

CENTEK®

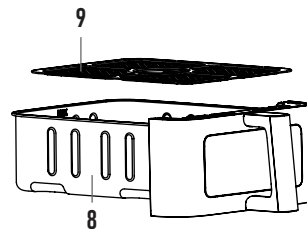
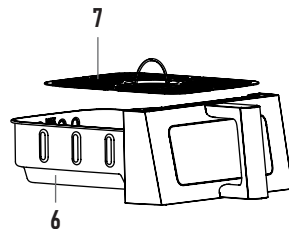
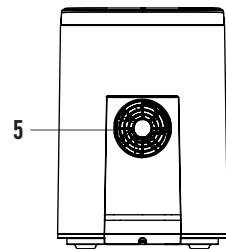
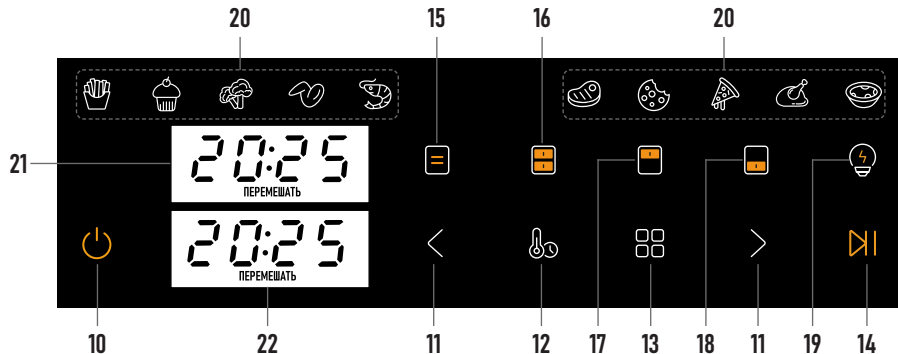
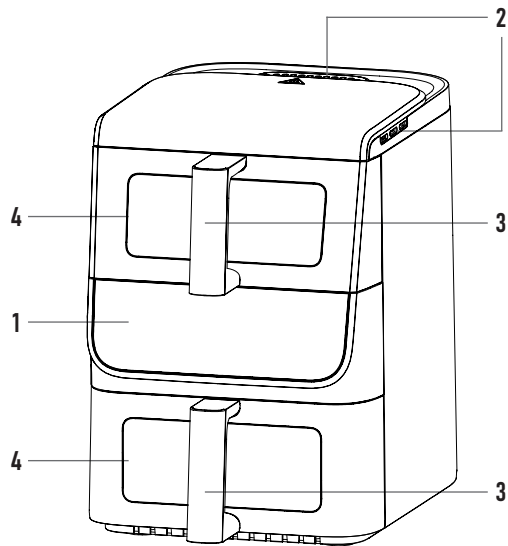
СТ-3107

АЭРОГРИЛЬ
ԱԵՐՈԳՐԻԼ
AIR FRYER

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
ՈՂՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱԴՐ
INSTRUCTION MANUAL

СЕРИЯ СТ





РУССКИЙ

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ СЕНТЕК.

Мы гарантируем, что наша продукция отвечает всем необходимым требованиям по качеству и безопасности при использовании в соответствии с настоящей инструкцией.

Желаем Вам приятного пользования!

Аэрогриль является бытовым прибором и не предназначен для использования в промышленных целях!

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

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

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА: для приготовления пищи с помощью потоков горячего воздуха.

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. Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед вводом прибора в эксплуатацию. Сохраните настоящую инструкцию, кассовый чек и упаковку прибора.

1. Убедитесь, что напряжение питания, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети электроснабжения.
2. Используйте прибор только по его прямому назначению.
3. Использование прибора не в соответствии с инструкцией может привести к травме.
4. Не располагайте прибор вблизи источников тепла, не подвергайте его воздействию прямых солнечных лучей и влаги (запрещается погружать в воду и иные жидкости).
5. Не используйте одновременно несколько энергоемких приборов, это может привести к неполадкам в электрической сети жилых помещений.
6. 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.
7. Не позволяйте детям играть с прибором. Не оставляйте прибор без присмотра.
8. Убедитесь, что сетевой шнур проложен в недоступном для детей месте.
9. Не тяните за сетевой шнур, если он касается кромок предметов с острыми краями, сдавлен какими-либо предметами или запутался; не допускайте касания шнура питания горячих предметов.
10. Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Эксплуатация неисправного прибора не допускается.

Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь к квалифицированным специалистам. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

11. Не допускайте попадания влаги на шнур питания, вилку и электрические контакты.
12. Бережно перемещайте прибор по поверхности, избегая царапин.
13. Допускается использование только оригинальных запасных частей.
14. Использовать прибор только с надежащим соединителем.
15. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
16. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.
17. Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.
18. Не размещайте прибор на неустойчивой или воспламеняющейся поверхности.
19. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
20. **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ: при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.**
21. Не помещайте прибор на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ней, а также в разогретую духовку.
22. При перемещении приборов, содержащих горячее масло или другие жидкости, следует соблюдать особую осторожность.
23. Не устанавливайте прибор у стены или непосредственно рядом с другими приборами. Оставляйте не менее 35 см свободного пространства вокруг прибора при его использовании.

24. Не закрывайте входное и выходное отверстия для воздуха во время работы прибора.
25. Прибор не будет работать, если чаша установлена не до конца.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Панель управления
2. Отверстия для выхода пара
3. Ручка чаши
4. Смотровое окно
5. Воздухозаборник
6. Верхняя чаша
7. Малая решетка
8. Нижняя чаша
9. Большая решетка
10. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»
11. Кнопки уменьшения/увеличения
12. Кнопка переключения температуры/времени
13. Кнопка выбора автоматических программ
14. Кнопка «Старт/Пауза»
15. Кнопка режима синхронного приготовления
16. Кнопка режима одновременного приготовления
17. Кнопка приготовления в верхней чаше
18. Кнопка приготовления в нижней чаше
19. Кнопка подсветки
20. Индикаторы автоматических программ
21. Дисплей верхней чаши
22. Дисплей нижней чаши

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Аэрогриль - 1 шт.
- Чаша - 2 шт.
- Решетка - 2 шт.
- Руководство пользователя - 1 шт.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

4.1. ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

1. После транспортировки или хранения прибора при низких температурах необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
2. Осторожно распакуйте прибор, удалите все упаковочные материалы и наклейки.
3. Протрите прибор внутри и снаружи мягкой влажной тканью и тщательно просушите.

ВНИМАНИЕ! Не погружайте корпус прибора в воду.

4. Очистите решетки и чаши горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Не используйте абразивные чистящие средства, так как это может повредить прибор.

ПРИМЕЧАНИЕ: эти комплектующие также можно мыть в посудомоечной машине.

5. Убедитесь в отсутствии видимых дефектов.

ПРИМЕЧАНИЕ: нет необходимости наполнять чашу маслом или жиром для жарки, так как приготовление пищи происходит под воздействием горячего воздуха.

6. Первоначальное применение прибора может сопровождаться запахом и дымом – это нормально и безопасно.

7. Рекомендуем прогреть аэрогриль при температуре 180 °C в течение 10 минут.

4.2. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Установите прибор на ровную горизонтальную поверхность.
2. Установите чаши в прибор. Если чаши будут установлены не до конца, прибор не будет работать.
3. Разогрейте аэрогриль в течение 3 минут при максимальной температуре, прежде чем выкладывать продукты в чаши.

4.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Возьмите чашу за ручку и аккуратно выньте ее из аэрогриля.
 2. Поместите продукты внутрь чаши.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** не превышайте уровень отметки MAX.
3. Вставьте чашу обратно в аэрогриль.
 4. Если необходимо использовать решетку, вставьте ее в чашу.
 5. Подключите прибор к розетке, загорится индикатор кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» (10). Нажмите кнопку (10), загорятся индикаторы кнопок управления прибором, дисплеи и индикаторы автоматических программ.
 6. С помощью кнопок (15), (16), (17), (18) выберите режим работы. Индикатор кнопки выбранного режима начнет мигать.
 7. Для выбора автоматической программы приготовления поочередно нажимайте кнопку (13). Индикатор выбранной программы начнет мигать.
 8. С помощью кнопок (11) отрегулируйте время и температуру приготовления при необходимости.
 9. Кнопка (12) предназначена для смены выбора температуры или времени.

10. Нажмите кнопку «Старт/Пауза» (14) для запуска прибора. Во время работы прибора, когда на дисплее загорится значение [ПЕРЕМЕШАТЬ] и прозвучит звуковой сигнал, вы можете встряхнуть и перевернуть пищу, чтобы нагрев был равномерным.
11. Проверьте готовность продуктов. Если они еще не готовы, установите чашу обратно в аэрогриль и установите таймер на несколько дополнительных минут при той же температуре.
12. Чтобы извлечь небольшие продукты, например, картофель фри, достаньте чашу и высыпьте/вылейте содержимое в миску или на тарелку.
13. Чтобы извлечь крупные или хрупкие продукты, используйте щипцы.

АКТИВАЦИЯ ПОДСВЕТКИ

Для включения подсветки внутри жарочной камеры нажмите кнопку (19). Время работы подсветки по умолчанию составляет 5 минут. Нажмите кнопку (19) еще раз для выключения лампы. Подсветка автоматически включается во время напоминания перевернуть продукты в чаше, затем она автоматически выключается по истечении времени напоминания.

ВНИМАНИЕ! Подсветка расположена только в нижней чаше.

РЕЖИМ СИНХРОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме синхронного приготовления верхняя и нижняя чаши закончат готовить одновременно, даже если заданное время различается. В процессе синхронного приготовления, если время приготовления не совпадает, чаша с более коротким временем приготовления перейдет в режим паузы, на индикаторе отобразится [ПЕРЕМЕШАТЬ], пока время окончания приготовления обеих чаш не сравняется, затем обе чаши будут готовить одновременно.

5. ПАРАМЕТРЫ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Программа	Индикатор	Температура, °C	Время в верхней чаше, мин.	Время в нижней чаше, мин.	Время в обеих чашах, мин.	Перемешать/Перевернуть
Картофель фри		200	23	23	23	Первое напоминание о встряхивании произойдет через 11 минут работы, после напоминание будет происходить каждые 7 минут работы.
Маффины		160	-	15	-	-
Овощи		180	10	10	10	Перемешайте после звукового сигнала.
Куриные крылья		200	20	20	20	Переверните после звукового сигнала.
Креветки		160	15	15	15	Перемешайте после звукового сигнала.
Мясной стейк		200	20	20	20	Переверните после звукового сигнала.
Печенье		160	17	17	17	-

Пицца		180	10	10	10	-
Курица		200	-	35	-	Переверните после звукового сигнала.
Яичные тарталетки		160	16	16	16	-
По умолчанию	-	180	15	15	15	Перемешайте/переверните после звукового сигнала.

6. НАСТРОЙКИ

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для ваших типов продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ: данные настройки являются ориентировочными - может потребоваться корректировка времени в зависимости от размера и формы приготавливаемых продуктов.

Если в чашу устанавливается решетка, время приготовления необходимо соответственно сократить.

