

CENTEK®



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ
СТ-1540

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

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ СЕНТЕК. Мы гарантируем безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Пожалуйста, перед началом эксплуатации внимательно изучите данную инструкцию, которая содержит важную информацию о 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.

Жарочный шкаф 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 перед вводом прибора в эксплуатацию.

2. Сохраняйте настоящее руководство.
3. Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети электропитания. Не используйте переходники во избежание возникновения пожара.
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 шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
7. Во время первого использования может появиться легкий неприятный запах, который исчезнет после нескольких использований, что объясняется возможным наличием остатков масел, других веществ на внутренних поверхностях и нагревательных элементах.
8. Жарочный шкаф должен быть установлен так, чтобы его поверхность находилась на расстоянии минимум 10 см от других объектов.
9. Не накрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева. Не кладите на жарочный шкаф посторонние предметы, особенно избегайте контакта шкафа с фольгой.
10. Не используйте печь, если закрывающий механизм дверцы не работает. Не перегружайте печь, не допускайте контакта продуктов и посуды с внутренней поверхностью стенок печи.
11. После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась непосредственно на жарочном шкафу, вблизи огня или воды.
12. Во избежание перегрузки сети питания не используйте духовку одновременно с другими приборами.
13. Не позволяйте детям играть с прибором. Не оставляйте прибор без присмотра.
14. 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.
15. Если появился дым, выключите прибор, затем отсоедините его от электрической сети.
 16. Используйте только посуду, предназначенную для эксплуатации в жарочном шкафу при высоких температурах до 320 °С.
 17. Не используйте прибор на улице.
 18. Будьте осторожны! Поверхность прибора может нагреваться во время его работы.
 19. Не разогревайте продукты и жидкости в герметично закрытой посуде. Они могут взорваться!
 20. Не разогревайте жиры и масло, так как их температуру трудно контролировать.
 21. После использования прибора протрите его внутреннюю поверхность сухой или влажной тканью, удалив капли жира и остатки пищи. Капли жира могут стать причиной появления дыма и спровоцировать возникновение возгорания.
 22. Не готовьте в приборе продукты, завернутые в бумагу, картон, полиэтилен, пластик. Не используйте деревянную посуду. Не используйте посуду включающую мелкие детали из указанных материалов. Допускается использование специальных пекарских мешков (сверьтесь с аннотацией, чтобы убедиться, что мешок способен выдерживать высокие температуры).
 23. Чтобы продукты не лопались во время приготовления, перед закладкой в печь проткните ножом или вилкой плотную кожуру или оболочку, например, картофеля, яблок, каштанов, колбасы и т.п. Если вы готовите продукты в специальном пакете для выпекания, не забудьте проколоть его в нескольких местах для выхода пара. В противном случае пакет лопнет.
 24. После приготовления посуда может быть очень горячей. Используйте специальные прихватки или рукавицы, чтобы извлечь посуду из шкафа. Будьте осторожны при открывании крышек, опасайтесь горячего пара.
 25. Открывать упаковки с попкорном и пакеты для запекания необходимо осторожно на достаточном расстоянии от лица.

26. Прибор не предназначен для консервирования продуктов.
27. Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную решетку или поддон.
28. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.

Таблица материалов, допустимых для использования в жарочном шкафу

Материал контейнера	Использование в жарочном шкафу	Примечание
Термостойкая керамика	Да	—
Металл, сталь, алюминий, чугун	Да	—
Термостойкое стекло	Да	—
Бумага, картон	Нет	Слабая термостойкость. Не пригодны для высокотемпературной обработки пищи
Пластик, полиэтиленовая пленка	Нет	Слабая термостойкость. Не пригодны для высокотемпературной обработки пищи
Лакированные изделия	Нет	Слабая термостойкость. Не пригодны для высокотемпературной обработки пищи
Бамбук, дерево	Нет	Слабая термостойкость. Не пригодны для высокотемпературной обработки пищи

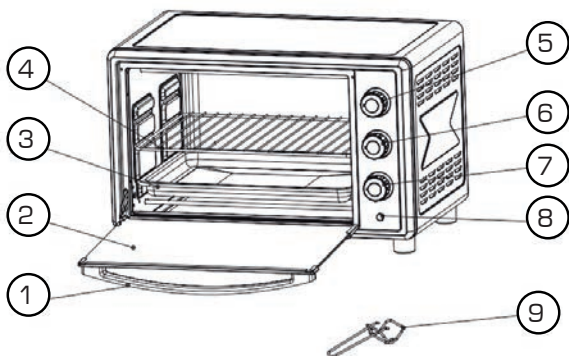
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Объем: 50 л
2. Максимальная мощность: 1700–2000 Вт
3. Напряжение: 220–240 В ~50/60 Гц
4. Четыре режима приготовления
5. Таймер на 90 минут
6. Функция таймера «Непрерывная работа»
7. Внутренняя подсветка

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

1. Жарочный шкаф – 1 шт.
2. Металлический эмалированный противень – 1 шт.
3. Стальная хромированная жарочная решетка – 1 шт.
4. Круглый металлический эмалированный противень $\varnothing 30$ см – 1 шт.
5. Крюк для вынимания противня – 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации – 1 шт.

