчик;
- плоская насадка (биттер) из алюминиевого сплава;
- крюк для замешивания теста;
- возможность добавлять ингредиенты во время работы миксера.

### МЯСОРУБКА

- литой нож из высококачественной нержавеющей стали;
- 2 стальных диска с отверстиями 5 и 3 мм;
- большой алюминиевый лоток подачи;
- толкатель;
- насадки для кеббе и колбас.

## БЛЕНДЕР

- стеклянный стакан объемом 1.5 л с мерной шкалой;
- импульсный режим;
- высокопрочное стекло;
- удобная прорезиненная крышка;
- двойные лезвия из нержавеющей стали;
- мерный стаканчик.

### НАЗНАЧЕНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ



1. Крышка блендера
2. Стеклянный стакан
3. Лоток мясорубки
4. Труба подачи
5. Крепление стакана
6. Мерный стаканчик (колпачок)
7. Ручка блендера
8. Переключатель скоростей
9. Толкатель
10. Диск 3 мм
11. Диск 5 мм
12. Литой нож
13. Шнек
14. Накидная гайка
15. Кнопка-фиксатор
16. Чаша миксера
17. Крышка с отверстием
18. Венчик
19. Плоская насадка для взбивания (биттер)
20. Крюк для замешивания теста
21. Насадка для изготовления колбас
22. Насадки для изготовления кеббе

### 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Корпус миксера в сборе – 1 шт.;
- Чаша миксера – 1 шт.;
- Крышка чаши с отверстием – 1 шт.;
- Венчик – 1 шт.;
- Плоская насадка (биттер) – 1 шт.;
- Крюк для замешивания – 1 шт.;
- Головка – 1 шт.;
- Шнек – 1 шт.;
- Нож – 1 шт.;
- Диск – 2 шт.;
- Толкатель – 1 шт.;
- Накидная гайка – 1 шт.;
- Загрузочный лоток – 1 шт.;
- Мерный стаканчик – 1 шт.;
- Крышка блендера – 1 шт.;
- Стекланный стакан – 1 шт.;
- Насадка для кеббе (комплект) – 1 шт.;
- Насадка для колбас – 1 шт.;
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.

### 4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

#### ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ



**OFF** – Прибор выключен

**1-6** – Рабочая скорость

**1** – Мин. скорость

**6** – Макс. скорость

**P** – Импульсный режим

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не рекомендуется использовать одновременно планетарный миксер, мясорубку и блендер. Это может привести к перегрузке электросети и вывести прибор из строя.

#### ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

Аксессуары	Изображение	Скорость
Крюк для замешивания теста		1-2
Плоская насадка для взбивания		1-6
Венчик для взбивания		4-6

## НАЧАЛО РАБОТЫ

1. Поместите прибор на ровную поверхность. Убедитесь, что он твердо стоит.
2. Нажмите на кнопку-фиксатор и поднимите кронштейн.
3. Установите крышку чаши на верхнюю выемку.
4. Вставьте конец насадки в ведущий вал и закрутите его против часовой стрелки до упора.
5. Поместите ингредиенты в чашу и установите ее на платформу миксера.
6. Нажмите на кнопку-фиксатор и опустите кронштейн. Крышка должна правильно располагаться на чаше, иначе она будет плохо зафиксирована. Разборка производится в обратном порядке.

## ОПИСАНИЕ НАСАДОК

**Крюк для замешивания теста.** Предназначен для смешивания ингредиентов, входящих в состав различных видов теста.

**Плоская насадка для взбивания (биттер).** Предназначена для аккуратного перемешивания, быстрого или медленного растирания, взбивания, смешивания ингредиентов для любого теста перед замешиванием.

**Венчик для взбивания.** Предназначен для насыщения взбиваемой смеси воздухом (яичные белки, желтки, муссовые смеси, сливки).

1. Установите насадку способом, описанным выше.
2. Поместите ингредиенты в чашу.
3. Выберите необходимую скорость. Рекомендуемая скорость указана в таблице выше.
4. Продолжайте замешивание до достижения необходимой консистенции.

### ВНИМАНИЕ!

Во время работы прибора запрещено помещать руки в чашу миксера.

## СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### Добавление ингредиентов

Обычно при добавлении ингредиентов в большинство типов теста, особенно масла для приготовления кексов и домашнего печенья, придерживаются следующих пропорций:

- 1/3 сухих ингредиентов
- 2/3 жидких ингредиентов

Используйте низкую скорость для замешивания до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует постепенно увеличить до желаемой.

