

**CENTEK®**



**CT-1540**

**ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ  
ҚУЫРУ ШКАФЫ  
ҚЫЗАРТҚЫЧ МЕШ  
ЖАРОЧНА ШАФА  
ԶԵՌՈՑ  
FRYING OVEN**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ  
ҚОЛДАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ  
КОЛДОНУУЧУН ЖЕТЕКЧИЛИГИ  
КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА  
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ԶԵՆԱՐԿԸ  
INSTRUCTION MANUAL**

## РУССКИЙ

### Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ CENTEK.

Мы гарантируем безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Пожалуйста, перед началом эксплуатации внимательно изучите данную инструкцию. Изготовитель не несет ответственности в случае использования прибора не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта прибора. Если Вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

**Жарочный шкаф является бытовым прибором и не предназначен для использования в промышленных целях!**

### НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Для приготовления пищи с помощью нагрева.

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.

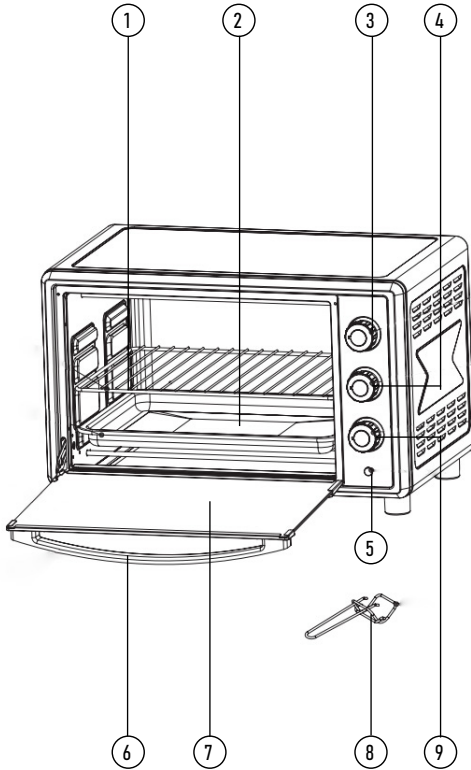
### 1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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 принадлежность 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, полистирол, 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 лопались 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.
- Использовать прибор только с надлежащим соединителем.

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

## 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Жарочный шкаф - 1 шт.
- Металлический эмалированный противень - 1 шт.
- Стальная хромированная жарочная решетка - 1 шт.
- Крупный металлический эмалированный противень Ø 30 см - 1 шт.
- Крюк для вынимания противня - 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 пожароопасной 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.

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

Для включения режима «Конвекция» поверните переключатель в положение со значком ☼.

## 5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Во время первого использования прибора может появиться характерный запах и дым. Это допустимо 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. Соблюдайте осторожность, так как при открывании дверцы из внутренней камеры может выходить пар.

- По окончании приготовления пищи установите переключатель режима работы ТЭНов и терморегулятор в положение «0» (Выкл).
- Аккуратно извлеките противень с приготовленным блюдом.
- 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.
- Отключите духовку от сети.

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

- Отключите шнур электропитания от сети и дайте жарочному шкафу остыть.
- Снимите решетку и противень, промойте их по мере необходимости.
- 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.
- 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.
- 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.

- Хранение и эксплуатация прибора производите в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.
  - 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.
- Принесши свои извинения, если комплект поставки, габариты, описание, технические характеристики, внешний вид или цвет товара оказались неточными. Производитель оставляет за собой право изменить эти параметры без предварительного уведомления, вследствие чего на момент приобретения конкретного товара они могут отличаться от указанных ранее.

#### 7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальное напряжение: 220-240 В 50/60 Гц
- Номинальная мощность: 1700-2000 Вт
- Максимальная мощность: 2000 Вт
- Объем: 50 л
- Пять режимов приготовления
- Таймер на 90 минут
- Функция таймера «Непрерывная работа»
- Внутренняя подсветка

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

#### 8. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно. По возможности при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно используемых материалов.

#### УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку. Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав этот прибор по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.



#### 9. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». 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 ТМ CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте <https://centek.ru/servis>. Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 (988) 24-00-178, Инстаграм: @centek\_official, 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: ТОО «Moneytop», г. Нур-Султан, ул. Жаннибек Атархана, д. 9, крыльцо 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.  
Продукция имеет сертификат соответствия:  
№ ЕАЭС RU С-СN.В02.В.03060/20 от 01.12.2020 г.



#### 10. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИМПОРТЕРЕ

Импортер: ИП Асрумян 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 производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

#### УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

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

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

действий) 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 ТҰТЫНЫМЫ

Дайындаушы аспапты тікелей мақсаты бойынша пайдаланған жағдайда және осы Нұсқаулықта көрсетілген ережелер мен шарттар сақталмаған жағдайда, сондай-ақ аспапты білкікті емес жәндеуге әрекет жасаған жағдайда жауапты болмайды. Егер сіз құралды пайдалану үшін басқа тұлғаға тапсырғыңыз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз.

**Ал пісіру шкафы-бұл тұрмыстық құрал және өнеркәсіптік мақсаттарда пайдалануға арналмаған!**

### АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ

**Тамақты қыздыру арқылы дайындауға арналған.**

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

### 1. ҚАУІПСІЗДІК 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 жағымсыз иіс пайда болуы мүмкін, ол бірнеше рет қолданғаннан кейін жоғалады, бұл ішкі беттерде және жылыту элементерінде майлардың, басқа заттардың болуы мүмкін.

- Қуыру шкафы оның беті басқа объектілерден кемінде 10 см қашықтықта болатындай етіп орнатылуы тиіс.

- Қызып кетпес үшін желдеткіш тесіктерді жаппаңыз. Қуыруға арналған шкафаға бегде заттарды салмаңыз, әсіресе шкафтың 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 шкафында, оттық немесе судың жанында болмауын қадағалаңыз.

- Қуат желісінің шамадан тыс жүктелуіне жол бермеу үшін пешті басқа құрылғылармен бір уақытта пайдаланбаңыз.

- Балаларға құрылғымен ойнауға жол бермеңіз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.

- Сөзім 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 сүрткіңіз, май тамшылары мен тамақ қалдықтарын алып тастаңыз. Май тамшылары түтіннің пайда болуына және өрттің пайда болуына әкелуі мүмкін.

- Қағазға, картонға, полистиленге, пластикке Оралған өнімдерді құралда пісірмеңіз. Ағаш ыдыстарды пайдаланбаңыз. Көрсетілген материалдардан жасалған кішкене бөлшектерді қамтитын ыдыстарды пайдаланбаңыз. Арнайы наубайхана сөмкелерін қолдануға рұқсат етіледі (сөмкенің жоғары температураға төтеп бере алатындығына көз жеткізу үшін аннотацияны тексеріңіз).
- Пісіру кезінде өнімдердің жарылып кетпеуі үшін, пешке салмас бұрын, картоп, алма, каштан, шұжық және т.б. сияқты тығыз қабығын немесе қабығын пышақпен немесе шанышқымен тесіңіз. Әйтпесе, пакет жарылып кетеді.
- Пісіргеннен кейін ыдыс өте ыстық болуы мүмкін. Шафтан ыдыс-аяқты алу үшін арнайы қалсырмаларды немесе қолғаптарды қолданыңыз. Қақпақтарды ашқан кезде сақ болыңыз, ыстық бұдан сақ болыңыз.
- Полкорт 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 сыртқы таймерден немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінен жұмыс істеуге арналмаған.
- Құрылғыны тек тиісті коннектормен пайдаланыңыз.

Ас пісіру шакафында пайдалануға рұқсат етілген материалдар кестесі		
Контейнер материалы	Ас пісіру шакафында пайдалану рұқсат	Ескертпе
Термотөзімді керамика	Иә	-
Металл, болат, алю-миний, шойын	Иә	-
Термотөзімді шыны	Иә	-
Қағаз, қатырма қағаз, ағаш	Жоқ	Термотөзімділігі шамалы. Тамақты жоғары температурада өңдеуге 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

## 3. ЖИЫНТЫҒЫ

- Ас пісіру шакафы - 1 дана
- Эмальмен өңделген металл таба - 1 дана
- Ас пісіруге арналған хромдалған болат тор - 1 дана
- Дөңгелек металл эмальданған табақ Ø 30 см - 1 дана
- Табаны 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 шаф автоматты түрде айырылып қалмайды, бұл өрт қаупін туындатуы мүмкін.

