

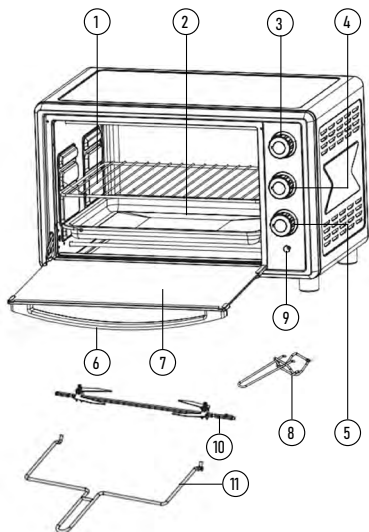
CEN TEK®



CT-1530-36 GRILL

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ
ҚУЫРУ ШКАФЫ
ҚЫЗАРТҚЫЧ МЕШ
ՋԵՌՈՑ
FRYING OVEN

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
ҚОЛДАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ
КОЛДОНУУЧУН ЖЕТЕКЧИЛИГИ
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՋԵՌՆԱՐԿԸ
INSTRUCTION MANUAL



РУССКИЙ

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ СЕНТЕК. Мы гарантируем, что наша продукция отвечает всем необходимым требованиям по качеству и безопасности при использовании в соответствии с настоящей инструкцией. Желаем вам приятного пользования!

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Для приготовления пищи с помощью нагрева.

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:

- Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети электропитания. Не используйте переходники во избежание возникновения пожара.
- Запрещается использовать принадлежности и запасные части других изготовителей. В случае использования таких деталей гарантия изготовителя аннулируется.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- 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.
- Прибор должен быть установлен так, чтобы его поверхность находилась на расстоянии минимум 10 см от других объектов.
- Не накрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева. Не кладите на прибор посторонние предметы, особенно избегайте контакта прибора с фольгой.
- Не используйте прибор если закрывающий механизм дверцы не работает. Не перегружайте прибор, не допускайте контакта продуктов и посуды с внутренней поверхностью стенок.
- После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась непосредственно на приборе, вблизи огня или воды.
- Во избежание перегрузки сети питания не используйте прибор одновременно с другими приборами.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
- Если появился дым, выключите прибор, затем отсоедините его от электрической сети.
- Используйте только посуду, предназначенную для эксплуатации в данном приборе при высоких температурах до 320 °С.
- Не используйте прибор на улице.
- **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ:** при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не разогревайте продукты и жидкости в герметично закрытой посуде. Они могут взорваться!
- Не разогревайте жиры и масло, так как их температуру трудно контролировать.

- 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.
- 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).
- Чтобы продукты не попались во время приготовления, перед закладкой в прибор 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.
- После приготовления посуда может быть очень горячей. Используйте специальные прихватки или рукавицы, чтобы извлечь посуду из прибора. **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ:** при открывании крышек опасайтесь горячего пара.
- Открывать упаковки с попкорном и пакеты для запекания необходимо осторожно на достаточном расстоянии от лица.
- Прибор не предназначен для консервирования продуктов.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную решетку или поддон.
- Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Поверхность нагревательного элемента остается горячей после завершения работы прибора.
- Используйте прибор только со надлежащим соединителем.
- Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

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, дерево	Нет	Слабая термостойкость. Не пригодны для высокотемпературной обработки пищи
Пластик, полиэтиленовая пленка	Нет	
Лакированные изделия	Нет	

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Жарочный шкаф - 1 шт.
- Металлический эмалированный противень - 1 шт.
- Стальная хромированная жарочная решетка - 1 шт.
- Стальной вертел - 1 шт.
- Крюк для вынимания противня - 1 шт.
- Крюк для вынимания вертела - 1 шт.
- Руководство по эксплуатации - 1 шт.

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 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.

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 пожарной опасности ситуации.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ТЭНОВ

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.

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

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Во время первого использования прибора может появиться характерный запах и дым. Это допустимо и безопасно. Рекомендуем прогреть жарочный шкаф при температуре 320 °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 заранее разогрейте 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.

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ! Во время работы стеклянная дверца духовки сильно 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, 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. Следуйте осторожностью, 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 «ВЫКЛ».

9. Аккуратно извлеките противень с приготовленным блюдом.

10. В случае попадания кусочков пищи на ТЭН или на внутреннюю поверхность жарочного шкафа дождитесь полного охлаждения прибора и удалите их во избежание возгорания или образования дыма при последующем использовании духовки.

11. Отключите духовку от сети.

РЕЖИМ «ГРИЛЬ»

- Подготовьте продукты, которые собираетесь приготовить. Общий вес продуктов на вертеле не должен превышать 2 кг. Закрепите крышку и ноги птицы специальными шпакками или нитками. При необходимости разогрейте предварительно духовку. Перед приготовлением рекомендуем прогреть печь при температуре 250 °С в течение 15 минут.

- С помощью терморегулятора установите рекомендуемую температуру, а с помощью переключателя режимов работы - верхний или оба ТЭНа (режим «Гриль» доступен во втором и четвертом режиме переключателя).

- Установите первую вилку на вертел, закрепите ее винтом. Накиньте мясо на вертел и отцентрируйте его, при необходимости передвиньте первую вилку. Убедитесь в том, что продукты не будут касаться стенок духовки во время вращения вертела. Затем установите вторую вилку, зафиксировав тем самым мясо на вертеле. Закрепите вторую вилку винтом.

- Установите поддон для сбора жира. Затем закрепите вертел в духовке: одной стороной в пазу на двигателе, а другой в специальном держателе вертела на противоположной стороне.

- Закройте дверцу и установите с помощью таймера необходимое время приготовления.

- По окончании приготовления гриля установите переключатель режимов работы ТЭНов и терморегулятор в положение «0» (ВЫКЛ).

- Аккуратно извлеките вертел с приготовленным блюдом и отключите духовку от сети. Используйте крюк для вертела, прихватки или рукавицы, чтобы избежать ожогов.

Полезные советы по приготовлению		
Тип продукта	Температура, °С	Время, мин
Хлеб	200	30-40
Выпечка	200	30-40
Рыба	320	30-50
Птица	200-320	25-30
Пицца, оладьи	150	12-15
Полуфабрикаты	320	12-15

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

6. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

1. Отключите шнур электропитания от сети и дайте жарочному шкафу остыть.
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 шкафа 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 жарочного шкафа, стакан воды с лимонным соком, и поставьте в шкаф. Установите таймер на 5 минут, а терморегулятор – в минимальное положение. Когда прибор отключится, извлеките посуду и протрите стенки камеры сухой тканью.
6. Хранение и эксплуатацию прибора производителе в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.
7. Транспортировку изделия производите 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.

Принимая свои извинения, если комплект поставки, габариты, описание, технические характеристики, внешний вид или цвет товара оказались не точными. 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. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальное напряжение: 220–240 В - 50/60 Гц
- Номинальная мощность: 1350–1600 Вт
- Максимальная мощность: 1600 Вт
- Объем: 36 л
- Четыре режима приготовления
- Таймер на 90 минут
- Функция таймера «Непрерывная работа»

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны: при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.



8. 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.

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). При возникновении вопросов по обслуживанию прибора или в случае его неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр TM CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте <https://centek.ru/servis>. Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. Генеральный сервисный центр ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Название организации, принимающей претензии в Казахстане: TОО «Moneytop», г. Астана, ул. Жанибекта Тархана, д. 9, крыльцо 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия:

№ ЕАЭС RU С-СН.ВЕ02.В.03060/20 от 01.12.2020 г.



10. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИМПОРТЕРЕ

Импортер: ИП Арсуман К.Ш. Адрес: Россия, 350912, г. Краснодар, пгт. Пашковский, ул. Атамана Лысенко, 23. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев с даты реализации конечному потребителю. Данным гарантийным талоном производителем подтверждено исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

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 (мопня, пожар, наводнение и др.), а также другие причины, не зависящие от продавца и изготовителя;
 - попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным техническим стандартам;
 - выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
 - а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
 - б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шпанги, 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 TM 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 (бездействия) 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.

ҚАЗАҚ

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

TM CENTEK өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет.
Біз кепілдік береміз нінсіз жұмыс істеуі осы бұйымдар
сақтай отырып, оны пайдалану ережелері.

Бұл құрылғы тұрмыстық және ұқсас жағдайларда қолдануға арналған,
атап айтақанда:

- дүкендерде, кеңселерде және басқа да өндірістік жағдайларда персоналға арналған ас үй аймақтарында;
- азық шаруашылығы фермаларында;
- қоғам үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұрғын типті инфрақұрылымдардағы клиенттермен;
- жеке пансионаттарда.

АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ

Тамақты қыздыру арқылы дайындауға арналған.

1. ҚАУПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Өмір мен денсаулыққа қауіпті жағдайлардың туындауын, сондай-ақ аспаптың мерзімінен бұрын істен шығуын болдырмау үшін төмендегі шарттарды қатаң сақтау қажет:

- Пайдалану басталғанға дейін осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Осы нұсқаулықты сақтаңыз.
- Құрылғыда көрсетілген кернеу электр желісінің кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Өрт туындамас үшін адаптерлерді пайдаланбаңыз.
- Басқа өндірушілердің керек-жарақтары мен қосалқы бөлшектерін пайдалануға тыйым салынады. Мұндай бөлшектерді пайдаланған жағдайда өндірушінің кепілдігі жойылады.
- Құрылғыны желілік сым, шанышқы және аспаптың басқа бөліктері зақымдалған кезде пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік сым зақымдалған жағдайда оны өндірушінің немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығының күшімен жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін ауыстыру қажет.
- Алғашқы пайдалану кезінде аздап жағымызсыз ісік пайда болуы мүмкін, ол бірнеше рет қолданғаннан кейін жоғалады, бұл ішкі беттерде және қалыңту элементтерінде майлардың, басқа заттардың болуы мүмкін.
- Қуыру шафы оның беті басқа объектілерден кемінде 10 см қашықтықта болатындай етіп орнатылуы тиіс.
- Қызып кетпес үшін желдеткіш тесіктерді жаппаңыз. Қуыруға арналған шафқа белде заттарды салмаңыз, әсіресе шафтың фольгамен жанауына жол бермеңіз.
- Егер есікті жабу механизмі жұмыс істемесе, пешті пайдаланбаңыз. Емес перегружайте пеш, жол бермеңіз азық-түліктердің және ыдыстың ішкі беті пештің қабырғасы.
- Пайдаланғаннан кейін ашаны электр желісінен ажыратып, оның тікелей қуыру шафында, оттық немесе судың жанында болмауын қадағалаңыз.