Ингредиенты	Вес (грамм)	Время (мин)	Температура (°C)	Встряхнуть/ Перевернуть	Примечание
Картофель					
Тонкий замороженный картофель фри	300-700	9-16	200	V	-

Толстый замороженный картофель фри	300-700	11-20	200	V	-
Картофель фри домашнего приготовления (8x8 мм)	300-800	10-16	200	V	Добавьте 1/2 ст. л. масла
Домашние картофельные дольки	300-800	18-22	180	V	
Домашние картофельные кубики	300-750	12-18	180	V	
	250	15-18	180	V	-
Картофельный гратен	500	15-18	200	V	-
Блюда из мяса/птицы					
Стейк	100-500	8-12	180	-	-
Отбивные	100-500	10-14	180	-	-
Гамбургер	100-500	7-14	180	-	-
Сосиска в тесте	100-500	13-15	200	-	-
Куриные ножки	100-500	18-22	180	-	-
Куриная грудка	100-500	10-15	180	-	-

Закуски					
Блинчики с начинкой	100-400	8-10	200	V	Использовать полуфабрикат
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	V	
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200	-	
Замороженные полуфабрикаты в панировке	100-400	8-10	180	-	
Фаршированные овощи	100-400	1-10	160	-	-
Кексы	300	20-25	160	-	Использовать форму для выпечки
Киш	400	20-22	180	-	
Маффины	300	15-18	200	-	
Сладкие закуски	400	1-20	160	-	

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для приготовления более мелких ингредиентов обычно требуется немного меньше времени, чем для приготовления более крупных.
- Время приготовления зависит от количества используемых продуктов, чем больше продуктов вы используете, тем больше времени понадобится для приготовления.
- Встряхивание небольших ингредиентов в середине времени приготовления улучшает конечный результат и может помочь предотвратить неравномерную прожарку ингредиентов.

- Добавьте немного масла в свежий картофель и обжаривайте его в течение нескольких минут для получения хрустящих чипсов.
- Не готовьте в аэрогриле слишком жирные продукты, такие как сосиски.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, можно приготовить и в аэрогриле.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри - 500 грамм.
- Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко готовить закуски. Готовое тесто сокращает время приготовления, по сравнению с приготовлением домашнего теста.
- Используйте решетку в чаше аэрогриля, если вы хотите испечь пирог или киш, а также если вы хотите обжарить нежные продукты или продукты с начинкой.
- Для программ «Маффины» и «Курица» лучше использовать только нижнюю корзину.
- Вы также можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов. Чтобы разогреть продукты, установите температуру на 150 °C и время на 10 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Чтобы приготовить домашний картофель фри, выполните следующие действия:

1. Очистите и нарежьте картофель.
2. Тщательно вымойте картофельные ломтики и высушите их кухонной салфеткой.
3. Налейте в миску 1/2 столовой ложки оливкового масла, положите сверху ломтики и перемешивайте, пока ломтики не покроются маслом.
4. Выньте ломтики из миски пальцами или подходящим инструментом, чтобы излишки масла остались в миске. Положите ломтики в чашу аэрогриля.
5. Приготовьте картофель фри, следуя рекомендациям данного руководства.

7. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- Чистите прибор после каждого использования и перед хранением.
- На чаше и решетке имеется антипригарное покрытие. Не используйте металлические предметы или абразивные чистящие средства для их чистки, так как это может повредить антипригарное покрытие.
- Отключите прибор от сети питания и дайте полностью остыть. Вы можете достать чашу, чтобы прибор быстрее остыл.

- Протрите внешнюю часть корпуса прибора влажной тканью. Не погружайте корпус прибора в воду или любую другую жидкость и не промывайте под проточной водой.
- Очистите чашу и решетку горячей водой с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.
- Если чаша и решетка сильно загрязнены и их трудно очистить, наполните чашу горячей водой с моющим средством. Поместите решетку в чашу и замочите примерно на 10 минут.
- Очистите нагревательный элемент влажной тканью или щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
- Перед хранением убедитесь, что все детали чистые и сухие.
- Никогда не помещайте прибор на хранение в нагретом или влажном состоянии.
- Храните прибор в коробке или в чистом и сухом месте.

8. ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не работает	Прибор не подключен к источнику питания	Вставить вилку в заземленную розетку
Продукты не готовы по окончании цикла	Большое количество продуктов в чаше	Кладите меньше продуктов в чашу, чтобы они успевали равномерно прожариться

Продукты в аэрогриле прожариваются неравномерно	Определенные виды продуктов требуют переворачивания/встряхивания на половине времени приготовления	Продукты, лежащие сверху или перекрывающие друг друга (например картофель фри) должны переворачиваться/встряхиваться на половине времени приготовления
Жареные закуски не получаются хрустящими	Используются продукты, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице	Использовать продукты, пригодные для приготовления в духовке или слегка смазать закуски маслом для получения хрустящей корочки
Чаша не может быть правильно вставлена в прибор	Слишком много продуктов в чаше	Не наполнять чашу выше отметки MAX
	Чаша вставлена неправильно	Поместить чашу внутрь прибора до щелчка

Из прибора выходит белый дым	Используются жирные ингредиенты	При жарке жирных продуктов в аэрогриле большое количество масла стекает в корзину. Это может вызвать появление белого дыма при нагреве чаши. Это не влияет на работу прибора или результат жарки.
	В чаше остаются излишки масла от предыдущей партии продуктов	Белый дым выделяется при нагреве чаши. Убедитесь, что чаша была тщательно очищена после последнего использования.
Картофель фри прожаривается неравномерно	Используется неподходящий тип картофеля	Использовать свежий картофель, убедиться, что он не размягчается во время жарки

	Картофельная соломка не была промыта перед жаркой, чтобы смыть крахмал с поверхности	Тщательно промыть картофельные ломтики для удаления крахмала
Картофель фри не получается хрустящим	Степень хруста картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле	Тщательно просушивать ломтики картофеля и добавлять правильное количество масла
		Нарезать картофель меньшими ломтиками для более хрустящего эффекта
		Добавлять немного больше масла для более хрустящего результата
Код ошибки E1	Неисправность или обрыв внутренних цепей	Обратитесь в сервисный центр
Код ошибки E2	Неисправность или короткое замыкание внутренних цепей	

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальное напряжение: 220-240 В -50/60 Гц
- Номинальная мощность: 2300-2800 Вт
- Объем чаши: 3,5 / 6,5 л
- Температурный диапазон: 80-200 °C
- Временной диапазон: 1-60 мин.



БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ: при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.



БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ: при работе с горячим паром во избежание получения ожогов.

10. УТИЛИЗАЦИЯ

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.

11. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Этот прибор соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 5 лет с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). При возникновении вопросов по обслуживанию прибора или в случае его неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр ТМ CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте <https://centek.ru/servis>. Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 (988) 35-66-380, 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: TOO «Moneytor», г. Астана, ул. Жанибека Тархана, д. 9, крыльцо 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия.



ВНИМАНИЕ! Сертификаты соответствия имеют ограниченный срок действия. Актуальный сертификат соответствия на нашу продукцию вы можете найти на официальном государственном сайте Национальной системы аккредитации России <https://fsa.gov.ru>. Для этого воспользуйтесь поиском в разделе «СЕРТИФИКАТЫ И ДЕКЛАРАЦИИ» (<https://pub.fsa.gov.ru/rds/declaration>).

ВНИМАНИЕ! Изготовитель и импортер оставляют за собой право внесения не критических изменений в партию продукции. Это делается в целях улучшения потребительских свойств товара и избежания дефектов. Таким образом, данное руководство пользователя может не вполне соответствовать партии товара. Самую актуальную версию данного руководства пользователя вы можете найти на нашем официальном сайте <https://centek.ru>.

12. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

Импортер: ООО «Ларина-Электроникс». Адрес: Россия, 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14. 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

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

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

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

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:

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

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

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется: механические повреждения;

- естественный износ прибора;
 - несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
 - неправильная установка, транспортировка;
 - стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и 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);
 - для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
 - для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.
5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией ТМ CENTEK людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц действия обстоятельств непреодолимой силы.

7. При обращении в сервисный центр прием изделия предоставляется только в чистом виде (на приборе не должно быть остатков продуктов питания, пыли и других загрязнений).

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и характеристики прибора без предварительного уведомления.

ҚАЗАҚ

Құрметті тұтынушы!

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

Аэрогриль-бұл тұрмыстық құрал және өнеркәсіптік мақсаттарда пайдалануға арналмаған!

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

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

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ МАҚСАТЫ: ыстық ауа ағындары арқылы тамақ дайындауға арналған.

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Өмір мен денсаулыққа қауіпті жағдайларды, сондай-ақ құрылғының мерзімінен бұрын істен шығуын болдырмау үшін төменде келтірілген шарттарды қатаң сақтау қажет. Құрылғыны қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Осы нұсқауларды, сату түбіртегін және құрылғының қаптамасын сақтаңыз.

1. Құрылғыда көрсетілген қоректендіру кернеуі электр желісіндегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
2. Құралды тек мақсатына сай пайдаланыңыз.
3. Құралды көрсетілгеннен басқа жолмен пайдалану жарақатқа әкелуі мүмкін.
4. Құрылғыны жылу көздеріне жақын қоймаңыз, оны күн сәулесінің тікелей түсуіне немесе ылғалға ұшыратпаңыз (оны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз).
5. Бірнеше энергияны көп қажет ететін құрылғыларды бір уақытта пайдаланбаңыз, себебі бұл тұрғын үй-жайлардың электр желісінде ақаулар тудыруы мүмкін.
6. Құрылғы физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалар) пайдалануына арналмаған, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқау болмаса. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
7. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз. Құралды қараусыз қалдырмаңыз.
8. Қуат сымының балалардың қолы жетпейтін жерде сақталуын қадағалаңыз.
9. Қуат сымы өткір заттардың шеттеріне тиіп тұрса, кез келген заттармен қысылып қалса немесе шатасып қалса, оны тартпаңыз; Қуат сымының ыстық заттармен жанасуына жол бермеңіз.
10. Құралды және оның қуат сымын зақымданбағанын үнемі тексеріп тұрыңыз. Ақаулы құрылғының жұмысына рұқсат етілмейді. Құралды өз бетіңізше жөндеуге тырыспаңыз. Білікті мамандарға хабарласыңыз. Қоректендіру сымы зақымдалған болса, қауіпті болдырмау үшін оны

өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас біліктілігі бар тұлғалар ауыстыруы керек.

11. Қуат сымының, ашаның немесе электр контактілерінің ылғалмен жанасуына жол бермеңіз.
12. Сызықтарды болдырмау үшін құрылғыны бетінің үстінен абайлап жылжытыңыз.
13. Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға болады.
14. Құралды тек дұрыс қосқышпен пайдаланыңыз.
15. Құрылғы сыртқы таймерден немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінен басқаруға арналмаған.
16. Тасымалдау (жөнелту), сатудың ерекше шарттары: жоқ.
17. Құрылғыны пайдалану үшін басқа адамға бергіңіз келсе, оны осы нұсқаулармен бірге беріңіз.
18. Құралды тұрақсыз немесе жанғыш бетке қоймаңыз.
19. Қыздыру элементінің беті пайдаланғаннан кейін ыстық күйінде қалады.
20. Сақ болыңыз: құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Ыстық беттерге тигізбеңіз.
21. Құралды ыстық газ немесе электр плитасының үстіне немесе жанына немесе алдын ала қыздырылған пешке қоймаңыз.
22. Құрамында ыстық май немесе басқа сұйықтықтары бар құрылғыларды жылжытқанда ерекше сақтық шараларын сақтау қажет.
23. Құралды қабырғаға немесе тікелей басқа құрылғылардың жанына орнатпаңыз. Құрылғыны пайдаланған кезде оның айналасында кемінде 35 см бос орын қалдырыңыз.
24. Құрал жұмыс істеп тұрған кезде ауаның кірісін немесе шығысын жаппаңыз.
25. Тостаған толығымен салынбаған болса, құрылғы жұмыс істемейді.

2. БҰЙЫМНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

1. Басқару панелі
2. Бу шығатын саңылау
3. Тостағанның тұтқасы
4. Қарауға арналған терезе
5. Ауа жинағыш
6. Үстіңгі тостаған
7. Шағын тор
8. Астыңғы тостаған
9. Үлкен тор
10. «ҚОСУ/ӨШІРУ» батырмасы
11. Кішірейту/үлкейту батырмасы
12. Температура/уақыпты ауыстырып қосу батырмасы
13. Автоматты бағдарламаларды таңдау батырмасы
14. «Бастау/Кідірту» батырмасы
15. Синхронды дайындау режимінің батырмасы
16. Бір уақытта дайындау режимінің батырмасы
17. Үстіңгі тостағанда дайындау батырмасы
18. Астыңғы тостағанда дайындау батырмасы
19. Жарық батырмасы
20. Автоматты бағдарламалар индикаторлары
21. Үстіңгі тостаған дисплейі
22. Астыңғы тостаған дисплейі

3. ЖИЙНТЫҚТАМАСЫ

- Аэрогриль – 1 дана
- Тостаған – 2 дана
- Тор – 2 дана
- Пайдаланушы нұсқаулығы – 1 дана

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

4.1. ЖҰМЫС БАСТАР АЛДЫНДА

1. Бұйымды төмен температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны қосар алдында бөлме температурасында кемінде 2 сағат ұстау қажет.
2. Бұйымды абайлап ашып, барлық қаптама материалдарын және жапсырмаларын алып тастаңыз.
3. Бұйымның іші-сыртын жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіп, әбден құрғатыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұйым корпусын суға батырмаңыз.

4. Тор мен тостағанды ыстық сумен, жуғыш затпен және жұмсақ ысқышпен тазалаңыз. Қатты қырнайтын тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бұйымды бүлдіруі мүмкін.

ЕСКЕРТЕ: бұл жиынтық бөліктерін ыдыс жуатын машинада жууға да болады.

5. Көзге көрініп тұрған ақаулары жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

ЕСКЕРТПЕ: тостағанда тамақ пісіру үшін оған май құюдың қажеті жоқ, бұл бұйымда тамақ ыстық ауада піседі.

6. Бұйымды алғаш қолданғанда иіс пен түтін шығуы мүмкін, бұл қалыпты жайт және қауіпсіз болып саналады.

7. Аэрогрильді 10 минут бойы 180 °C температурамен қыздыруды ұсынамыз.

4.2. ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

1. Бұйымды тегіс жерге көлденеңінен қойыңыз.
2. Тостағанды бұйымға орнатыңыз. Егер тостаған дұрыс орнатылмаса, бұйым жұмыс істемейді.
3. Тамақты тостағанға салмас бұрын, аэрогрильді максималды температурамен 3 минут қыздырып алыңыз.

4.3. БҰЙЫМДЫ ПАЙДАЛАНУ

1. Тостағанды тұтқасынан ұстап, оны аэрогрильден абайлап шығарыңыз.
2. Тостағанға өнімдерді салыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: MAX белгісінің деңгейінен асырмаңыз.

3. Тостағанды аэрогрильге қайта салыңыз.
4. Егер торды пайдалану қажет болса, оны тостағанға орнатыңыз.
5. Бұйымды розеткаға қосқан кезде «ҚОСУ/ӨШІРУ» батырмасының индикаторы (10) жанады. Батырманы (10) басқанда бұйымды басқару батырмаларының индикаторлары, дисплейлер және автоматты бағдарламалар индикаторлары жанады.
6. Батырмалардың (15), (16), (17), (18) көмегімен жұмыс режимін таңдаңыз. Таңдалған режим батырмасының индикаторы жыпылықтай бастайды.
7. Автоматты дайындау бағдарламасын таңдау үшін батырманы (13) кезекпен басыңыз. Таңдалған бағдарлама индикаторы жыпылықтайды.
8. Батырмалардың (11) көмегімен, қажет болған жағдайда, дайындау уақыты мен температурасын реттеңіз.
9. Батырма (12) температура немесе уақытты таңдауға арналған.
10. Бұйымды іске қосу үшін «Бастау/Кідірту» батырмасын (14) басыңыз. Бұйым жұмыс істеп тұрған кезде, дисплейде [ПЕРЕМЕШАТЬ] (АРАЛАСТЫРУ) мәні жанып тұрады, дыбыстық сигнал берілгенде тамақ біркелкі жылуы үшін тамақты шайқап, аударуға болады.
11. Тағамның дайын болғанын тексеріңіз. Егер әлі дайын болмаса, тостағанды аэрогрильге қайта салып, таймерді дәл сол температурамен тағы бірнеше минутқа қойыңыз.
12. Фри картоп сияқты шағын көлемді тағамды шығарып алу үшін тостағанды суырып алып, ішіндегісін табаққа немесе тәрелкеге салыңыз/аударыңыз.
13. Ірі көлемді немесе сынғыш өнімдерді алу үшін қысқыштарды қолданыңыз.

ЖАРЫҚТЫ ІСКЕ ҚОСУ

Қуыратын камераның ішіне жарық түсіру үшін батырманы (19) басыңыз. Жарық жұмысының әдепкі уақыты 5 минутты құрайды. Лампаны өшіру үшін батырманы (19) тағы бір рет басыңыз. Тостағандағы тамақты араластыру туралы дыбыс берілген кезде жарық автоматты түрде қосылады, еске салу уақыты аяқталғаннан кейін ол автоматты түрде өшеді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жарық тек астыңғы тостағанда орналасқан.

СИНХРОНДЫ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМИ

Синхронды дайындау режимінде үстіңгі және астыңғы тостағандар үшін белгіленген уақыт әр түрлі болса да, пісіруді бір уақытта аяқтайды. Синхронды дайындау процесінде дайындау уақыты сәйкес келмейтін болса, дайындау уақыты қысқалау тостаған кідірту режиміне өтеді, индикаторда екі ыдыстың пісіру уақыты теңескенге дейін [ПЕРЕМЕШАТЬ] (АРАЛАСТЫРУ) мәні көрсетіледі, содан кейін екі тостаған да бір уақытта дайындайды.

5. АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР ПАРАМЕТРЛЕРІ

Бағдарлама	Индикатор	Температура, °C	Жоғарғы тостағандағы уақыт, мин.	Төменгі тостағандағы уақыт, мин.	Екі тостағандағы уақыт, мин.	Араластырыңыз/төңкеріңіз
Фри картоп		200	23	23	23	Алғашқы шайқау туралы еске салғыш 11 минут жұмыс істегеннен кейін пайда болады, содан кейін еске салу әрбір 7 минут сайын пайда болады.

Маффин		160	-	15	-	-
Көкөніс		180	10	10	10	Дыбыстық сигналдан кейін араластырыңыз.
Тауық қанаты		200	20	20	20	Дыбыстық сигналдан кейін аударыңыз.
Асшаян		160	15	15	15	Дыбыстық сигналдан кейін араластырыңыз.
Еттен жасалған стейк		200	20	20	20	Дыбыстық сигналдан кейін аударыңыз.
Печенье		160	17	17	17	-
Пицца		180	10	10	10	-
Тауық		200	-	35	-	Дыбыстық сигналдан кейін аударыңыз.
Жұмыртқа тарталеткалары		160	16	16	16	-
Әдепкі мәні бойынша	-	180	15	15	15	Дыбыстық сигналдан кейін араластырыңыз/төңкеріңіз.

6. МӘНДЕРДІ РЕТТЕУ

Төмендегі кесте қолыңыздағы өнім түрлеріне қарай негізгі мәндерді таңдауға көмектеседі.

ЕСКЕРТПЕ: бұл мәндер шамамен беріледі - дайындалатын тағамның мөлшері мен пішініне қарай уақытты түзетіп отыру қажет болуы мүмкін.

Егер тор тостағанға орнатылатын болса, тамақ пісіру уақытын сәйкесінше қысқарту керек.

Ингредиенттер	Салмағы (грамм)	Уақыт (мин)	Температура (°C)	Шайқау/Аудару	Ескертпе
Картоп					
Қатырылған жұқа фри картоп	300-700	9-16	200	V	-
Қатырылған қалың фри картоп	300-700	11-20	200	V	-
Үйде дайындалатын фри картоп (8x8 мм)	300-800	10-16	200	V	1/2 ас қасық май қосыңыз
Үйдегідей картоп бөліктері	300-800	18-22	180	V	
Үйдегідей картоп текшелері	300-750	12-18	180	V	
	250	15-18	180	V	-

Картоптан жасалған гратен	500	15-18	200	V	-
Ет/құс тағамдары					
Стейк	100-500	8-12	180	-	-
Жаншылған ет	100-500	10-14	180	-	-
Гамбургер	100-500	7-14	180	-	-
Қабырғадағы шишұжық	100-500	13-15	200	-	-
Тауық сирағы	100-500	18-22	180	-	-
Тауықтың төс еті	100-500	10-15	180	-	-
Тіскебасарлар					
Іші толтырылған құймақ	100-400	8-10	200	V	Жартылай дайын өнімді пайдалану
Мұздатылған тауық наггеттері	100-500	6-10	200	V	
Мұздатылған балық таяқшалары	100-400	6-10	200	-	
Ұнтаққа ауналынған мұздатылған жартылай дайын өнімдер	100-400	8-10	180	-	
Іші толтырылған көкөністер	100-400	1-10	160	-	-

Кекс	300	20-25	160	-	Пісіруге арналған таба- ны пайдалану
Киш	400	20-22	180	-	
Маффин	300	15-18	200	-	
Тәтті тіскебасарлар	400	1-20	160	-	

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Ұсақ ингредиенттерді дайындауға әдетте үлкенірек ингредиенттерді дайындауға қарағанда уақыт көп жұмсалмайды.
- Азық-түліктің мөлшері көп болса, дайындау уақыты ұзақтау болады, азық-түліктің мөлшері неғұрлым аз болса, тамақ дайындау уақыты соғұрлым аз болмақ.
- Дайындау уақытының орта шамасында шағын ингредиенттерді шайқау оның пісуін жақсартады және ингредиенттердің әрқелкі болып қуырылуына жол бермеуге көмектеседі.
- Жаңа шыққан картопқа аздап май қосып, күтірлеген чипсылар алынғанға дейін бірнеше минут қуырыңыз.
- Шишұжық сияқты тым майлы тағамдарды аэрогрильде пісірмеңіз.
- Тұмшапеште пісіруге болатын тіскебасарларды аэрогрильде де дайындауға болады.
- Картоптан күтірлеген фри жасау үшін оңтайлы мөлшері – 500 грамм болуы тиіс.
- Тіскебасарларды тез және оңай дайындау үшін дайын қамырды пайдаланыңыз. Дайын қамыр үй жағдайында қамыр дайындаумен салыстырғанда дайындау уақытын қысқартады.
- Егер сіз пирог немесе киш пісіріп, сондай-ақ жұмсақ өнімдер немесе іші толтырылған тағамдарды қуырғыңыз келсе, аэрогриль тостағанындағы торды пайдаланыңыз.
- «Маффин», «Тауық» бағдарламасы үшін тек төмен себетті қолданған дұрыс.
- Сіз аэрогрильді өнімдерді қыздырып алу үшін пайдалана аласыз. Азық-түлікті жылыту үшін температураны 150 °C және уақытты 10 минутқа қойыңыз.