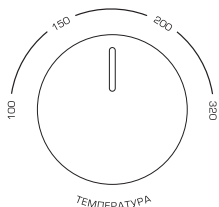
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Ручка дверцы
2. Дверца из двухслойного жаропрочного стекла
3. Металлический эмалированный противень
4. Стальная хромированная жарочная решетка
5. Терморегулятор
6. Переключатель режимов
7. Таймер
8. Световой индикатор работы
9. Крюк для вынимания противня

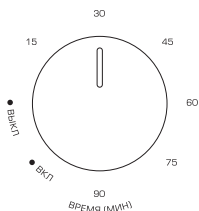
ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

Предназначен для установки рабочей температуры внутри духовки. Вращением терморегулятора по часовой стрелке / против часовой стрелки вы увеличиваете (уменьшаете) рабочую температуру внутри духовки от 100 до 320 °С.



ТАЙМЕР

Предназначен для установки времени приготовления (максимум 90 мин.). Вращением ручки таймера вы устанавливаете необходимое время приготовления. По окончании заданного времени прозвучит звуковой сигнал, и прибор автоматически выключится. Таймер можно отключить, установив ручку в положение «ВКЛ». При этом духовка будет работать непрерывно.



ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны! В данном режиме Вам необходимо следить за степенью готовности блюда, так как шкаф не отключится автоматически через промежуток времени, что может привести к пожароопасной ситуации.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

Предназначен для выбора направления теплового потока и его мощности.

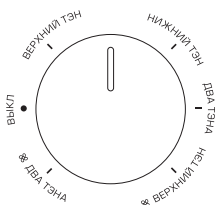
ВЕРХНИЙ ТЭН – равномерное поджаривание сверху. Подходит для приготовления рыбы, риса и овощей.

НИЖНИЙ ТЭН – равномерное поджаривание снизу. Подходит для приготовления хот-догов, пиццы и пирогов.

ДВА ТЭНА – равномерное обжаривание со всех сторон. Подходит для приготовления выпечки, мяса, спагетти.

РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ – Применение принудительной конвекции необходимо для обеспечения ровного и постоянного потока тепловой энергии со всех сторон духовки. Принудительная конвекция осуществляется за счет встроенного вентилятора, который перемещает нагретый воздух внутри жарочного шкафа.

Для включения режима «КОНВЕКЦИЯ» поверните переключатель в положение со значком ⌘.



5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Во время первого использования прибора может появиться характерный запах и дым. Это допустимо. Рекомендуем прогреть жарочный шкаф при температуре 250 °С в течение 15 минут, включив при этом все нагревательные элементы.

1. Подготовьте продукты, которые собираетесь приготовить. Для предотвращения пригорания блюда предварительно смажьте противень маслом. При необходимости разогрейте предварительно духовку.
2. Откройте дверцу духовки и установите противень с продуктами на место.
3. С помощью терморегулятора установите рекомендуемую температуру, а с помощью переключателя режимов работы – нижний или верхний ТЭНы.
4. Установите с помощью таймера необходимое время приготовления.
5. После установки температуры, типа нагревательного элемента (верхний или нижний) и таймера прибор начнет работу.

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны! Во время работы стеклянная дверца духовки нагревается. Не допускайте попадания капель воды, жира или других жидкостей на разогретое стекло. Резкий перепад температур способствует растрескиванию стекла. При извлечении противня из духовки не ставьте его на открытую дверцу духовки, чтобы избежать ее деформации и растрескивания стекла.

6. Вы сможете наблюдать за процессом приготовления через стекло дверцы. В случае необходимости можно открыть дверцу и перевернуть или помешать содержимое.
7. Соблюдайте осторожность, так как при открывании дверцы из внутренней камеры может выходить пар.
8. По окончании приготовления пищи установите переключатель режимов работы ТЭНов и терморегулятор в положение «0» (выкл).
9. Аккуратно извлеките противень с приготовленным блюдом.
10. В случае попадания кусочков пищи на ТЭН или на внутреннюю поверхность духового шкафа дождитесь полного охлаждения духовки и удалите их во избежание возгорания или образования дыма при последующем использовании духовки.
11. Отключите духовку от сети.

Полезные советы по приготовлению

Тип продуктов	Температура, °С	Время, мин.
Хлеб	190	30–40
Выпечка	190	30–40
Рыба	250	30–50
Птица	220–250	25–30
Пицца, оладьи	160	12–15
Полуфабрикаты	250	12–15

Приведенные в таблице данные являются примерными. Фактическое время приготовления зависит от массы, размера и температуры исходного продукта.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ

В этом Вам помогут цвет и плотность/жесткость пищи. Пар должен исходить от всей поверхности еды, а не только от ее краев. Кости птицы должны легко отделяться. На мясе не должно быть крови. Рыба должна быть непрозрачной и легко разделяться вилкой.

6. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

1. Отключите шнур электропитания от сети и дайте жарочному шкафу охладиться.
2. Снимите решетку и противень, промойте их по мере необходимости.
3. Регулярно мойте жарочный шкаф, удаляя все остатки пищи, жира и другие загрязнения. Внешнюю поверхность протирайте только влажной мягкой тканью с добавлением моющего средства. Удалите крошки со дна духовки и очистите внутреннюю поверхность влажной тканью с добавлением моющего средства.
4. Для удаления загрязнений с поверхности дверки, корпуса, стекла дверки и внутренней поверхности печи используйте только мягкие неабразивные моющие средства, губку или мягкую ткань. Не используйте жесткие губки и щетки с металлическими вкраплениями. Они могут поцарапать поверхность прибора. Невыполнение этого условия может повлечь за собой сокращение срока его эксплуатации.
5. Чтобы удалить неприятный запах, налейте в глубокую посуду, пригодную для электрической

печи, стакан воды с лимонным соком, и поставьте в печь. Установите таймер на 5 минут, а терморегулятор – в минимальное положение. Когда печь отключится, извлеките посуду и протрите стенки камеры сухой тканью.

6. Хранение и эксплуатацию духовки производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.
7. Транспортировку изделия производить в соответствии с маркировкой, указанной на упаковке. После транспортировки шкафа в условиях пониженной температуры использовать прибор разрешается только по истечении двух часов его нахождения в теплом помещении.

Приносим свои извинения, если комплект поставки, габариты, описание, технические характеристики, внешний вид или цвет товара оказались неточными. Производитель оставляет за собой право изменить 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 печь подключена 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

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.

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 5 лет с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в ближайший 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). 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:

№ ТС RU С-СН.АЛ16.В.07968 от 15.12.2015 г.



Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым российским стандартам

10. 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.

CENTEK®

Гарантийный талон № _____ кепілдік талоны

**Талон действителен при наличии всех штампов и отметок
Талон барлық мөртаңбалар мен белгілер болғанда ғана жарамды**

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

Ескерту! Сатушыдан кепілдік талоны мен үзік талонды толық толтыруын талап етуіңізді өтінеміз.

Изделие / Бұйым	
Модель / Үлгісі	
Серийный номер / Сериялық нөмірі	
Дата продажи / Сатылған күні	
Фирма-продавец / Сатушы фирма	

Юридический адрес фирмы-продавца / Сатушы фирманың заңды мекенжайы

ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының ТАӘ және телефоны

Подпись продавца / Сатушының қолы

--

Печать продающей организации / Сатушы ұйымның мөрі

--

СЕНТЕК®

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца.
Берілген үзiк талондарды сатушы фирманың өкiлi толтырады

КУПОН № 3		
 М.П. / М.О.	ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ	
	МОДЕЛЬ / ҮЛГІ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
	ДАТА ПРОДАЖИ / САТЫЛҒАН КҮНІ	
	ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА	

КУПОН № 2		
 М.П. / М.О.	ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ	
	МОДЕЛЬ / ҮЛГІ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
	ДАТА ПРОДАЖИ / САТЫЛҒАН КҮНІ	
	ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА	

КУПОН № 1		
 М.П. / М.О.	ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ	
	МОДЕЛЬ / ҮЛГІ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
	ДАТА ПРОДАЖИ / САТЫЛҒАН КҮНІ	
	ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА	

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.

Берілген үзік талондарды бұйымға жөндеу жүргізетін сервистік орталықтың өкілі толтырады. Жөндеу жүргізгеннен кейін, берілген кепілдік талонын Иесіне қайтару керек (толтырылған үзік купонынан басқа)

КУПОН № 3

МОДЕЛЬ / БҰЙЫМ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ	
ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ	
ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ	

М.П. / М.О.

КУПОН № 2

МОДЕЛЬ / БҰЙЫМ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ	
ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ	
ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ	

М.П. / М.О.

КУПОН № 1

МОДЕЛЬ / БҰЙЫМ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ	
ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ	
ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ	

М.П. / М.О.

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

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 батареями;
- 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 5 лет с даты реализации конечному потребителю 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).

АС ПІСІРУ ШКАФЫ СТ-1540

МАЗМҰНЫ

1. Қауіпсіздік шаралары
2. Техникалық сипаттамалары
3. Жиынтықталуы
4. Құралдың сипаттамасы
5. Жұмыс тәртібі
6. Құралдың күтімі
7. Ықтимал ақаулары мен оларды жою тәсілдері
8. Қоршаған ортаны қорғау, құралды кәдеге жарату
9. Сертификаттау туралы ақпарат, кепілді міндеттемелер
10. Өндіруші, импорттаушы туралы ақпарат

Құрметті тұтынушы!

Сізге СЕНТЕК СМ өнімін таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз және аталған бұйымның пайдалану ережелерін сақтаған жағдайда, мүлтіксіз жұмыс істейтіндігіне кепілдік береміз.

Пайдаланбас бұрын құралды дұрыс және қауіпсіз пайдалану туралы маңызды ақпаратты қамтитын осы нұсқаулықпен мұқият оқып-танысыңыз. Бұл нұсқаулықты сақтап қойғаныңыз жөн.

