CENTEK®

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ

СТ–1657

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

СОДЕРЖАНИЕ:

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

Уважаемый потребитель!

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

Пожалуйста, перед началом эксплуатации, внимательно изучите данную инструкцию, которая содержит важную информацию по правильной и безопасной эксплуатации прибора. Позаботьтесь о сохранности данной инструкции.
Изготовитель не несет ответственности в случаях использования устройства не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта устройства.
Если вы желаете передать устройство для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.
Сушилка для овощей является бытовым прибором и не предназначена для использования в промышленных целях!

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Приобретенное Вами устройство соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Во избежание возникновения ситуаций опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода устройства из строя, необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:
• Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
• Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
• Если устройство не используется, следите за тем, чтобы оно было выключено!
• Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если на прибор попала влага, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем использовать его дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.

• Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
• При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
• Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
• Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
• Не позволяйте детям играть с прибором. Не оставляйте прибор без присмотра.
• Не касайтесь горячих поверхностей.
• Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
• Не используйте прибор дольше 40 часов подряд. После использования сушки в течение 40 часов, выключите прибор из сети и дайте ему остыть.
• Не накрывайте прибор.

ВНИМАНИЕ!

Ставьте прибор только на ненагревающуюся поверхность, во избежание возгорания. Если прибор долгое время находился при температуре ниже 0 °С, дайте ему погреться в обогреваемом помещении при комнатной температуре не менее 3-х часов перед включением.
• Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

Лицам с пониженным восприятием органов чувств или душевнобольным, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями, ни в коем случае не стоит пользоваться бытовым прибором самостоятельно!

Не тяните и не переносите устройство за сетевой шнур.
Перед обслуживанием прибора, а также, если прибор работает неправильно, отключите устройство от электросети.
Не отключайте устройство от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.

ВНИМАНИЕ!

Риск поражения электротоком! Никогда не погружайте сушилку для овощей 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

Приобретенный Вами прибор имеет следующие характеристики:

1) Подходит для сушки овощей, фруктов, грибов и трав в домашних условиях.
2) Регулировка температуры позволяет подбирать оптимальный режим сушки для разных продуктов.
3) Электродвигатель с вентилятором обеспечивает равномерную сушку продуктов.
4) Объем 6,5 л.
5) Прозрачные поддоны.
6) Количество поддонов: 5 шт.
7) Диаметр поддона 26 см.
8) Регулируемая высота поддона от 1,5 до 2,8 см.
9) Выключатель с подсветкой.
10) Номинальная загрузка поддона: 1 кг.

Температурные режимы:

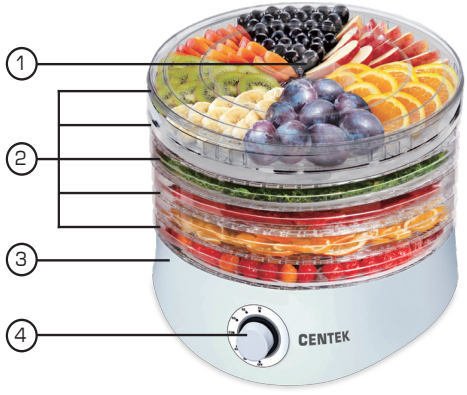
– Травы 35–40 °C
– Зелень 40 °C
– Хлеб 40–50 °C
– Йогурт 45 °C
– Овощи 50–55 °C
– Фрукты 55–60 °C
– Мясо, рыба 65–70 °C

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

– Крышка
– Сушилка для овощей
– 5 поддонов
– Руководство по эксплуатации

НАЗНАЧЕНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ:

1 – Крышка
2 – Поддоны
3 – Корпус
4 – Регулятор температуры



4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

• Распакуйте изделие.
• Перед первоначальным включением тщательно вымойте все емкости и съемные части теплой водой с мылом и насухо вытрите.
• Протрите базу изнутри влажной тканью.

РАБОТА

• Установите сушку на устойчивую горизонтальную поверхность.
• Разложите заранее подготовленные продукты в съемные секции, регулируя их количество и высоту.
• Секции должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не накладывайте слишком много продуктов в каждую секцию.
• Установите съемные секции на базу.
• Накройте прибор крышкой. Крышка должна находиться на приборе в течение всего времени его работы.
• Подключите прибор к сети. Переведите кнопку включения в положение I. Загорится световой индикатор.
• Задайте необходимую температуру с помощью регулятора.
• После завершения работы сушки, выключите ее, переведя кнопку включения в положение O.
• Подождите, пока продукты остынут, после чего упакуйте их.
• Отключите прибор от сети.

ВНИМАНИЕ!