- Қуат желісінің шамадан тыс жүктеуіне жол бермеу үшін пешті басқа құрылғылармен бір ауықта пайдаланбаңыз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға жол бермеңіз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Сезім мүшелері төмен немесе есі ауысқан адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі жоқ адамдарға ешқандай жағдайда тұрмыстық құрылғыны өз бетінше пайдалануға болмайды!
- Егер түтін пайда болса, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Тек 320 °C дейін жоғары температурада пеште жұмыс істеуге арналған ыдыстарды қолданыңыз.
- Құрылғыны көшеде пайдаланбаңыз.
- Абай болыңыздар! Құрылғының беті жұмыс кезінде қызуы мүмкін.
- Өнімдер мен сұйықтықтарды герметикалық жабық ыдыста қыздырмаңыз. Олар жарылуы мүмкін!
- Майлар мен майды қыздырмаңыз, өйткені олардың температурасын бақылау қиын.
- Құрылғыны қолданғаннан кейін, оның ішкі бетін құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сүртіңіз, май тамшылары мен тамақ қалдықтарын алып тастаңыз. Май тамшылары түтіннің пайда болуына және өрттің пайда болуына әкелуі мүмкін.
- Қағазға, картонға, полиэтиленге, пластикке Оралған өнімдерді құралда пісірмеңіз. Ағаш ыдыстарды пайдаланбаңыз. Көрсетілген материалдардан жасалған кішіне бөлшектерді қамтитын ыдыстарды пайдаланбаңыз. Арнайы наубайхана сөмкелерін қолдануға рұқсат етіледі (сөмкенің жоғары температураға төтел бере алатындығына көз жеткізу үшін аннотацияны тексеріңіз).
- Пісіру кезінде өнімдердің жарылып кетпеуі үшін, пешке салмас бұрын, картоп, алма, қаштан, шұжық және т.б. сияқты тығыз қабығын немесе қабығын пышақпен немесе шанышқымен тесіңіз. Өйтпесе, пакет жарылып кетеді.
- Пісіргеннен кейін ыдыс өте ыстық болуы мүмкін. Шафтан ыдыс-аяқты алу үшін арнайы қапсырмаларды немесе қолғаптарды қолданыңыз. Қақпақтарды ашқан кезде сақ болыңыз, ыстық будан сақ болыңыз.
- Попкорн салынған қаптамаларды және пісіруге арналған пакеттерді бетінен жеткілікті қашықтықта абайлап ашу қажет.
- Құрылғы өнімдерді консервілеуге арналмаған.
- Өнімдерді тікелей камераның түбіне салмаңыз, алынбалы торды немесе паллетті қолданыңыз.
- Құрылғы сыртық таймерден немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінен жұмыс істеуге арналмаған.
- Құрылғыны тек тиісті коннектормен пайдаланңыз.
- Егер сіз құралды пайдалану үшін басқа тұлғаға тапсырғыңыз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз.

Ас пісіру шафында пайдалануға рұқсат етілген материалдар кестесі		
Контейнер материалы	Ас пісіру шафында пайдалану рұқсат	Ескертпе
Термотөзімді керамика	Иә	-
Металл, болат, алюминий, шойын	Иә	-
Термотөзімді шыны	Иә	-
Қағаз, қатырма қағаз, ағаш	Жоқ	Термотөзімділігі шамалы. Тамақты жоғары температурада өндуге жарамайды
Пластик, полиэтилен қабық	Жоқ	
Лакталған бұйымдар бұйымдар	Жоқ	

2. ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

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

3. ЖИЫНТЫҒЫ

- Ас пісіру шафы - 1 дана
- Эмальмен өңделген металл таба - 1 дана
- Ас пісіруге арналған хромдалған болат тор - 1 дана
- Табаны суыруға арналған ілмек - 1 дана
- Болат айналдырғыш - 1 дана
- Айналдырғышты суыруға арналған ілмек - 1 дана
- Пайдалану жөніндегі нұсқаулық - 1 дана

4. ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ ТЕРМОРЕТТЕГІШ

Духовка ішінде жұмыс температурасын қоюға арналған. Термореттегішті сағат тілімен / сағат тіліне қарсы бұрай отырып, сіз духовка ішіндегі жұмыс температурасын 100-320 °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 «ВКЛ» қалпына келтіре отырып, таймерді айырып тастауға болады. Бұл ретте духовка үздіксіз жұмыс жасай береді.

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.

ҮСТІҢ П ТЭҚ – үстінен біркелкі қуырады. Балық, күрші, көкөністер дайындау үшін қолайлы.

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

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

5. ЖҰМЫС ТӨРТІБІ

Құралды алғаш рет қосқанда ерекше иіс пен түтін пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты және қауіпсіз жағдай. Ас пісіру шкафын 320 °C температурада 15 минут қыздыруды ұсынамыз, барлық қыздыру элементтері қосылуы 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 температураны, 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.

САҚ БОЛЫҢЫЗ! Жұмыс барысында духовканың шыны есігі қаты қызады. Қызып тұрған айнекке су, май тамшылары немесе өзге сұйықтықтар тиіп кетуіне жол бермеңіз. Температуралардың күрт ауытқуы шыныны жарып жіберуі мүмкін. Табаны духовкадан шығарған кезде, шыны бүлінбей 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 сақтанғыз, өйткені есікті ашқан кезде ішкі камерасынан бу шығуы мүмкін.

8. Тамақ дайын болғаннан кейін ТЭҚ және термореттегіш жұмыс режимін ауыстырғышты «ВЫКЛ» (ШИРУ) 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.

«ГРИЛЬ» РЕЖИМІ

– Пісіретін асқа қажетті өнімдерді дайындаңыз. Айналдырғыштағы астың жалпы салмағы 2 кг-нан аспауы тиіс. Құстың қанаттары мен аяқтары арнайы түйрегіштермен немесе жіптермен байлаңыз. Қажет болса, тұшпашеші алдың ала қыздырыңыз. Асты дайындар алдында пешті 15 минут бойы 250 °C температурамен қыздыруды ұсынамыз.

– Термореттегіш көмегімен қажетті температураны, ал жұмыс режимін ауыстырғыштық көмегімен үстіңгі немесе ТЭҚ екеуін де орнатыңыз («Гриль» режимін ауыстырғыштың екінші және төртінші режимінде қосуға болады).

– Айналыдырғышқа бірінші шанышқыны орнатып, бұрал бекітіңіз. Етті айналдырғышқа өткізіп, ортасына келтіріңіз, қажет болса, бірінші шанышқыны жылжытыңыз. Айналдырғыш айналған кезде тағамның пештің жақтауларына тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз. Содан кейін екінші шанышқыны орнатыңыз, айналдырғыштағы ет қозғалмауы тиіс. Екінші шанышқыны бұрал бекітіңіз.

– Май жинайтын науаны орнатыңыз. Содан кейін айналдырғышты қажет қойыңыз: бір жағы қозғалтқыштың ойығына, ал екінші жағы қарама-қарсы бетіндегі арнайы айналдырғыштық ұстағышына орнығуы тиіс.

– Есігін жауып, таймермен қажетті пісіру уақытын белгілеңіз.

– Гриль пісіру аяқталғаннан кейін, ТЭҚ жұмыс режимінің ауыстырғышын және термореттегішті «0» (өшірулі) күйіне келтіріңіз.

– Пісірілген тағамды айналдырғышпен бірге абайлап алып, тұшпашеші желіден ажыратыңыз. Күйіп қалмас үшін айналдырғыш ілмегін, ұстағыш немесе қолғапты пайдаланыңыз.

6. ҚҰРАЛДЫҚ КҮТІМІ

1. Электрлік қорғандыру бауын желіден ажыратып, ас пісіру шкафының суығанын күтіңіз.

2. Тор мен табаны алып, қажет болса, жуып алыңыз.

3. Тамақ, май қалдықтарын, басқа да ластықтарды келтіріп, ас пісіру шкафын үнемі жуып тұрыңыз. Сыртқы бетін жұғаш құрал қосылған дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Духовка түбінен қиқымдарды алып, ішкі бетін жұғаш құрал қосылған дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

4. Есік, корпус, есіктің әйнегі мен пештің ішкі бетін ластардан тазарту үшін тек жұмсақ абразивті емес жұғаш құралдарды, губка немесе жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз. Металл талшықтары бар щеткалар мен қатты губкаларды пайдаланбаңыз. Олар құрал бетін сызып тастауы мүмкін. Біұл шартты орындалмауы салдарынан оның қызмет ету мерзімі қысқаруы мүмкін.

5. Жағымсыз иісті кетіру үшін электр пеші үшін жарамды шұңғыл ыдысқа лимон сәлі қосылған бір стақан су үшін, немесе 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 +5 °C-тан төмен емес температурада және 80 %-дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта сақтанғыз және пайдаланыңыз.

7. Бұйымды тасымалдауды қаптамасында көрсетілген маркалық таңбасына сәйкес жүргізу қажет. Шаф төмен температурада тасымалданған болса, құралды жылы бөлмежайде кемінде екі сағат тұрғызылғаннан кейін ғана қосуға болады.

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

7. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

– Номиналды кернеу: 220-240 В -50/60 Гц

– Номиналды қуаты: 1350-1600 Вт

– Максималды қуаты: 1600 Вт

– Көлемі: 36 л

– Төрт пісіру режимі

– 90 минуттық таймер

– Таймердің «үздіксіз жұмыс» функциясы

HAZAR! Сақ болыңыз: құрғылыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін.



8. ҚҰРАЛДЫ КӨДЕГЕ ЖАРАТУ

Аспал қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін әдеттегі тұрмыстық қоқыстардан бөлек көдеге жаратылуы мүмкін. Оны электрондық аспаптар мен электр құралдарын қайта өңдеуге арнайы қабылдау пунктіне тапсыруға болады.

9. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІК МІНДЕТЕМЕЛЕР

Осы бұйым үшін қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға қатаң сәйкестікте пайдаланылған жағдайда, соңғы тұтынушыға сату күнінен бастап 5 жылды құрайды. Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты одан әрі пайдалану бойынша ұсыныстар алу үшін жақын маңдағы авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер - жылы, 4 және 5 белгілер - Өндіріс айы). Аспапқа қызмет көрсету бойынша мәселелер туындағанда немесе аспал бұзылса, СЕНТЕК сауда маркасының авторландырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Орталықтың мекенжайын <https://centekru/servis> сайтынан табуға болады. Сервистік қолдау көрсету орталығымен байланыс жасау жолдары: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. «Ларина-Сервис» ЖШС бас сервис орталығы, Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Қазақстандағы талаптар қабылдау ұйымының аталымы: «Monevotorg» ЖШС, Астана қаласы, Жәнібек Тархан к. 9-үй, 5-қанат. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (707) 340-09-57.

Өнімнің сәйкестік сертификаты бар:
№ ЕАЭС RU С-CN.Е02.В.03060/20 - 01.12.2020 ж. бастап.



10. ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ

Импорттаушы: ИП Асрумян К.Ш. Мекенжайы: Ресей, 350912, г. Краснодар, пгт. Пашковский, ул. Атамана Лысенко, 23. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

Барлық аспаптарға кепілдік мерзімі соңғы тұтынушыға сату күнінен бастап 12 ай. Осы кепілдік талонымен өндіруші осы құралдың жарамдылығын растайды және өндірушінің қинасмен туындаған барлық ақауларды тегін жою бойынша міндеттемені өзіне алады.

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

1. Кепілдік келесі рәсімдеу шарттары сақталған жағдайда жарамды:
- үлгінің атауы, оның сериялық нөмірі, сату күні көрсетілген дайындаушының тұлғусыналық кепілдік талонын дұрыс және нақты топтыру, сатушы фирманың мөрі және кепілдік талондағы сатушы фирмасының өкілінің қолы, әрбір жыртылмалы нұсқадағы мөрлер, сатып алушының қолы болған жағдайда.