ҮЙДЕГІДЕЙ ФРИ КАРТОП ДАЙЫНДАУ

Үйдегідей фри картоп дайындау үшін, келесі әрекеттерді орындаңыз:

1. Картопты аршып, тураңыз.
2. Картоп тілімдерін мұқият жуып, асуй майлығымен құрғатыңыз.
3. Ыдысқа 1/2 ас қасық зәйтүн майын құйып, тілімдерді үстіне қойып, тілімдер майланғанға дейін араластырыңыз.
4. Артық май ыдыста қалуы үшін картоп тілімдерін саусақтарыңызбен немесе тиісті құралмен ұстап алыңыз. Тілімдерді аэрогриль тостағанына салыңыз.
5. Осы нұсқаулықтың ұсынымдарына сәйкес фри картопты дайындаңыз.

7. БҰЙЫМНЫҢ КҮТІМІ

- Әр пайдаланған сайын және сақтауға қояр алдында бұйымды тазалаңыз.
- Тостаған мен торда тамақ жабыспайтын қабат бар. Оларды тазалаған кезде қатты қырнайтын немесе металл заттарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бұйымның тамақ жабыспайтын қабатын бүлдіруі мүмкін.
- Тазалар алдында бұйымды ток көзінен ажыратып, әбден суытыңыз. Бұйым тезірек салқындауы үшін тостағанды шығарып қоюға болады.
- Бұйым корпусының сырт жағын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Бұйымның корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз, ағып тұрған судың астына ұстап жумаңыз.
- Тор мен тостағанды ыстық сумен, аздаған мөлшердегі жуғыш затпен және жұмсақ ысқышпен тазалаңыз. Тостаған мен торды ыдыс жуатын машинада жууға болады.
- Егер тостаған мен торды қатты ластанған болса және тазалау қиын болса, тостағанға су құйып, жуғыш зат қосыңыз. Торды тостағанға шамамен 10 минутқа салып жібітіңіз.
- Тамақ қалдықтарын кетіру үшін қыздырғыш элементті дымқыл шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз.
- Жинап қоймас бұрын барлық тетіктердің таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұйымды ешқашан қызып тұрған немесе дымқыл күйде жинап тастамаңыз.
- Бұйымды қораптың ішінде немесе таза, құрғақ жерде сақтаңыз.

8. ПРОБЛЕМАЛАР МЕН ШЕШІМДЕР

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Аэрогриль жұмыс істемейді	Бұйым қуат көзіне жалғанбаған	Ашаны жерге қосылған розеткаға қыстырыңыз
Өнімдер цикл аяқталғаннан кейін дайын болмайды	Тостағандағы өнімдердің көп мөлшері	Біркелкі қуырылуы үшін тостағанға өнімдерді аз-аздан салыңыз
Аэрогрильдегі өнімдер біркелкі қуырылмайды	Өнімдердің кейбір түрлері пісіру уақытының орта шамасында аударуды/шайқауды қажет етеді	Үстіңгі жағында жатқан немесе бір-бірінің үстінде жатқан өнімдерді (мысалы, фри картоп) дайындау уақытының орта шамасында аудару/шайқау қажет
Қуырылған тіскебасарлар күтірлемейді	Дәстүрлі фритюрда дайындауға арналған өнімдер пайдаланылады	Тұмшапеште пісіруге болатын өнімдерді қолданыңыз немесе күтірлеп тұру үшін тіскебасарларға май жағыңыз

Тостаған бұйымға дұрыс салынбаған болуы мүмкін	Тостағанда өнім мөлшері тым көп	Тостағанды МАХ белгісінен асырмаңыз
	Тостаған дұрыс орнатылмаған	Тостағанды бұйымға сыртыл естілгенше орналастырыңыз
Бұйымнан ақ түтін шығады	Майлы ингредиенттер пайдаланылады	Майлы тағамдарды аэрогрильде қуырған кезде себетке көп мөлшерде май ағады. Бұл тостағанды қыздырған кезде ақ түтіннің пайда болуына әкелуі мүмкін. Бұл бұйымның жұмысына немесе қуыру нәтижесіне әсер етпейді.
		Тостаған қызған кезде ақ түтін бөлінеді. Соңғы пайдаланғаннан кейін ыдыстың мұқият тазаланғанына көз жеткізіңіз.

Фри картоп әркелкі қуырылады	Картоптың жарамсыз түрі пайдаланылады	Жаңа шыққан картопты пайдаланыңыз, қуыру кезінде оның жұмсармайтынына көз жеткізіңіз
	Картоп сабаны бетіндегі крахмалды кетіру үшін қуырар алдында жуылмаған	Крахмалды кетіру үшін картоп тілімдерін жақсылап жуу қажет
Фри картоп күтірлемейді	Фри картоптың күтірлеу деңгейі картоптағы май мен судың мөлшеріне байланысты	Картоп тілімдерін мұқият құрғатыңыз және майдың мөлшерін дұрыс қосыңыз
		Күтірлеп тұруы үшін картопты кішірек тілімдермен тураңыз
Е1 қате коды	Ішкі тізбектердің істен шығуы немесе үзілуі	Картоп күтірлеп тұруы үшін майды көбірек қосыңыз
		Сервис орталығына жүгініңіз

E2 қате коды	Ішкі тізбектердің жарамсыздығы немесе қысқа тұйықталуы	Сервис орталығына жүгініңіз
--------------	--	-----------------------------

9. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Номиналды кернеу: 220-240 В -50/60 Гц
- Номиналды қуат: 2300-2800 Вт
- Тостағаннның көлемі: 3,5 / 6,5 л
- Температуралық ауқым: 80-200 °С
- Уақыт ауқымы: 1-60 мин.



САҚ БОЛЫҢЫЗ: құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Ыстық беттерге тигізбеңіз.



Күйіп қалмас үшін ыстық бумен жұмыс істегенде сақ болыңыз.

10. ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

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

11. 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 ұсыныстар алу үшін жақын маңдағы авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер – жылы, 4 және 5 белгілер – Өндіріс айы). Аспапқа қызмет көрсету бойынша мәселелер туындағанда немесе 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) 35-66-380, VK: vk.com/centek_krd. «Ларина-Сервис» ЖШҚ бас сервис орталығы, Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Қазақстандағы талаптар қабылдау ұйымының аталымы: «Moneytor» ЖШС, Астана қаласы, Жәнібек Тархан к., 9-үй, 5-қанат. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Өнімнің сәйкестік сертификаты бар.



12. ДАЙЫНДАУШЫ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ

Импорттаушы: ООО «Ларина-Электроникс». Мекенжайы: Ресей, 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14. 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 келесі ресімдеу шарттары сақталған жағдайда жарамды:

- үлгінің атауы, оның сериялық нөмірі, сату күні көрсетілген дайындаушының түпнұсқалық кепілдік талонын 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 келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:

- пайдалану нұсқаулығына қатаң сәйкес құралды пайдалану;
- қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау.

3. Кепілдік иесінің үйінде мерзімді қызмет көрсетуді, тазалауды, орнатуды, құралды баптауды қамтымайды.

4. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:

- механикалық зақым;
- құрылғының табиғи тозуы;
- пайдалану шарттарын сақтамау немесе иесінің 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 заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің түсуі;
- өкілетті емес тұлғалардың конструктивтік ауыстыруларын жөндеуі немесе енгізуі;

- аспапты кәсіби мақсатта пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен асып түседі), аспапты мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес келмейтін қоректендіруші телекоммуникациялық және кабельдік желілерге қосу;
- бұйымның төменде санамаланған керек-жарақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструкциямен көзделсе және бұйымды бөлшектеумен байланысты болмаса:

а) қашықтан басқару пульттері, 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, колбалар, тәрелкелер, тұғырлар, торлар, вертелалар, 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 шектемейді.

6. Өндіруші, егер бұл бұйымды пайдалану, орнату ережелері мен шарттарын сақтамау нәтижесінде болған жағдайда, адамдарға, Үй жануарларына, тұтынушының және/немесе өзге үшінші тұлғалардың мүлкіне тікелей немесе жанама келтірілген зиян үшін; тұтынушының және/немесе өзге үшінші тұлғалардың еңсерілмейтін күш жағдайларының қасақана және/немесе абайсызда әрекеттері (әрекетсіздігі) үшін жауапты болмайды.

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

Өндіруші алдын ала ескертусіз аспаптың дизайны мен сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

ՀԱՅԵՐԵՆ

Հարգելի սպառող,

Շնորհակալություն ընտրության TM CENTEK արտադրանք. Մենք երաշխավորում ենք, որ այն աշխատում է,

եթե դուք պատշաճ կերպով պահպանում եք Օգտագործման կանոնները:

Անրոգրիլը կենցաղային տեխնիկա է և նախատեսված չէ արդյունաբերական նպատակով օգտագործման համար:

Այս սարքը նախատեսված է կենցաղային և նմանատիպ պայմաններում օգտագործելու համար, մասնավորապես՝

- խանութներում, գրասենյակներում և այլ արդյունաբերական միջավայրերում աշխատողների համար նախատեսված խոհանոցային տարածքներում,
- գյուղատնտեսական ֆերմաներում,
- հյուրանոցներում, մոթելներում և այլ բնակելի ենթակառուցվածքներում,
- մասնավոր պանսիոնատներում:

ՍԱՐՔԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ տաք օդի հոսքերի միջոցով սնունդ պատրաստելու համար:

1. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ

Կյանքի և առողջության համար վտանգավոր իրավիճակներից, ինչպես նաև սարքի վաղաժամ խափանումից խուսափելու համար անհրաժեշտ է խստորեն պահպանել ստորև թվարկված պայմանները: Խնդրում ենք սարքը օգտագործելուց առաջ ուշադիր կարդալ այս ձեռնարկը: Խնդրում ենք պահպանել այս հրահանգները, վաճառքի կտրոնը և սարքի փաթեթավորումը:

1. Համոզվեք, որ սարքի վրա նշված մատակարարման լարումը համապատասխանում է էլեկտրամատակարարման ցանցի լարմանը:
2. Օգտագործեք սարքը միայն իր նպատակային նպատակի համար:
3. Սարքը նշվածից տարբերվող ձևով օգտագործելը կարող է վնասվածքի պատճառ դառնալ:
4. Մի՛ տեղադրեք սարքը ջերմության աղբյուրների մոտ, մի՛ ենթարկեք այն արևի ուղիղ ճառագայթների կամ խոնավության (մի՛ ընկղմեք այն ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ):
5. Միաժամանակ մի օգտագործեք մի քանի էներգասպառող սարքեր, քանի որ դա կարող է խնդիրներ առաջացնել բնակելի տարածքների էլեկտրական ցանցում:
6. Սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, զգայական կամ մտավոր կարողությունների սահմանափակմամբ, կամ փորձի և գիտելիքների պակաս ունեցող անձանց (ներառյալ երեխաների) կողմից օգտագործման համար, եթե նրանք չեն գտնվում սարքի օգտագործման վերաբերյալ հսկողության տակ կամ հրահանգների տակ նրանց անվտանգության համար պատասխանատու անձի կողմից: Երեխաները պետք է հսկվեն՝ համոզվելու համար, որ նրանք չեն խաղում սարքի հետ:
7. Թույլ մի տվեք երեխաներին խաղալ սարքի հետ: Մի թողեք սարքը անսկստ:
8. Համոզվեք, որ հոսանքի լարը պահվում է երեխաների հասանելիությունից դուրս:
9. Մի քաշեք հոսանքի լարը, եթե այն դիպչում է սուր առարկաների եզրերին, սեղմված է որևէ առարկայով կամ խճճված է: Թույլ մի տվեք, որ հոսանքի լարը շփվի տաք առարկաների հետ:

10. Պարբերաբար ստուգեք սարքը և դրա սնուցման լարը վնասվելու համար: Անսարք սարքի շահագործումը թույլատրված չէ: Մի փորձեք ինքներդ վերանորոգել սարքը: Կապվեք որակավորված մասնագետների հետ: Եթե սնուցման լարը վնասված է, այն պետք է փոխարինվի արտադրողի, նրա սպասարկման գործակալի կամ նմանատիպ որակավորում ունեցող անձանց կողմից՝ վտանգից խուսափելու համար:
11. Թույլ մի տվեք, որ սնուցման լարը, խրոցը կամ էլեկտրական կոնտակտները շփվեն խոնավության հետ:
12. Հգուշորեն տեղափոխեք սարքը մակերեսի վրայով՝ քերծվածքներից խուսափելու համար:
13. Կարող եմ օգտագործվել միայն բնօրինակ պահեստամասեր:
14. Սարքը օգտագործեք միայն համապատասխան միակցիչով:
15. Սարքը նախատեսված չէ արտաքին ժամանակաչափից կամ առանձին հեռակառավարման համակարգից աշխատելու համար:
16. Փոխադրման (բեռնափոխադրման) հատուկ պայմաններ, վաճառք՝ չկան:
17. Եթե ցանկանում եք սարքը փոխանցել մեկ այլ անձի օգտագործման համար, խնդրում ենք այն փոխանցել այս հրահանգների հետ միասին:
18. Մի՛ տեղադրեք սարքը անկայուն կամ ոյուրավառ մակերեսի վրա:
19. Ջեռուցման տարրի մակերեսը օգտագործելուց հետո մնում է տաք:
20. Հգուշացե՛ք՝ օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել: Մի դիպչեք տաք մակերեսներին:
21. Մի՛ տեղադրեք սարքը տաք գազօջախի կամ էլեկտրական վառարանի վրա կամ մոտ, կամ նախապես տաքացրած ջեռոցում:

22. Տաք յուղ կամ այլ հեղուկներ պարունակող սարքեր տեղափոխելիս պետք է հատուկ զգուշություն ցուցաբերել:
23. Մի տեղադրեք սարքը պատի մոտ կամ անմիջապես այլ սարքերի կողքին: Սարքի օգտագործման ժամանակ թողեք առնվազն 35 սմ ազատ տարածք դրա շուրջը:
24. Սարքի աշխատանքի ընթացքում մի՛ փակեք օդային մուտքը կամ ելքը:
25. Սարքը չի աշխատի, եթե ամանը լիովին տեղադրված չէ:

2. ՍԱՐՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

1. Կառավարման վահանակ
2. Գոլորշու ելքի անցք
3. Տարայի բռնակ
4. Դիտման պատուհան
5. Օդահավաքիչ
6. Վերին տարա
7. Փոքր վանդակաճաղ
8. Ստորին տարա
9. Մեծ վանդակաճաղ
10. «ՄԻԱՑՆԵԼ/ԱՆՋԱՏԵԼ» կոճակ
11. Նվազեցման/ավելացման կոճակներ
12. Ջերմաստիճանի/ժամանակի անջատիչ կոճակ
13. Ավտոմատ ծրագրերի ընտրության կոճակ
14. «Մեկնարկ/Դադար» կոճակ
15. Համաժամանակյա պատրաստման ռեժիմի կոճակ
16. Միաժամանակյա (սինխրոն) պատրաստման ռեժիմի կոճակ
17. Վերին տարայում պատրաստման կոճակ
18. Ստորին տարայում պատրաստման կոճակ
19. Լուսավորության կոճակ
20. Ավտոմատ ծրագրերի ցուցիչներ
21. Վերին տարայի Էկրան
22. Ստորին տարայի Էկրան

3. ԿՈՄՊԼԵԿՏԱՅՆՈՒԹՅՈՒՆ

- Աերոգրիլ - 1 հատ
- Տարա - 2 հատ
- Վանդակաճաղ - 2 հատ
- Օգտագործողի ձեռնարկ - 1 հատ

4. ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱՐԳԸ

4.1. ԱՇԽԱՏԱՆՔԸ ՍԿՍԵԼՈՒՑ ԱՌԱՋ

1. Սարքը ցածր ջերմաստիճանում փոխադրելուց կամ պահելուց հետո այն միացնելուց առաջ անհրաժեշտ է այն պահել սենյակային ջերմաստիճանում առնվազն 2 ժամ:
2. Չգուշորեն հանք սարքը, հեռացրեք բոլոր փաթեթավորման նյութերը և պիտակները:
3. Սարքը ներսից և դրսից սրբեք փափուկ, խոնավ կտորով և մանրակրկիտ չորացրեք:

ՈՒՇԱՆՐՈՒԹՅՈՒՆ: Մի ընկղմեք սարքի կորպուսը (պատյանը) ջրի մեջ:

4. Մաքրեք վանդակաճաղերն ու տարաները տաք ջրով, լվացող միջոցներով և ոչ հղկող սպունգով: Մի օգտագործեք հղկող մաքրող միջոցներ, քանի որ դա կարող է վնասել սարքը:

ՆՇՈՒՄ. այս բաղադրիչները կարելի է լվանալ նաև սպասք լվացող մեքենայի մեջ:

5. Համոզվեք, որ տեսանելի թերություններ չկան:

ՆՇՈՒՄ. տապակելու համար անհրաժեշտություն չկա ամանը լցնել յուղով կամ ճարպով, քանի որ սնունդի պատրաստումը տեղի է ունենում տաք օդի ազդեցության տակ:

6. Սարքի սկզբնական օգտագործումը կարող է ուղեկցվել հոտով և ծխով, դա Նորմալ է և անվտանգ:
7. հորիզոնորը եսք տալիս աերոգրիլը 10 րոպե տաքացնել 180 °C ջերմաստիճանում:

4.2. ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ

1. Տեղադրեք սարքը հարթ հորիզոնական մակերեսի վրա:

2. Տեղադրեք տարաները սարքի մեջ: Եթե տարաները ամբողջությամբ տեղադրված չեն, սարքը չի աշխատի:

3. Նախքան սնունդը տարաների մեջ դնելը աերոգրիլը տաքացրեք 3 րոպե առավելագույն ջերմաստիճանում:

4.3. ՍԱՐՔԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ

1. Բռնեք տարայի բռնակից և խնամքով հանեք այն աերոգրիլից:
2. Մթերքները դրեք տարայի մեջ:

ՆՇՈՒՄ. մի գերազանցեք MAX նշագծի մակարդակը:

3. Տարան լորից մտցրեք աերոգրիլի մեջ:
4. Եթե անհրաժեշտ է օգտագործել վանդակաճաղ, տեղադրեք այն տարայի մեջ:

5. Միացրեք սարքը վարդակից, «ՄԻԱՏՆԵԼ/ԱՆՋԱՏԵԼ» (10) կոճակի ցուցիչը կվառվի: Սեղմեք (10) կոճակը, գործիքի կառավարման կոճակի ցուցիչները, ավտոմատ ծրագրերի էկրանները և ցուցիչները կվառվեն:

6. (15), (16), (17), (18) կոճակների օգնությամբ ընտրեք աշխատանքի ռեժիմը: Ընտրված ռեժիմի կոճակի ցուցիչը կսկսի առկայծել:

7. Ավտոմատ պատրաստման ծրագիր ընտրելու համար հեղթով սեղմեք (13) կոճակը: Ընտրված ծրագրի ցուցիչը կսկսի առկայծել:

8. Անհրաժեշտության դեպքում (11) կոճակների օգնությամբ կարգավորեք պատրաստման ժամանակը և ջերմաստիճանը:

9. (12) կոճակը Նախատեսված է ջերմաստիճանի կամ ժամանակի ընտրությունը փոխելու համար:

10. Սարքը գործարկելու համար սեղմեք «ՄԵՆՈՒԱՐԿ/Դադար» (14) կոճակը: Սարքի աշխատելու ժամանակ, երբ էկրանին լուսավորվում է [PEPEMEJATb] [ԽԱՌՆԵԼ] արժեքը և հնչում է ազդանշան, դուք կարող եք թափահարել և շրջել սնունդը, որպեսզի ջերմությունը հավասար լինի:

11. Ստուգեք մթերքների պատրաստվածությունը: Եթե դրանք դեռ պատրաստ չեն, ապա տարան լորից դրեք աերոգրիլի մեջ և սահմանեք ժամանակաչափը մի քանի լրացուցիչ րոպե նույն ջերմաստիճանում:

12. Փոքր մթերքներ հանելու համար, օրինակ կարտոֆիլ ֆրիև, հանեք տարան և պարունակությունը թափեք/լցրեք ամանի մեջ կամ ափսեի մեջ:

13. Խոշոր կամ փխրուն մթերքները հանելու համար օգտագործեք աքցան:

ԼՈՒՍԱՎՈՐՈՒԹՅԱՆ ԱԿՏԻՎԱՅՈՒՄ

Տապակման խցիկի ներսում լուսավորությունը միացնելու համար սեղմեք (19) կոճակը: Լուսավորության լույսային ժամանակը 5 րոպե է: Լամպը անջատելու համար կրկին սեղմեք (19) կոճակը: Հետին լուսավորությունն ավտոմատ կերպով միանում է ամանի մեջ սնունդը շրջելու հիշեցման ժամանակ, ապա ավտոմատ կերպով անջատվում է հիշեցման ժամանակի լրանալուց հետո:

ՈՒՇԱՆՐՈՒԹՅՈՒՆ! Լուսավորությունը գտնվում է միայն ստորին տարայի մեջ:

ՀԱՄԱԺԱՄԱՆԱԿՅԱ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՌԵՃԻՄ

Միևնուրեք պատրաստման ռեժիմում վերին և ստորին տարաները կավարտեն պատրաստումը միաժամանակ, նույնիսկ եթե սահմանված ժամանակը տարբեր է: Միևնուրեք պատրաստման գործընթացում, եթե եփման ժամանակը չի համընկնում, ավելի կարճ եփման ժամանակ ունեցող տարան կմտնի դադարի ռեժիմ, ցուցիչի վրա կցուցադրվի [PEPEMEJATb] [ԽԱՌՆԵԼ] այնքան մինչև երկու տարաների պատրաստման ավարտի ժամանակը հավասարվի, այնուհետև երկու տարաները կսկսեն միաժամանակ պատրաստել:

5. ԱՎՏՈՄԱՏ ԾՐԱԳՐԵՐԻ ՊԱՐԱՄԵՏՐԵՐ

Ծրագիր	Ցուցիչ	Ջերմաստիճան, °C	Վերին ամանի մեջ մնալու ժամանակը, րոպե:	Ստորին ամանի մեջ մնալու ժամանակը, րոպե:	Երկու ամանների մեջ մնալու ժամանակը, րոպե:	Խառնել/Շրջել
Կարտոֆիլ ֆրի		200	23	23	23	Առաջին թափահարման հիշեցումը կհայտնվի աշխատանքից 11 րոպե անց, որից հետո հիշեցումը կհայտնվի աշխատանքից յուրաքանչյուր 7 րոպե մեկ:
Մաֆիններ		160	-	15	-	-
Բանջա- րեղեն		180	10	10	10	Խառնել ազդանշանից հետո:
Հավի թևիկներ		200	20	20	20	Շրջել ազդանշանից հետո:
Ծովախե- ցգետին		160	15	15	15	Խառնել ազդանշանից հետո:

Մսային սթեյք		200	20	20	20	Շրջել ազդանշանից հետո:
Թխվածք- աբլիթներ		160	17	17	17	-
Պիցցա		180	10	10	10	-
Հավ		200	-	35	-	Շրջել ազդանշանից հետո:
Ձվի տարտ- ետներ		160	16	16	16	-
Լոբյայն	-	180	15	15	15	Խառնել / Շրջել ազդանշանից հետո:

6. ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ

Ստորև բերված աղյուսակը կօգնի ձեզ ընտրել ձեր մթերքների տեսականու հիմնական պարամետրերը:

ՆՇՈՒՄ. այս կարգավորումները մոտավոր են: Ժամանակի ճշգրտումներ կարող են անհրաժեշտ լինել՝ կախված պատրաստվող մթերքների չափից և ձևից:
Եթե տարայի մեջ տեղադրվում է վանդակաճաղ, ապա պատրաստման ժամանակը պետք է համապատասխանաբար կրճատվի:

Բաղադրությունը	Քաշը (գրամ)	Ժամանակ (րոպե)	Ջերմաստիճանը (°C)	Թափահարել/շրջել	Նշում
Կարտոֆիլ					
Բարակ սառեցված կարտոֆիլ ֆրի	300-700	9-16	200	V	-
Հաստ սառեցված կարտոֆիլ ֆրի	300-700	11-20	200	V	-
Տնական կարտոֆիլ ֆրի (8x8 մմ)	300-800	10-16	200	V	Ավելացնել 1/2 ճ. գդ. ձեթ
Տնական կարտոֆիլի կտորներ	300-800	18-22	180	V	
Տնական կարտոֆիլի խորանարդներ	300-750	12-18	180	V	
	250	15-18	180	V	-
Կարտոֆիլի գրատին	500	15-18	200	V	-
Մսով/թռչնամիսով ուտեստներ					
Սթեյք	100-500	8-12	180	-	-

Կոտլետներ	100-500	10-14	180	-	-
Համբուրգեր	100-500	7-14	180	-	-
Նրբերշիկ խմորի մեջ	100-500	13-15	200	-	-
Հավի ոտքեր	100-500	18-22	180	-	-
Հավի կրծքամիս	100-500	10-15	180	-	-
Նախուտեստներ					
Միջուկով նրբաբլիթներ	100-400	8-10	200	V	Օգտագործել կիսաֆաբրիկատ
Սառեցված հավի նազեթներ	100-500	6-10	200	V	
Սառեցված ձկան ձողիկներ	100-400	6-10	200	-	
Սառեցված կիսաֆաբրիկատներ հացաթխման մեջ	100-400	8-10	180	-	
Լցոնած բանջարեղեն	100-400	1-10	160	-	-

Կեքսեր	300	20-25	160	-	Օգտագործել թխման թավա
Կիշ	400	20-22	180	-	
Մաֆիններ	300	15-18	200	-	
Քաղցր Նախուտեստներ	400	1-20	160	-	

ՕԳՏԱԿԱՐ ԽՈՐՀՈՒՐՆԵՐ

- Ավելի փոքր բաղադրիչներ պատրաստելու համար սովորաբար մի փոքր ավելի քիչ ժամանակ է պահանջվում, քան ավելի մեծերը պատրաստելու համար:
- Մեծ քանակությամբ մթերքները պահանջում են ընդհամենը մի փոքր ավելի շատ ժամանակ պատրաստման համար, քիչ մթերքները պահանջում են մի փոքր ավելի քիչ ժամանակ պատրաստելու համար:
- Պատրաստման ժամանակի կեսին փոքր բաղադրիչները թափահարելը բարելավում է վերջնական արդյունքը և կարող է օգնել կանխել բաղադրիչների անհավասար տապակումը:
- Թարմ կարտոֆիլի մեջ մի քիչ յուղ ավելացրեք և մի քանի րոպե տապակեք դրանք խրթխրթան չիպսեր ստանալու համար:
- Աերոգրիլի մեջ մի եփեք չափազանց յուղոտ մթերքներ, ինչպիսիք են երշիկեղենը:
- Նախուտեստները, որոնք կարելի է պատրաստել ջեռոցում, կարելի է պատրաստել նաև աերոգրիլի մեջ :
- Խրթխրթան կարտոֆիլի ֆրի պատրաստելու օպտիմալ քանակը 500 գրամ է:
- Նախուտեստները արագ և հեշտ պատրաստելու համար օգտագործեք պատրաստի խմոր: Պատրաստի խմորը համեմատաձև տևական խմոր պատրաստելու հետ կրճատում է պատրաստման ժամանակը:
- Օգտագործեք վանդակաճաղը աերոգրիլի տարայի մեջ, եթե ցանկանում եք թխել կարկանդակ կամ քիշ, ինչպես նաև եթե ցանկանում եք տապակել նուրբ կամ լցոնված մթերքներ:
- «Մաֆիններ», «Հավ» ծրագրի համար ավելի լավ է օգտագործել միայն ցածր զամբյուղը:
- Աերոգրիլը կարող եք նաև օգտագործել սնունդը տաքացնելու համար: Որպեսզի մթերքները տաքացնեք ջերմաստիճանը դրեք 150 °C, իսկ ժամանակը՝ 10 րոպե:

ՏՆԱԿԱՆ ԿԱՐՏՈՖԻԼԻ ՖՐԻԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ

Տնական ֆրի պատրաստելու համար հետևեք հետևյալ քայլերին.

1. Մաքրեք և կտրատեք կարտոֆիլը:
2. Կարտոֆիլի կտորները մանրակրկիտ լվացեք և չորացրեք խոհանոցային անձեռոցիկով:
3. 1/2 ճաշի գդալ ձիթապտղի յուղ լցրեք ամանի մեջ, կտորները դրեք վերևի մասում և խառնեք այնքան ժամանակ, մինչև կտորները ծածկվեն ձեթով:
4. Հեռացրեք կտորները տարայի միջից մատներով կամ համապատասխան գործիքով, որպեսզի ավելորդ ձեթը մնա ամանի մեջ: Կտորները դրեք աերոգրիլի տարայի մեջ :
5. Պատրաստեք կարտոֆիլ ֆրի՝ հետևելով այս ուղեցույցի հրահանգներին:

7. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄԵ

- Մաքրեք սարքը յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո և պահելուց առաջ:
- Տարան և վանդակաճաղը ունեն չկաշող ծածկույթ: Մի օգտագործեք մետաղական առարկաներ կամ հղկող մաքրող միջոցներ դրանք մաքրելու համար, քանի որ դա կարող է վնասել չկաշող ծածկույթը:
- Անջատեք սարքը հոսանքի վարդակից և թույլ տվեք, որ այն ամբողջովին սառչի: Կարող եք հանել տարան, որպեսզի սարքն ավելի արագ սառչի:
- Սրբեք սարքի մարմնի արտաքին մասը խոնավ կտորով: Մի ընկղմեք սարքի կորպուսը ջրի կամ որևէ այլ հեղուկի մեջ և մի լվացեք հոսող ջրի տակ:
- Մաքրեք ամանն ու վանդակաճաղը տաք ջրով, մի փոքր լվացող միջոցով և ոչ հղկող սպունգով: Տարան ու վանդակաճաղը կարելի է լվանալ նաև սպասք լվացող մեքենայի մեջ:
- Եթե տարան ու վանդակաճաղը խիստ աղտոտված են և դժվար է մաքրել, ապա տարան լցրեք տաք ջրով և լվացող միջոցներով:
- Տեղադրեք վանդակաճաղը տարայի մեջ և թրջեք մոտ 10 րոպե:
- Մաքրեք ջեռուցման տարրը խոնավ կտորով կամ խոզանակով սննդի մնացորդները հեռացնելու համար:
- Համոզվեք, որ բոլոր մասերը մաքուր և չոր են, նախքան դրանք պահելը:
- Երբեք մի պահեք սարքը տաք կամ խոնավ միջավայրում:
- Սարքը պահեք տուփի մեջ կամ մաքուր և չոր տեղում:

8. ԽՆԴԻՐՆԵՐ ԵՎ ԼՈՒՃՈՒՄՆԵՐ

Խնդիր	Հնարավոր պատճառ	Լուծում
ԱԵրոգրիլը չի աշխատում	Սարքը միացված չէ հոսանքի աղբյուրին	Միացրեք խրոցը հողակցված վարդակի մեջ
Մթերքները պատրաստ չեն ցիկլի ավարտին	Մեծ քանակ- ությամբ սնունդ տարայի մեջ	Ավելի քիչ սնունդ դրեք տարայի մեջ, որպեսզի նրանք կարողանան հավասարաչափ տապակվել
ԱԵրոգրիլի միջի մթերքները անհավասար են տապակվում	Սննդամթերքի որոշակի տեսակներ պահանջում են շրջում/ թափահարում պատրաստման ժամանակի կեսին	Մթերքները, որոնք դրված են վերևում կամ ծածկում են միմյանց (օրինակ կարտոֆիլ ֆրի), պետք է շրջվի/ թափահարվի Ժամանակի կեսին

Տապակած նախուտեստները խրթխրթան չեն ստացվում	Օգտագործվում են մթերքներ, որոնք եռացված են ավանդակա- նոսր լցված տապակի մեջ պատրաստելու համար	Օգտագործեք մթերքներ, որոնք հարմար են ջեռոցում եփելու համար կամ նախուտեստներին թեթև կարագ քսեք՝ խրթխրթան կեղև ստանալու համար
Տարան չի կարող պատշաճ կերպով տեղադրվել սարքի մեջ	Տարայի մեջ շատ մթերքներ	Մի ցրեք տարան MAX-ի նշանից բարձր
	Տարան սխալ է տեղադրված	Տեղադրեք տարան սարքի ներսում, մինչև այն շրխկա
Սարքից սպիտակ ծուխ է դուրս գալիս	Օգտագործվում են ճարպոտ բաղադրիչներ	ԱԵրոգրիլում յուղով մթերքները տապակելիս մեծ քանակությամբ յուղ թափվում է զամբյուղի մեջ: Տարան տաքացած ժամանակ կարող է առաջացնել սպիտակ ծուխ: Սա չի ազդում սարքի աշխատանքի կամ տապակման արդյունքի վրա:

	Սննդամթերքի նախորդ խմբաքանակից ավելցուկային յուղը մնում է տարայի մեջ	Տաքացնելիս սպիտակ ծուխ է արտանետվում: Համոզվեք, որ տաքան մանրակրկիտ մաքրվել է վերջին օգտագործումից հետո:
Կարտոֆիլ ֆրիի անհավասար է տապակվում	Օգտագործվում է կարտոֆիլի ոչ պիտանի տեսակ	Օգտագործեք թարմ կարտոֆիլ, համոզվեք, որ տապակելիս դրանք չեն փափկում
	Կարտոֆիլի կտորները տապակելուց առաջ չի լվացվել, որպեսզի օսլան դուրս գա մակերեսից	Կարտոֆիլի կտորները մանրակրկիտ լվացեք օսլան հեռացնելու համար
Կարտոֆիլ ֆրիի խրթխրթան չի ստացվում	Կարտոֆիլ ֆրիի խրթխրթան նույն ապակեմանը կախված է կարտոֆիլում յուղի և ջրի քանակից	Կարտոֆիլի կտորները մանրակրկիտ չորացրեք և ավելացրեք ճիշտ քանակությամբ յուղ