### ТЭҚ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІНІҢ АУЫСТЫРҒЫШЫ


Жылу ағыны мен қуатының бағытын таңдауға арналған.

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

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

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

**КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ** – сырттан конвекциялауды қолдану тұмша пештің барлық жағынан жылу энергиясының біркелкі және тұрақты ағынын қамтамасыз ету үшін қажет. Сырттан конвекциялау жылытылған ауаны тұмша пештің ішіне енгізетін кіріктірілген желдеткіш арқылы жүзеге асырылады.

«Конвекция» режимін қосу үшін ауыстырғышты  белгішесі бар қалыпқа келтіріңіз.

## 5. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

Құралды алғаш рет қосқанда ерекше иіс пен түтін пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты және қауіпсіз жағдай. Ас пісіру шакафын 320 °C температурада 15 минут қыздыруды ұсынамыз, барлық қыздыру элементтері қосуды 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 қатты 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 бүлініп немесе жарылып кетпес үшін, оны духовканың қайырулы тұрған есігіне қоймаңыз.

6. Сіз тамақтың пісу барысын есіктің айнегі арқылы бақылай аласыз. Қажет болса, есігін қайырып ашып, тамақты араластыруға болады.
7. Сақтық сақтаңыз, өйткені есікті ашқан кезде ішкі камерасынан бу шығуы мүмкін.
8. Тамақ дайын болғаннан кейін ТЭҚ және термореттегіш жұмыс режимін ауыстырғышты «0» (айыру) қалпына келтіріңіз.
9. Дайын болған тамақ салынған табаны абайлап суырып алыңыз.
10. ТЭҚ және шаф 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 желден ажыратыңыз.

## 6. ҚҰРАЛДЫҢ КҮТІМІ

1. Электрлік қоректендіру бауын желіден ажыратып, ас пісіру шафының суығанын күтіңіз.
2. Тор мен табаны алып, қажет болса, жуып алыңыз.
3. Тамақ, май қалдықтарын, басқа да ластықтарды кетіріп, ас пісіру шафын үнемі жуып тұрыңыз. Сыртқы бетін жуғыш құрал қосылған дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Духовка түбінен қышқылдарды алып, ішкі бетін жуғыш құрал қосылған дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
4. Есік, корпус, есіктің айнегі мен пештің ішкі бетін ластардан тазарту үшін тек жұмсақ абразивті емес жуғыш құралдарды, губка немесе жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз. Металл талшықтары бар щеткалар мен қатты губкаларды пайдаланбаңыз. Олар құрал бетін сызып тастауы мүмкін. Бұл шарттың орындалмауы салдарынан оның қызмет ету мерзімі қысқаруы мүмкін.
5. Жағымсыз иісті кетіру үшін электр пеші үшін жарамды шұңғыл ыдысқа лимон сөлі қосылған бір стақан су қойып, пешке орналастырыңыз. Таймерді 5 минутқа, ал терморегистріңізді ең төменгі күйіне келтіріңіз. Пеш айырлығанда 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 сақтаңыз және пайдаланыңыз.
7. Бұйымды тасымалдауды қаптамасында көрсетілген маркалық таңбасына сәйкес жүргізу қажет. Шаф төмен температурада тасымалданған болса, құралды жылы бөлмежайда кемінде екі сағат тұрғызылғаннан кейін ғана қосуға болады.

Егер құралдың жиынтықтамасы, габариттері, суреттемесі, техникалық сипаттамалары, сыртқы түрі немесе тауардың түсі дәл болмаса, кешірім сұраймыз. Өндіруші бұл параметрлерді алдын-ала хабарламасын 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: 1700-2000 Вт
- Максималды қуаты: 2000 Вт
- Көлемі: 50 л
- Бес пісіру режимі
- 90 минуттық таймер
- Таймердің «үздіксіз жұмыс» функциясы
- Ішкі жарықтандыру

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



## 8. ҚҰРАЛДЫ КӨДЕГЕ ЖАРАТУ

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

## 9. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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 ұсынатын 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 аспап бұзылса, CENTEK сауда маркасының авторландырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Орталықтың мекенжайын <https://centek.ru/servis> сайтынан табуға болады. Сервистік қолдау көрсету орталығымен байланыс жасау жолдары: тел: +7 (988) 24-00-178, Instagram: @centek\_official, VK: vk.com/centek\_krd. «Ларина-Сервис» ЖШҚ бас сервис орталығы, Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Қазақстандағы талаптар қабылдау ұйымының аталымы: «Moneytop» ЖШС, Нұр-Сұлтан қаласы, Жәнібек Тархан к. 9-үй, 5-қанат. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Өнімнің сәйкестік сертификаты бар:

№ EAЭС RU С-CN.BE02.B.03060/20 - 01.12.2020 ж. бастап.



## 10. ИМПОРТТАУШЫ

**Импорттаушы:** ИП Асрумян К.Ш. Мекенжайы: Ресей, 350912, г. Краснодар, плт. Пашковской, 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 кінәсінен туындаған барлық ақауларды тегін жою бойынша міндеттемені өзіне алады.

## КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

1. Кепілдік кезеңі ресімдеу шарттары сақталған жағдайда жарамды:
  - үлгінің атауы, оның сериялық нөмірі, сату күні көрсетілген дайындаушының түпнұсқалық кепілдік талонның дұрыс және нақты толтыру, сатушы фирманың мөрі және кепілдік талондағы сатушы фирмасының

өкілінің қолы, әрбір жыртылмалы купондағы мөрлер, сатып алушының қолы болған жағдайда.

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

2. Кепілдік кезеңі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:

- пайдалану нұсқаулығына қатаң сәйкес құралды пайдалану;
  - қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау.
3. Кепілдік мерзімі үйінде мерзімді қызмет көрсетуді, тазалауды, орнатуды, құралды баптауды қамтымайды.
4. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:
- механикалық зақым;
  - құрылғының табиғи тозуы;
  - пайдалану шарттарын сақтамау немесе мерзіміңіз қате әрекеттері;
  - дұрыс орнату, тасымалдау;
  - табиғи апаттар (найзағай, өрт, су тасқыны және т. б.), сондай-ақ сатушы мен дайындаушыға тәуелсіз басқа да себептер;
  - аспаптың ішіне бөгде заттарды, сұйықтықтардың, жандіктердің 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 кабелдік желілерге қосу;
  - бұйымның төменде санамаған керек-жарақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструкциямен келдесе және бұйымды бөлшектеумен байланысты болмаса:
- a) қашықтан басқару пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуат беру элементтері (батареялар), сыртқы қуат беру блоктары және зарядтау құрылғылары;
  - б) шығыс материалдары мен аксессуарлары (буып-түю, қаптар, белдіктер, сөмкелер, торлар, пышақтар, қолбалар, тәрелкелер, тұғырлар, торлар, бертелер, шлангілер, түтіктер, щеткалар, саптамалар, шаң жинағыштар, сүзгілер, иіс сіңіргіштер);
- батареялардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-жарамсыз немесе сарқылған батареялармен жұмыс істеу;
  - аккумуляторлардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-аккумуляторларды зарядтау және зарядтау ережелерін бұзудан туындаған кез келген зақымданулар.
5. Осы кепілдікті өндіруші қолданыстағы заңнамада белгіленген тұтынушының құқықтарына қосымша береді және оларды ешбір дәрежеде шектемеді.

6. Өндүрүшү, егер бул буйымды пайдалану, орнату ережелери мен шарттарын сактамау натижесинде болган жагдайда, адамдарга, Үй жануарларына, тутынушының және/немесе өзге үшінші тұлгалардың мүлкүнө тикелей немесе жанама келтирилген зиян үшүн; тутынушының және/немесе өзге үшінші тұлгалардың еңсерилмейтін күш жагдайларының қасақана және/немесе абайсызда әрекеттери (әрекетсіздігі) үшүн жауапты болмайды.

7. Сервистік орталыққа жүгінген кезде буйымды қабылдау тек таза күйінде ұсынылады (аспапта азық-түлік, шаң және басқа да ластанулар болмауы тиіс).