Құрал өзінің тікелей мақсатында пайдаланылмай, осы нұсқаулықта көрсетілген ережелер мен шарттар сақталмаған жағдайда, сондай-ақ біліксіз адамдар жөндеуге тырысқан жағдайда, дайындаушы жауапкершілікті болмайды.

Егер сіз құралды басқа адамға пайдалануға беретін болсаңыз, осы нұсқаулықты қоса беруіңізді сұраймыз.

Ас пісіру шкафы тұрмыстық құрал болып табылады және ол өнеркәсіптік мақсаттарда пайдалануға арналмаған.

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Сіз сатып алған бұл құрал Ресей Федерациясында электр құралдарына қолданылатын барлық ресми қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді. Өмір мен денсаулық үшін қауіпті жағдайлардың орын алуына, сондай-ақ құралдың уақытынан бұрын істен шығуына

жол бермеу үшін, төменде көрсетілген шарттарды қатаң сақтау қажет:

1. Пайдаланбас бұрын осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз.
2. Осы нұсқаулықты сақтап қойыңыз.
3. Құралда көрсетілген кернеу электрлік қоректендіру желісіндегі кернеуге сай келетініне көз жеткізіп алыңыз. Өрт шықпауы үшін, ауыстырғышты пайдаланбаңыз.
4. Басқа дайындаушылардың керек-жарақтары мен қосалқы бөлшектерін пайдалануға тыйым салынады. Мұндай бөлшектер пайдаланылса, өндіруші кепілдігінің күші жойылады.
5. Желілік бауы, ашасы және басқа да бөлшектері бүлінген құралды пайдалануға тыйым салынады.
6. Қоректендіргіш бауы бүлінгенде, қауіпсіздік мақсатында оны дайындаушы, сервис қызметі немесе тиісті білікті персонал ауыстыруы тиіс.
7. Алғаш рет пайдаланғанда жағымсыз иіс пайда болуы мүмкін, бірақ бірнеше рет пайдаланғаннан кейін өздігінен жоғалады, бұны бұйымның ішкі жақтарында және қыздырғыш элементтерінде майлардың, өзге заттардың қалып қоюымен түсіндіруге болады.
8. Ас пісіру шкафы беті өзге объектілерден кем дегенде 10 см қашықтықта болатындай етіп орналастырылуы тиіс.
9. Қызып кетпес үшін желдету саңылауларын жауып тастамаңыз. Шкаф фольгамен беттеспес үшін, ас пісіру шкафының үстіне бөгде заттарды қоймаңыз.
10. Егер есіктің жабылатын механизмі жасамай тұрса, пешті пайдаланбаңыз. Пешке артық жүктеме түсірмеңіз, өнімдер мен ыдыстар пештің жақтауының ішкі бетіне тиіп тұрмауы тиіс.
11. Пайдаланып болғаннан кейін ашаны электр желісінен суырып, оның ас пісіру шкафының үстінде қалып қоймауын, отқа немесе суға тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
12. Қоректендіру желісіне артық күш түсірмес үшін, духовканы өзге құралдармен бір мезгілде пайдаланбаңыз.
13. Құрал дене кемістіктері бар, сезіну немесе ойлау қабілеттері төмен немесе өмір тәжірибесі не білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) пай-

далануына арналмаған, олар бақылауда болулары немесе олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардан нұсқама алулары тиіс. Құралмен ойнауларына жол бермес үшін, балаларды бақылауда ұстау қажет.

14. Егер түтін пайда болса, құралды өшіріп, содан соң оны электр желісінен ажыратыңыз.
15. 3200С-қа дейінгі жоғары температураларда аспіру шкафында пайдалануға арналған ыдысты ғана пайдаланыңыз.
16. Құралды көшеде пайдаланбаңыз.
17. Сақ болыңыз! Жұмыс істеп тұрған кезде құралдың беті қызып тұруы мүмкін.
18. Өнімдер мен сұйықтықтарды аузы бітеу ыдыста қыздырмаңыз! Олар жарылуы мүмкін!
19. Майлар мен тоң майларды қатты қыздырмаңыз, өйткені олардың температурасын бақылауда ұстау қиын болады.
20. Құралды пайдаланғаннан кейін ішкі бетін құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сүртіп, май және тамақ қалдықтарын кетіріңіз. Май тамшылары түтіннің пайда болуына және өрт туындауына алып келуі мүмкін.
21. Құралдың ішінде қағаз, қатырма қағаз, полиэтилен, пластикке оралған өнімдерді пісірмеңіз. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Көрсетілген материалдардың ұсақ бөліктері болуы мүмкін ыдыстарды пайдаланбаңыз. Арнайы пісіруге арналған қаптарды пайдалануға болады (қаптың жоғары температураға төзімділігіне көз жеткізу үшін аннотациясын қарап шығыңыз).
22. Дайындау барысында өнімдер, мысалы, картоп, алма, талшын, шұжық, т.б., жарылып кетпес үшін, пешке салар алдында пышақпен немесе шанышқымен олардың қалың қабығын немесе сыртын тесіп жіберген жөн. Егер өнімдерді арнайы қапқа салып пісіретін болсаңыз, оны да ішіндегі буын шығару үшін бірнеше тұсынан тесіп қойыңыз. Әйтпесе пакет жарылып кетуі мүмкін.
23. Пісіріп болғаннан кейін де ыдысы біраз уақытқа дейін ыстық болып тұрады. Ыдысты шкафтан шығару үшін, арнайы ұстағыштарды немесе қолғапты пайдаланыңыз. Қақпақты ашқан кезде сақ болыңыз, ыстық буға күйіп қалмаңыз.