Рекомендуется устанавливать все 5 съемных секций во время работы прибора, даже если часть из них остаются пустыми.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ СУШКИ ФРУКТОВ

Продукт	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжительность сушки, (ч)
Абрикос	Нарежьте и выньте косточки	мягкий	13–28
Апельсиновая цедра	Нарезать длинными полосками	хрупкий	6–16
Ананас (свежий)	Очистить и нарезать кубиками	жесткий	6–36
Ананас (консервированный)	Вылейте сок и просушите	мягкий	6–36
Банан	Очистить и нарезать круглыми ломтиками (толщиной 3–4 мм)	хрустящий	8–38
Виноград	Не резать	мягкий	8–26
Вишня	Косточки вынимать не обязательно	жесткий	6–36
Груша	Снять кожуру и тонко нарезать	мягкий	8–30
Инжир	Нарезать	жесткий	6–26
Клюква	Нарезать	мягкий	6–26
Персик	Разрезать пополам, вынуть косточку, когда фрукт будет наполовину подсушен	мягкий	6–26
Яблоко	Снять кожуру, вынуть сердцевину, нарезать кружками или дольками	мягкий	4–6

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ СУШКИ ОВОЩЕЙ

Продукт	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжи–тельность сушки, (ч)
Артишок	Нарезать полосками (толщина 3–4 мм)	хрупкий	5–13
Баклажан	Очистить и нарезать кусочками (толщи–ной 6 –12 мм)	хрупкий	6–18
Брокколи	Очистить и нарезать	хрупкие	6–20
Грибы	Очистить и нарезать	жесткие	6–14
Зеленая фасоль	Нарезать и варить до прозрачного цвета	хрупкая	8–26
Кабачки	Нарезать кусочками (толщиной 6мм)	хрупкие	6–18
Капуста	Очистить и нарезать полосками (толщи–ной 3 мм). Вынуть сердцевину.	жесткая	6–14
Брюссельская капуста	Очистить и разделить на две части	хрустящая	8–30
Цветная капуста	Отварить до мягкого состояния	жесткая	6–16
Картофель	Нарезать, кипятить около 8–10 мин	хрустящий	8–30
Лук	Очистить и нарезать	хрустящий	8–14
Морковь	Варить до мягкого состояния. Нарезать кольцами.	хрустящая	8–14
Огурец	Очистить и нарезать кусочками (толщи–ной 12 мм)	жесткий	6–18
Сладкий перец	Очистить и нарезать полосками (толщиной 6 мм) . Вынуть сердцевину.	хрустящий	4–14
Пикантный перец	Не резать	жесткий	8–14
Петрушка	Положите листья на поддон	хрустящий	2–10
Помидор	Очистить и нарезать кольцами	жесткий	8–24
Ревень	Очистить и нарезать кусочками (толщи–ной 3 мм)	Потеря влаж–ности в овоще	8–38
Свекла	Отварить. После того как остынет, отре–зать корни и верхушки. Нарезать коль–цами.	хрустящая	8–26
Сельдерей	Нарезать кусочками (толщиной 6 мм)	хрустящий	6–14
Зеленый лук	Измельчите	хрустящий	6–10
Спаржа	Нарезать кусочками (толщиной 2,5 мм)	хрустящая	6–14
Чеснок	Очистить и нарезать кусочками	хрустящий	6–16
Шпинат	Отварить	хрустящий	6–16
Шампиньоны	Нарезать кусочками	Жесткие и хрустящие	3–10

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ОЧИСТКА И УХОД

• Отключите сушку от электросети и дайте ей полностью остыть.
• Вымойте крышку и съемные секции теплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.
• Аккуратно протрите базу влажной тканью.
• Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.

ХРАНЕНИЕ

Перед тем, как убрать прибор на хранение убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

– напряжение питания 220–240 В ~ 50 Гц;
– максимальная мощность 350 Вт;
– длина сетевого шнура 1.3 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

Устройство по окончании срока службы может быть утилизировано 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 это устройство по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете 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

Это устройство соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применяемым к электроприборам в Российской Федерации. Установ–

ленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет не менее 3 лет с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: 8(861) 2-600-900. О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону или на сайте **www.centek.ru**. Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей» и имеет сертификат соответствия: № ТС RU C-CN.ГР01.В.00401 от 13.02.2017 г.

Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам

9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ И ИМПОРТЕРЕ

Изготовитель: Ningbo Real Power Electric Appliance Co., Ltd. (Нингбо Риал Пауэр Электрик Эпплайенс Компани Лтд).
Адрес: No. 177 Hongtu Rd Hongtang District C Ningbo, China. (№117 Хонгту Роуд, Хонгтанг Дистрикт Ц, Нингбо, Китай). 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.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ХРАНЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ

Полностью высушенные продукты ссыпают со всех поддонов в одну тару и оставляют для выдержки на 1–2 дня. В течение этого времени в сушеных продуктах происходит выравнивание влажности. В готовых сушеных плодах, ягодах содержится 18–20 % влажности, а в овощах и грибах – 10–14 %. Хранить продукты следует в темном месте, в сухом прохладном помещении.