**Өндүрүшү алдын ала ескертүсіз аспаптық дизайны мен сипаттамаларын өзгертуге құқылы.**

## КЫРГЫЗЧА

### УРМАТТУ КЕРЕКТӨӨЧҮ!

Эгерде шайман өз максатына ылайык колдонулбаса жана берилген колдонмодо көрсөтүлгөн эрежелер жана шарттар сакталбаса, ошондой эле шайманды квалификациясыз оңдоо аракеттер болсо, өндүрүүчү жооптуу эмес. Эгер Сиз шайманды башка адамга колдонууга бергиңиз келсе, сураныч, анда аны берилген колдонмосу менен кошо өткөрүп бериңиз. Кызарткыч меш бул тиричилик шайманы жана өнөр жай максаттар үчүн колдонулбайт!

### ШАЙМАНДЫН МАКСАТЫ ЫСЫТУУНУН ЖАРДАМЫ МЕНЕН ТАМАКТЫ БЫШЫРУУ ҮЧҮН.

Берилген шайман үй тиричиликте жана ушул сыяктуу чөйрөдө колдонууга арналган, атап айтканда:

- дүкөндөрдөгү, кеңселердеги жана башка өнөр жай чөйрөлөрдөгү кызматкерлер үчүн ашкана аянтчаларында;
- айыл чарба фирмаларында;
- мейманканада, мотелде жана башка турак жай инфраструктурада кардарлар үчүн;
- жеке пансионаттарда.

### 1. КООПСЗДУК ЧАРАЛАР

Өмүргө жана ден-соолукка кооптуу кырдалдарды келтирбеш үчүн, жана ошондой эле шайман иштен эрте чыгып калбашы үчүн, төмөндө келтирилген шарттарды так аткарыш керек:

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

- Шайманда көрсөтүлгөн чыңалуу электр тармагынын чыңалуусуна дал келгенин текшериңиз. Өрт чыгып кетпеш үчүн адаптерлерди колдонуу.
- Башка өндүрүүчүлөрдүн аксессуарларын жана запастык бөлүктөрүн колдонууга тыюу салынат. Мындай бөлүктөрдү колдонуу өндүрүүчүнүн кепилдигин жокко чыгарат.
- Электр зымы, сайгычы жана башка бөлүктөрү бузулган 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 жыт бир нече жолу колдонгондон кийин кетет. Табактарды алуу үчүн атайын колкаптарды колдонуңуз.
- Кызарткыч мешти анын бети башка нерселерден кеминде 10 см алыстыкта орнотуу керек.
- Ысык кетпеш үчүн желдетүү тешиктерин жаппаңыз. Кызарткыч мештин үстүнө бөтөн нерселерди койбоңыз, айрыкча, фольгага тийгизүүдөн алыс болуңуз.
- Элик жабуу механизми иштебесе, мешти колдонуңуз. Мешти ашыкча жүктөбөңүз, тамактын жана идиш-аяктын мештин ички бетине тийүүсүнө жол бербейңиз.
- Колдонгондон кийин, электр сайгычын электр тармагынан ажыратыңыз жана ал кызарткыч мештин үстүндө, оттун же суунун жанында болбогонун текшергиңиз.
- Электр кубатын ашыкча жүктөөдөн сактануу үчүн, мешти башка шаймандар менен бир убакта колдонуңуз.
- Балдарга шайман менен ойноого жол бербейңиз. 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 өчүрүп, аны электр тармагынан ажыратып коюңуз.
- 320 °C чейин жогорку температурада кызарткыч меште иштөөгө ылайыкталган идиштерди гана колдонуңуз.
- Шайманды сыртта колдонуңуз.
- Этят болуңуз! Шайман иштеп жатканда үстү ысып кетиши мүмкүн!
- Жабык идиште тамакты жана сууктуктарды 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 сүртүңүз. Май тамчылары түтүнгө жана өрткө алып келиши мүмкүн.

- Шайманга кагаз, картон, полиэтилен, пластик оролгон тамактарды бышырбаңыз. Жыгач идиш колдонуңуз. Көрсөтүлгөн материалдардын кичинекей бөлүктөрү бар идиштерди дагы колдонуңуз. Атайын бышыруучу баштыктарды колдонууга уруксат берилет ( баштыктын жогорку температурада туруштук бере алышын камсыз кылуу үчүн аннотацияны текшергиңиз).
- Тамак бышырылып жатканда өнүмдөр жарылып кетпеш 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 мештен алуу үчүн атайын колкаптарды колдонуңуз. Колкаптарды ачууда этият болуңуз, ысык буудан сак болуңуз.
- Попкорн пакеттерин жана бышыруучу баштыктарды, беттен жетиштүү аралыкта, кылдаттык менен ачуу керек.
- Шайман тамак - ашты консервацияга арналган эмес.
- Өнүмдөрдү түздөн түз мештин түбүнө койбоңыз, алынуучу торду же поддонду колдонуңуз.
- Шайманды туура келген туташтыргыч менен гана колдонуңуз.

### Кызарткыч меште колдонуу үчүн алгылыктуу материалдардын таблицасы

Контэйнер материалы	Кызарткыч меште колдонуу	Эскертүү
Ысыкка чыдамдуу керамика	Ооба	-
Металл, болот, чоюу, 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 СҮРӨТӨЛҮШҮ

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 табагын алганга илгич

## 3. ТОЛУКТУК

- Кызарткыч меш - 1 д.
- Эмальданган металл меш табак - 1 д.
- Хромдолгон болот тор - 1 д.
- Тоголок эмальданган металл меш табак  $\varnothing$  30 см - 1 д.
- Меш табагын чыгарганга илгич - 1 д.
- Колдонуучунун жетекчилиги - 1 д.

## 4. ИШКЕ ДАЯРДЫК ТЕРМОСТАТ

Мештин ичиндеги иштөө температураны орнотуу үчүн арналган. Термостатты саат жебеси боюнча / 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 үн сигнал чыгат, жана шайман автоматтык түрдө өчүп калат. Таймерди, кармагычын «ВКЛ» абалына орнотуп, өчүрүп койсо болот. Бул учурда меш токтоосуз иштейт. **ЭТИЯТ БОЛУУЗ!** 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 РЕЖИМДИРИН КӨТӨРҮШТҮРҮҮ

Жылуулук агымынын багытын жана анын кубатын тандоо үчүн иштелп 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. **КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМИ** - мажбур конвекцияны иштетүү - кызарткыч мештин бардык тарабынан жылуулук энергиясынын бир калыпта жана туруктуу агымын камсыз кылуу үчүн зарыл. Мажбурланган конвекция кызарткыч мештин ичиндеги ысытылган абаны жылдырып жаткан желдеткичтин жардамы менен ишке ашырылат. «Конвекция» режимди күйгүзүү үчүн которгучту  белгиси бар абалга бураңыз.

## 5. ИШТӨӨ ТАРТИБИ

Шайманды алгачкы колдонуу жыг жана түтүн менен коштопушу мүмкүн. Бул нормалдуу жана коопсуз. Кызарткыч мешти, бардык ысытуучу элементтерди күйгүзүп туруп, 250°C температурада 15 мүнөт боюнча ысытып алууну сунуштайбыз.

1. Бышырат турган тамактын азыктарын дайындап алыңыз. Тамактын күйүп калышын алдын алуу үчүн, мештин табагын май менен майлап коюңуз. Керек болсо кызарткыч мешти алдын ала ысытып алыңыз.
2. Кызарткыч мештин эшигин ачыңыз, жана азыктар салынган, мештин табагын, ордуна орнотуңуз.
3. Термостаттын жардамы менен сунушталган температураны орнотуңуз, иштөө режимдерди которгучтун 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.
6. **ЭТИЯТ БОЛУУЗ!** Иштеп жатканда мештин айнек эшиги аябай ысыйт. Ысып турган айнекке суу тамчыларын, майдын жана башка суюктуктардын тамчылап кетишине жол бербейсиз. Температуранын кескин төмөндөшү айнектин жарылышына шарт түзөт. Мештин бышыруу табагын мештен алып жатканда, айнектин деформациясы болбош үчүн жана жарылып кетпешине үчүн, аны ачык мештин эшигине койбоңуз.
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 которгучтун жана термостатты «0» (выкл) абалына орнотуңуз.