Жоғарыда көрсетілген құжаттар ұсынылмаған жағдайда немесе олардағы ақаулар Топық емес, анық емес, қарама-қайшы болса, өндіруші кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

- Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:
 - пайдалану нұсқаулығына қатаң сәйкес құралды пайдалану;
 - қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау.
- Кепілдік иесінің үйінде мерзімді қызмет көрсетуді, тазалауды, орнатуды, құралды баптауды қамтымайды.
- Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:
 - механикалық зақым;
 - құрылғының табиғи тозуы;
 - пайдалану шарттарын сақтамау немесе иесінің қате әрекеттері;
 - дұрыс орнату, тасымалдау;
 - аяқ алаптар (найзағай, өрт, су тасқыны және т. б.), сондай-ақ сатушы мен дайындаушыға тәуелсіз басқа да себептер;
 - аспаптың ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің түсуі;
 - өкілетті емес тұлғалардың конструктивтік ауыстыруларын жөндеуі немесе енгізуі;
 - аспапты кәсіби мақсатта пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен асып түседі), аспапты мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес келмейтін қоректендіруші телекоммуникациялық және кабельдік желілерге қосу;
 - бұйымның төменде санамаланған керек-жарақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструкциямен көзделсе және бұйымды бөлшектеумен байланысты болмаса:

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

б) шығыс материалдары мен аксессуарлары (буыл-түю, қаптар, белдіктер, сөмкелер, торлар, пышақтар, қолбалар, төрелкелер, тұғырлар, торлар,

вертелалар, шлангілер, түтіктер, щеткалар, саптамалар, шаң жинағыштар, сүзгілер, иіс сіңіргіштер);

- батареялардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-жарамсыз немесе сарқыған батареялармен жұмыс істеу;
- аккумуляторлардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-аккумуляторларды зарядтау және зарядтау ережелерін бұзудан туындаған кез келген зақымданулар.

- Осы кепілдікті өндіруші қолданыстағы заңнамада белгіленген тұтынушының құқықтарына қосымша береді және оларды ешбір дәрежеде шектемейді.
- Өндіруші, егер бұл бұйымды пайдалану, орнату ережелері мен шарттарын сақтамау нәтижесінде болған жағдайда, адамдарға, Үй жануарларына, тұтынушының және/немесе өзге үшінші тұлғалардың мүлкіне тікелей немесе жанама келтірілген зиян үшін; тұтынушының және/немесе өзге үшінші тұлғалардың еңсерілмейтін күш жағдайларының қасақана және/немесе абайсызда әрекеттері (әрекетсіздігі) үшін жауапты болмайды.
- Сервистік орталыққа жүгінген кезде бұйымды қабылдау тек таза күйінде ұсынылады (аспапта азық-түлік, шаң және басқа да ластанулар болмауы тиіс).

Өндіруші алдын ала ескертусіз аспаптық дизайн мен сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

ҚЫРГЫЗЧА

Урнаттуу керектөөчү!

TM CENTEK өндүрүмдөрү тандаганыңыз үчүн рахмат. Биз анын иштешине, колдонуу эрежелерин туура аткарасыз, кепилдик беребиз.

- Берилген атайын үй тиричиликте жана ушул сыяктуу чөйрөдө колдонууга арналган, шарт айтканда:
- дүкөндөрдөгү, кеңселердеги жана башка өнөр жай чөйрөлөрүндөгү қызматкерлер үчүн ашкана аянтчаларында;
 - айыл чарба фирмаларында;
 - мейманканада, мотельде жана башка турак жай инфраструктурада қардарлар үчүн;
 - жеке пансионаттарда.

ШАЙМАНДЫН МАКСАТЫ

Ысыгуунун жардамы менен тамакты бышыруу үчүн.

1. КООПСУЗДУК ЧАРАЛАР

Өмүргө жана ден-соолукка кооптуу кырдалдарды кептирбеш үчүн, жана ошондой эле шайман иштеп эрте чыгып калбашы үчүн, төмөндө кептирилген шарттарды так аткарыш керек:

- Колдонуудан мурун берилген колдонмону жакшылап окуп чыгыңыз.
- Берилген колдонмону сактаңыз.

- Шайманда көрсөтүлгөн чыңалуу электр тармагынын чыңалуусуна дал келгенини текшериниз. Өрт чыгып кетпеш үчүн адаптерлерди колдонбоз.

- Башка өндүрүүчүлөрдүн аксессуарларын жана запастык бөлүктөрүн колдонууга тыюу салынат. Мындай бөлүктөрдү колдонуу өндүрүүчүнүн кепилдигин жокко чыгарат.

- Электр зымы, сайгычы жана башка бөлүктөрү бұзулган болсо, шайманды колдонууга тыюу салынат.

- Электр зымы бузулган болсо, кырсык болбош үчүн аны өндүрүүчү же ыйгарым укуктуу тейлөө борбору алмаштырышы керек.

- Биринчи колдонууда жеңил жагымсыз жыт пайда болушу мүмкүн, анткени ички бетинде жана ысытуучу элементтерде майлардын жана башка заттардын калдыктары калышы мүмкүн. Ал жый бир нече жолу колдонгондон кийин кетет. Табактарды алуу үчүн атайын колкаптарды колдонуңуз.

- Кызарткы мештин анык бети башка нерселерден кеминде 10 см алыстыкта орнотуу керек.

- Ысып кетпеш үчүн желдетүү тешиктерин жаппаңыз. Кызарткы мештин үстүнө бөтөн нерселерди койбонуз, айрыкча, фольгага тийгизүүдөн алыс болуңуз.

- Эчик жабуу механизми иштебесе, мешти колдонбоз. Мешти ашыкча жүктөөңүз, тамактын жана идиш-аяктын мештин ички бетине тийүүсүнө жол бербейиз.

- Колдонгондон кийин, электр сайгычын электр тармагынан ажыратыңыз жана ал кызарткы мештин үстүндө, оттун же суунун жанында болбогонун текшериниз.

- Электр кубатын ашыкча жүктөөдөн сактануу үчүн, мешти башка шаймандар менен бир убакта колдонбоз.

- Балдарга шайман менен ойноого жол бербейиз. Шайманды кароосуз калтырбаңыз.

- Сезим жөндөмү төмөн же психикалык жактан жабыркагандар, ошондой эле жетиштүү билими жок адамдар, эч кандай учурда тиричилик шайманы өз алдынча колдонууга болбойт.

- Түтүн пайда болсо, шайманды өчүрүңүз, аны электр тармагынан ажыратып коюңуз.

- 320 °C чейин жогорку температурада кызарткыч меште иштөөгө ылайыкталган идиштерди гана колдонуңуз.

- Шайманды сыртта колдонбоз.

- Этият болуңуз! Шайман иштеп жатканда үстү ысып кетиши мүмкүн!

- Жабык идиште тамакты жана суюктуктарды ысытпаңыз. Алар жарылып кетиши мүмкүн.

- Майларды ысытпаңыз, анткени алардын даражасын көзөмөлдөө кыйын.

- Шайманды колдонгондон кийин, майдын тамчыларын жана тамак - аш калдыктарын тазалоо үчүн, шаймандын ичин кургак же нымдуу чүпүрөк менен сүртүүңүз. Май тамчылары түтүнгө жана өрткө алып келиши мүмкүн.

- Шайманга кагаз, картон, полиэтилен, пластик оролгон тамактарды бышырбаңыз. Жыгач идиш колдонбоз. Көрсөтүлгөн материалдардын кичинекей бөлүктөрү бар идиштерди дагы колдонбоз. Атайын бышыруучу баштыктарды колдонууга уруксат берилет (баштыктын жогорку температурада туруштук бере алышына камсыз кылуу үчүн аннотацияны текшериниз).

- Тамак бышырылып жатканда өнүмдөр жарылып кетпеші үчүн, мешке салгандан мурун бычак же вилка менен териси калың болгон өнүмдөрдү тешип коюш керек, мисалы картошка, алма, каштан, колбаса ж.б. сыяктуу. Эгерде Сиз атайын бышыруучу баштыкка тамак бышырып жатсаңыз, буу чыгышы үчүн аны бир нече жерден тешип чыгыңыз. Антпесе баштык жарылып кетет.
- Бышыргандан кийин идиштер аябай ысык болушу мүмкүн. Идиштерди мезден алуу үчүн атайын колпактарды колдонуңуз. Колпактарды ачууда этият болуңуз, ысык буудан сак болуңуз.
- Полпкорн пакеттерин жана бышыруучу баштыктарды, бетген жетиштүү аралыкта, кылдаттык менен ачуу керек.
- Шайман тамак - ашты консервацияга арналган эмес.
- Өнүмдөрдү түздөн түз мездин түбүнө койбоңуз, апынуучу торду же поддонду колдонуңуз.
- Шайманды туура келген туташтыргыч менен гана колдонуңуз.
- Эгер Сиз шайманды башка адамга колдонууга бергиңиз келсе, сураныч, анда аны берилген колдонмосу менен кошо өткөрүп бериңиз.

Кызарткыч меште колдонуу үчүн алыяктыкуу материалдардын таблицаасы		
Контейнер материалы	Кызарткыч меште колдонуу	Эскертүү
Ысыкка чыдамдуу керамика	Ооба	-
Металл, болот, чоюк, алюминий	Ооба	-
Ысыкка чыдамдуу айнек	Ооба	-
Кагаз, картон, жыгач	Жок	Ысыкка туруштук бербейт. Жогорку температурада иштетүү үчүн ылайыктуу эмес
Пластик, полиэтилен	Жок	
Лакталган буюмдар	Жок	

2. ШАЙМАНДЫН СУРӨТТӨЛҮШҮ

1. Эшик кармоогуч
2. Ысыкка чыдамдуу айнек эшик
3. Эмальданган металл меш табак
4. Хромдолгон болот тор
5. Термостат
6. Режим которгуч
7. Таймер
8. Жарык иш индикатору

9. Меш табагы алганга илгич
10. Болоттон жасалган айландыргыч
11. Айландыргычы алып чыгуу үчүн илгич

3. ТОЛУКТУК

- Кызарткыч меш - 1 д.
- Эмальданган металл меш табак - 1 д.
- Хромдолгон болот тор - 1 д.
- Меш табагы чыгарганга илгич - 1 д.
- Болоттон жасалган айландыргыч - 1 д.
- Айландыргычты алып чыгуу үчүн илгич - 1 д.
- Колдонуучунун жетекчилиги - 1 д.

4. ИШКЕ ДААРДЫК ТЕРМОСТАТ

Мештин ичиндеги иштөө температураны орнотуу үчүн арналган. Термостатты саат жебеси бююнча / саат жебесине каршы айландыруу менен сиз мештин ичиндеги иштөө температурасын 100-320 °C га чейин көбөйтүп (азайтып) жатасыз.

ТАЙМЕР

Бышыруу убактысын (максималдуу 90 мүнөт) орнотуу үчүн арналган. Таймердин туткасын айландыруу менен сиз бышыруунун керектүү убактысын орнотуп жатасыз. Коюлган убакыт бүткөндөн кийин үч сигнал чыгат, жана шайман автоматтык түрдө өчүп калат. Таймерди, кармагычын «ВКЛ» абалына орнотуп, өчүрүп койсо болот. Бул учурда меш токтоосуз иштейт.

ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ! Берилген режимде тамактын даярдыгын көзөмөлдөө керек, анткени бир нече убакыт өткөндөн кийин меш автоматтык түрдө өчпөйт, бул өрттүн кооптуу жагдайларына алып келиши мүмкүн.

ЖЫЛЫТУУЧУ ЭЛЕМЕНТЕРДИН ИШТӨӨ РЕЖИМДИН КӨТӨРҮШТҮРҮҮ

Жылуулук агымынын багытын жана анын кубатын тандоо үчүн иштелип чыккан.

ҮСТҮҢКҮ ТЭН - үстүн тегиз кызартканга. Балык, күрүч, жашылчалар сыяктуу.

ТӨМӨНКҮ ТЭН - ылдыйда тегиз кызартканга. Хот-дог, пицца, пирог сыяктуу.

ЭКИ ЖАКТЫК ТЭН - ар тарапты кызартканга. Нан, эт, спагетти сыяктуу.

5. ИШТӨӨ ТАРТИБИ

Шайманды алгачкы колдонуу жыт жана түтүн менен коштолушу мүмкүн. Бул нормалдуу жана коопсуз. Кызарткыч мешти, бардык ысытуучу элементтерди күйгүзүп туруп, 250°С температурада 15 мүнөт бююнча ысытып алууну сунуштайбыз.