24. Попкорн пакеттері мен пісіруге арналған қаптарды беттен алыс ұстап, абайлап ашу қажет.
25. Құрал өнімдерді консервациялауға арналмаған.
26. Өнімдерді камераның түбіне қоюға болмайды, алынбалы тор немесе түптабанды пайдаланыңыз.

Ас пісіру шкафында пайдалануға рұқсат етілген материалдар кестесі

Контейнер материалы	Ас пісіру шкафында пайдалану рұқсат	Ескертпе
Термотөзімді керамика	Иә	-
Металл, болат, алю-миний, шойын	Иә	—
Термотөзімді шыны	Иә	-
Қағаз, қатырма қағаз	Жоқ	Термотөзімділігі шамалы. Тамақты жоғары температурада өңдеуге жармайды
Пластик, полиэтилен қабық	Жоқ	Термотөзімділігі шамалы. Тамақты жоғары температурада өңдеуге жармайды
Лакталған бұйымдар бұйымдар	Жоқ	Термотөзімділігі шамалы. Тамақты жоғары температурада өңдеуге жармайды
Бамбук, ағаш	Жоқ	Термотөзімділігі шамалы. Тамақты жоғары температурада өңдеуге жармайды

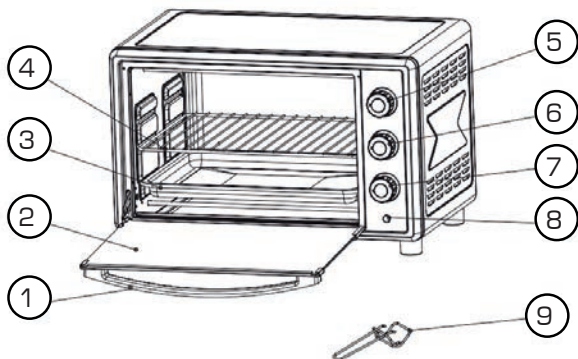
2. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

1. Көлемі: 50 л
2. Ең үлкен қуаты: 1700–2000 Вт
3. Кернеуі: 220-240 В ~50/60 Гц
4. Ас пісірудің төрт режимі
5. 90 минуттық таймер
6. Таймердің «Үздіксіз жұмыс» функциясы
7. Ішкі жарықтандыру

3. ЖИЫНТЫҚТАЛУЫ

1. Ас пісіру шкафы - 1 дана
2. Эмальмен өңделген металл таба - 1 дана
3. Ас пісіруге арналған хромдалған болат тор - 1 дана
4. Эмальмен өңделген дөңгелек металл таба $\varnothing 30$ см - 1 дана
5. Табаны суыруға арналған ілмек - 1 дана
6. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық - 1 дана

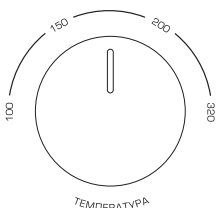
4. ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ



1. Есіктің тұтқасы
2. Ыстыққа төзімді шыныдан жасалған есік
3. Эмальмен өңделген металл таба
4. Ас пісіруге арналған хромдалған болат тор
5. Термореттегіш
6. Режим ауыстырғыш
7. Таймер
8. Жұмыстың жарық индикаторы
9. Табаны суыруға арналған ілмек

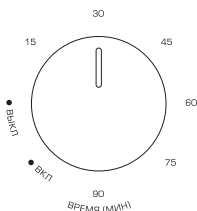
ТЕРМОРЕТТЕГІШ

Духовка ішінде жұмыс температурасын қоюға арналған. Термореттегішті сағат тілімен/сағат тіліне қарсы бұрай отырып, сіз духовка ішіндегі жұмыс температурасын $100-320^{\circ}\text{C}$ аралығында ұлғайта (азайта) аласыз.



ТАЙМЕР

Ас пісіру уақытын қоюға арналған (көп дегенде 90 мин.). Таймер тұтқасын айналдыра отырып, сіз қажетті ас пісіру уақытын қоя аласыз. Берілген уақыт аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріліп, құрал автоматты түрде айрылып қалады.



Тұтқаны «ҚОСУ» қалпына келтіре отырып, таймерді айырып тастауға болады. Бұл ретте духовка үздіксіз жұмыс жасай береді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Сақ болыңыз! Бұл режимде Сіз тағамның дайын болу шамасын тексеруіңіз қажет, өйткені белгілі бір уақыт өткеннен кейін шкаф автоматты түрде айырылып қалмайды, бұл өрт қаупін туындатуы мүмкін.