9. Бышкан тамагы бар мештин табагын кылдаттык менен чыгарып коюңуз.
10. Тамактын кесиндилери ысытуучу элементтин үстүнө же кызарткыч мештин ички бетине кетсе, өрт чыгып кетпешине үчүн же кызарткыч мешти кийинки колдонууда түтүн чыгып кетпешине үчүн, кызарткыч мештин толугу менен муздаганын күтүп, түшүп кеткен кесиндилерди тазалап алып салыңыз.
11. Кызарткыч мешти тармактан өчүрүп коюңуз.

## 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 сыртын жуугуч каражаттарды колдонуп, ным чүпүрөк менен гана аарчыңыз. Мештин түбүндөгү күчүмдөрдү алып, ичин ным чүпүрөк жана жуугуч каражат менен тазалаңыз.
  4. Эшиктин, шкафтын, эшиктин айнегин жана мештин ичиндеги кирлерди кетириү үчүн жумшак, абразивдүү эмес жуугуч каражаттарды, губканы же жумшак чүпүрөктү гана колдонуңуз. Катую губкаларды жана металл сиңирилген щеткаларды колдонбоңуз. Алар шаймандын бетин чийип салышы мүмкүн. Ушул шарттар сакталбаса, шаймандын иштөө мөөнөтү кыскаралышы 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. Өнүдү кутуда көрсөтүлгөн маркировкага ылайык ташып өтүңуз. 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 келбети 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: 1700-2000 Вт
- Максималдуу күчтүүлүгү: 2000 Вт
- Көлөмү: 50 л
- Беш бышыруу режими
- Таймер: 90 мүнөткө
- «Үзгүлтүксүз иштөө» таймер функциясы
- Ички жарык



**КӨНҮЛ БУРУНУЗ!** Этият болуңуз: шайман иштел 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 <https://centek.ru/servis> сайтынан тапсаңыз болот. Колдоо кызматы менен байланыш жолдору: тел.: +7(988)24-00-178, Инстаграм: @centek\_official, VK: vk.com/centek\_krd. 000 «Ларина-Сервис» башкы тейлөө борбору, Краснодар шаары. Телефон: +7 (861) 991-05-42.

Продукциянын байкешик сертификаты бар:

№ ЕАС3 RU С-СН.ВЕ02.В.03060/20 - 01.12.2020 ж. баштап.



#### 10. ИМПОРТТОЧУ ЖӨНҮНДӨ МААЛЫМАТ

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

#### УРМАТУ КЕРЕКТӨВЧҮ!

Бардык түзөктөрдүн 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 жазылса, 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 ээсинин үйүндө жөндөө камтылбайт.

4. Кепилдикке кирбеген учурлар:

- механикалык зыян;
- шаймандын табигый эскириши;
- иштөө шарттарын сактабоо же ээсинин 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, курт-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:

- а) узактан башкаруу пульттар, аккумулятордук кубаттагычтар, батарейкалар, тышкы кубат берүүчү жана кубаттагычтар;
  - б) сарпталуучу материалдар жана аксессуарлар (чехол кутусу, курлар, баштыктар, торлор, бычактар, колбалар, табактар, жээкчелер, решёткалар, вертелдер, шлангдар, түтүктөр, шёткалар, тиркемелер, чаң жыйноочулар, чыпкалар, жыт сиңиргичтер);
- батарейкалар менен иштеген шаймандар үчүн - жараксыз же түгөнгөн батарейкалар менен иштөө;
  - батарейка менен иштеген шаймандар үчүн - батарейкаларды 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 үчүчкү 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.**

## УКРАЇНСЬКИЙ

### ШАНОВНИЙ СПОЖИВАЧ!

Виробник не несе відповідальності у разі використання приладу не за прямим призначенням і при недотриманні правил і умов, що вказані в цій інструкції, а також у разі спроб некваліфікованого ремонту приладу. Якщо Ви бажаєте передати прилад для використання іншій особі, будь ласка, передавайте його разом із цією інструкцією.  
**Жарочна шафа є побутовим приладом і не призначена для використання в промислових цілях!**

### ПРИЗНАЧЕННЯ ПРИЛАДУ

Для приготування їжі за допомогою нагріву.

Даний прилад призначений для використання в побутових й аналогічних умовах, зокрема:

- у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах;
- на сільськогосподарських фермах;
- кліментами в готелях, мотелях та іншій інфраструктурі житлового типу,
- у приватних пансіонатах.

### 1. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Щоб уникнути виникнення ситуацій, небезпечних для життя і здоров'я, а також для передчасного виходу приладу з ладу необхідно суворо дотримуватися перерахованих нижче умов:

- Уважно ознайомтеся з даним керівництвом до початку експлуатації.
- Зберігайте дане керівництво.

- Переконайтеся, що напруга, вказана на приладі, відповідає напрузі в мережі електроживлення. Не використовуйте перехідники для уникнення виникнення пожежі.
- Забороняється використовувати приладдя та запасні частини інших виробників. У разі використання таких деталей гарантія виробника анулюється.
- Забороняється використовувати прилад при пошкодженні мережного шнура, вилки та інших частин приладу.
- При пошкодженні мережного шнура його необхідно замінити силами виробника або авторизованого сервісного центру, щоб уникнути нещасних випадків.
- Під час першого використання може з'явитися легкий неприємний запах, який зникне після декількох використань, що пояснюється можливою наявністю залишків масел та інших речовин на внутрішніх поверхнях і нагрівальних елементах.
- Жарочна шафа повинна бути встановлена так, щоб її поверхня перебувала на відстані мінімум 10 см від інших об'єктів.
- Не накривайте вентиляційні отвори, щоб уникнути перегріву. Не кладіть на жарочну шафу сторонні предмети, особливо уникайте контакту шафи з фольгою.
- Не використовуйте піч, якщо механізм, що закриває дверцята, не працює. Не переважуйте піч, не допускайте контакту продуктів і посуду з внутрішньою поверхнею стінок печі.
- Після використання відключіть вилку від електромережі і простежте, щоб вона не перебувала безпосередньо на дховці, поблизу вогню або води.
- Щоб уникнути перевантаження мережі живлення не використовуйте духовку одночасно з іншими приладами.
- Не дозволяйте дітям грати з приладом. Не залишайте прилад без нагляду.
- Особам зі зниженим сприйняттям органів почуттів або психічно хворим, а також особам, які не мають достатньо знань, ні в якому разі не можна використовувати побутовий прилад самостійно!
- Якщо з'явився дим, відключіть прилад, потім від'єднайте його від електричної мережі.
- Використовуйте тільки посуд, призначений для експлуатації в духовці при високих температурах до 320 °С.
- Не використовуйте прилад на вулиці.
- Будьте обережні! Поверхня приладу може нагріватися під час його роботи.
- Не розгрівайте продукти і рідини в герметично закритому посуді. Вони можуть вибухнути!
- Не розгрівайте жири і масло, тому що їх температуру складно контролювати.
- Після використання приладу протріть його внутрішню поверхню сухою або вологою ганчіркою, видаливши краплі жиру і залишки їжі. Краплі

жиру можуть стати причиною появи диму і спровокувати виникнення займання.

- Не готуйте в приладі продукти, загорнуті в папір, картон, поліетилен, пластик. Не використовуйте дерев'яний посуд. Не використовуйте посуд, що включає дрібні деталі із зазначених матеріалів. Допускається використання спеціальних пекарських мішків (зверіться з анотацією, щоб переконатися, що мішок здатний витримувати високі температури).
- Щоб продукти не лопалися під час приготування, перед закладкою в піч проткніть ножем або виделкою щільну шкірку або оболонку, наприклад, картоплі, яблуку, каштанів, ковбаси і т.п. Якщо Ви готуєте продукти в спеціальному пакеті для випікання, не забудьте проколоти його в кількох місцях для виходу пари. В іншому випадку пакет лопне.
- Після приготування посуд може бути дуже гарячим. Використовуйте спеціальні прихватки або рукавиці, щоб вийняти посуд із шафи. Будьте обережні при відкриванні кришок, лобойтесь гарячої пари.
- Відкривати упаковки з попкорном і пакети для запікання необхідно обережно на достатній відстані від особи.
- Прилад не призначений для консервування продуктів.
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно камери, Використовуйте знімну решітку або піддон.
- Використовувати прилад тільки з належним з'єднувачем.