Самым лучшим и надежным способом хранения сушеных продуктов является хранение в герметичной упаковке. Например, в стеклянной таре или в герметично запаянных полиэтиленовых мешках.

В такой упаковке сушеные плоды, ягоды, овощи, грибы и др. продукты можно хранить не опасаясь вредителей (клещи, моль и др.), посторонних запахов и увлажнения. Для обеспечения более длительного хранения продуктов дополнительно используют влагопоглотители, т. е. вещества, способные поглощать влагу из окружающего воздуха. Такими веществами являются, например, крупная прокаленная поваренная соль или негашеная известь (окись кальция), которые вкладывают в небольших пакетиках (из бумаги или х/б ткани) вместе с продуктами хранения.

СУШКА ПЛОДОВ И ЯГОД

ЯБЛОКИ

Не все яблоки одинаково хороши для сушки. Лучший сушеный продукт получается из кислых и кисло-сладких сортов летнего и осеннего урожая. Для сушки пригодны практически все сорта полукультурок. Яблоки сортируют, моют, ножом из нержавеющей стали разрезают на кружочки или дольки толщиной 4–5 мм, удаляя при этом поврежденные места и семенную камеру.

Для предохранения от потемнения сразу же после резки их погружают в подкисленную воду (2 г лимонной кислоты на 1 л воды) на 2–3 минуты. Вода сливается и яблоки просушиваются на воздухе в течении 10–15 минут. Затем яблоки разложить на поддон в один ряд. Начальная температура сушки устанавливается на 65–70 °С. Через 4–5 часов высушивание производится при температуре 50–55 °С. Общее время сушки 6–7 часов. Для ускорения сушки через 2–3 часа кружочки или дольки яблок переворачивают.

ГРУШИ

Груши для сушки должны быть зрелыми. Обычно груши сушат разрезанными вдоль на половинки или четвертинки, а можно и целиком. Для того, чтобы груши не темнели, их после резки бланшируют, погружая на 5–7 секунд в кипящую воду, и тут же остужают в холодной воде. Когда вода стечет с груш, их раскладывают в один ряд на поддон. Сушат груши так же, как и яблоки, при температуре 65–70 °С в течении 8–12 часов.

АБРИКОСЫ

Для сушки берут совершенно созревшие абрикосы, так как из недозревших получа-

ется малосахаристый кислый продукт. Абрикосы сортируют, удаляя перезревшие, порченные. Ножом из нержавеющей стали разрезают абрикосы на половинки, удаляют косточки. Дольки раскладывают на поддоны в один ряд, разрезом вверх. Сушат абрикосы при температуре 60–70 °С в течении 10–16 часов.

ВИШНИ

Для сушки вишни должны быть отобраны полностью созревшие, темно–красные плоды. Вишни моют, дают стечь воде, укладывают на поддоны в один ряд. Сушка производится при температуре 70 °С в течение 10–18 часов.

ВИНОГРАД

Для сушки следует выбирать сахаристые сорта винограда, так как из обычных столовых сортов получается излишне кислый изюм. Из бессемянных сортов винограда получается кишмиш, а с семенами – изюм. Гроздья сортируют, удаляют поврежденные и загнившие ягоды, разделяют на отдельные кисти, моют, укладывают в дуршлаг и бланшируют, погружая на 2–3 секунды в кипящий раствор соды. После бланшировки виноград немедленно охлаждают холодной водой, тщательно промывают. Такая обработка способствует ускорению сушки, т.к. на кожице ягод образуется множество мельчайших отверстий (пор), через которые влага легче выходит из ягод. После стекания воды кисти с ягодами раскладывают на поддоны и сушат в два этапа. Первый этап – это сушка ягод с кистями при температуре 45–50 °С в течении 10–12 часов. После чего виноград охлаждают на воздухе. Подсушенные ягоды отделяют от кистей и снова раскладывают на поддоны для окончательной сушки. Второй этап сушки производится при температуре 65–70 °С и продолжается 4–5 часов. Готовый продукт выдерживают на воздухе до полного охлаждения, после чего кишмиш или изюм укладывают на хранение.