		Կ ար տ ո Ֆ ի լ ը կ տր եք ա վ ե լ ի փ ոք ը կ տ ո ը ն եր ի ա վ ե լ ի խ ը թ խ ը թ ա ն Է Ֆ ե կ տ ս տ ա ն ա լ ու համար
		Ավելացնել մի քիչ ավելի շատ յ ու ղ՝ ա վ ե լ ի խ ը թ խ ը թ ա ն ա ղ յ ու ն ք ի համար
Սխալի կոդ E1	Ն ե ը ը ի ն ս խ ե մ ա ն եր ի անսարքություն կամ խափանում	
Սխալի կոդ E2	Ն ե ը ը ի ն ս խ ե մ ա ն եր ի անսարքություն կ ա մ կ ա ը միացում	Դ ի մ ե ք սպասարկման կենտրոն

9. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳՐԵՐ

- Անվանական լարումը՝ 220-240 Վ ~50/60 Հց
- Անվանական հզորությունը՝ 2300-2800 Վտ
- Թասի ծավալը՝ 3,5 / 6,5 լ
- Ջերմաստիճանի միջակայքը՝ 80-200 °C
- Ժամանակի միջակայքը՝ 1-60 րոպե



ԶԳՈՒՇԱՅԵԸ՝ օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել: Մի դիպչեք տաք մակերեսներին:



ԶԳՈՒՅՇ ԵՂԵԸ! տաք գոլորշու հետ աշխատելիս այրվածքներից խուսափելու համար:

10. ԵՐՋԱԿԱ ՄԻՋԱԿԱՅՐԻ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ, ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԸ ՎԵՐԱՄԵԱԿՄԱՆ

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

11. ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՅՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆԵՐ

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 կենտրոն՝ սարքի հետագա շահագործման վերաբերյալ առաջարկու-թյուններ ստանալու համար: Ապրանքի արտադրության ամսաթիվը նշվում է սերիայի համարում (2 և 3 նիշերը՝ տարի, 4 և 5 նիշերը՝ 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: Աջակցության ծառայությունների հետ կապ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ.՝ +7 (988) 35-66-380, VK՝ vk.com/centek_krd: Գլխավոր սպասարկման կենտրոն՝ ՍՊԸ «Լարինա-Սերվիս», ք.

Կրասնոդար: Հեռ.՝ +7 (861) 991-05-42:

Ապրանքն ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ:



12. ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՎ ՆԵՐՄՈՒԾՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

Ներմուծող՝ ООО Լարինա-Էլեկտրոնիքս: **Հասցե՝** Ռուսաստան, 350080, գ. Կրասնոդար, ուլ. Դեմուսա, 14: Հեռ.՝ +7 (861) 2-600-900:

ՀԱՐԳԵԼԻ ՍՊԱՌՈՐ!

Բոլոր սարքերի համար երաշխիքային ժամկետը 12 ամիս է՝ սկսած վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթվից: Տվյալ երաշխիքային կտրոնով արտադրողը հաստատում է այս սարքի սպասուհակությունը և պարտավորվում է անվճար հիմունքով վերացնել արտադրողի մեղքով առաջացած բոլոր անսարքությունները:

ԵՐԱՇԽԻԲԱՅԻՆ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝

- հարկավոր է ճիշտ և պարզ կերպով լրացնել արտադրողի բնօրինակ երաշխիքային կտրոնը՝ նշելով մոդելի անվանումը, սերիայի համարը, վաճառքի ամսաթիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կնիքը և վաճառող ընկերության ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրոնի վրա, կնիքներ յուրաքանչյուր կտրվող կտրոնի վրա, գնորդի ստորագրությունը:

Արտադրողը իրավասու է մերժել երաշխիքային սպասարկումը 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 մաշում ժամանակի ընթացքում,
- օգտագործման պայմանների չպահպանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
- սխալ տեղադրում, բեռնափոխադրում,
- բնական աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրհեղեղ և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից 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 մակարդակը), սարքի միացումը էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կաբելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,
- ապրանքի հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանց փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի ապամոնտաժման հետ՝ ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրասնուցման տարրեր (մարտկոցներ),

Էլեկտրասնուցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ, բ) սպառվող նյութեր և պարագաներ (փաթեթ, պատյաններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դասակներ, շշեր, ափսեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողրակներ, խողովակներ, խոզանակներ, կցորդներ, փոշեհավաք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կլանիչներ),

- մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում աշխատանք ոչ համապատասխան կամ սպառված մարտկոցների հետ,
- կուտակիչ մարտկոցներով աշխատող 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 կենդանիներին, 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 անզգույշ 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 բնութագիրը առանց նախնական ծանուցման:

ENGLISH

Dear Customer,

Thank You for purchasing a CENTEK brand product.

We guarantee flawless function of this item, provided the guidelines of its operation are observed.

The air roaster is a household appliance and is not intended for industrial use!

This appliance is designed for use in domestic and similar applications, in particular:

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

PURPOSE OF THE APPLIANCE: for cooking food using hot air streams.

1. SAFETY PRECAUTIONS

To avoid situations dangerous to life and health, as well as premature failure of the device, it is necessary to strictly observe the conditions listed below. Carefully read this manual before putting the device into operation. Save this manual, the cash receipt and the device packaging.

1. Make sure that the supply voltage indicated on the device corresponds to the voltage in the power supply network.
2. Use the appliance only for its intended purpose.

3. Use of the appliance in a manner inconsistent with the instructions may result in injury.
4. Do not place the appliance near heat sources, do not expose it to direct sunlight or moisture (do not immerse it in water or other liquids).
5. Do not use several energy-intensive devices at the same time, as this may cause problems in the electrical network of residential premises.
6. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Do not allow children to play with the appliance. Do not leave the appliance unattended.
8. Make sure that the power cord is kept out of the reach of children.
9. Do not pull the power cord if it is touching sharp edges, pinched by objects, or entangled; do not allow the power cord to come into contact with hot objects.
10. Make sure that the power cord is routed out of the reach of children.
11. Regularly check the appliance and its power cord for damage. Do not operate the appliance if it is damaged. Do not attempt to repair the appliance yourself. Refer all repairs to qualified personnel. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
12. Move the device carefully over the surface to avoid scratches.
13. Do not expose the power cord, plug or electrical contacts to moisture. Only original spare parts may be used.
14. Use the device only with the appropriate connector.

15. The device is not designed to operate from an external timer or a separate remote control system.
16. Special conditions for transportation (shipping), sale: none.
17. If you wish to transfer the device for use by another person, please transfer it together with these instructions.
18. Do not place the appliance on an unstable or flammable surface.
19. The surface of the heating element remains hot after use.
20. Careful: accessible surfaces of the appliance can reach high temperature during operation. Do not touch the hot surfaces.
21. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric stove or in a hot oven.
22. Use extreme caution when moving appliances containing hot oil or other liquids.
23. Do not place the appliance against a wall or directly next to other appliances. Leave at least 35 cm of free space around the appliance when in use.
24. Do not block the air inlet or outlet when the appliance is in operation.
25. The appliance will not operate if the bowl is not fully inserted.

2. APPLIANCE DESCRIPTION

1. Control Panel
2. Steam outlet openings
3. Bowl handle
4. Inspection window
5. Air intake opening
6. Upper bowl
7. Small grille
8. Lower bowl

9. Large grille
10. ON/OFF button
11. Increase/Reduce buttons
12. Temperature/Time switch button
13. Automatic program selection button
14. Start/Pause button
15. Synchronized cooking mode button
16. Simultaneous cooking mode button
17. Upper Bowl Cooking button
18. Lower Bowl Cooking button
19. Backlight button
20. Preset program indicators
21. Upper bowl display
22. Lower bowl display

3. SCOPE OF SUPPLY

- Air fryer - 1 pc.
- Bowl - 2 pcs.
- Grille - 2 pcs.
- User manual - 1 pc.

4. OPERATING PROCEDURE

4.1. BEFORE OPERATION

1. After transportation or storage of the appliance at low ambient temperatures, it should be kept at room temperature for at least 2 hours before switching on.
2. Carefully unpack the appliance, remove all packaging materials and stickers.

3. Wipe the inside and outside of the appliance with a soft damp cloth and dry thoroughly.

CAUTION! Do not immerse the appliance's main unit in water.

4. Clean the grilles and bowls with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. Do not use abrasive cleaners as this may damage the appliance.

NOTE: These components are also dishwasher safe.

5. Make sure there are no visible defects.

NOTE: There is no need to fill the bowl with oil or fat for frying, as the food is cooked using hot air.

6. The initial use of the appliance may be accompanied by some smell and smoke - this is normal and safe.

7. We recommend preheating the air fryer at 180 °C within 10 minutes.

4.2. PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat level surface.

2. Insert the bowls into the appliance. If the bowls are not inserted all the way in, the appliance will not work.

3. Preheat the air fryer for 3 minutes at maximum temperature before placing food in the bowls.

4.3. USING THE APPLIANCE

1. Take the bowl by the handle and carefully remove it from the air fryer.

2. Place the food inside the bowl.

NOTE: Do not exceed the MAX mark.

3. Slide the bowl back into the air fryer.

4. If you need to use a grille, insert it into the bowl.

5. Connect the appliance to power supply, the indicator of the «ON/OFF» button (10) will light up. Press the button (10), the indicators of the appliance control buttons, displays and indicators of automatic programs will light up.

6. Use buttons (15), (16), (17), (18) to select the operating mode. The indicator of the button of the selected mode will start flashing.

7. To select a preset cooking program, press the button (13) repeatedly. The indicator of the selected program will start flashing.

8. Use the buttons (11) to adjust the cooking time and temperature if necessary.

9. Button (12) is used to change the temperature or time selection.

10. Press the Start/Pause button (14) to start the appliance. During operation, when the display shows [НЕРЕМЕСАТb] (HOLD) and the buzzer sounds, you can shake and turn the food to ensure uniform heating.

11. Check the food for doneness. If it is not done yet, place the bowl back in the air fryer and set the timer for a few more minutes at the same temperature.

12. To remove small items such as French fries, remove the bowl and pour the contents into the bowl or onto a plate.

13. To remove large or fragile ingredients, use tongs.

BACKLIGHT FUNCTION

To turn on the light inside the frying chamber, press the button (19). The default operating time of the backlight is 5 minutes. Press the button (19) again to turn off the backlight. The light automatically turns on during the reminder to turn the food in the bowl, then it automatically turns off after the reminder time has elapsed.

ATTENTION! The backlight is located only in the lower bowl.

SYNCHRONIZED COOKING MODE

In synchronized cooking mode, the upper and lower bowls will finish cooking at the same time even if the set time is different. During synchronized cooking, if the cooking time is not the same, the bowl with shorter cooking time will enter pause mode, the indicator will display [НЕРЕМЕСАТb] (HOLD) until the cooking end time of both bowls is equal, then both bowls will cook at the same time.