Таблиця матеріалів, прийнятних для використання в жарочній шафі		
Матеріал контейнера	Використання в жарочній шафі	Примітка
Термостійка кераміка	Так	-
Метал, сталь, алюміній, чавун	Так	-
Термостійке скло	Так	-
Папір, картон, дерево	Ні	Слабка термостійкість.
Пластик, поліетиленова плівка	Ні	Не придатні для високотемпературної обробки їжі
Лаковані вироби	Ні	

## 2. ОПИС ПРИЛАДУ

1. Ручка дверцят
2. Дверцята з жароміцного скла
3. Металева емальоване деко
4. Сталева хромована жарочна решітка
5. Терморегулятор
6. Перемикач режимів
7. Таймер
8. Світловий індикатор роботи
9. Гак для виймання дека

## 3. КОМПЛЕКТНІСТЬ

- Жарочна шафа - 1 шт.
- Металева емальоване деко - 1 шт.
- Сталева хромована жарочна решітка - 1 шт.
- Кругле металева емальоване деко  $\varnothing$  30 см - 1 шт.
- Гак для виймання дека - 1 шт.
- Керівництво з експлуатації - 1 шт.

## 4. ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТЕРМОРЕГУЛЯТОР


Призначений для установалення робочої температури всередині духовки. Обертанням терморегулятора за годинниковою стрілкою / проти годинникової стрілки Ви збільшуєте (зменшуєте) робочу температуру всередині духовки від 100-320 °С.

## ТАЙМЕР

Призначений для установалення часу приготування (максимум 90 хв.). Обертанням ручки таймера Ви встановлюєте необхідний час приготування. Після закінчення заданого часу прозвучить звуковий сигнал і прилад автоматично вимкнеться. Таймер можна відключити, встановивши ручку в положення «ВКЛ». При цьому духовка буде працювати безперервно. **БУДЬТЕ ОБЕРЕЖНІ!** У даному режимі Вам потрібно стежити за ступенем готовності страви, тому що шафа не відключиться автоматично через проміжок часу, що може призвести до пожежонебезпечної ситуації.

## ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ РОБОТИ ТЕНІВ

Призначений для вибору напрямку теплового потоку і його потужності. **ВЕРХНІЙ ТЗН** - рівномірне підсмажування зверху. Підходить для приготування риби, рису і овочів. **НИЖНІЙ ТЗН** - рівномірне підсмажування знизу. Підходить для приготування хот-догів, піци і пирогів. **ОБА ТЗНА** - рівномірне обсмажування з усіх сторін. Підходить для приготування випічки, мяса, спагеті.

**РЕЖИМ КОНВЕКЦІЇ** – застосування примусової конвекції необхідно для забезпечення рівного і постійного потоку теплової енергії з усіх боків духовки. Примусова конвекція здійснюється за рахунок вбудованого вентилятора, який переміщує нагріте повітря всередині жарочасної шафи.. Для ввічлення режиму «Конвекція» поверніть перемикач у положення зі знаком .

#### 5. ПОРЯДОК РОБОТИ

Початкове застосування пристрою може супроводжуватися запахом і димом. Це нормально і безпечно. Рекомендуємо прогріти духовку при температурі 250 °C протягом 15 хвилин, включивши при цьому всі нагрівальні елементи.

1. Підготуйте продукти, які збираєтесь приготувати. Для запобігання пригоранню страви попередньо змастіть деко маслом. За потреби розігрійте попередньо духовку.
2. Відкрийте дверцята духовки і встановіть деко з продуктами на місце.
3. За допомогою терморегулятора встановіть рекомендовану температуру, а за допомогою перемикача режимів роботи – нижній або верхній ТЕНи.
4. Установіть за допомогою таймера необхідний час приготування.
5. Після установлення температури, типу нагрівального елемента (верхній або нижній) і таймера прилад почне роботу.

**УВАГА!** Будьте обережні! Під час роботи скляні дверцята духовки сильно нагріваються. Не допускайте попадання крапель води, жиру або інших рідин на розігріте скло. Різкий перепад температур сприяє розтріскуванню скла. При вийманні дека з духовки не ставте його на відкриті дверцята духовки, щоб уникнути її деформування і розтріскування скла.

6. Ви можете спостерігати за процесом приготування через скло дверцят. За потреби можна відкрити дверцята і перевернути або перемішати вміст.
7. Будьте обережні, тому що при відкриванні дверцят із внутрішньої камери може виходити пара.
8. Після закінчення приготування їжі встановіть перемикач режимів роботи ТЕНів і терморегулятор у положення «0» (вкл).
9. Аккуратно витягніть деко з приготованим блюдом.
10. У разі потраплення шматочків їжі на ТЕН або на внутрішню поверхню духової шафи дочекайтеся повного охолодження духовки і видаляйте їх, щоб уникнути загоряння або утворення диму при подальшому використанні духовки.
11. Відключіть духовку від мережі.

#### 6. ДОПІЛД ЗА ПРИЛАДОМ

1. Відключіть шнур живлення від мережі та дайте духовці охолонути.
2. Змініть решітку і деко, промийте їх у міру потреби.

3. Регулярно мийте духовку, видаляючи всі залишки їжі, жиру та інші забруднення. Зовнішню поверхню протирайте тільки вологою м'якою тканиною з додаванням м'якого засобу. Видаліть крихти з дна духовки й очистіть внутрішню поверхню вологою тканиною з додаванням м'якого засобу.

4. Для видалення забруднень із поверхні дверцят, корпусу, скла дверцят і внутрішньої поверхні печі використовуйте тільки м'які неабразивні м'які засоби, губку або м'яку тканину. Не використовуйте жорсткі губки і щітки з металевими вкрпленнями. Вони можуть подряпати поверхню приладу. Невиконання цієї умови може спричинити скорочення терміну його експлуатації.

5. Щоб видалити неприємний запах, нальйте в глибокий посуд, придатну для електричної печі, склянку води з лимонним соком, і поставте в піч. Установіть таймер на 5 хвилин, а терморегулятор – у мінімальне положення. Коли піч відключиться, вийміть посуд і протріть стінки камери сухою тканиною.

6. Зберігання та експлуатацію духовки проводити в сухих приміщеннях, що опалюються, при температурі не нижче +5 °C і відносній вологості повітря не більше 80 %.

7. Транспортування виробу проводити відповідно до маркування, зазначеного на упаковці. Після транспортування шафи в умовах підвищеної температури використовувати прилад дозволяється тільки після завершення двох годин його знаходження в теплому приміщенні.

Присмо вибачення, якщо комплект постачання, габарити, опис, технічні характеристики, зовнішній вигляд або копії товару виявилися неточними. Виробник залишає за собою право змінити ці параметри без попереднього повідомлення, внаслідок чого на момент придбання конкретного товару вони можуть відрізнятися від зазначених раніше.

#### 7. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номінальна напруга: 220-240 В -50/60 Гц
- Номінальна потужність: 1700-2000 Вт
- Максимальна потужність: 2000 Вт
- Об'єм: 50 л
- П'ять режимів приготування
- Таймер на 90 хвилин
- Функція таймера «Неперервна робота»
- Внутрішнє підсвічування

**УВАГА!** Будьте обережні: при роботі приладу температура доступних поверхонь може бути високою.



#### 8. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА, УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ

Прилад після завершення терміну служби може бути утилізований окремо від звичайного побутового сміття. Його можна здати в спеціальний пункт прийому електронних приладів і електроприладів на переробку.

#### 9. ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ, ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Термін служби для даного виробу становить 5 років із дати реалізації кінцевого споживача за умови, що виріб використовується в суворій відповідності до даної інструкції з експлуатації та застосованими технічними стандартами. Після завершення терміну служби зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру для одержання рекомендацій із подальшої експлуатації виробу. Дата виробництва виробу вказана в серійному номері (2 і 3 знаки - рік, 4 і 5 знаки - місяць виробництва). При виникненні питань з обслуговування приладу або в разі його несправності зверніться у авторизований сервісний центр ТМ CENTEK. Адресу центру можна знайти на сайті <https://centek.ru/servis>. Способи зв'язку із сервісною підтримкою: тел: +7 (988) 24-00-178, Instagram: @centek\_official, VK: vk.com/centek\_krd. Генеральний сервісний центр ООД «Ларина-Сервис», м. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42.