1. Бышырат турган тамактын азыктарын дайындал алыңыз. Тамактын күйүп калышын алдын алуу үчүн, мештин табагы мен май менен майлап коюңуз. Керек болсо кызарткыч мешти алдын ала ысытып алыңыз.
2. Кызарткыч мештин эшигин ачыңыз, жана азыктар салынган, мештин табагы, ордуна орнотуңуз.

3. Термостаттын жардамы менен сунушталган температураны орнотуңуз, иштөө режимдерди которгучунун жардамы менен болсо - ылдыйкы же үстүңкү ысытуучу элементтерди.
 4. Таймердин жардамы менен бышыруунун керектүү убактысын орнотуңуз.
 5. Ысытуучу элементтин (үстүңкү же ылдыйкы) жана таймердин температурасын орноткондон кийин, шайман иштеп баштайт.
- ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ!** Иштеп жатканда мештин айнек эшиги аябай ысыйт. Ысып турган айнекке суу тамчыларын, майдын жана башка суюктуктардын тамчылап кетишине жол бербейиз. Температуранын кескин төмөндөшү айнектин жарылышына шарт түзөт. Мештин бышыруу табагын мезден алып жатканда, айнектин деформациясы болбош үчүн жана жарылып кетпеші үчүн, аны ачык мештин эшигине жайгаштырыңыз.
6. Сиз эшиктин айнеги аркылуу бышыруу процессин көрө аласыз. Керек болсо эшикти ачып, мештин ичиндегисин оодарып же аралаштырып койсоңуз болот.
 7. Сак болуңуз, анткени эшик ачылганда, ички камерадан буу чыгышы мүмкүн.
 8. Тамакты бышыруу бүткөндөн кийин, ысытуучу элементтердин иштөө режимдерин которгучун жана термостатты «0» (выкл) абалына орнотуңуз.
 9. Бышкан тамагы бар мештин табагын кылдаттык менен чыгарып коюңуз. 10. Тамактын кесиндилерди ысытуучу элементтин үстүнө же кызарткыч мештин ички бетине түшүп кетсе, өрт чыгып кетпеші үчүн же кызарткыч мешти мүнөткө колдонууда түтүн чыгып кетпеші үчүн, кызарткыч мештин толугу менен муздаганын күтүп, түшүп кеткен кесиндилерди тазалап алып салыңыз.
 11. Кызарткыч мешти тармактан өчүрүп коюңуз.

« ГРИЛЬ» РЕЖИМИ

- Бышыра турган азыктарды даярдаңыз. Айландыргычта бышырылат турган азыктардын жалпы салмагы 2 кг ашпоого тийиш. Куштун канаттарын жана буттарын атайын сайгычтар же жиптер менен бекитиңиз. Зарыл болсо, мешти алдын ала ысытыңыз. Бышыруудан мурун мешти 15 мүнөттүн ичинде 250 °C температурада ысытууну сунуштайбыз.
- Термостаттын жардамы менен сунушталган температураны орнотуңуз, ан эми иштөө режиминин которгучунун жардамы менен - үстүңкү же эки жылытуу элементтерин колдонуңуз («Гриль» режими экинчи жана төртүнчү которуштуруу режимдеринде бар).
- Айландыргычка биринчи айрыны орнотуңуз, аны бурама менен бекитиңиз. Эtti айландыргычка жип салып, ортосуна коюңуз, керек болсо биринчи айрыны жылдырыңыз. Түкүк айланп жатканда тамак мештин дубалдарына тиббесе керек. Андан кийин экинчи айрыны орнотуп, эtti айландыргычка бекитиңиз. Экинчи айрыны бурама менен бекитиңиз.
- Тамчылатуучу лотокту орнотуңуз. Андан соң айландыргычты мешке бекитип, анын бир тарабын мотордого окшо, экинчи жагын карама-каршы тараптагы атайын түк кармагычка орнотуңуз.
- Каалаган бышыруу убактысын коюу үчүн эшикти жаап, таймерди колдонуңуз.
- Грильдештирүү аяктагандан кийин, жылытуу элементинин иштөө режими алмаштыргычы жана термостатты «0» (өчүрүү) абалына коюңуз.

- Бышкан табак менен айландыргычы этияттык менен чыгарып, мешти электр кубатынан ажыратыңыз. Күйүп калбаш үчүн, шамдык илгичти, мешке кармоогучту же колкапты колдонуңуз.

6. ШАЙМАНГА КАМ КӨРҮҮ

1. Зымды электр тармагынан чыгарып, кызарткыч мешти муздатыңыз.
2. Тор менен меш табагын чыгарып жууп салыңыз.
3. Кызарткыч мешти, тамактын майдын жана башка кир нерселердин бардык калдыктарын кетирип, ар дайым жууп туруңуз. Мештин сырттын жуугуч каражаттарды колдонуп, ным чүпүрөк менен гана аарчыңыз. Мештин түбүндөгү күкүмдөрдү алып, ичин ным чүпүрөк жана жуугуч каражат менен тазалаңыз.
4. Эшиктин, шкафтын, эшиктин айнегин жана мештин ичиндеги кирлерди кетируү үчүн жумшак, абразивдүү эмес жуугуч каражаттарды, губканы же жумшак чүпүрөктү гана колдонуңуз. Катуу губкаларды жана металл сиңирилген щеткаларды колдонбоңуз. Алар шаймандын бетин чийип салышы мүмкүн. Ушул шарттар сакталбаса, шаймандын иштөө мөөнөтү кыскарлышы мүмкүн.
5. Жагымсыз жытты жок кылуу үчүн, электрондук меш үчүн жарайт турган, терең табактын ичине, лимон ширеси кошулган суусу бар стаканды коюңуз, жана ошол табакты мештин ичине коюңуз. Таймерди 5 мүнөткө коюңуз, термостатты болсо - минималдуу абалга орнотуңуз. Меш өчүп калгандан кийин, идишти алып чыгыңыз жана камеранын дубалдарын кургак кездеме менен сүртүп коюңуз.
6. Мешти кургак жана жылытылган бөлмөлөрдө, 5 °C дан төмөн эмес температурада, салыштырмалуу нымдуулугу 80 % дан ашпаган жерлерде сактап, иштетип туруңуз.
7. Өнүмдү кутуда көрсөтүлгөн маркировкага ылайык ташып өтүңүз. Мешти төмөн температурада ташыгандан кийин, ал жылуу жерде 2 саат тургандан кийин гана колдонулушу мүмкүн.

Биз кечирим сурайбыз, эгерде жеткирүү топтому, өлчөмдөр, сүрөттөлүшү, техникалык мүнөздөмөлөрү, товардын сырткы келбетине же өңү туура эмес болуп калса. Өндүрүүчү алдын ала эскертпей туруп, берилген параметрлерди өзгөртүү укугун өзүнө калтырат, анын натыйжасында белгилүү бир товарды сатып алуу учурунда алар мурда көрсөтүлгөндөн айырмаланышы мүмкүн.

7. ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨЛӨР

- Номиналдык чыңалуу: 220-240 В ~50/60 Гц
- Номиналдык күчтүүлүгү: 1350-1600 Вт
- Максималдуу күчтүүлүгү: 1600 Вт
- Көлөмү: 36 л
- Бышыруунун төрт режими
- Таймер: 90 мүнөткө

- «Азгүлтүксүз иштөө» таймер функциясы
КӨНҮП БУРУНУЗ! Этият болуңуз: шайман иштеш жаткан учурда, жеткиликтүү беттердин температурасы аябай жогору болушу мүмкүн.



8. АЙЛАНА ЧӨЙРӨНҮ КОРГОО, ШАЙМАНДЫ УТИЛЬДЕШТИРӨӨ

Кутусу жана шайман өзү кайра иштетилүүчү материалдардан жасалган. Мүмкүн болушунча аларды кайра иштетилүүчү материалдар үчүн жасалган идишке таштаңыз.

9. КҮБӨЛҮК ЖӨНҮНДӨ МААЛЫМАТ, КЕПИЛДИК МИЛДЕТТЕНМЕСИ

Бул өнүмдүн иштөө мөөнөтү акыркы колдонуучуга сатылган күндөн баштап 5 жыл түзөт, шайман ушул эксплуатациялык көрсөтмөлөргө жана колдонулуп жаткан техникалык стандарттарга ылайык так колдонулса. Шаймандын чыгарылган күнү катардагы номерде көрсөтүлөт (2 жана 3 белгиси - жылы, 4 жана 5 белгиси - өндүрүш айы). Шайманды тейлөө боюнча суроолор пайда болгондо же шайман бузулган учурда, TM CENTEK ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз. Дарегин <http://centek.ru/servis> сайтынан тапсаңыз болот. Колдоо кызматы менен байланыш жолдору: тел.: +7(988)24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. 000 «Ларина-Сервис» башкы тейлөө борбору, Краснодар шаары. Телефон.: +7 (861) 991-05-42. **Продукциянын шайкештик сертификаты бар:**
 № ЕАЭС RU С-СН.ВЕ02.В.03060/20 - 01.12.2020 ж. баштап.

10. ИМПОРТТУҮК ЖӨНҮНДӨ МААЛЫМАТ

Импорторту: ИП Асрумян К.Ш. Дарек: Россия, 350912, г. Краснодар, пгт. Пашковский, ул. Атамана Лысенко, 23. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

УРМАТТУУ КЕРЕКТӨӨЧҮ!

Бардык түзөмөттөрдүн кепилдик мөөнөтү акыркы керектөөчүгө сатылган күндөн баштап 12 ай. Ушул кепилдик купону менен өндүрүүчү бул шаймандын жарактуу экендигин ырастайт жана өндүрүүчү тарабынан келип чыккан бардык бузууларды акысыз жоюу милдетин алып жатат.

КЕПИЛДИК ТЕЙЛӨӨ ШАРТТАРЫ

1. Кепилдик каттоонун төмөнкү шарттарын эске алуу менен жарактуу:
 - баштапкы өндүрүүчүнүн кепилдик баракчасын туура жана так толтуруу, модельдин атын көрсөтүү, модельдин сериялык саны, сатылган күнү жазылас, ар бир кепилдик талонунда сатуучу фирманын штампы, сатуучу фирманын өкүлүнүн колу бар болсо.

Жогоруда көрсөтүлгөн документтер берилбеген учурда, же алардагы маалыматтар толук эмес, окулбай турган, карама каршы келген учурда, өндүрүүчү кепилдик кызматынан баш тартууга укуктуу.

2. Кепилдик төмөнкү иштөө шарттарын эске алуу менен жарактуу:
 - шаймандын колдонуу көрсөтмөсүнө ылайык так колдонуу;
 - эрежелерди жана коопсуздук талаптарын сактоо.
3. Кепилдик мезгил-мезгили менен техникалык тейлөө, тазалоо, орнотуу, шайманды эссинин үйүндө жөндөө камтылбайт.