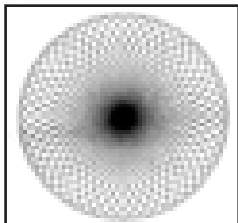
**Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к боковой поверхности чаши, не сыпьте их на насадку для взбивания. Рекомендуем использовать специальное отверстие в крышке миксера для добавления ингредиентов.**

## ВНИМАНИЕ!

Если ингредиенты на самом дне чаши размешаны недостаточно, это означает, что Вам следует держать насадку для взбивания ближе ко дну.

### Смешивающее действие планетарного типа

При работе плоская насадка перемещается по периметру стационарной чаши, одновременно вращаясь в противоположном направлении вокруг своей оси. Рисунок показывает полный охват объема чаши по мере перемещения насадки для взбивания.



## БЛЕНДЕР

### НАЧАЛО РАБОТЫ

## ПРИМЕЧАНИЕ

Прежде чем установить стакан на корпус, убедитесь, что в нем нет посторонних предметов!

1. Поместите прибор на ровную поверхность. Убедитесь, что он твердо стоит.
2. Снимите защитную крышку блендера.
3. Установите блендерный стакан на корпус, совместив метки на стакане и корпусе, зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке.
4. Поместите ингредиенты в блендерный стакан. Не наполняйте блендерный стакан выше самой крайней метки.
5. Вставьте мерный стаканчик в отверстие крышки и закройте блендерный стакан.
6. Подключите прибор к электросети. Выберите скорость работы блендера.
7. Для завершения работы установите переключатель скоростей в положение «OFF». Дождитесь, когда мотор остановится. Снимите крышку и извлеките содержимое.

## МЯСОРУБКА

### НАЧАЛО РАБОТЫ

## ПРИМЕЧАНИЕ

Беспрерывная работа мясорубки может привести к поломке прибора, поэтому делайте перерывы около 5 минут между каждым использованием. За один подход можно измельчить 2 кг мяса. Размер кусочков приблизительно должен составлять 20x20x60 мм.

1. Поместите прибор на ровную поверхность. Убедитесь, что он твердо стоит.
2. Потяните защитную заслонку вверх и извлеките ее.
3. Вставьте патрубок головки в отверстие коннектора так, чтобы верхнее отверстие смотрело в сторону. Проверните

патрубок против часовой стрелки так, чтобы он встал вертикально.

4. Поместите шнек в головку длинной осью вперед и слегка поверните его.

5. Наденьте нож на ось шнека режущими кромками к себе. При неправильной установке ножа мясо не будет измельчаться.

6. Установите нужный диск перед ножом, совместив его с выступами в корпусе головки.

7. Удерживая диск от выпадения пальцами одной руки, другой рукой наденьте и затяните накидную гайку. Избегайте перетяжки гайки.

8. Установите загрузочный лоток на головку и зафиксируйте его в рабочем положении.

9. Не перекрывайте свободное движение воздуха снизу и с боков моторного блока. Не допускайте блокировки вентиляционных отверстий на дне и боковой части корпуса.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

### КАК ВЫБРАТЬ МЯСО

В первую очередь необходимо оценить его внешний вид – цвет, наличие пятен, вмятин, пленок и т.д. Цвет баранины и говядины должен быть красным, свинины и телятины – розовым. Если говорить о цвете жира, то вне зависимости от типа мяса он должен быть белого цвета.

Лучше отдать свое предпочтение куску с равномерным распределением жира по всей его поверхности. Легкие заветрины вполне допустимы, а вот слизистые пленки и пятна свидетельствуют о несвежести мяса.

Чтобы фарш получился по-настоящему вкусным, можно добавить к нему дополнительные ингредиенты: вымоченный в молоке белый хлеб, сливочное масло, тертый сыр или сало. Сочность мясной начинке придадут также сырые овощи – картофель, тыква, кабачок или натертое на терке зеленое яблоко.

Также добавьте специи и приправы. Беспроягрешные комбинации: к говядине – соль, перец, мускатный орех; к баранине – зира, кориандр; к свинине – вустерский соус; к курице – куркума.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

<i>Баранина</i>	<i>100 г</i>
<i>Масло оливковое</i>	<i>1 ст.ложка</i>
<i>Лук репчатый</i> <i>(мелко нарезать)</i>	<i>1 ст.ложка</i>
<i>Специи</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Соль</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Мука</i>	<i>1 ст. ложка</i>

1. Пропустите баранину через мясорубку 1 или 2 раза.