ТЭҚ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІНІҢ АУЫСТЫРҒЫШЫ

Жылу ағыны мен қуатының бағытын таңдауға арналған.

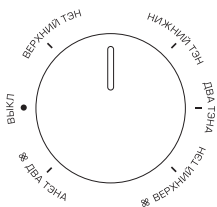
ҮСТІҢГІ ТЭҚ – үстінен біркелкі қуырады. Балық, күріш, көкөністер дайындау үшін қолайлы.

АСТЫҢҒЫ ТЭҚ – астынан біркелкі қуырады. Хот-дог, пицца және бәліш пісіруге қолайлы.

ТЭҚ-тың ЕКЕУІ ДЕ – барлық жағынан да біркелкі қуырады. Ұннан жасалатын тағамдарды, ет, спагетти пісіруге қолайлы.

КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ - пештің барлық жағынан жылу энергиясының тұрақты және тұрақты ағуын қамтамасыз ету үшін мәжбүрлі конвекцияны қолдану қажет. Мәжбүрлі конвекция пеш ішіндегі жылытылатын ауаны жылжитатын біріктірілген желдеткіш арқылы жүзеге асырылады.

«Конвекция» режимін қосу үшін бұрылыңыз ☸.



5. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

Құралды алғаш рет қосқанда ерекше иіс пен түтін пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты және қауіпсіз жағдай. Ас пісіру шкафын 250 °С температурада 15 минут

қыздыруды ұсынамыз, барлық қыздыру элементтері қосулы болуы тиіс.

1. Пісіру үшін өнімдеріңізді дайындап қойыңыз. Тағам күйіп кетпес үшін, табаға май жағыңыз. Қажет болса, алдымен духовканы қыздырып алыңыз.
2. Духовканың есігін ашып, тамақ салынған табаны орналастырыңыз.
3. Термореттегіш көмегімен ұсынылатын температура-ны, ал жұмыс режимдерін ауыстырғыш көмегімен астыңғы немесе үстіңгі ТЭҚ реттеуге болады.
4. Таймердің көмегімен қажетті ас пісіру уақытын орнатыңыз.
5. Қыздырғыш элементтің температурасы, түрі (үстіңгі немесе астыңғы) және таймер орнатылғаннан кейін құрал жұмысын бастайды.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Сақ болыңыз! Жұмыс барысында духовканың шыны есігі қатты қызады. Қызып тұрған әйнекке су, май тамшылары немесе өзге сұйықтықтар тиіп кетуіне жол бермеңіз. Температуралардың күрт ауытқуы шыныны жарып жіберуі мүмкін. Табаны духовкадан шығарған кезде, шыны бүлініп немесе жарылып кетпес үшін, оны духовканың қайырулы тұрған есігіне қоймаңыз.

6. Сіз тамақтың пісу барысын есіктің әйнегі арқылы бақылай аласыз. Қажет болса, есігін қайырып ашып, тамақты араластыруға болады.
7. Сақтық сақтаңыз, өйткені есікті ашқан кезде ішкі камерасынан бу шығуы мүмкін.
8. Тамақ дайын болғаннан кейін ТЭҚ және термореттегіш жұмыс режимін ауыстырғышты «О» (айыру) қалпына келтіріңіз.
9. Дайын болған тамақ салынған табаны абайлап суырып алыңыз.
10. ТЭҚ және шкаф духовкасының бетіне тамақ қалдықтары түскен жағдайда, духовка әбден суығанша күтіп, духовканы келесі пайдаланған кезде түтін шықпауы немесе тұтанып кетпеуі үшін оларды сүртіп алыңыз.
11. Духовканы желіден ажыратыңыз.

Ас пісіру жөніндегі пайдалы кеңестер

Азық-түлік түрі	Температура, °С	Уақыт, мин.
Нан	190	30–40
Ұн тағамдары	190	30–40
Балық	250	30–50
Құс	220–250	25–30
Пицца, қалың құймақ	160	12–15
Жартылай дайын фабрикаттар	250	12–15

Кестедегі деректер үлгі ретінде келтірілді. Пісірудің нақты уақыты бастапқы өнім массасына, мөлшеріне және температурасына байланысты.

ТАМАҚТЫҢ ДАЙЫН БОЛҒАНЫН АНЫҚТАУ

Оны тамақтың түсіне және тығыздығына/қаттылығына қарап айыруға болады. Бу тамақтың шетінен ғана емес, барлық үстіңгі бөлігінен шығып тұруы тиіс. Құстың сүйектері еттен оңай ажырауы тиіс. Етте қан болмауы тиіс. Балықтың түсі мөлдір болмауы тиіс және шанышқымен оңай үзілуі тиіс.