4. Кепилдикке кирбеген учурлар:

- механикалык табыг; жана;
- шаймандын табигый эскирүүсү;
- иштөө шарттарын сактабоо же эссинин туура эмес аракеттери;
- туура эмес орнотуу, ташуу,

- табигый кырсыктар (чагылган, өрт, сел ж.б.), ошондой эле сатуучуга жана өндүрүүчүгө тийешеси болбогон башка себептер;
- шаймандын ичине бөтөн заттардын, суюктуктардын, кудрт-кумурскалардын кирип кетиши;
- уруксатсыз адамдар тарабынан оңдоо же структуралык өзгөрүүлөр;
- шайманды кесиптик максаттарда колдонуу (жүк ички керектөөнүн деңгээлинен ашат). Шайманды мамлекеттик техникалык стандарттарга ылайык болбогон телекоммуникация жана кабелдик тармактарга кошуу;
- буюмдун төмөнкү аксессуарларын иштен чыгышы, эгерде аларды алмаштыруу долбоордо каралса жана буюмду демонтаждоо менен байланышпаса:

- a) узактан башкаруу пульттар, аккумулятордук кубаттагычтар, батареякалар, тышкы кубат берүүчү жана кубаттагычтар;
 - b) сарпталуучу материалдар жана аксессуарлар (чехол кутусу, курлар, баштыктар, торлор, бычактар, колбалар, табактар, жээкчелер, решёткалар, вертелдер, шпандар, түтүктөр, щеткалар, тиркемелер, чаң жыйноочулар, чыпкалар, жыт сиңиргичтер);
 - батареякалар менен иштеген шаймандар үчүн - жараксыз же түгөнгөн батареякалар менен иштөө;
 - батареяка менен иштеген шаймандар үчүн - батареякаларды кубаттоо эрежелеринин бузулушунан келип чыккан ар кандай зыян.
5. Берилген кепилдик өндүрүүчү тарабынан кошумча колдонулат жана керектөөчүнүн колдонуудагы мыйзамына ылайык укуктарын эч кандай чектебейт.
 6. Өндүрүүчү TM CENTEK тин өндүрүшү адамдарга, үй жаныбарларына, керектүү мүлкүнө жана/же керектөөчүлөрдүн жана/же башка үчүнчү адамдардын этиятсыз аракеттерине (аракетсиздигине), форс-мажордук жагдайларга түздөн-түз же кыйыр түрдө келтирилген зыян үчүн жооп бербейт.
 7. Тейлөө борборуна кайрылганда, буюм таза түрүндө гана берилет (шаймандын үстүндө тамактын калдыктары, чаң жана башка кир заттар болбошу керек).

Өндүрүүчү шаймандын дизайнын жана мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертүүсүз өзгөртүү укугун өзүнө калтырат.

ՀԱՅԵՆՆ

ՀԱՐԳԵՆՆ ՍԿԱՌՈՒ!

Շնորհակալություն ընտրելուսից TM CENTEK արտադրանք. Մենք երաշխավորում ենք, որ այն աշխատում է, եթե դուք պահպանեք կերպով պահպանում եք Օգտագործման կանոնները:

Այս տարբերակի նախատեսված է կենցաղային և նմանատիպ պայմաններում օգտագործելու համար, մասնատրամադրված - իսկաններով, գրասենյակներով և այլ արդյունաբերական միջավայրերում աշխատողների համար Նախատեսված խոհանոցային տարաներով,

- գյուղատնտեսական ֆերմաներում,
- հյուրանոցներում, մոթելներում և այլ բնակելի նեթապարտման օբյեկտներում,
- մասնավոր պանիոնատներում:

ՍԱՐՔԻ ՆՊԱՏԱԿ
Ջեռուցման կերակուր պատրաստելու համար:

1. ԱՎԱՏԱԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՆՈՎԱԿԱՆ ՄԻՋՑՆԵՐ

Կյանքի և առողջության համար վտանգավոր իրավիճակների առաջացումը, ինչպես նաև սարքի վրաժամ վնասումը կանխելու համար անհրաժեշտ է խստորեն պահպանել ստորև նշված պայմանները:

- Սարքը օգտագործելուց առաջ ուշադիր կարդացեք այս ձեռնարկում նշված տեղեկությունը:
- Պահեք այս ձեռնարկը:
- Օգտագործելուց առաջ համոզվեք, որ սարքի վրա նշված լարումը համապատասխանում է էլեկտրական ցանցի լարմանը: Մի օգտագործեք արդարագործող հողեծի բռնկման վտանգից խուսափելու համար:
- Արգելվում է օգտագործել այլ արտադրողների պարագաներ ու պահեստամասեր: Ամեն մասեր օգտագործելու դեպքում արտադրողի եղաչվիճը չեղարկվում է:
- Արգելվում է օգտագործել սարքը, եթե էլեկտրական լարը, իրողը և սարքի այլ մասեր վնասված են:
- Եթե էլեկտրական լարը վնասված է, սպա դրա փոխարինումը պետք է իրականացնի արտադրողը կամ լիազորված պատասխանատու կենտրոնը՝ դժբախտ պատահարներից խուսափելու համար:
- Առաջին օգտագործման ընթացքում կարող է զգացվել թեթև տոսած հոտ, որը կախված է սի քանի օգտագործումից հետո: Հոտի առաջացումը բացատրվում է ներքին մակերեսների և ջեռուցման տարրերի վրա յուղեղի կամ այլ նյութերի մնացորդների հետաքրքիր անալոգիաներ:
- Ջեռուցող պետք է տեղադրել այնպես, որ դրա մակերեսը ամենացածր 10 ան հեռավորություն վրա լինի այլ առարկաներից:
- Մի ծածկեք օդափոխման անցքերը՝ գերտաքացումից խուսափելու համար: Ջեռուցող սարքի վրա դրեք կոմպակտ իրեր: Հատկապես խուսափեք ջեռուցի և փայլաթեղի շփումից:
- Մի օգտագործեք ջեռուցը, եթե դնակի փական մեխանիզմը չի աշխատում: Մի ծանրաբեռներ ջեռուցը, թյույ սի տեք, որ սնունդը և սպասքը շփվեն ջեռուցի պատերի ներքին մակերեսի հետ:
- Օգտագործելուց հետո անջատեք իրողը էլեկտրական ցանցից և համոզվեք, որ այն չի գտնվում անմիջապես ջեռուցի վրա, կրակի կնիքի տակ:
- Էլեկտրաէներգիայի ծանրաբեռնվածությունից խուսափելու համար մի օգտագործեք ջեռուցը այլ սարքերի հետ միաժամանակ:
- Մի թյուլատեք երեխաներին խոսքայ սարքի հետ: Մի թողեք սարքը առանց վերահսկողության:
- Չզայակալան կվագ ընկալում անվտանգության կամ հոգեկան հիվանդություն ունեցող անձանց, ինչպես նաև քաղաքաբ գոտիներին չունեցող անձանց երեքն չի կարելի ինքնուրույն օգտագործել նենցալային սարքը:
- Եթե ծով է առաջացել, անջատեք սարքը, սպա անջատեք այն էլեկտրական ցանցից:

- Օգտագործեք միայն սպասք, որը նախատեսված է ջեռուցում մինչև 320 °C բարձր ջերմաստիճանում օգտագործելու համար:
- Մի օգտագործեք սարքը դրսում:
- Չզույգ եղեք: Աշխատելու ընթացքում սարքի մակերեսը կարող է տաքանալ:
- Մի տաքացրեք սնունդը և հեղուկները հերմետիկորեն փակված սպասքի մեջ: Այն կարող է պայթել:
- Մի տաքացրեք ճարպերը և յուղերը, քանի որ դրանց ջերմաստիճանը դեկար է վերանվել:
- Օգտագործելուց հետո չոր կամ հումակ կտրոփվ մաքրեք սարքի ներսը յուղի և սննդի մնացորդներից: Յուղի կաթիլները կարող են ծխի առաջացման և հրդեհի բռնկման պատճառ դառնալ:
- Սարքի մեջ մի պատրաստեք թոթի, սոկկարաթոթի, պոլիէթիլենի, պլաստիկասայի մեջ փաթեթված սնունդ: Մի օգտագործեք փայտե սպասք: Մի օգտագործեք սպասք, որը պարունակում է նշված նյութերից պատրաստված փողո մասեր: Թույլատրվում է օգտագործել ջեռուցի հատուկ տոպրակներ (ստուգեք տոպրակի նկարագրության մեջ, արդյոք այն կարող է դիմակայել քարոժ ջերմաստիճաններին):
- Իրաչեպի պատրաստման ընթացքում սնունդը պայթի, պետք է դանակով կամ աստառացալով ծակել սնունդը, ինչպես օրինակ՝ կարտոֆիլի, խնձորի, շագանակի, երչիկերմի պիտե մաշվել կամ կենդանի կաթիկ, ռազակներ ջեռուցը մեջ դնել: Եթե սնունդը պատրաստում եք ջեռուցի հատուկ տոպրակի մեջ, սպա մի քանի տոնիք ծակեք այն՝ դուրս թողնելով օդը: Հակառակ դեպքում ստոպրակը կպայթի:
- Պատրաստելուց հետո սպասքը կարող է շատ տաք լինել: Օգտագործեք հատուկ բռնկիչներ կամ ձեռնոց սպասքը ջեռուցից հանելու համար: Չզույգ եղեք կափախիչը բացելիս, զգուշացեք տաք զդրոշմից:
- Պակտիկոնի փաթեթը և ջեռուցի տոպրակը պետք է բացել զգուշորեն՝ դեմքից հեռու պահած:
- Սարքը նախատեսված չէ սննդի պահածոյացման համար:
- Մի դրեք սնունդ անմիջապես ջեռուցի հատակին, օգտագործեք ջեռուցի ցանց կամ տակից:
- Օգտագործեք սարքը միայն համապատասխան միակցիչի հետ:
- Եթե ցանկանում եք սարքը փոխանցել մեկ այլ անձի օգտագործելու համար, սպա փոխանցեք այն տվյալ ձեռնարկի հետ միասին:

Ջեռուցում օգտագործման համար թյուլատրելի նյութերի աղյուսակ		
Տարայի նյութը	Օգտագործումը ջեռուցում	Նշում
Ջերմակայուն կերամիկա	Այո	-
Մետաղ, պողպատ, սյուրմին, չուգուն	Այո	-
Ջերմակայուն ապակի	Այո	-

Թուղթ, սովկարաթուղթ	Ոչ	Թույլ չեղմանկայուն-նյութուն: Պրահակի չեն բարձր ջերմաստիճանում սննդի պատրաստման համար
Պլաստմասսա, պոլիէթիլեն	Ոչ	
Լաքապատ արտադրանք	Ոչ	

2. ՍԱՐՔԻ ՆԿԱՐԿՎՈՒԹՅՈՒՆԸ

1. Դռնակի բռնակ
2. Դռնակ ջերմակայուն ապակուց
3. Մետաղյա ենակապատ տապակ
4. Պողպատյա ցրմապատ ցանց
5. Ջերմակարգակողիչ
6. Ռեժիմների կարգավորիչ
7. ժամանակացույց
8. Աշխատանքի ռապիև ցուցիչ
9. Տապակի հանելու կեռիկ
10. Պողպատե շամկոր
11. Կեռիկ շամկորը հանելու համար

3. ՓԱՆԹԵԿ ԴՈՒՐՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

- Ջեռոց - 1 հատ
- Մետաղյա ենակապատ տապակ - 1 հատ
- Պողպատյա ցրմապատ ցանց - 1 հատ
- Տապակի հանելու կեռիկ - 1 հատ
- Պողպատե շամկոր - 1 հատ
- Կեռիկ շամկորը հանելու համար - 1 հատ
- Օգտագործողի ձեռնարկ - 1 հատ

4. ԱՇԽԱՏԱՆԿ ԵՎ ՋԵՐՈՒՑՄԱՍՏՈՒՄ ՋԵՐՄԱՆԱԿԱՐԳԱՎՈՐԻՉ

Նախատեսված է ջեռուցի ներսում աշխատանքային ջերմաստիճան սահմանելու համար: Ջերմակարգավորիչը ժամացույցի վաթի ռոդըղեղանք / հակառակ ռոդըղայանք պատերով՝ դուր մեծացնում (վկայեցնում) եք ջեռուցի ներսում գործող ջերմաստիճանը 100-ից մինչև 320 °C:

ԺԱՄԱՆԱԿԱՆՉՈՒՄ

Նախատեսված է պատրաստման ժամանակը (առավելագույնը 90 րոպե) սահմանելու համար: Ժամանակացույցի բռնակը պատերով՝ դուր սահմանում եք պատրաստման ցանկալի ժամանակը: Սահմանված ժամանակի վերջում ազդանշան հնչում է, և սարքն ինքնաբերաբար անջատվում է: Ժամանակացույցի կարելի է անջատել պատերով բռնակը դեպի «BK1» դիրքը: Այս դեպքում ջեռուցը կաշիտտի առանց դադարի:

ԶԳՈՒՅՑ ԵՂԵՄ!