Продукція має сертифікат відповідності:

№ ЕАЭС RU C-СN.В02.В.03060/20 від 01.12.2020 р.



#### 10. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІМПОРТЕРА

Імпортер на територію РФ: ИП Асруман К.Ш. Адреса: Росія, 350912, г. Краснодар, пгт. Пашковський, ул. Атамана Лисенко, 23. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

#### ШАНОВНИЙ СПОЖИВАЧ!

Термін гарантії на всі прилади 12 місяців з дати реалізації кінцевого споживачу. Даним гарантійним талоном виробник підтверджує справність даного приладу і бере на себе зобов'язання щодо безкоштовного усунення всіх несправностей, що виникли з вини виробника.

#### УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ:

1. Гарантія діє при дотриманні таких умов оформлення:
  - правильне і чітке заповнення оригінального гарантійного талона виробника із зазначенням найменування моделі, її серійного номера, дати продажу, за наявності печатки фірми-продавця і підпису представника фірми-продавця в гарантійному талоні, печаток на кожному відірвному купоні, підпису покупця. Виробник залишає за собою право на відмову в гарантійному обслуговуванні в разі ненадання вказаних вище документів, або якщо інформація в них буде неповною, нерозбірливою, суперечливою.



- Որպեսզի պատրաստման ընթացքում սնունդը չպայթի, պետք է դասակարգված կամ պատտառաքարով ծակել սննդի, ինչպես օրինակ՝ կարտոֆիլի, իսնձորի, շագանակի, երշիկեղենի պինդ մաշվել կամ կեղևը խախտան դրանք ջեռոցի մեջ դնելը: Եթե սնունդը պատրաստում եք ջեռոցի հատուկ տոպրակի մեջ, ապա մի քանի տեղից ծակեք այն՝ դուրս թողնելով օդը: Հակառակ դեպքում տոպրակը կպայթի:
- Պատրաստելուց հետո սպաքող կարող է շատ տաք լինել: Օգտագործեք հատուկ բռնիչներ կամ ձեռնոց՝ սպաքող ջեռոցից հանելու համար: Չզոյշ եղեք կափաղիչը բացելիս, զգուշացեք տաք գոլորշուց:
- Պոպկորնի փաթեթը և ջեռոցի տոպրակը պետք է բացել զգուշորեն՝ դեմքից հեռու պահած:
- Սարքը նախատեսված չէ սննդի պահածոյացման համար:
- Մի դրեք սնունդը անմիջապես ջեռոցի հատակին, օգտագործեք ջեռոցի ցանց կամ տակկիլի:
- Օգտագործեք սարքը միայն համապատասխան միակցիչի հետ:

- 3. Մետաղյա ենալպատ տապակ
- 4. Պողպատյա քրոմապատ ցանց
- 5. Ջերմակարգավորիչ
- 6. Ռեծմետրի կապավորիչ
- 7. Ժամանակաչափ
- 8. Աշխատանքի լուսային ցուցիչ
- 9. Տապակը հանելու կեղևիկ

**3. ՓԱՅՅԹԻ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՒՅՑՈՒՆ**

- Ջեռոց - 1 հատ
- Մետաղյա ենալպատ տապակ - 1 հատ
- Պողպատյա քրոմապատ ցանց - 1 հատ
- Մետաղյա ենալպատ կլոր տապակ Ø 30 սմ - 1 հատ
- Տապակը հանելու կեղևիկ - 1 հատ
- Օգտագործողի ձեռնարկ - 1 հատ

**4. ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ՆՆԽԱՊԱՏՐԱՏՈՒՄ ԶԵՐՄԱՆԱԳՎԱԿՈՒՄ**

Նախատեսված է ջեռոցի ներսում աշխատանքային ջերմաստիճանը սահմանելու համար: Ջերմակարգավորիչը ժամացույցի վաթի ուղղությամբ / հակառակ ուղղությամբ պտտելով՝ դուք մեծացնում (վազեցնում) եք ջեռոցի ներսում գործող ջերմաստիճանը 100-ից մինչև 320 °C:

**ԺԱՄԱՆԱԿԱԿԱԾ**

Նախատեսված է պատրաստման ժամանակը (առավելագույնը 90 րոպե) սահմանելու համար: Ժամանակաչափի բռնակը պտտելով՝ դուք սահմանում եք պատրաստման ցանկալի ժամանակը: Սահմանված ժամանակի վերջում ազդանշան հնչում է, և սարքն ինքնաբերաբար անջատվում է: Ժամանակաչափը կարելի է անջատել՝ պտտելով բռնակը դեպի «BK/L» դիրքը: Այս դեպքում ջեռոցը կաշխատի առանց դադարի:

**ԶԳՈՒՅՑ ԵՆԵՔ!** Այս ռեժիմում Ձեզ հարկավոր է վերահսկել ուստետի պատրաստվածության աստիճանը, քանի որ ջեռոցը ինքնաբերաբար չի անջատվում որոշակի ժամանակից, ինչը կարող է հանգեցնել հրդեհի բռնկման:

**ԶԵՐՈՒՑԻՉԵՆԵՐԻ ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ՌԵՇԻՄՆԵՐԻ ԿԱՐԿԱԳՈՐԾ**

Նախատեսված է ջերմային հոսքի ուղղության և հզորության ընտրության համար:

**ВЕРХНИЙ ТЭН (ՎԵՐԻՆ ԶԵՐՈՒՑԻՉ)** – հավասարաչափ տապակում է վերևից: Հարմար է ձուկ, բրինձ և բանջարեղեն պատրաստելու համար:

**НИЖНИЙ ТЭН (ՍՈՐՈՒՆ ԶԵՐՈՒՑԻՉ)** – հավասարաչափ տապակում է ներքևից: Հարմար է հոթ դոգ, պիցցա և կարկանդակ պատրաստելու համար:

**ОБА ТЭНА (ԵՐԿՈՒ ԶԵՐՈՒՑԻՉԵՆԵՐԸ)** – այս ռեժիմը հավասարաչափ տապակում է բոլոր կողմերից: Հարմար է խմորեղեն, միս, սպագետտի պատրաստելու համար:

**ԿՈՆՎԵԿՏԻՍՑԻ ՌԵՇԻՄ** - հարկադիր կոնվեկցիայի օգտագործման անխաճճեք է ջեռոցի բոլոր կողմերից ջերմային էներգիայի հավասար և մշտական ​​​​ընդ ապահովելու համար: Հարկադիր կոնվեկցիան իրականացվում է ներկառուցված օդափոխիչի հաշվին, որը տաքացած օդը տեղափոխում է ջեռոցում պահարանի ներսում: «Կոնվեկցիա» ռեժիմը միացնելու համար անջատիչը պտտեք դեպի **88** նշանով դիրքը:

**5. ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱՐԸ**

Սարքի սկզբնական օգտագործումը կարող է ուղեկցվել հոտով և ծխով: Դա նորմալ է և անվտանգ: Խորհուրդ ենք տալիս ջեռոցը 15 րոպե տաքացնել 250 °C ջերմաստիճանում՝ միաժամանակ միացնելով բոլոր տաքացուցիչ տարրերը:

1. Նախապատրասեք մթերքները, որոնք ցանկանում եք պատրաստել: Սնունդն պոլեռը խուսափելու համար տապակը նախապես քսեք յուրով: Անխաժեշտության դեպքում ջեռոցը կսխորոց տաքացրեք:
2. Բացեք ջեռոցի դռնակը և մթերքով տապակը տեղադրեք իր տեղում:
3. Ջերմակարգավորիչի օգնությամբ սահմանեք առաջարկվող ջերմաստիճանը, իսկ աշխատանքային ռեժիմի անջատիչի օգնությամբ՝ ստորին կամ վերին ջեռուցման տարրերը (խողովակային էլեկտրական տաքացուցիչները):
4. Ժամանակաչափի օգնությամբ սահմանեք պատրաստման ցանկալի ժամանակը:
5. Ջերմաստիճանը, ջեռուցման տարրի տեսակը (վերին կամ ստորին) և ժամանակաչափը սահմանելուց հետո սարքը կսկսի աշխատել:

**ԶԳՈՒՅՑ ԵՆԵՔ!** Միացրած ժամանակ ջեռոցի ապակե դռնակը ուժեղ տաքանում է: Թույլ մի տվեք, որ ջրի, յուղի կամ այլ հեղուկների կաթիլներ ընկնեն ջեռոցի տաքացած ապակու վրա: Ջերմաստիճանի կտրուկ փոփոխությունը հանգեցնում է ապակու ճաքելուն: Տապակը ջեռոցից հանելիս մի դրեք ջեռոցի բաց դռնակի վրա, այլապես այն կարող է դեֆորմացիայի ենթարկվել և ճաքել:

6. Դուք կարող եք հետևել պատրաստման ընթացքին ապակե դռնակի միջով: Անխաժեշտության դեպքում կարող եք բացել դռնակը և շուտ տալ կամ խառնել պարունակությունը:
7. Պահպանեք զգուշություն, քանի որ դուրս բացվելիս ներքին խցիկից կարող է գոլորշի դուրս գալ:
8. Սննդի պատրաստման ավարտելուն պես ջեռուցման տարրի աշխատանքը ռեժիմի անջատիչը և ջերմակարգավորիչը բերեք «O» (BbK/L) դիրքի:
9. Չզուշորեն հանեք պատրաստված սնունդը տապակը ջեռոցից:
10. Եթե սննդի կտորները հայտնվում են ջեռուցման տարրերի վրա կամ ջեռոցի ներքի մակերևույթին, սպաքեք, միջև ջեռոցը ամբողջովին կառաջի և հեռացրեք դրանք՝ ջեռոցի հետագա օգտագործման ժամանակ հրդեհից կամ ծխից խուսափելու համար:
11. Անջատեք ջեռոցը հրահանքից:

Ջեռոցում օգտագործման համար թույլատրելի Նյութերի աղյուսակ		
Տարայի նյութը	Օգտագործումը ջեռոցում	Նշում
Ջերմակայուն կերամիկա	Այո	-
Մետաղ, պողպատ, ալյումին, չուգուն	Այո	-
Ջերմակայուն ապակի	Այո	-
Թուղթ, սովկարթուղթ	Ոչ	Թույլ ջերմակայունություն: Պիտանի չեն բարձր ջերմաստիճանում սննդի պատրաստման համար
Պլաստմասսա, պոլիէթիլեն	Ոչ	
Լաքապատ արտադրանք	Ոչ	

**2. ՍԱՐՔԻ ՆԿԱՐԳՈՒՅՑՈՒՆ**

- 1. Դռնակի բռնակ
- 2. Դռնակ ջերմակայուն ապակուց

**6. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄԶ**

1. Անջատեք Էլեկտրական լարը ցանցից և թողեք, որ ջերոցը սառչի:
2. Հանեք ցանցը և տապակը, վացրեք դրանք անհրաժեշտության դեպքում:
3. Պարբերաբար վացրեք ջերոցը՝ մաքրելով սևևոճի, յուղի մացրողները և այլ կեղտերը: Արքեք արտաքին մակերեսը միայն խոնավ փափուկ կտորով և մաքրող նյութով: Չեռացրեք փշրանքները ջերոցի հատակից և արքեք ներքին մակերեսը խոնավ կտորով ու մաքրող նյութով:
4. Ջերոցի արտաքին և ներքին մակերեսները, դռակից, դռակի սպասկուց կեղտերը մաքրելու համար օգտագործեք միայն սեղմ ոչ քայքայիչ նյութեր, սպուռկ կամ փափուկ կտոր: Մի օգտագործեք կոշտ սպուռկ կամ մետաղական խզակակներ: Դրանք կարող են ջերծել սարքի մակերեսը: Այս պայմանը չկատարելու դեպքում սարքի ծառայության ժամկետը կարող է կրճատվել:
5. Տոմս հողը հեռացնելու համար Էլեկտրական վառարանի համար նախատեսված ապակե խորը ամակի մեջ լքրեք մի բաժակ ջուր և կիրտրոնի հյութ և դրեք ջերոցի մեջ: Ժամանակապիվ դրեք 5 րոպեի վրա, իսկ ջերմակարգավորիչը՝ ավազապահի դիրքի: Երբ ջերոցն անջատվի, հեռացրեք սպաքը և չոր կտորով արքեք ջերոցի խոռոչի պատերը:
6. Պահեք և օգտագործեք ջերոցը չոր ջերմցվող տարածքներում +5 °C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի և 80 %-ից ոչ բարձր հարաբերական խոնավության պայմաններում:
7. Ապրանքի փոխադրումը պետք է իրականացնել փաթեթի փափուկ լար կամ քան պայմանների համաձայն: Ջերոցը ցածր ջերմաստիճանի պայմաններում տեղափոխելու դեպքում այն կարելի է օգտագործել միայն երկու ժամ տաք տարածքում թողնելուց հետո:

Հայցում ենք Ձեր ներդրումությունը, եթե ապրանքի առաքման կունվելու էր, չափերը, նկարագրությունը, տեխնիկական բնութագրերը, արտաքին տեսքը կամ գույնը լինեն ոչ ստույգ: Արտադրողն իրավունք է վերապահում փոխել այս պարամետրերը առանց նախնական ծանուցման, ինչի արդյունքում որոշակի ապրանքի գնման ժամանակ դրանք կարող են տարբերվել նախկինում նշվածներից:

**7. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

- Նոխիսալ լարումը՝ 220-240 Վ ~50/60 Հց
- Նոխիսալ հզորությունը՝ 1700-2000 Վտ
- Անավելագույն հզորությունը՝ 2000 Վտ
- Ծավալը՝ 50 լ
- Պարտադրման հինգ ռեժիմ
- Ժամանակաչափ՝ 90 րոպե
- Ժամանակաչափի գործառնայն «Անընդմեջ աշխատանք»
- Ներքին լուսավորություն

**ՌԻՇԱՐՈՒԹՅՈՒՆ:** Հզույնացեք օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել:



**8. ԵՐԱՋԱԿԱ ՄԻՋԱՎԱՅՐԻ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆ, ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԸ ՎԵՐԱՄԱՇԱԿՄԱՆ**

Սարքի ծառայության ժամկետը լրանալուց հետո այն կարելի է առանձնացնել սովորական կենցաղային թափոններից և հանձնել Էլեկտրական սարքերի ընդունման հաստիվ կետ վերամշակելու համար:

**9. ՄԵՐՏԻՑԻԿԱՑՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՐԵՎՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱՇԽՈՒՅՈՒՆ ՊԱՐՏԱՎԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ**

Այս ապրանքի ծառայության ժամկետը 5 տարի է՝ սկսած այն վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթվից, եթե ապրանքը օգտագործվում է սույն ձեռնարկում նշված ցուցումներին և գործող տեխնիկական չափանիշներին խիստ համապատասխան: Ծառայության ժամկետի ավարտից հետո դիմեք ձեր մոտակա սպասարկման կենտրոնի՝ սարքի հետագա շահագործման վերաբերյալ առաջարկու-թյուններ ստանալու համար: Ապրանքի արտադրության ամսաթիվը նշվում է սերիայի համարում (2 և 3 կիշերը՝ տարի, 4 և 5 կիշերը՝ արտադրության ամիս): Սարքի սպասարկման ժամանակ որևէ հարցի ծագման կամ դրա անսարքության դեպքում դիմեք TM CENTEK-ի լիազորված սպասարկման կենտրոն: Կենտրոնի հասցեն կարելի է գտնել <https://centek.ru/servis> կայքում: Անգլերեն ծառայությունների հետ կապ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ՝ +7 (988) 24-00-178, ինտադարձ՝ @centek\_official, VK vk.com/centek\_rus: Գլխավոր սպասարկման կենտրոն՝ ՄՊԸ «Արինա-Մերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ.՝ +7 (861) 991-05-42:

**Ապրանքն ունի հասպատասխանության սերտիֆիկատ**  
 № EA3C RU C-CN.BE02.B.03060/20 ից 01.12.2020 թ.:



**10. ՆԵՐՄՈՒՇՐԻՄ ՄԱՍԻՆ ՏԵՐԵՎՈՒԹՅՈՒՆ ՆԵՐՈՒՇՈՂ՝ ԱՁ Արումյան Կ.Ը.:**

Հասցե՝ Մոսկվայի բնակավայր, Աստանա կենտրոն փողոց 23: Հեռախոս՝ +7 (861) 2-600-900:

**ՀԱՐԳԵԼ ԳՊԱՌՈՂ**

Բոլոր սարքերի համար երաշխիքային ժամկետը 12 ամիս է՝ սկսած վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթվից: Տվյալ երաշխիքային կտրուով արտադրողը հաստատում է այս սարքի սպասուկությունը և պարտավորվում է անվճար հիմնուղով վերանայել արտադրի մեղքով առաջացած բոլոր անսարքությունները:

**ԵՐԱՇԽՈՒՅՈՒՆ ՄՈՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՑՄԱՆՆԵՐԸ**

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
- հարկավոր է ճիշտ և պարզ երեքավ լրացնել արտադրողի բնօրինակ երաշխիքային կտրուկ՝ նշելով տրոնի անվանումը, սերիայի համարը, վաճառքի ամսաթիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կնիքը և վաճառող ընկերության

ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրուկի վրա, կնիքներ յուրաքանչյուր կտրուկ կտրուկի վրա, գնորդի ստորագրությունը:

Արտադրողը իրավասու է մերժել երաշխիքային սպասարկում վերը նշված փաստաթղթերը չներկայացնելու դեպքում, կամ եթե դրանցում նշված տեղեկությունը թերի, անհասկանալի կամ հակասական է:

2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
- պետք է սարքը օգտագործել ձեռնարկում նշված ցուցումներին խիստ համապատասխան,
- հարկավոր է հետևել անվտանգության կանոններին ու պահանջներին:
3. Երաշխիքը չի ներառում սարքի պարբերական սպասարկում, մաքրում, տեղադրում, կարգաբերում սեփականատիրոջ տանը:
4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝
- մեխանիկական վնասվածքներ,
- սարքի բնականոն աշուն ժամանակի ընթացքում,
- օգտագործման պայմանների չպահպանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
- սխալ տեղադրում, բեռնափոխադրում,
- բնական աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրիեղել և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողի չկախված այլ պատճառներ,
- կողմնակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկնելը սարքի մեջ,
- վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չլիազորված անձանց կողմից,
- սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարակը), սարքի միացումը Էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կաբելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,
- սպառողի հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանք փոխարինում/նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի ապամոտաժման հետ՝
- հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, Էլեկտրասուղման տարրեր (մարտկոցներ), Էլեկտրասուղման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ,
- սպառողի նյութեր և պարամետրեր (փաթեթ, պատյաններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դասակներ, շփեր, ափսեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, հողրակներ, խողովակներ, խզակակներ, կցորդներ, փոշեհավաք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կանխիչներ),
- մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում աշխատանք ոչ համապատասխան կամ սպառված մարտկոցների հետ,
- կուտակիչ մարտկոցներ սպառող սարքերի դեպքում կուտակիչ մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների խախտումների պատճառով առաջացած վնասներ:

5. Այս երաշխիքը տրվում է արտադրողի կողմից ի հավելումն սպառողի՝ գործող օրենսդրությամբ սահմանված իրավունքների և որևէ կերպ չի սահմանափակում դրանք:
6. Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում մարդկանց, ընտանի կենդանիների, սպառողի կամ երրորդ անձանց գույքին TM CENTEK-ի ապրանքի կողմից ուղղակիորեն 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 անզույգ գործողությունների (անգործության), ֆորսմաժորային հանգամանքների արդյունքում:
7. Սպասարկման կենտրոնն ապրանքը ընդունում է միայն մաքուր վիճակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սննդի մնացորդներ, փոշի և այլ կեղտեր):

**Արտադրողը իրավասու է փոխել սարքի դիզայնը և քննազգիքը առանց նախնական ծանուցման:**

## ENGLISH

### DEAR CUSTOMER!

Prior to operating the appliance, please carefully read the present manual which contains important information regarding its proper and safe operation. Take care not to lose the present manual. The manufacturer will not be responsible for any damage resulting from improper use of the appliance or from non-observance of the instructions and provisions of the present manual, as well as from attempts by unskilled persons at repairing the appliance. Should You decide to transfer the appliance to another person, please pass the present manual over along with it.

**The frying oven is a home appliance and is not designed for industrial applications!**

### PURPOSE OF THE APPLIANCE

**For food preparation by heating.**

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.

### 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.

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

## 3. SCOPE OF SUPPLY

- Frying oven - 1 pc.
- Enamelled steel tray - 1 pc.
- Chrome plated steel frying grille - 1 pc.
- Round enameled steel tray  $\varnothing$  30 cm - 1 pc.
- Hook for tray removal - 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 OC.

### 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.

**CONVECTION MODE** – the use of forced convection is required to ensure a constant and uniform flow of heat from all sides of the oven. Forced convection is provided by a built-in fan which moves the heated air inside the oven chamber.

To activate the Convection mode turn the selector switch to the  $\infty$  position.

## 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 "0" position (OFF).
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.

## 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 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.
6. 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 %.
7. 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: 1700-2000 W
- Maximum power rating: 2000 W
- Capacity: 50 l
- Five operating modes
- 90-minute timer
- "Continuous operation" timer function
- Internal illumination

**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™ 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, Instagram: @centek\_official; VK: vk.com/centek\_krd. General Service Center: OOO «Larina-Servis», Krasnodar, Phone: +7 (861) 991-05-42.

The product has the Certificate of Conformity:

№ EA9C RU C-CN.BE02.B.03060/20 of 01.12.2020.



## 10. IMPORTER INFORMATION

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 in compliance 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:

a) remote control units, rechargeable batteries, replaceable batteries (power cells), external power supply units and chargers;

b) 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.

6. 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.

7. 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 փորձոն /  
Кепілдік картасы / Warranty certificate / Гарантийний талон / №

**Внимание!** Пожалуйста, погребуйте 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.

**Լիզխրո՞ւթյուն:** Վաճառողը ափսախքեր ամրոդո՞ւթյամբ լրացնել էրաշխիքային փորձոնները:

**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.

**Ծեղքը бурчунуз!** Сатуучудан кепілдік талону жана жулунул кеткен талондорду толугу менен толтурул берүүсүн суранабыз. Эгер бардык штамптар жана белгилер бар болсо, купон жарактуу.

**Увага!** Будь ласка, вимагайте від продавця повністю заповнити гарантійний талон і відривні талони.

Изделие / Бұйым / Ստրվածք /  
Продукт / Product / Կրթիք

Модель / Үлгү / Үлпөң / Model /  
Модель / Модель

Серийный номер / Серийний номер /  
Սերիալի հավանք / Serial number  
Сериялық нөмірі / Сериялық саны /

Дата продажи / Сату күні / Date of sale /  
Վաճառքի ամսաթիւ / Дата продажы /  
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 / Заполняется фирмо-продавцем / Бул  
талондор сатуучунун өкүлү тарабынан толтурулат / Հրաճվում է վաճառող ընկերությունը



ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ / ՍՏՐՎԱԾԵ /  
ВИРЬ / PRODUCT / ПРОДУКТ

МОДЕЛЬ / МОДЕЛ / ՍՏՐԵԼ /  
ҮЛГҮ / MODEL / МОДЕЛЬ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ / ՍԵՐՆԱԼ / СЕРИЯЛЫҚ САНЫ / SERIAL NUMBER / СЕРИЙНИЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ / ՎԱՃԱՌՔԻ ԱՄՍԱԹԵՐ / САТЫЛГАН КҮНҮ / DATE OF SALE / ДАТА ПРОДАЖУ

ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ / ՎԱՃԱՌՈՂ ՍԱԿԵՐՈՒ-ՅՅՐՈՒՆ / САТУУЧУ / VENDOR / ФИРМА-ПРОДАВЕЦЬ

М. П.