6. ҚҰРАЛДЫҢ КҮТІМІ

1. Электрлік қоректендіру бауын желіден ажыратып, ас пісіру шкафының суығанын күтіңіз.
2. Тор мен табаны алып, қажет болса, жуып алыңыз.
3. Тамақ, май қалдықтарын, басқа да ластықтарды кетіріп, ас пісіру шкафын үнемі жуып тұрыңыз. Сыртқы бетін жуғыш құрал қосылған дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Духовка түбінен қиқымдарды алып, ішкі бетін жуғыш құрал қосылған дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
4. Есік, корпус, есіктің әйнегі мен пештің ішкі бетін ластардан тазарту үшін тек жұмсақ абразивті емес жуғыш құралдарды, губка немесе жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз. Металл талшықтары бар щеткалар мен қатты губкаларды пайдаланбаңыз. Олар құрал бетін сызып тастауы мүмкін. Бұл шарттың орындалмауы салдарынан оның қызмет ету мерзімі қысқаруы мүмкін.
5. Жағымсыз иісті кетіру үшін электр пеші үшін жарамды шұңғыл ыдысқа лимон сөлі қосылған бір стақан су қойып, пешке орналастырыңыз. Таймерді 5 минутқа, ал термореттегішті ең төменгі күйіне келтіріңіз. Пеш айырылғанда ыдысты шығарып,

камера жақтауларын құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз.

6. Духовканы құрғақ жылытылатын үй-жайларда +50С-тан төмен емес температурада және 80%-дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта сақтаңыз және пайдаланыңыз.
7. Бұйымды тасымалдауды қаптамасында көрсетілген маркалық таңбасына сәйкес жүргізу қажет. Шкаф төмен температурада тасымалданған болса, құралды жылы бөлмежайда кемінде екі сағат тұрғызығаннан кейін ғана қосуға болады.

Егер құралдың жиынтықтамасы, габариттері, суреттемесі, техникалық сипаттамалары, сыртқы түрі немесе тауардың түсі дәл болмаса, кешірім сұраймыз. Өндіруші бұл параметрлерді алдын-ала хабарламастан өзгерту құқығын өзіне қалдырады, сондықтан нақты тауарды сатып алған кезде олар бұрын көрсетілген тауардан өзгеше болуы мүмкін.

7. ЫҚТИМАЛ АҚАУЛАРЫ МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ

Сервис орталығына жүгінбес бұрын, келесілерді тексеріңіз:

- Пештің желіге қосулы тұрғанына көз жеткізіңіз. Желідегі кернеуді тексеріңіз. Электр өткізу тізбегінің элементтерінің бүтіндігін сырттай қарап шығып, қандай болмасын бір элементі ақаулы болған жағдайда, сервис қызметіне жүгініңіз.
- Жөндеуді сервис орталықтарының білікті персоналы ғана жүргізуі тиіс!

8. ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ, ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Қаптама да, құрал да қайта пайдалануға болатын материалдардан жасалған.

Кәдеге жарату кезінде, мүмкіндігінше, оларды қайта пайдалануға болатын материалдарға арналған контейнерге салыңыз.

ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

Қызмет ету мерзімі аяқталған құралды әдеттегі тұрмыстық қалдықтардан бөлек кәдеге жаратуға болады. Оны қайта өңдеу үшін электронды құралдар

мен электр құралдарын қабылдаудың арнайы бекетіне тапсыруға болады.

Материалдар жіктемесіне қарай қайта өңделеді. Осы құралдың қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін қайта өңдеуге тапсыратын болсаңыз, Сіз қоршаған ортаны қорғауға зор үлес қосатын боласыз. Электронды құралдар мен электр құралдарын қабылдау бекеттерінің тізімін муниципалдық билік органдарынан алуға болады.

9. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Тауар «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» Заңға сәйкес сертифициатталған. Бұл құрал Ресей Федерациясында электр құралдарына қолданылатын барлық ресми ұлттық қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді. РФ «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» РФ федералдық заңының 5-бабының 2-тармағының тәртібімен өндіруші белгілеген осы бұйымның қызмет ету мерзімі бұйымды осы нұсқаулыққа және қолданыстағы техникалық стандарттарға қатаң сәйкестікте пайдалану шарты орындалған жағдайда, соңғы тұтынушыға сатылған күннен бастап 5 жылды құрайды. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін құралды әрі қарай пайдалану бойынша ұсынбалар алу үшін авторизацияланған сервис орталығына хабарласыңыз. Бұйымның өндірілген күні оның сериялық нөмірінде көрсетілген (2 және 3 таңбалар – өндірілген жылы, 4 және 5 таңбалар – айы). Кепілді және кепілдіктен соң қызмет көрсету «Ларина-Сервис» ЖШҚ-ның Краснодар қ. бас сервис орталығында жүргізіледі. Тел.: 8 (861) 991-05-42. Өз қалаңызда сервис орталығының бар-жоғын көрсетілген телефон бойынша және **www.centek.ru** сайтынан біле аласыз.

Өнімнің сәйкестік сертификаты бар: 15.12.2015ж.
№ ТС RU C-CN.АЛ16.В.07968.



Өнімдер сертифициатталған және барлық ресейлік стандарттарға сәйкес келеді

10. ӨНДІРУШІ, ИМПОРТТАУШЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

РФ аумағына импорттаушы: «К.Ш.Асрумян» ЖК.

Мекенжайы: Ресей, 350912, Краснодар қ., Пашковский қтк, Атаман Лысенко көшесі, 23.

Тел.: 8 (861) 2-600-900.