Այս ռեժիմում ձեզ հարկավոր է վերահսկել ուսետի պատրաստվածության սահմանը, քանի որ ջեռուցը ինքնաբերաբար չի անջատվում որոշակի ժամանակից, ինչը կարող է հանգեցնել հրդեհի բռնկման:

ՋԵՂՈՒՑԻՖԻԿԱՆԻ ԱՇԽԱՏԱՆՋԱՅԻՆ ՌԵԺԻՍՆԵՐԻ ԿԱՐԳՎՈՐԻՉ

Նախատեսված է ջերմային հոսքի ուղղության և հզորության ընտրության համար:

ՎԵՐՈՒՆԻ ԷՅՈՒ (ՎԵՐԻՆ ԶԵՌՈՒՑԻՉ) – հավասարաչափ տապակում է վերևից: Չարմար է նույն բրինձ և բակլաբերին պատասխանող համար:

ՈՒՅՈՒՆԻ ԷՅՈՒ (ՍՈՒՌՈՒ ԶԵՌՈՒՑԻՉ) – հավասարաչափ տապակում է ներքևից: Չարմար է հոբ դոգ, պիցցա և կարկանդակ պատրաստելու համար:

ՕՅԱ ԷՅՈՒ (ԵՐԿՐՈՒ ԶԵՌՈՒՑԻՉԵՐԸ) – այս ռեժիմը հավասարաչափ տապակում է բոլոր կողմերից: Չարմար է խմորեղեն, մրս, սպագետտո պատրաստելու համար:

5. ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱՐԳ

Անցքի մագնսական օգտագործումը կարող է ուղեկցել հոտով և ծխով: Դա կորսվում է և անվտանգ: Խորհուրդ ենք տալիս ջեռոցը 15 րոպե տաքացնել 250 °C ջերմաստիճանում միաժամանակ միացնելով բոլոր տաքացուցիչ տարրերը:

- Նախապատրաստեք մթերքները, որոնք ցանկանում եք պատրաստել: Մտնում պրոբլեմ խուսափելու համար տապակը նախապես քսեք յուղով: Անհրաժեշտության դեպքում ջեռոցը նախորդ տաքացրեք:
- Քայքեք ջեռոցի դռանը և մթերքով տապակը տեղադրեք իր տեղում:
- Ջերմաստիճանի օգնությամբ սահմանեք առաջարկվող ջերմաստիճանը, իսկ աշխատանքային ռեժիմի անջատիչի օգնությամբ՝ ստորին կամ վերին ջեռուցման տարրերը (բոլորովնային էլեկտրական տաքացուցիչները):
- Ժամանակաչափի օգնությամբ սահմանեք պատրաստման ցանկալի ժամանակը:
- Ջերմաստիճանը, ջերմության տարրի տեսակը (վերին կամ ստորին) և ժամանակաչափը սահմանելուց հետո սարքը կկնկի աշխատել:

ԶՊՈՒՑ ԵՆՔԵՆՔ Միացրեք ժամանակ ջեռոցի ապակե դռանը ուժեղ տեքստիլ է: Թույլ մի տվեք, երբ չորս կամ այլ հեղուկների կարելիք ընկնեն ջեռոցի տաքացած ապակու վրա: Ջերմաստիճանի կտրուկ փոփոխությունը հանգեցնում է ապակու ճեղքում: Տապակը ջեռոցից հանելիս մի դրեք ջեռոցի բաց դռան վրա, այլապես այն կարող է դեֆորմացիայի ենթարկվել և ծաքել:

- Դոք կարող եք հետևել պատրաստման ընթացքին սպակե դռան վրա: Անհրաժեշտության դեպքում կարող եք բացել դռանը և շուտ այն կամ խառնել պարունակությունը:
- Պահպանեք զգուշություն, քանի որ դուրը բացվելիս ներքին խցիկից կարող է գոլորչի դուրս գալ:
- Մննի պատրաստում անջատելով և ջերմաստիճանի տարրի աշխատանքի ռեժիմի անջատելը և ջերմաստիճանի ռեժիմը «BkL» (Անջատում) դիրքի:
- Զգուշորեն հանեք պատրաստված մետղով տապակը ջեռոցից: Եթե մտնող կտորները հայտնվում են ջեռուցման տարրերի վրա կամ ջեռոցի ներքին մակերևույթին, սպասեք, մինչև ջեռոցը ամբողջովին կսառչի և հետագոյն դուրս ջեռոցի հետագա օգտագործման ժամանակ հորեից կամ ծխից խուսափելու համար:
- Անջատեք ջեռոցը հոսանքից:

«ԳՐԻՆ» ՌԵՅԻՄ

- Նախատրաստեք այն մթերքները, որոնք որոշել եք պատրաստել: Շամպուրի վրա մտնող ընդհանուր քաշը չպետք է գերազանցի 2 կգ-ը: Թռչունի թևերն ու ոտքերն ամրացրեք հատուկ սղիններով կամ թելերով: Անհրաժեշտության դեպքում ջեռոցը նախորդ տաքացրեք: Խորհուրդ ենք տալիս պատրաստելուց առաջ ջեռոցը տաքացնել մինչև 250 °C 15 րոպե ընթացքում:
- Ջերմաստիճանի օգնությամբ սահմանեք առաջարկվող ջերմաստիճանը, իսկ աշխատանքի ռեժիմի անջատիչի օգնությամբ վերին կամ երկու «ԳՐԻՆ»-ը ռեժիմը հասանելի է անջատիչի երկրորդ և չորրորդ դիրքերում):
- Առաջին պատրաստվածը տեղադրեք շամպուրի վրա, ավազեք այն պտուտակով: Միայն դրեք շամպուրի վրա և կենտրոնացրեք այն անհրաժեշտության դեպքում շարժելով առաջին պատրաստվածը: Հավուժեք, որ մթերքը չի դիպչում ջեռոցի պատերին, երբ շամպուրը պտուտակ է: Այլուհետև տեղադրեք երկրորդ պատրաստվածը՝ դրանով իսկ միսն ամրացնելով շամպուրի վրա: Երկրորդ պատրաստվածը ևս ամրացրեք պտուտակով:
- Տեղադրեք չափիները հավաքելու սկստեղծ: Ապա ամրացրեք շամպուրը կաթոցով, մի կողմը շառճիչի խոտանում, իսկ վրան՝ հակապակե կտրուկում գտնվող շամպուրի հատուկ բռնակի վրա:
- Փայլեք դռանը և ժամանակաչափի օգնությամբ սահմանեք պատրաստման անհրաժեշտ ժամանակը:
- Գրիկ պատրաստման ավարտից հետո «ԳՐԻՆ»-երի և ընկալազանցիկի աշխատանքի ռեժիմի անջատիչը բերեք «0» («BkL») դիրքի:
- Շամպուրը պատրաստված ուտելիքի հետ խնամքով դուրս բերեք և ջեռոցը անջատեք հոսանքից: Օգտագործեք շամպուրի կեղևի, բռնակներ կամ ծեռնցները այրվածքներից խուսափելու համար:

6. ԱՄՐՔԻ ԽՆԱՄՔ

- Անջատեք էլեկտրական լարը ցանցից և թողեք, որ ջեռոցը սառչի:
- Հանեք ցանցը և տապակը, լվացրեք դրանք անհրաժեշտության դեպքում:
- Պարբերաբար լվացրեք ջեռոցը՝ մաքրելով մտնող, յուղի մացորենը և այլ կեղտերը: Մթեք արտաքին մակերեսը միայն խոնակ փափուկ կտրուկով և մաքրող միջոցով: Ջեռուցեք փորձանքները ջեռոցի հատակից և որքան ներքին մակերեսը խոնակ կտրուկով ու մաքրող կտրուկով:
- Ջեռոցի արտաքին և ներքին մակերեսներից, դռանից, դռանակ ապակուց կեղտերը մաքրելու համար օգտագործեք միայն մեղմ ու քայքայիչ նյութեր, սպունգ կամ փափուկ կտոր: Մի օգտագործեք կոշտ սպունգ կամ մետաղական խոցանակներ: Դրանք կարող են ցրելով սարքի մակերեսը: Կյս պայմանով վկասարկելու դեպքում սարքի ծառայության ժամկետը կարող է կրճատվել:
- Տիան հոտը հեռացնելու համար էլեկտրական վառարանի համար նախատեսված ապակե խորը ամանի կեղ ցրեք մի բաժակ ջուր և կիտրոնի հյութ և դրեք ջեռոցի մեջ: Ժամանակաչափի դրեք 5 րոպեի վրա, իսկ ջերմաստիճանից նկատելու դիրքի: Երբ ջեռոցը անջատվի, հեռացրեք սպայքը և չոր կտրուկը արքեք ջեռոցի խոռոչի պատերը:
- Պահեք և օգտագործեք ջեռոցը չոր ջեռուցող տարանքներում +5 °C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի և 80 %-ից ոչ բարձր հարաբերական խոնավության պայմաններում:

7. Ապրանքի փոխադրումը պետք է իրականացնել փաթեթի պիտակի վրա նշված պայմաններին համապատասխան: Ջեռոցը ցածր ջերմաստիճանի պայմաններում տեղափոխելու դեպքում այն կարելի է օգտագործել միայն երկու ժամ տաք տարանքում թողնելուց հետո:

Հայցույժ ենք ձեր ներողամտությունը, եթե ապրանքի առաքման կտավիկետը, չափերը, նկարագրությունները, տեխնիկական բնութագրերը, արտաքին տեսքը կամ գույնը լինեն ոչ ստույգ: Արտադրողն իրավունք է վերահաստիճան փոխել այս պարամետրերը առանց նախկանական ծանուցման, ինչի պրոբլեմում որոշակի ապրանքի գնման ժամանակ դրանց կարող են տարբերվել: Նախկինում նշվածները:

7. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒՅՈՒՑՆԵՐ

- Նոմինալ լարումը՝ 220-240 V - 50/60 Հց
- Նոմինալ հզորությունը՝ 1350-1600 Վտ
- Առավելագույն հզորությունը՝ 1600 Վտ

- Փայլակը՝ 36 l
- Խոխամարության չորս ռեժիմ
- Ժամանակաչափ՝ 90 րոպե
- Ժամանակաչափի գործառույթ «Անընկալելի աշխատանք»

ՌԵՎԵՐՍԻՅՈՒՆԻ Չգույնացրեք օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել:



8. ԸՆԴՀԱՆ ԻՏԿԱՎԱՅԻՆ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆ և ԱՄՐՔ ԶԱՆՃՆՈՒՄՎ ԿԵՐԱՆԱՍՏԱՄԱՆ

Անցքի ծառայության ժամկետը լրանալուց հետո այն կարելի է առանձնացնել սովորական կենցաղային թափուկներից և հանձնել էլեկտրական սարքերի ընդունման հատուկ կետ վերամշակելու համար:

9. ՄԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱՇԽՈՒՑՈՒՄ և ՊԱՏՎԱԿԱՆՈՒՄՆԵՐ