2. Поджарьте лук до золотистого цвета, добавьте фарш, специи, соль и муку.

## ОБОЛОЧКА

<i>Нежирное мясо</i>	<i>450 г</i>
<i>Мука</i>	<i>150–200 г</i>
<i>Специи</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Мускатный орех (мелко нарезать)</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Перец красный молотый</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Перец черный</i>	<i>по вкусу</i>

1. Пропустите мясо через мясорубку 3 раза и смешайте все ингредиенты в чашке. Рекомендуется использовать как можно больше мяса и меньше муки.
2. Пропустите смесь через мясорубку 3 раза.
3. Разберите головку в обратной последовательности и извлеките диск и нож.
4. Установите насадки для кеббе на ось шнека, совместив вырезы в них с выступами в корпусе головки.
5. Заверните накидную гайку. Избегайте перетягивания гайки.
6. Изготовьте цилиндрические оболочки.
7. Наполните кеббе начинкой, защипните концы и хорошо прожарьте.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Приготовьте фарш.
2. Установите шнек в корпус головки, пластиковой осью вперед.
3. Установите сепаратор в корпус головки.
4. Установите насадку для колбас на корпус головки и затяните накидную гайку (убедитесь, что вырезы в сепараторе совмещены с выступами в головке).
3. Присоедините головку к моторному блоку.
4. Установите загрузочный лоток на приемную трубку головки.
5. Мясорубка готова к изготовлению колбас.

Поместите ингредиенты в загрузочный лоток. С помощью толкателя осторожно проталкивайте фарш в приемную трубку.

Поместите колбасную оболочку в слегка теплую воду на 10 минут. Наденьте сырую оболочку на насадку.

Подавайте готовый колбасный фарш в приемную трубку головки. Если оболочка не снимается с насадки, смочите ее водой.

## 5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

#### ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрически током! Перед тем как чистить прибор, всегда отключайте его от розетки во избежание поражения электрическим током.

Протирайте прибор влажной тканью. Не погружайте его в воду.

## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

1. Вымойте все съемные части миксера в горячей мыльной воде. Чистку производите сразу после использования миксера.
2. Промойте детали в чистой холодной воде и просушите их.
3. Регулярно протирайте вал насадки, удаляя скопившиеся остатки пищи.
4. Чашу миксера и венчик можно мыть в посудомоечной машине.

## БЛЕНДЕР

1. Снимите стеклянный стакан с моторного блока.
2. Вымойте все части стакана в горячей мыльной воде. Чистку производите сразу после использования блендера.
3. Промойте детали в чистой холодной воде и просушите их. Запрещается касаться лезвий ножей.
4. Некоторые продукты, например, свекла и т.п. могут оставлять пятна на пластиковых поверхностях. Для их удаления используйте ткань, смоченную растительным маслом.

### ВНИМАНИЕ!

Тщательно промывайте лезвия сразу после каждого использования! Осторожно! Лезвия имеют острые края!

## МЯСОРУБКА

1. Перед чисткой прибора выключите его и извлеките вилку из розетки электросети.
2. Выньте толкатель и отсоедините лоток. Проверните патрубков головки по часовой стрелке и потяните на себя.
3. Отверните накидную гайку и выньте все части из корпуса головки. Не помещайте части головки в посудомоечную машину!
4. Промойте все детали, соприкасавшиеся с мясом в горячей мыльной воде. Чистку производите немедленно после использования мясорубки.
5. Промойте детали в чистой холодной воде и просушите их.
6. Рекомендуется смазывать нож и диски небольшим количеством растительного масла.

## 6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- напряжение питания: 220 – 240 В ~ 50 Гц;
- максимальная мощность: 1200 Вт;
- длина сетевого шнура: 1.0 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:

№ ТС RU С-СН.АЛ16.В.25833 от 30.06.2017 г.



Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам

## 9. 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.

# 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*

<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

КУПОН №3		
М.П.	ИЗДЕЛИЕ	
	МОДЕЛЬ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
	ДАТА ПРОДАЖИ	
	ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

КУПОН №2		
М.П.	ИЗДЕЛИЕ	
	МОДЕЛЬ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
	ДАТА ПРОДАЖИ	
	ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

КУПОН №1		
М.П.	ИЗДЕЛИЕ	
	МОДЕЛЬ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
	ДАТА ПРОДАЖИ	
	ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

# 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.: (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](http://WWW.CENTEK.RU)**

**МОЩНОСТЬ • КАЧЕСТВО • ДИЗАЙН**