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

Барлық аспаптардың кепілдік мерімі - сатып алған күннен бастап 12 ай. Шығарушы осы кепілдік талонымен берілген аспаптың ақаусыздығын растайды және шығарушының кінәсінен болған барлық ақаулықтарды тегін жоюға байланысты міндеттемелерді өзіне алады. Кепілдіктік жөндеуді «Ларина-Сервис» ЖШҚ-ының Краснодар қ. Демус к-сі, 14 мекенжайында орналасқан авторландырылған сервистік орталығында жүргізуге болады. Тел.: 8 (861) 991-05-42.

КЕПІЛДІКТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

1. Кепілдік келесідей шарттарды орындаған жағдайда қолданылады:

- үлгі атауы, оның сериялық нөмірі, сатылған күні көрсетіліп, болған жағдайда сатушы фирманың мөрі және кепілдік талонындағы сатушы фирманың өкілдерінің қолдары, әрбір жыртылмалы талонда мөрлер, сатып алушының қолы қойылып, шығарушының түпнұсқалық кепілдік талоны дұрыс және анық толтырылса.

Жоғарыда көрсетілген құжаттар болмаған немесе ондағы ақпараттар толық емес, түсініксіз, шындыққа қайшы келетін жағдайда, шығарушы кепілдіктік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

2. Кепілдік келесідей пайдалану шарттарын сақтаған кезде қолданылады:

- аспапты пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қатаң сәйкес қолдану;
- қауіпсіздік қағидалары мен талаптарын сақтау.

3. Кепілдікке аспапқа иесінің үйінде мерзімді қызмет көрсету, оны тазалау, орнату, іске қосылуын реттеу кірмейді.

4. Кепілдіктің қолданылмайтын жағдайлары:

- механикалық бұзылулар;
- аспаптың табиғи тозуы;
- пайдалану шарттарын сақтамау немесе иесінің қате әрекеттері;
- дұрыс орнатпау, тасымалдамау;
- апаттық жағдайлар (найзағай, өрт, су тасқыны және т.с.), сондай-ақ сатушы мен шығарушының бақылауынан тыс болатын себептер;

- аспаптың ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтың, жәндіктердің кіруі;
- өкілетті емес тұлғалардың жөндеу жасауы немесе құрылысына өзгерістер енгізуі;
- аспапты кәсіби мақсаттарда пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолданудың деңгейінен асады), аспапты Мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес келмейтін қуат беруші телекоммуникациялық және кабельдік желілерге қосу;
- бұйымның төменде көрсетілген құрал-жабдықтарының істен шығуы (егер ауыстырылуы құрылысымен қарастырылған және бұйымды бөлшектеуге қатысы болмаса):

а) қашықтан басқару пульті, аккумуляторлық батареялар, қуат беру элементтері (батареялар), сыртқы қуат беру блоктары және зарядтау құрылғылары.

б) шығыс материалдары мен керек-жарақтар (қаптама, қаптар, белбеулер, сөмкелер, торқапшықтар, пышақтар, колбалар, тәрелкелер, торлар, шанышқылар, құбыршектер, түтіктер, щеткалар, қондырмалар, шаңжинағыштар, сүзгілер, иіс сіңіргіштер).

- батареялармен жұмыс істейтін аспаптар үшін – сәйкес келмейтін немесе біткен батареялармен жұмыс;
- аккумуляторлық батареялармен жұмыс істейтін аспаптар үшін – аккумуляторларды зарядтау қағидаларын бұзумен орын алған кез келген бұзылулар.

5. Шығарушы осы кепілдікті қолданыстағы заңнамамен белгіленген тұтынушының құқықтарына қосымша береді және ешқандай жағдайда ол құқықтарды шектемейді.

6. Егер бұйымды пайдалану, орнату қағидалары мен шарттарын сақтамаудың нәтижесінде, тұтынушылардың және/немесе өзге де үшінші тұлғалардың қасақана және/немесе абайсыз әрекетінен (әрекетсіздігінен), бой бермейтін күштің салдарынан CENTEK CM өнімі адамдарға, үй жануарларына, тұтынушының және/немесе өзге үшінші тұлғаның мүлкіне тікелей немесе жанама зиян келтірсе, келтірілген ықтимал зиян үшін шығарушы жауапкершілікті болмайды.

7. Сервистік орталыққа жүгінген кезде, бұйым тек таза күйінде қабылданады (аспапта тамақтың қалдықтары, шаң немесе басқа ластанулар болмау керек).

Шығарушы алдын ала хабарлама жасамай, аспаптың дизайнына және сипаттамасына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

Тұтынушы бұйымды осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға дәлме-дәл сәйкестікте пайдаланған жағдайда, аталған аспаптың қолданылу мерзімі сатылған күннен бастап 5 жылды құрайды. Қолданылу мерзімі аяқталғаннан кейін, аспапты одан әрі пайдалануға байланысты ұсыныстар алу үшін жақын жердегі авторландырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.

Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер – шығарылған жылы, 4 және 5 белгілер – айы).

WWW.CEN TEK.RU