Այս ապրանքի ծառայության ժամկետը 5 տարի է՝ սկսած այն վերջնական սպառողի կամառելու ամսաթվից, եթե ապրանքը օգտագործվում է սույն ձեռնարկում նշված ցուցանիշներ և գործող տեխնիկական չափանիշներին խիստ համապատասխան: Ծառայության ժամկետի վաղաքից հետո դիմաք ձեր մտապահ պատասխան կենտրոն՝ սարքի հետագա շահագործման վերաբերյալ առաջարկելու-թղթնելու ստակային համար: Ապրանքի արտադրության ամսաթիվը նշվում է սերիայի համարում (2 և 3 նիշերը տարի, 4 և 5 նիշերը արտադրության ամիս): Անցքի պայատրության ժամանակ որևէ ԽՈՐԵՑ Ծագման կամ դրա նախարկության ժամկետը դիմեք Mİ CENTEK-ի լիազորված պատասխան կենտրոն: Կենտրոնի հասցեն կարելի է գտնել <https://centek.ru/servis> կայքում: Անցքուցող ծառայությունների հետ կապ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ. +7 (988) 24-00-178, VK vk.com/centek.krd: Գիտարկող պատասխան կենտրոն՝ ՄՊԸ «Լարինա-Սերվիս», ք. Սրսուստայն Շեռ. +7 (861) 991-05-42: **Ապրանքի ունի համապատասխանության սերիֆիկատ**



10. ՆԵՐՄՈՒԾՈՒՄ ԻՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ ԵՆԴՈՒՄՈՒՄ՝ ԱՁ Արտադրան Կ.Ը.: **Հաաքեք** Ռուսաստան, 350912, ք. Կրասնոդար, Պաշկովսկի ընկալվալոր, Ատաման Լիսենկո փողոց 23: Ջեռարխում +7 (861) 2-600-900:

ՀԱՐՔԵԼԻ ՍՊԱՌՈՂ

Բոլոր սարքերի համար երաշխիքային ժամկետը 12 միս է՝ վնասված փոքրական սպառողին վաճառելու ամսաթվից: Տվյալ երաշխիքային կտրուկով արտադրողը հաստատում է այս սարքի սպառնակությունը և պարտավորվում է անվճար հիմնարկ վերացնել արտադրողի մեղքով առաջացած բոլոր անսարքությունները:

ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՍՊԱՍԱՐԿԱՄԸ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
 - հարկավոր է ճիշտ և պարզ կերպով կրպնցել արտադրողի բնօրինակ երաշխիքային կտրուկը՝ կշռով մոտեի անվանումը, սեղհայի անվանքը, վաճառքի ամսաթիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կնիքը և վաճառող ընկերության ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրուկի վրա, կնիքներ յուրաքանչյուր կտրուկ կտրուկի վրա, գնորդի ստորագրությունը:

Կտրուկողող հրավառու է մեծել երաշխիքային սպասարկումը վերջ կշահու փութառաջօթերը չներկայացնելու դեպքում, կամ եթե դրանցում կշահու տեղեկություն թերի, անհասկանալի կամ հակասական է:

2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
 - կենթը է սարքը օգտագործել ձեռնարկում նշված ցուցումներին հիմա համապատասխան,
 - հարկավոր է հետևել անվտանգության կանոններին ու պահանջներին:
 3. Երաշխիքը չի ներառում սարքի պարբերական սպասարկում, մացում, տեղադրում, կարգաբերում սեփականատիրոջ տանը:
 4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝
 - մեխանիկական վնասվածքներ,
 - սարքի ընկալման մաշում ժամանակի ընթացքում,
 - օգտագործման պայմանների չպահպանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
 - սխալ տեղադրում, բեռնափոխարկում,
 - ընկալման աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրհեղեղ և այլն), ինչպես նաև վաճառողի և արտադրողի չկապված այլ պատճառներ, կողմնակի առարկաների, հեղուկների, փշատների ընկնելը սարքի մեջ,
 - վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չլիազորված անձանց կողմից,
 - սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի սխալում էլ բեռնորսման նպատակներով հեծափորդողական և կաթնային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,
 - պարտադիր հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանց փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի ապահովագրման հետ՝
- ա) հեծափորդողական փախակներ, կուրակի մարտկոցներ, Էլեկտրասնունցման տարրեր (մարտկոցներ), Էլեկտրասնունցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ,
բ) սպառվող կուրբեր և պարագաներ (փաթեթ, պատրաստ, գոտիներ, պայտասներ, ցանցեր, դասակներ, շեեր, ափսեսներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողրակներ,

խողովակներ, խոզանակներ, կցորդներ, փոշեհավաք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կլանիչներ),

5. մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում աշխատանք ոչ համապատասխան կամ սպառված մարտկոցների հետ,
6. կուրակի մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում կուրակի մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների խախտումների պատճառով առաջացած վնասներ:
5. Այս երաշխիքը տրվում է արտադրողի կողմից ի հավելումն սպառողի՝ գործող օրենսդրության մե սահմանված իրավունքների և որևէ ներալի այն հանձնարարվում դրանց:
6. Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում մարդկանց, ընտանի կենդանիների, սպառողի կողմից ստացված վնասների և անուղղակիորեն կամ անուղղակիորեն հասցված որևէ վնասի համար, եթե դա տեղի է ունեցել ապրանքի օգտագործման և տեղադրման կանոններն ու պայմանները չպահպանելու, սպառողի կամ երրորդ անձանց դիտավորյալ կամ անգույշ գործողությունների (անգործության), ֆորսմաճորային հանցանքներին արդյունքում:
7. Ապրանքի վնասվածքները կարող են ընդունվում է միայն մաքուր սինակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սննդի մնացորդներ, փոշի և այլ վերելներ):

Արտադրողը փոխվում է փոխել սարքի դիզայնը և բնութագրիչը առանց նախնական ծանուցման:

ENGLISH

DEAR CUSTOMER!

Thank You for purchasing a CENTEK brand product. We guarantee flawless function of

this item, provided the guidelines of its operation are observed. This appliance is designed for use in domestic and similar applications, in particular:

- in personnel kitchen zones at stores, offices and industrial facilities;
- at agricultural farms;
- by clients at hotels, motels and other residential facilities;
- in private boarding houses.

PURPOSE OF THE APPLIANCE

For food preparation by heating.

1. SAFETY PRECAUTIONS

The following requirements should be strictly observed in order to avoid situations hazardous for human life and health, as well as premature failures of the appliance:

- Ensure that the power supply grid voltage corresponds to the one indicated on the appliance. Do not use socket adapters to prevent the risk of fire.
- The use of accessories other than included in the supply can cause damage to the appliance and void the guarantee.
- Do not use the appliance if its power cable, plug or other parts are damaged.

- In case of power cable damage, to avoid dangerous situations, have it replaced by the manufacturer, maintenance service or similar qualified personnel.
- A slight unpleasant odor may occur during the first use of the appliance. It is caused by residual lubricants and other substances on the internal surfaces and heating elements and will disappear after some use.
- Install the frying oven so that there is a minimum space of 10cm between it and adjacent objects.
- Do not obstruct the ventilation openings to avoid overheating. Do not place foreign objects on the oven, especially avoid contact of the oven with metallic foil.
- Do not use the oven if the door locking mechanism is defective. Do not overload the oven, avoid contact of food and utensils with the inner walls of the oven.
- After use, disconnect the power plug from the electric socket and ensure that it is not placed on the oven itself or near fire or water.
- To avoid power grid overload, do not use the oven simultaneously with other appliances.
- Do not allow children to play with the appliance. Do not leave the appliance unattended.
- Persons with sensory deficiencies, mental disorders, as well as persons not having sufficient knowledge should by no means be allowed to use the appliance without supervision!
- If smoke should appear, turn the appliance off, then disconnect it from power supply.
- Use only utensils designed for use in frying ovens at high temperatures - up to 320 °C.
- Do not use the appliance outdoors.
- Be careful! The surface of the appliance can become hot during operation.
- Do not heat up food and liquids in tightly sealed containers, as they can explode!
- Do not heat up fats and oils, as their temperature is difficult to control.
- After use wipe the internal surface of the oven with dry cloth to remove drops of fat and food residues. Drops of fat can cause smoke and even lead to ignition.
- Do not cook foods wrapped in paper, polyethylene or plastic. Do not use wooden utensils. Do not use utensils incorporating small parts of the abovementioned materials. The use of special baking bags is allowed (read the specifications to make sure that the bag can withstand high temperatures).
- To avoid bursting while baking potatoes, apples, chestnuts, sausage, etc., pierce the dense peel or skin of such foods with a knife or fork before placing them in the oven. When cooking food in a special baking bag, be sure to pierce it in several places to allow steam to escape, otherwise the bag will burst.
- Utensils can be very hot after cooking. Use special kitchen mitts or gloves to remove the utensil from the oven. Be careful when opening lids: beware of hot steam.
- Be careful when opening popcorn packs and baking bags; hold them at a safe distance from your face.
- The appliance is not designed for food preservation applications.

- Do not place food directly on the bottom of the chamber, use the removable grille or tray.
- Special conditions for transportation, sales: no.
- The appliance is not designed to be powered from an external timer or other separate remote control system.
- The surface of the heating element remains hot after use.
- Use the appliance only with the proper connector.
- Should You decide to transfer the appliance to another person, please pass the present manual over along with it.

- Hook for tray removal - 1 pc.
- Steel spit - 1 pc.
- Hook for spit extraction - 1 pc.
- User Manual - 1 pc.

4. PREPARATION FOR WORK TEMPERATURE REGULATOR

The temperature regulator is used to set the operating temperature inside the oven. Turn the regulator clockwise / counterclockwise to increase (decrease) the oven operating temperature within a range of 100 to 320 °C.
TIMER

The timer is used to set the cooking time (maximum 90 minutes). Turn the timer dial to set the desired time. When the set time elapses an audio signal will be emitted and the appliance will turn off automatically. The timer can be turned off by setting the dial to the OFF position. In this case the oven will work continuously.

BE CAREFUL! In this mode You will have to check if the food is done, as the oven will not automatically turn off after a preset time, which may cause a fire hazard!

HEATING ELEMENT MODE

The selector allows choosing the direction and power level of the heat flow.
UPPER HEATING ELEMENT – uniform frying from above. Suitable for frying fish, rice and vegetables.

LOWER HEATING ELEMENT – uniform frying from below Suitable for baking hot dogs, pizza and pies.

BOTH HEATING ELEMENTS – uniform frying on both sides. Suitable for baking, frying meat and pasta cooking.

5. OPERATING PROCEDURE

Some odor and smoke may be emitted during the initial use of the appliance. This is normal and safe. We recommend heating the oven up for 15 minutes at 250 °C with all heating elements turned on.

1. Prepare the food you intend to cook. Grease the baking tray with oil to prevent the food from sticking to it. Pre-heat the oven if necessary.
2. Open the oven's door and insert the tray with the food in its place.
3. Set the recommended temperature with the temperature regulator and activate the upper or lower heating element with the mode selector.
4. Set the required time with the timer dial.
5. The appliance will start operating after the temperature, heating mode (top or bottom heating element) and timer is set.

BE CAREFUL! The glass door of the oven becomes very hot during operation. Do not allow drops of water, fat or other liquids to contact the heated glass. A drastic temperature difference may cause the glass to crack. Do not place the tray removed from the oven on the open oven door to avoid its deformation and cracking.

6. You can watch the cooking process through the glazed door. If necessary, you may open the door and turn or stir the food.

7. Be careful as steam can be discharged from the oven chamber when the door is opened.
8. After completion of the cooking set the heating mode selector and temperature regulator to the «B/K/O» (OFF) position.
9. Carefully remove the baking tray with the food from the oven.
10. If the heating element(s) or the inner walls of the chamber should become contaminated with pieces of food, wait until the oven fully cools down and remove the residues to prevent ignition and smoke emission during further use of the oven.

11. Disconnect the oven from power supply.

GRILLING MODE

- Prepare the food you are going to cook. The total weight of the food on the spit should not exceed 2 kg. Secure the wings and legs of fowl with special skewers or with thread. Pre-heat the oven if necessary. It is recommended to heat the oven up to 250 °C for 15 minutes before cooking.

- Set the recommended temperature with the temperature regulator and select the use both or only of the upper heating element with the mode selector (the "Grilling" mode is only available in the second and fourth selector positions).

- Install the first fork on the spit, secure it with the screw. Pierce the meat with the spit and center it, adjust the position of the first fork if necessary. Make sure that the food does not touch the oven walls as the spit rotates. Then attach the second fork to secure the meat on the spit. Fasten the second fork with its screw.

- Install the fat collection tray. Then install the spit into the oven: slide one side into the slot in the motor shaft and the other side into the spit holder on the opposite wall.

- Close the oven door and set the cooking time with the timer.

- When the cooking time is over set the heating element mode selector to the «O» (OFF) position.

- Carefully remove the spit with the cooked food from the oven and disconnect the oven from power supply. Use the spit extraction hook, kitchen mitts or gloves to avoid burns.

6. MAINTENANCE

1. Disconnect the power cable from the electric socket and let the frying oven cool down.

2. Remove the grille and frying tray, rinse them if necessary.

3. Wash the frying oven regularly to remove all residual food, fat and other contamination. Wipe the outer surfaces with a damp cloth with a detergent. Remove crumbs and clean the internal surfaces of the oven with a damp cloth with a detergent.

4. Use only mild, non-abrasive detergents, a sponge or a soft cloth to clean the oven outer and inner surfaces and the oven door. Do not use coarse sponges or brushes with metal particles. These can scratch the surfaces of the appliance. Non-observance of this requirement can reduce the service life of the appliance.

5. In order to eliminate an unpleasant odor, pour a glass of water mixed with lemon juice into a deep utensil suitable for use in electric ovens

Utensil Materials Allowed for Use in a Frying Oven		
Container material	Use in a frying oven	Remarks
Heat-resistant ceramics	Yes	-
Metal, steel, aluminum, cast iron	Yes	-
Heat-resistant glass	Yes	-
Paper, cardboard, wood	No	Low thermal resistance. Not suitable for high-temperature food processing
Plastic, polyethylene foil	No	
Lacquered items	No	

2. APPLIANCE DESCRIPTION

1. Door handle
2. Heat-resistant glass door
3. Enamel-coated metal tray
4. Chrome plated frying grille
5. Temperature regulator
6. Mode selector
7. Timer
8. Pilot light
9. Hook for frying tray removal
10. Steel spit
11. Hook for spit extraction

3. SCOPE OF SUPPLY

- Frying oven - 1 pc.
- Enamelled steel tray - 1 pc.
- Chrome plated steel frying grille - 1 pc.

and place it in the oven. Set the timer to 5 minutes and the temperature regulator to the minimum level. When the oven turns off, remove the utensil and wipe the chamber walls with a dry cloth.

- The oven should be stored and operated in a dry, heated room at temperatures above +5 °C and a maximum relative air humidity of 80 %.
- Transport the appliance in accordance with the markings on the packaging. After transportation at low temperatures store the appliance for at least two hours in a warm location before operating it.

We apologize in advance if the scope of supply, dimensions, description, technical data and the exterior appearance or color of the appliance specified herein should turn out to be incorrect. The manufacturer reserves the right to changing these parameters without prior notice; therefore they can differ from the previously specified data at the moment of purchase of a specific item.

7. SPECIFICATIONS

- Rated voltage: 220-240 V ~50/60 Hz
- Nominal power rating: 1350-1600 W
- Maximum power rating: 1600 W
- Capacity: 36 l
- Four cooking modes
- 90-minute timer
- "Continuous operation" timer function



ATTENTION! Be careful: accessible surfaces of the appliance can reach high temperature during operation.

8. DISPOSAL

Upon expiry of its service life the appliance can be disposed of separately from ordinary domestic waste. You can turn it over to a specialized electric and electronic appliance disposal and recycling centre.

9. CERTIFICATION DATA, GUARANTEE

The service life of this item is 5 years since the date of sale to the end user, provided the item will be used in strict accordance with the present manual and the applicable technical standards. Upon expiry of the service life please contact the nearest authorized service centre for suggestions as to further operation of the appliance. The manufacturing date of the appliance is integrated into the serial number (digits 2 and 3 - year, digits 4 and 5 - month of manufacture). If any questions related to appliance maintenance should arise, or if the appliance has malfunctions, apply to the CENTEK TM Authorized Service Center. The address of the service center can be found on the website <https://centek.ru/servis>. Service support contacts: Phone: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. General Service Center: 000 «Larina-Servis», Krasnodar, Phone: +7 (861) 991-05-42.

The product has the Certificate of Conformity.

№ EA3C RU C-CN.BE02.B.03060/20 of 01.12.2020.



10. IMPORTER INFORMATION

Imported to EAEU by: Individualniy Predprinimatel Asrummyan Karo Shurikovich. Address: Russia, 350912, Krasnodar, ul. Atamana Lysenko, 23, pgt. Pashkovskiy. Phone: +7 (861) 2-600-900.

DEAR VALUED CONSUMER!

The guarantee period for all appliances amounts to 12 months since the date of sale to the end consumer. With this Warranty Card the Manufacturer confirms the proper condition of the appliance and undertakes to repair, free of charge, all defects caused by the Manufacturer's default.

GUARANTEE MAINTENANCE TERMS

1. The guarantee shall be valid if the following documentation conditions are observed:

- The original Warranty Card shall be filled out correctly and clearly, indicating the of appliance model, serial number and sale date, the stamp of the seller company and signature of its representative shall be available, as well as the stamps on each coupon and the buyer's signature in the Warranty Card.

The Manufacturer reserves the right to reject guarantee maintenance if the buyer fails to provide the abovementioned documents or if the information contained therein is incomplete, illegible or ambiguous.

2. The guarantee shall be valid if the following operation conditions are observed:

- the appliance is used in strict accordance with the present manual;
 - the safety rules and requirements are observed.
3. The guarantee does not apply to regular maintenance, cleaning, installation and setup of the appliance at the owner's location.

4. The guarantee does not apply in the following cases:

- mechanical damage;
- normal wear of the appliance;
- non-observance of operation requirements or erroneous actions on the part of the user;
- improper installation or transportation;
- natural disasters (lightning, fire, flood, etc.), as well as any other causes beyond the Manufacturer's or Seller's control;
- ingress of foreign objects, liquids or insects into the inside of the appliance;
- repairs or modifications to the appliance by unauthorized persons;
- use of the appliance for commercial purposes (loads exceeding normal domestic application), connection of the appliance to utility and telecommunication networks incompliant with national technical standards;
- failure of the following accessories, if replacement of these is allowed by design and does not involve disassembly of the appliance:

- remote control units, rechargeable batteries, replaceable batteries (power cells), external power supply units and chargers;
 - consumables and accessories (packaging, covers, slings, carry bags, mesh screens, blades, flasks, plates, supports, grilles, spits, hoses, tubes, brushes, nozzles, dust collectors, filters, smell absorbers);
- for battery-powered appliances - operation with inappropriate or depleted batteries;
 - for rechargeable battery-powered appliances - any damage caused by improper battery charging and recharging.

5. The present guarantee is provided by the Manufacturer in addition to the consumer rights determined by the applicable legislation and does not limit these rights in any way.

- The Manufacturer shall not be made liable for possible damage, directly or indirectly inflicted by CENTEK brand products on people, domestic animals, the consumer's or third persons' property if such damage is inflicted as the result of non-observance of appliance installation and operation requirements, deliberate or negligent actions (omission) by the consumer or third persons, as well as of force majeure circumstances.
- Service centers will only accept appliances in a clean state (there should be no food residues, dust and other contamination on the appliance).

The Manufacturer reserves the right to change the design and specifications of the appliance without prior notice.

Гарантийный талон / Кепілдік талоны / Երաշխիքային կտրոն /
Кепилдик картасы / Warranty certificate №

Внимание! Пожалуйста, приобретите от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны.
Талон действителен при наличии всех штампов и отметок.

Назар аударарңыз! Сатушыдан кепілдік талоны мен үзбелі талондарды толық толтыруды талап етіңіз.

Ուշադրություն: Կлиенттерի պահանջներ ամբողջությամբ լրացվել երաշխիքային կտրոնները:

Attention! Please ask the seller to fill out the warranty card and tear-off coupons in full. The ticket is valid in the presence
of all stamps and marks.

Ծանուցում: Տալույից ստացված կепилдик талоны жана жулуңул кеткен талондорду толугу менен толтурул берүүсүн
суранарыз. Эгер бардык штамптар жана белгилер бар болсо, купон жарактуу.

Изделие / Բұйым / Սալքանք /
Продукт / Product

Модель / Үлгү / Սորիւթ / Model /
Модел

Серийный номер /
Սերիալի համար / Serial number
Сериялык нөмірі / Сериялык саны /

Дата продажи / Сату күні / Date of sale /
Վաճառքի ամսաթիվ /
Сатылган күнү

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца /

These tear-off coupons are filled in by a representative of the seller /

Сатушы-фирма толтырады / Бул талондор сатуучунун өкүлү тарабынан толтурулат /

Հրահանգ է վաճառող ընկերությունը



ИЗДЕЛИЕ / ԲՄԻՄ / ՍՈՐԱՆՔ /
VIRIB / PRODUCT

МОДЕЛЬ / МОДЕЛ / ՍՈՐԵԿ /
ҮЛГҮ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫК НӨМІРІ / ՍԵՐԻԱԿ / СЕРИЯЛЫК САНЫ / SERIAL NUMBER

DATA ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ / ՎԱՃԱՌՔԻ ԱՄՍԱԹԻՎ / САТЫЛГАН КҮНҮ / DATE OF SALE

ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ / ՎԱՃԱՌՂ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ / САТУУЧУ / VENDOR

М. П.

Фирма-продавец / Фирма-сатушы / Үйбаспақ дүңгеріңізді / Сатушы / Vendor

Адрес фирмы-продавца / Сатушы фирманың мекенжайы / Үйбаспақ дүңгеріңіздің іршілдігін білдіретін мекенжайы / Сатушының дәрежесі / Seller's address

ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының Т. А. Ә және телефоны /
Қысқартылған аты-жөні мен телефон нөмірі / Full name and phone number of the buyer
Сатып алушының аты-жөні және телефоны / Full name and phone number of the buyer

Данный отрывок купона заполняется представителем сервисного центра /
Осы жыртылмағалы купондарды бұйымға жөндеу жүргізетін сервис орталығының өкілі толтырады /
Зыялыш ұлтыңызыңізді іршілдігіңізді Е шырғыңызды қысқартып, ұяшыққа ұяшыққа ұяшыққа ұяшыққа ұяшыққа /
Бұл жыртылмаған талондарды өкілі толтыратын тейлөө борбору /
These tear-off coupons are filled in by a representative of the service center



ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ / ҮЙБАСМАҚ ДҮҢГЕРІҢІЗДІ СЕЗІМДІК / РЕМОНТТЫҢ ТҮРІ /
TYPE OF REPAIR

Blank area for specifying the type of repair.

ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕУЕ ТҮСКЕН КҮНІ / ҮЙБАСМАҚ ДҮҢГЕРІҢІЗДІ
СҮЛІМДІК СҮЛІМДІК / АЛУ КҮНІ / DATE OF RECEIPT

Blank area for specifying the date of receipt.

ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ / ЗЫЯЛЫШ СҮЛІМДІК / БЕРІЛГЕН КҮНІ /
RELEASE DATE

Blank area for specifying the date of issue.

M. П.