5. PRESET PROGRAM PARAMETERS

Program	Display	Temperature, °C	Time in upper bowl, min.	Time in lower bowl, min.	Time in both bowls, min.	Stir/Turn over
French fries		200	23	23	23	The first shake reminder will occur after 11 minutes of operation, after that the reminder will occur every 7 minutes of operation.
Muffins		160	-	15	-	-
Vegetables		180	10	10	10	Stir after the beep.
Chicken wings		200	20	20	20	Turn over after the beep.
Shrimps		160	15	15	15	Stir after the beep.
Meat steak		200	20	20	20	Turn over after the beep.

Cookies		160	17	17	17	-
Pizza		180	10	10	10	-
Chicken		200	-	35	-	Turn over after the beep.
Egg tartlets		160	16	16	16	-
Default	-	180	15	15	15	Stir/Turn over after the beep.

6. SETTINGS

The table below will help you choose the basic settings for your food.

NOTE: These settings are provided for reference only - time adjustments may be required depending on the size and shape of the food being cooked.

If a grille is installed in the bowl, the cooking time must be reduced accordingly.

Ingredients	Weight (grams)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake/Turn	Note
Potatoes					
Thin Frozen French Fries	300-700	9-16	200	V	-
Thick Frozen French Fries	300-700	11-20	200	V	-
Homemade French Fries (8x8 mm)	300-800	10-16	200	V	Add 1/2 tbsp oil
Homemade Potato Wedges	300-800	18-22	180	V	
Homemade Potato Cubes	300-750	12-18	180	V	
	250	15-18	180	V	
Potato gratin	500	15-18	200	V	-
Meat/poultry dishes					
Steak	100-500	8-12	180	-	-

Chops	100-500	10-14	180	-	-
Hamburger	100-500	7-14	180	-	-
Sausage in dough	100-500	13-15	200	-	-
Drumsticks	100-500	18-22	180	-	-
Chicken breast	100-500	10-15	180	-	-
Snacks					
Pancakes with filling	100-400	8-10	200	V	Use semi-prepared food
Frozen Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	V	
Frozen fish sticks	100-400	6-10	200	-	
Frozen breaded semi-prepared foods	100-400	8-10	180	-	
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160	-	-
Cupcakes	300	20-25	160	-	Use a baking mold
Quiche pie	400	20-22	180	-	
Muffins	300	15-18	200	-	
Sweet snacks	400	1-20	160	-	

USEFUL TIPS

- Smaller ingredients usually take a little less time to cook than larger ones.
- More food requires only a little more cooking time, less food requires a little less cooking time.
- Shaking small ingredients halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking of the ingredients.
- Add a little oil to fresh potatoes and fry them for a few minutes to get crispy chips.
- Do not cook very fatty foods, such as sausages, in the air fryer.
- Snacks that can be cooked in the oven can also be cooked in an air fryer.
- The optimal amount for making crispy French fries is 500 grams.
- Use ready-made dough to make snacks quickly and easily. Ready-made dough reduces the preparation time compared to making homemade dough.
- Use the grille in the air fryer bowl if you want to bake a pie or quiche, and also if you want to fry delicate or stuffed foods.
- For the program «Muffins», «Chicken» it is better to use only the lower basket.
- You can also use the air fryer to heat up food. To heat up food, set the temperature to 150 °C And time for 10 minutes .

MAKING HOMEMADE FRENCH FRIES

To make homemade French fries, proceed as follows:

1. Peel and cut the potatoes.
2. Wash the potato slices thoroughly and dry them with a kitchen tissue.
3. Place 1/2 tablespoon olive oil in a bowl, place the slices on top and toss until slices are evenly coated with oil.

4. Remove the slices from the bowl with your fingers or a suitable tool, leaving any excess oil in the bowl. Place the slices in the air fryer bowl.
5. Prepare French fries according to the instructions in this guide.

7. MAINTENANCE

- Clean the appliance after each use and before storage.
- The bowl and grille have a non-stick coating. Do not use metal tools or abrasive cleaners to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- Disconnect the appliance from power supply and let it cool completely. You can remove the bowl to help the appliance cool faster.
- Wipe the outside of the appliance body with a damp cloth. Do not immerse the appliance body in water or any other liquid or rinse it under running water.
- Clean the bowl and grille with hot water and a little detergent and a non-abrasive sponge. The bowl and grille are dishwasher safe.
- If the bowl and grille are very dirty and difficult to clean, fill the bowl with hot water and detergent. Place the grille in the bowl and soak for about 10 minutes.
- Clean the heating element with a damp cloth or brush to remove any food residue.
- Make sure all parts are clean and dry before storing.
- Never store the appliance in a hot or damp environment.
- Store the appliance in a box or in a clean and dry place.

8. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not connected to power supply.	Insert the plug into a grounded electric socket
The food is not done at the end of the cycle	Excessive amount of food in the bowl	Place less food in the bowl so that it has time to fry evenly.
Food in the air fryer is fried unevenly	Certain types of food require turning/shaking halfway through the cooking time.	Pieces of food that are placed on top or overlapping each other (e.g. French fries) should be turned/shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks don't turn out crispy	The foods used are intended for cooking in a traditional deep fryer.	Use oven-safe foods or lightly brush snacks with oil for a crispy crust
The bowl cannot be inserted into the appliance properly.	Too much food in the bowl	Do not fill the bowl above the MAX mark.

	The bowl is inserted incorrectly	Place the bowl inside the appliance until it clicks.
White smoke comes out of the appliance	Fatty ingredients are used	When frying fatty foods in an air fryer, a large amount of oil flows into the basket. This can cause white smoke to appear when the bowl heats up. This does not affect the operation of the appliance or the frying result.
	There is excess oil left in the bowl from the previous batch of food.	White smoke is emitted when the bowl is heated. Make sure the bowl has been thoroughly cleaned after the last use.
French fries are not cooked evenly	The wrong type of potato is used	Use fresh potatoes, make sure they don't get soft while frying.

	The potato strips were not rinsed before frying to remove the starch from the surface.	Wash potato slices thoroughly to remove starch.
French fries don't come out crispy	The degree of crunchiness of French fries depends on the amount of oil and water in the potatoes.	Dry the potato slices thoroughly and add the correct amount of oil.
		Cut the potatoes into smaller pieces for a crispier effect.
		Add a little more oil for a crispier result.
Error code E1	Malfunction or failure of internal circuits	Contact the service center
Error code E2	Malfunction or short circuit of internal circuits	

9. SPECIFICATIONS

- Nominal voltage: 220-240 V ~50/60 Hz

- Nominal output: 2300-2800 W
- Bowl capacity: 3,5 / 6.5 l
- Temperature range: 80-200 °C
- Time range: 1-60 minutes



CAREFUL: accessible surfaces of the appliance can reach high temperature during operation. Do not touch the hot surfaces.



BE CAREFUL when working with hot steam to avoid burns!

10. 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.

11. CERTIFICATION DATA, GUARANTEE

The service life of this item is 5 years since the date of sale to the end user, provided the item will be used in strict accordance with the present manual and the applicable technical standards. Upon expiry of the service life please contact the nearest authorized service centre for suggestions as to further operation of the appliance. The manufacturing date of the appliance is integrated into the serial number (digits 2 and 3 - year, digits 4 and 5 - month of manufacture). If any questions related to appliance maintenance should arise, or if the appliance has malfunctions, apply to the CENTEK TM Authorized Service Center. The address of the service center can be found on the website <https://centek.ru/servis>. Service support contacts: Phone: +7 (988) 35-66-380, 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.



12. MANUFACTURER AND IMPORTER INFORMATION

Imported to EAEU by: LLC Larina-Electronics. Address: Russia, 350080 Krasnodar, ul. Demusa, 14. Phone: +7 (861) 2-600-900.

DEAR VALUED CONSUMER!

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

GUARANTEE MAINTENANCE TERMS

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

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

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

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

- the appliance is used in strict accordance with the present manual;

- the safety rules and requirements are observed.

3. The guarantee does not apply to regular maintenance, cleaning, installation and setup of the appliance at the owner's location.

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

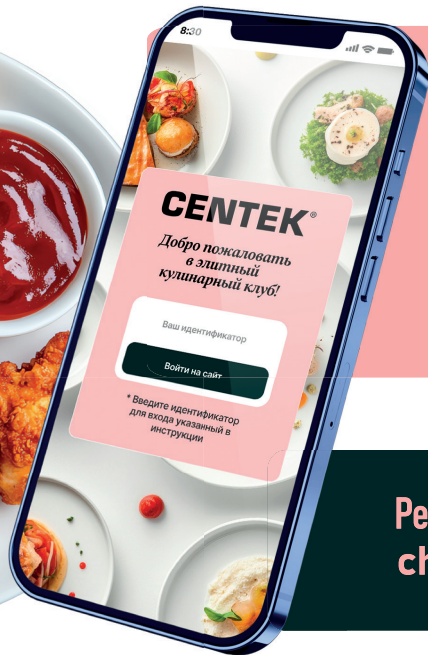
- mechanical damage;
- normal wear of the appliance;
- non-observance of operation requirements or erroneous actions on the part of the user;
- improper installation or transportation;
- natural disasters (lightning, fire, flood, etc.), as well as any other causes beyond the Manufacturer's or Seller's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



Готовьте вместе с нами!

Рецепты на сайте
chef.centek.ru



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

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

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

Ուշադրություն: Վաճառողից պահանջք ամբողջութամբ լրացնել երաշխիքային կտրոնները:

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

Изделие / Бұйым /
Ապրանք / Product

Модель / Մլրդ /
Մոդել / Model

Серийный номер / Serial number /
Սերիալի համար / Сериялық нөмірі

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

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца /
These tear-off coupons are filled in by a representative of the seller /
Сатушы-фирма толтырады / Լրացնում է վաճառող ընկերությունը



ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ /
ԱՊՐԱՆՔ / PRODUCT

МОДЕЛЬ / МОДЕЛ /
ՄՈԴԵԼ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ / ՍԵՐԻԱ / SERIAL NUMBER

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ / ՎԱՃԱՌՔԻ ԱՄՍԱԹԻՎ / DATE OF SALE

ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ / ՎԱՃԱՌՈՂ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ / VENDOR

М. П.

Փիրմա-որոճաբեւ / Փիրմа-сартушы / Վաճառող ընկերություն / Vendor

Адрес фирмы-продавца / Сатушы фирманың мекенжайы / Үлгішілгілгі
 Seller's address

ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының і. А. Ә. және телефоны /
 қалыпты шынды-қарқынды-қуыршыны і. А. Ә. және телефоны /
 Full name and phone number of the buyer

Данные отрывные купоны предоставляем сервисного центра / Осы ажыргылмалы купондарды буйымга жөндөу жүргізетін сервис орталыгының өкілі толтырады / Zetunçalı қуқууыңыңлор лшаруыңың Ғ шырмашыңлор қырысуыңлорл шашуашырлудан қысыуорлнлш шырлшашуыңлорлнлш / These tear-off coupons are filled in by a representative of the service center



ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ / ЧЕТУЛННАҚУЛ СТУЦИС / TYPE OF REPAIR

DATA ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕГЕ ТЫСКЕН КҮНІ / ҚЫРЫЛҒАН ҚАҒАЗ
СҒАНЫСЫНЫ ҚАТЫНДЫ / DATE OF RECEIPT

DATA BYDACHN / БЕРЛГЕН КҮНІ / ZURGATULU / RELEASE DATE

M. P.