ЯГОДЫ

Почти все садовые и дикорастущие ягоды можно сушить с помощью сушилки в домашних условиях. Это и земляника, клубника, черная смородина, черника, черемуха, калина, ежевика, рябина, боярка и так далее. Подготовленные для сушки ягоды укладывают на поддоны в один ряд и сушат вначале при температуре 40–50 °С циклами: 2–3 часа сушки, 2–3 часа на открытом воздухе. Количество циклов – в зависимости от величины и влажности ягод. Затем досушивают при температуре 60 °С.

СУШКА ГРИБОВ

Сушить можно все виды грибов, которые используют в пищу. Однако пластинчатые грибы плохо высушиваются. Поэтому, в первую очередь, рекомендуется сушить трубчатые грибы (белые, подберезовики, подосиновики, маховики и др.). Лучший по качеству сушки – белый гриб, он сохраняет свой цвет, вкусовые и питательные качества. Для сушки пригодны только свежие, плотные, не перезревшие грибы без повреждений. Грибы очищают от листьев, хвойных иголок, мха, земли и песка. Обрезают ножки. Шляпки режут на дольки, а ножки на кружочки толщиной 4–5 мм. Такие грибы как опята (не переросшие) можно сушить целиком, не разрезая. Грибы сушат раздельно по видам и размеру, что обеспечивает равномерность сушки. На поддон грибы раскладывают в один ряд. Сушат в три этапа. Первая сушка производится при температуре 45–50 °С в течении 4–5 часов. Затем сушилку выключают на 4–5 часов. Затем снова включают, устанавливая температуру 65–70 °С. Время второй сушки 4–5 часов. Если за это время грибы не успели высохнуть, их досушивают при температуре 55–65 °С.

СУШКА (ВЯЛЕНИЕ) РЫБЫ, МЯСА

Сушке (вялению) подвергаются предварительно просоленные рыба и мясо. Вынутые из

рассола рыба или мясо предварительно промывается в проточной воде, затем слегка отжимается и оставляется на 0,5–1 часа на открытом воздухе для стекания воды и подсушки. Мясо солится, сушится и разрезается на ленты. После стекания воды рыба или мясо раскладываются на поддон в один слой. Сушка производится в начале при температуре 45–55 °С в течении 10–14 часов, затем при температуре 55–65 °С до готовности, в зависимости от требуемого срока хранения. Если требуется длительный срок хранения, то сушка производится до твердого состояния продукта. В процессе сушки поддоны необходимо переставлять через каждые 2–3 часа.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

В готовых сушеных плодах должно содержаться 18–22 % влаги, в овощах – 10–14 %. Правильно высушенные яблоки светло–кремового цвета, достаточно эластичные, но при сгибании сока не выделяют.
Правильно сушеные сливы черного цвета, часто с синеватым оттенком. При скручивании сушеной сливы в руке косточка должна легко отделяться от мякоти, а мякоть должна быть достаточно эластичной.
По этим же признакам можно определить и качество сушеных абрикосов и вишни.
Абрикосы должны сохранить естественную окраску, темный цвет свидетельствует о пересушивании плодов.
Овощи сушат тщательнее, так как они содержат меньше сахаров и кислот, чем фрукты. Правильно высушенная морковь сохраняет цвет и запах свежей, кочанная капуста приобретает темно–зеленую окраску с желтым оттенком.

ВЫХОД СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ 1 КГ СВЕЖЕГО СЫРЬЯ

Яблоки – 130 г
Груши – 180 г
Сливы – 300 г
Вишни – 250 г
Абрикосы – 150 г
Свекла – 120–170 г
Морковь – 120–180 г
Лук – 120–150 г
Малина – 150 г
Земляника – 130 г
Капуста – 70–90 г
Зелень (укроп, петрушка, сельдерей и др.) – 100 г

СЕНТЕК®

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

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	R170316570000001
Дата продажи	
Фирма–продавец	

Юридический адрес фирмы–продавца

ФИО и телефон покупателя

Подпись продавца

Печать продающей организации

CENTEK®

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы–продавца

М.П.

КУПОН №3	
ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА–ПРОДАВЕЦ	

М.П.

КУПОН №2	
ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА–ПРОДАВЕЦ	

М.П.

КУПОН №1	
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.

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

М.П.

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

М.П.

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

М.П.

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ

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

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

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

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

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

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:

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

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

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:

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

а) пульты дистанционного управ-

ления, 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).

Для заметок

Для заметок

Для заметок

CENTEK®

СЕРИЯ 59XX

- Компрессор от производителя TOSHIBA
- 4 режима работы
- Сверхмощный компрессор
- Экономия электроэнергии до 50%
- Стильный LED дисплей
- 2 года гарантии
- Авто ре-старт
- Режим комфортного сна
- Микрокомпьютерный контроль оттаивания
- Экологичный хладо-агент R410A

КОМПРЕССОР ОТ TOSHIBA

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН