

CEN TEK®



CT-1541

**ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ
ҚУЫРУ ШКАФЫ
КЫЗАРТКЫЧ МЕШ
ՋԵՌՈՑ
FRYING OVEN**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
ҚОЛДАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ
КОЛДОНУУЧУН ЖЕТЕКЧИЛИГИ
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱՐԿԸ
INSTRUCTION MANUAL**

Серия СТ

РУССКИЙ

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ СЕНТЕК.

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

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:

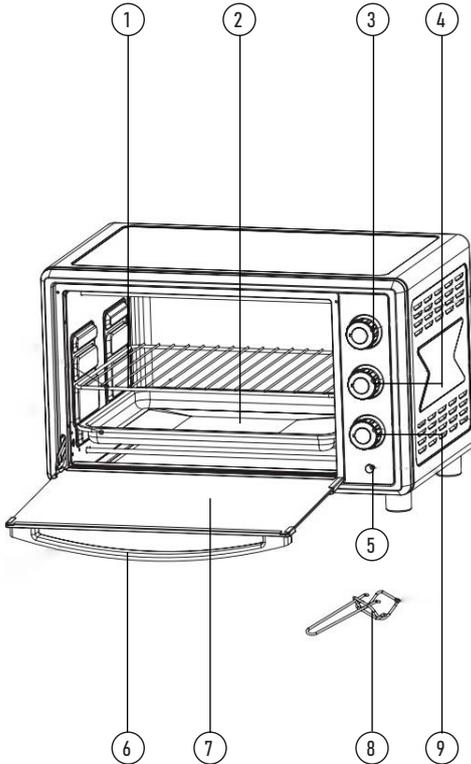
- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

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 принадлежности и запасные части других изготовителей. В случае использования таких деталей гарантия изготовителя аннулируется.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Во время первого использования может появиться легкий неприятный запах, который исчезнет после нескольких использований, что объясняется возможным наличием остатков масел, других веществ на внутренних поверхностях и нагревательных элементах.

- Прибор должен быть установлен так, чтобы его поверхность находилась на расстоянии минимум 10 см от других объектов.
- Не накрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева. Не кладите на прибор посторонние предметы, особенно избегайте контакта прибора с фольгой.
- Не используйте прибор если закрывающий механизм дверцы не работает. Не перегружайте прибор, не допускайте контакта продуктов и посуды с внутренней поверхностью стенок.
- После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась непосредственно на приборе, вблизи огня или воды.
- Во избежание перегрузки сети питания не используйте прибор одновременно с другими приборами.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
- Если появился дым, выключите прибор, затем отсоедините его от электрической сети.
- Используйте только посуду, предназначенную для эксплуатации в данном приборе при высоких температурах до 320 °С.
- Не используйте прибор на улице.
- **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ:** при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не разогревайте продукты и жидкости в герметично закрытой посуде. Они могут взорваться!
- Не разогревайте жиры и масло, так как их температуру трудно контролировать.
- После использования прибора протрите 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.
- Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

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

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Стальная хромированная жарочная решетка
2. Металлический эмалированный противень

3. Терморегулятор
4. Переключатель режимов
5. Световой индикатор работы
6. Ручка дверцы
7. Дверца из жаропрочного стекла
8. Крюк для вынимания противня
9. Таймер

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Жарочный шкаф - 1 шт.
- Металлический эмалированный противень - 1 шт.
- Стальная хромированная жарочная решетка - 1 шт.
- Круглый металлический эмалированный противень Ø 23 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 встроенного вентилятора, который перемещает нагретый воздух внутри жарочного шкафа.

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

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Во время первого использования прибора может появиться характерный запах и дым. Это допустимо 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.
8. По окончании приготовления пищи установите переключатель режимов работы ТЭНов и терморегулятор в положение «0» (Выкл).
9. Аккуратно извлеките противень с приготовленным блюдом.
10. В случае попадания кусочков пищи на ТЭН или на внутреннюю поверхность жарочного шкафа дождитесь полного охлаждения прибора и удалите их во избежание возгорания или образования дыма при последующем использовании духовки.
11. 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 эксплуатацию прибора производителе в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.
- Транспортировку изделия производителе в соответствии с маркировкой, указанной на упаковке. После транспортировки шкафа в условиях пониженной температуры использовать прибор разрешается только по истечении двух часов его нахождения в теплом помещении.

Приносим свои извинения, если комплект поставки, габариты, описание, технические характеристики, внешний вид или цвет товара оказались не точными. Производитель оставляет за собой право изменить эти параметры без предварительного уведомления, вследствие чего на момент приобретения конкретного товара они могут отличаться от указанных ранее.

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальное напряжение: 220-240 В -50/60 Гц
- Номинальная мощность: 1500-1800 Вт
- Максимальная мощность: 1800 Вт
- Объем: 40 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». Этот прибор соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 5 лет с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный

сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). При возникновении вопросов по обслуживанию прибора или в случае его неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр TM CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте <https://centek.ru/servis>. Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. Генеральный сервисный центр ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Название организации, принимающей претензии в Казахстане: TOO «Moneytop», г. Астана, ул. Жанибека Тархана, д. 9, крыльцо 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия:
№ ЕАЭС RU С-СН.АЖ.49.В.03239/23 от 22.12.2023 г.



10. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

Импортер: ООО «Ларина-Электроникс». Адрес: Россия, 350080, г. Красно-дар, ул. Демуса, 14. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

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 по-иском в разделе «СЕРТИФИКАТЫ И ДЕКЛАРАЦИИ» (<https://pub.fsa.gov.ru/rds/declaration>).

ВНИМАНИЕ! Изготовитель и импортер оставляют за собой право внесения неэквивалентных 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 пользователь вы можете найти на нашем официальном сайте <https://centek.ru>.

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 периодические 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, вертели, 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 правым потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в какой 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 (бездействия) потребителя и/или иных третьих лиц действия обстоятельств непреодолимой силы.

7. При обращении в сервисный центр прием изделия представляется 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!

ТМ CENTEK өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет.

Біз негіздік береніз мінсіз жұмыс істеуі осы бұйымдар сақтай отырып, оны пайдалану ережелері.

Ас 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:

- дүкендерде, кеңселерде және басқа да өндірістік жағдайларда персоналға арналған ас үй аймақтарында;

- ауыл шаруашылығы фермаларында;

- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұрғын тиіті инфрақұрылымдардағы клиенттермен;

- жеке пансионаттарда.

1. ҚАҰПСІЗДІК 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, шаньық және аспаптық басқа бөлшектерді 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 бөгде 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 желілік 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 сүртiңiз, май тамшылары мен тамақ қалдықтарын алып тастаңыз. Май тамшылары түтiннiң пайда болуына және өрттiң пайда болуына әкелуi мүмкiн.
- Қағазға, картонға, полиэтиленге, пластикке Оралған өнімдердi құралда пiрiмнеңiз. Ағаш ыдыстарды пайдаланбаңыз. Көрсетiлген материалдардан жасалған iшкене бөлшектердi қамтитын ыдыстарды пайдаланбаңыз. Арнайы наубайхана сөмкелерiн қолдануға рұқсат етiледi (сөмкенiң жоғары температураға төтеп бере алатындығына көз жеткiзу үшiн аннотацияны тексерiңiз).
- Пiсiру кезiнде өнiмдердiң жарылып кетпеуi үшiн, пешке салмас бұрын, картоп, алма, каштан, шұжық және т.б. сияқты тығыз қабығын немесе қабығын пышақпен немесе шанышқымен тесiңiз. Әйтпесе, пакет жарылып кетедi.
- Пiсiргеннен кейiн ыдыс өте ыстық болуы мүмкiн. Шафтан ыдыс-аяқты алу үшiн арнайы қапсырмаларды немесе қолғаптарды қолданыңыз. Қақпақтарды ашқан кезде сақ болыңыз, ыстық бұдан сақ болыңыз.
- Полкөр салынған қаптамаларды және пiсiруге арналған пакеттердi бетiнен жеткiлiктi қашықтықта абайлап ашу қажет.
- Құрылғы өнiмдердi консервілеуге арналмаған.
- Өнiмдердi тiкелей камераның түбiне салмаңыз, алынбалы торды немесе паллеттi қолданыңыз.
- Құрылғы сыртқы таймерден немесе бөлек қашықтан басқару жүйесiнен жұмыс iстеуге арналмаған.
- Құрылғыны тек тиiстi коннектормен пайдаланыңыз.
- Егер сiз құралды пайдалану үшiн басқа тұлғаға тапсырғыңыз келсе, оны осы нұсқаулықпен бiрге жiберiңiз.

Ас пiсiру шафында пайдалануға рұқсат етiлген материалдар кестесi		
Контейнер материалы	Ас пiсiру шафында пайдалану рұқсат	Ескертпе
Термотөзiмдi керамика	Иа	-
Металл, болат, алю-миний, шойын	Иа	-
Термотөзiмдi шыны	Иа	-

Қағаз, қатырма қағаз, ағаш	Жоқ	Термотөзiмдiлiгi шамалы. Тамақты жоғары температурада өндеуге жарамайды
Пластик, полиэтилен қабық	Жоқ	
Лакталған бұйымдар бұйымдар	Жоқ	

2. ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

1. Ас пiсiруге арналған хромдалған болат тор
2. Эмальмен өндeлген металл таба
3. Термореттегiш
4. Режим ауыстырғыш
5. Жұмыстың жарық индикаторы
6. Есiктiң тұтқасы
7. Ыстыққа төзiмдi шыныдан жасалған есiк
8. Табаны суыруға арналған iлмек
9. Таймер

3. ЖИЫНТЫҒЫ

- Ас пiсiру шафы - 1 дана
- Эмальмен өндeлген металл таба - 1 дана
- Ас пiсiруге арналған хромдалған болат тор - 1 дана
- Дөңгелек металл эмальданған табақ Ø 23 см - 1 дана
- Табаны суыруға арналған iлмек - 1 дана
- Пайдалану жөнiндегi нұсқаулық - 1 дана

4. ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

ТЕРМОРЕТТЕГIШ

Духовка iшiнде жұмыс температурасын қоюға арналған. Термореттегiштi сағат тiлiмен / сағат тiлiне қарсы бұрай отырып, сiз духовка iшiндегi жұмыс температурасын 100-320 °C аралығында ұлғайта (азайта) аласыз.

ТАЙМЕР

Ас пiсiру уақытын қоюға арналған (көп дегенде 90 мин.). Таймер тұтқасын айналдыра отырып, сiз қажеттi ас пiсiру уақытын қоя аласыз. Берiлген уақыт аяқталғаннан кейiн дыбыстық сигнал берiлiп, құрал автоматты түрде айрылып қалады.

Тұтқаны «ВКЛ» қалпына келтiре отырып, таймердi айырып тастауға болады. Бұл ретте духовка үздiксiз жұмыс жасай бередi.

САҚ БОЛЫҢЫЗ! Бұл режимде Сiз тағамның дайын болу шамасын тексеруiңiз қажет, өйткенi белгiлi бiр уақыт өткеннен кейiн шаф автоматты түрде айырылып қалмайды, бұл өрт қаупiн туындатуы мүмкiн.

ТЭҚ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРIНIҢ АУЫСТЫРҒЫШЫ

Жылу ағыны мен қуатының бағытын таңдауға арналған.

ҮСТIҢГI ТЭҚ – үстiнен бiркелкi қуырады. Балық, күрiш, көкөнiстер дайындау үшiн қолайлы.

АСТЫҢҒЫ ТЭҚ – астынан бiркелкi қуырады. Хот-дог, пицца және бәлiш пiсiруге қолайлы.

ТЭҚ-ТЫҢ ЕКЕУI ДЕ – барлық жағынан да бiркелкi қуырады. Ұннан жасалатын тағамдарды, ет, спагетти пiсiруге қолайлы.

КОНВЕКЦИЈА РЕЖИМI – сырттан конвекциялауды қолдану тұмша пештiң барлық жағынан жылу энергиясының бiркелкi және тұрақты ағынын қамтамасыз ету үшiн қажет. Сырттан конвекциялау жылтыылған ауаны тұмша пештiң iшiне енгiзетiн iрiктiрiлген желдеткiш арқылы жүзеге асырылады.

«Конвекция» режимiн қосу үшiн ауыстырғышты  белгiсiне бар қалыпқа келтiрiңiз.

5. ЖҰМЫС ТӘРТIБI

Құралды ағаш рет қосқанда ерекше иiс пен түтiн пайда болуы мүмкiн. Бұл қалыпты және қауiпсiз жағдай. Ас пiсiру шафын 320 °C температурада 15 минут қыздыруды ұсынамыз, барлық қыздыру элементтерi қосуды болуы тиiс.

1. Пiсiру үшiн өнiмдерiңiздi дайындап қойыңыз. Тағам күйiп кетпес үшiн, табаға май жағыңыз. Қажет болса, алдымен духовканы қыздырып алыңыз.
2. Духовканың есiгiн ашып, тамақ салынған табаны орналастырыңыз.
3. Термореттегiш көмегiмен ұсынылатын температураны, ал жұмыс режимдерiн ауыстырғыш көмегiмен астыңғы немесе үстiңгi ТЭҚ реттеуге болады.
4. Таймердiң көмегiмен қажеттi ас пiсiру уақытын орнатыңыз.
5. Қыздырғыш элементтiң температурасы, түрi (үстiңгi немесе астыңғы) және таймер орнатылғаннан кейiн құрал жұмысын бастайды.

САҚ БОЛЫҢЫЗ! Жұмыс барысында духовканың шыны есiгi қатты қызды. Қызып тұрған ейнекке су, май тамшылары немесе өзге сұйықтықтар тиiп кетуiне жол бермеңiз. Температуралардың күрт ауытқуы шыныны жарып жiберуi мүмкiн. Табаны духовкадан шығарған кезде, шыны бүлiнiп немесе жарылып кетпес үшiн, оны духовканың қайырулы тұрған есiгiне қоймаңыз.

6. Сiз тамақтың пiсу барысын есiктiңiңiң арқылы бақылай аласыз. Қажет болса, есiгiн қайырып ашып, тамақты араластыруға болады.
7. Сақтық сақтаңыз, өйткенi есiктi ашқан кезде iшкi камерасынан бу шығуы мүмкiн.
8. Тамақ дайын болғаннан кейiн ТЭҚ және термореттегiш жұмыс режимiн ауыстырғышты «0» (айыру) қалпына келтiрiңiз.

9. Дайын болған тамақ салынған табаны абайлап суырып алыңыз.
10. ТЭҚ және шкаф духовкасының бетіне тамақ қалдықтары түскен жағдайда, духовка өбден суығанша күтіп, духовканы келесі пайдаланған кезде түтін шықпауы немесе тұтанып кетпеуі үшін оларды сүртіп алыңыз.
11. Духовканы желіден ажыратыңыз.

6. ҚҰРАЛДЫҚ КҮТІМІ

1. Электрлік қоректендіру бауын желіден ажыратып, ас пісіру шкафының суығанын күтіңіз.
2. Топ мен табаны алып, қажет болса, жуып алыңыз.
3. Тамақ, май қалдықтарын, басқа да ластықтарды кетіріп, ас пісіру шкафын үнемі жуып тұрыңыз. Сыртқы бетін жуғыш құрал қосылған дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Духовка түбінен қиқымдарды алып, ішкі бетін жуғыш құрал қосылған дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
4. Есік, корпус, есіктің айнегі мен пештің ішкі бетін ластардан тазарту үшін тек жұмсақ абразивті емес жуғыш құралдарды, губка немесе жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз. Металл талшықтары бар шеткалар 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 терморегтшіті ең төменгі күйіне келтіріңіз. Пеш айырылғанда ыдысты шығарып, камера жақтауларын құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз.
6. Духовканы құрғақ жылытылатын үй-жайларда +5 °С-тан төмен емес температурада және 80 %-дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта сақтаңыз және пайдаланыңыз.
7. Бұйымды тасымалдауды қаптамасында көрсетілген маркалық таңбасына сәйкес жүргізу қажет. Шкаф төмен температурада тасымалданған болса, құралды жылы бөлмежайда кемінде екі сағат тұрғызылған кейін ғана қосуға болады.

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

7. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Номиналды кернеу: 220-240 В -50/60 Гц
- Номиналды қуаты: 1500-1800 Вт
- Максималды қуаты: 1800 Вт
- Көлемі: 40 л

- Бес пісіру режимі
- 90 минуттық таймер
- Таймердің «Удкискс жұмыс» функциясы
- Ішкі жарықтандыру

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



8. ҚҰРАЛДЫ ҚҰДЕГЕ АЖАТ

Аспап қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін әдеттегі тұрмыстық қоқыстардан бөлек қәдеге жаратылуы мүмкін. Оны Электрондық аспаптар мен электр құралдарын қайта өңдеуге арнайы қабылдау пунктіне 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 жылдық 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, СЕНТЕК 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, 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, Астана қаласы, Жәнібек Тархан к., 9-үй, 5-қанат. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Винниң сәйкестік сертификаты бар:

№ ЕАЭС RU С-СН.АЖ49.В.0323/23 - 22.12.2023 ж. бастап.



10. ӨНДІРУШІ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ

Импорттаушы: 000 «Ларина-Электроникс». **Мекенжайы:** Ресей, 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

ҚҰРМЕТТІ ТҰТІНУШЫ!

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

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

1. Кепілдік келесі рәсімдеу шарттары сақталған жағдайда жарамды:
 - үлгінің атауы, оның сериялық нөмірі, сату күні көрсетілген дайындалушының түпнұсқалық кепілдік талонын дұрыс және нақты толтыру, сатушы фирманың жөрі және кепілдік талондағы сатушы фирмасының өкілінің қолы, әрбір жұрттылмалы купондағы мөрлер, сатып алушының қолы болған жағдайда.
 2. Жоғарыда көрсетілген құжаттар ұсынылмаған жағдайда немесе олардағы ақпарат Топық емес, анық емес, қарама-қайшы болса, өндіруші кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.
 3. Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:
 - пайдалану нұсқаулығына қатаң сәйкес құралды пайдалану;
 - қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау.
 4. Кепілдік ісіннің үйінде мерзімді қызмет көрсетуді, тазалауды, орнатуды, құралды баптауды қамтамасыздайды.
 5. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:
 - механикалық зақым;
 - құрылғының табиғи тозуы;
 - пайдалану шарттарын сақтамау немесе ісіннің қате әрекеттері;
 - дұрыс орнату, тасымалдау;
 - табиғи апаттар (найзағағ, 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 көпмәлітін қоректендіруші телекоммуникациялық және кабельдік желілерге қосу;
 - бұйымның төменде санамаланған керек-жарақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструкциямен көзделсе және бұйымды бөлшектеумен байланысты болмаса:
- а) қашықтан басқару пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуат беру элементтері (батареялар), сыртқы қуат беру блоктары және зарядтау құрылғылары;
 - б) шығыс материалдары мен аксессуарлары (буып-түю, қаптар, белдіктер, сөмкелер, торлар, пышақтар, колбалар, төрелкелер, тұғырлар, торлар, вертелер, шлангілер, түтіктер, шеткалар, 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 шарттарының сақтануы 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 ластанулар болмауы тиіс).

Өндіруші алдын ала ескертусіз аспаптық дизайны мен сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

КЫРГЫЗЧА

Урнатуу керектөөчү!

TM SENTEK өнүмдөрүн тандаганыңыз үчүн рахмат.

Биз анын иштешине, колдонуу эрежелерин туура аткарсаңыз, кепилдик беребиз.

Кызарткыч меш бул тиричилик шайманы жана өнөр жай максаттар үчүн колдонулбайт!

ШАЙМАНДЫН МАКСАТЫ

Ысыгуунун жардамы менен тамакты бышыруу үчүн.

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

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

1. КООПСУЗДУК ЧАРАЛАР

Өнүргө жана ден-соолукка кооптуу кырдаалдарды келтирбеш үчүн, жана ошондой эле шайман иште эрте чыгып калбашы үчүн, төмөндө келтирилген шарттарды так аткарышы керек:

- Колдонудан мурун берилген колдонмону жакшылап окуп чыгыңыз.
- Берилген колдонмону сактаңыз.
- Шайманда көрсөтүлгөн чыңалуу электр тармагынын чыңалуусуна дал келгенин текшерип. Өрт чыгып кетпеш үчүн адаптерлерди колдонуңуз.
- 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 жөндөмдөгү уруктуу 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 мештин анын бети башка нерселерден кеминде 10 см алыстыкта орнотуу керек.
- Ысып кетпеш үчүн желдетүү тешиктерин жаппаңыз. Кызарткыч мештин үстүнө бөтөн нерселерди койбоңыз, айрыкча, фольгага тийгизүүдөн алыс болуңуз.
- Эшик жабуу механизми иштесе, мешти колдонуңуз. Мешти ашыкча жүктөбөңүз, тамактын жана идиш-аяктын мештин ички бетине тийүүсүнө жол бербөңүз.
- Колдонгондон кийин, электр сайгычын электр тармагынан ажыратыңыз жана ал кызарткыч мештин үстүндө, оттун же суунун жанында болбогонун текшерип.
- Электр кубатын ашыкча жүктөөдөн сактануу үчүн, мешти башка шаймандар менен бир убакта колдонуңуз.
- Балдарга шайман менен ойноого жол бербөңүз. 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!
- Жакык идиште тамакты жана суюктуктарды ысытпаңыз. Алар жарылып кетиши мүмкүн.
- Майларды ысытпаңыз, анткени алардын даражасын көзөмөлдөө кыйын.
- Шайманды колдонгондон кийин, майддын тамчыларын жана тамак - аш калдыктарын тазалоо үчүн, шаймандын ичин кургак же нымдуу чүпүрк 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 текшерип).
- 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 койбоңуз, алынуучу торду же поддонду колдонуңуз.
- Шайманды туура келген туташтыргыч менен гана колдонуңуз.
- Эгер Сиз шайманды башка адамга колдонууга бергиңиз келсе, сураныч, анда аны берилген колдонмосу менен кошо өткөрүп бериңиз.

Кызарткыч меште колдонуу үчүн алгылуктуу материалдардын таблицасы		
Контейнер 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, полистилен	Жок	
Лакталган буюмдар	Жок	

2. ШАЙМАНДЫН СҮРӨТТӨЛҮШҮ

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 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 23 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 1 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 орнотул, өчүрүп койсо болот. Бул учурда меш токтоосуз иштейт.

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

ЖЫЛЫТУУЧУ ЭЛЕМЕНТЕРДИН ИШТӨӨ РЕЖИМДИРИН КОТОРУШТУРУУ

Жылуулук агымынын багытын жана анын кубатын тандоо үчүн иштелип чыккан.

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

ТӨМӨНКҮ ТЭН - ылдыйда тегиз кызартканга. Хот-дог, пицца, пирог сыяктуу. **ЭКИ ЖАКТЫК ТЭН** - ар тарапты кызартканга. Нан, эт, слагетти 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 жыт жана түтүн менен коштолушу 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 которгучунун жардамы менен болсо - ылдыйкы же үстүңкү ысытуучу элементтерди.
4. Таймердин жардамы менен бышыруунун керектүү убактысын орнотуңуз.
5. Ысытуучу элементтин (үстүңкү же ылдыйкы) жана таймердин температурасын орноткондон кийин, шайман иштеп баштайт.

ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ! Иштеп жатканда мештин айнек эшиги аябай ысыйт. Ысып турган айнекке суу тамчыларын, майдын жана башка суюктуктардын тамчылап кетишине жол бербейсиз. Температуранын кескин төмөндөшү айнектин жарылышына шарт түзөт. Мештин бышыруу табагын мештен алып жатканда, айнектин деформациясы болбош үчүн жана жарылып кетпеш 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 которгучун жана термостатты «О» (выкл) абалына орнотуңуз.
9. Бышкан тамагы бар мештин табагын кылдаттык менен чыгарып коюңуз.
10. Тамактын кесиндилери ысытуучу элементтин үстүнө же кызарткыч мештин ички бетине түшүп кетсе, өрт чыгып кетпеш үчүн же кызарткыч мешти кийинки колдонууда түтүн чыгып кетпеш үчүн, кызарткыч мештин толугу менен муздаганын күтүп, түшүп кеткен кесиндилерди тазалап алып салыңыз.
11. Кызарткыч мешти тармактан өчүрүп коюңуз.

6. ШАЙМАНГА КАМ КӨРҮҮ

1. Зынды электр тармагынан чыгарып, кызарткыч мешти муздагыңыз.
 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 күкүмдөрдү алып, ичин ным чүпүрөк жана жуугуч каражат менен тазалаңыз.
 4. Эшиктин, шкафтын, эшиктин айнегин жана мештин ичиндеги кирлерди кетирүү үчүн жумшак, абразивдүү эмес жуугуч каражаттарды, губканы же жумшак чүпүрөктү гана колдонуңуз. Катуу губкаларды жана металл сиңирилген шөткөлөрдү колдонбоңуз. Алар шаймандын бетин чийип салышы мүмкүн. Ушул шарттар сакталбаса, шаймандын иштөө мөөнөтү кыскартылышы 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. Өчүмдү 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 сыртык 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: 1500–1800 Вт
- Максималдуу күчтүүлүгү: 1800 Вт
- Көлөмү: 40 л
- Беш бышыруу режими
- Таймер: 90 мүнөткө
- «Үзгүлтүксүз иштөө» таймер функциясы
- Ички жарык



КӨНӨЛ БУРУНУЗ! Этият болуңуз: шайман иштеп 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. КҮӨБЛҮК 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 буюнча суроолор пайда болгондо же шайман бузулган учурда, ТМ СЕНТЕК ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз. Дарегин <https://centek.ru/serwis> сайтынан тапсаңыз болот. Колдоо кызматы менен байланыш жол-дору: тел.: +7(988)24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. 000 «Ларина-Сервис» башкы тейлөө борбору, Краснодар шаары. Телефон.: +7 (861) 991-05-42. **Продукциянын шайкештик сертификаты бар:**
№ ЕАЭС RU С-СН.АЖ49.В.03293/23 - 22.12.2023 ж. баштап.



10. ӨНДҮРҮҮЧУ ЖАНА ИМПОРТТОЧУ ЖӨНҮНДӨ МААЛЫМАТ

Импортоочу: 000 «Ларина-Электроникс». Дарек: Россия, 350080, г. Крас-нодар, ул. Демуса, 14. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

УРМАТУ КЕРЕКТӨӨЧҮ!

Бардык түзөмөктөрдүн кепилдик мөөнөтү өтү 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.

- Кепилдик төмөнкү иштөө шарттарын эске алуу менен жарактуу:
– шаймандын колдонуу көрсөтмөсүнө ылайык так колдонуу;
– эрежелерди жана коопсуздук талаптарын сактоо.
- Кепилдик мезгил-мезгили менен техникалык тейлөө, тазалоо, орнотуу, шайманды ээсинин үйүндө жөндөө камтылбайт.
- 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 кабелидик тармактарга кошуу;
- буюмдун төмөнкү аксессуарларын иштен чыгышы, эгерде аларды алмаштыруу долбоордо каралса жана буюмду демонтаждоо менен байланышпаса:

- узактан башкаруу пульстар, аккумулятордук кубаттагычтар, батарейкалар, тышкы кубат берүүчү жана кубаттагычтар;
 - сарптаалуучу 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 ТМ СЕНТЕК тин өндүрүшү адамдарга, үй жаныбарларына, керектүү мүлкүнө жана/же керектөөчүлөрдүн жана/же башка үчүнчү адамдардын этиятсыз аракеттерине (аракетсиздигине), форс-мажордук жагдайларга түздөн-түз же кыйыр түрдө келтирилген зыян үчүн жооп бербейт.

7. Тейлөө борборуна кайрылганда, буюм таза түрүндө гана берилет (шаймандын үстүндө тамактын калдыктары, чаң жана башка кир заттар болбошу керек).

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

ՀԱՅԵՐԵՆ

Հարգելի սպառող,
Տնորիակալությունը ընտրության TM СЕНТЕК արտադրանք.
Մենք երաշխավորում ենք, որ այն աշխատում է, եթե դուք պատշաճ կերպով պահպանում եք Օգտագործման կանոնները:

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

ՍԱՐԶԻ ՆՊՏԱԿԸ
Ձեռուցմամբ կերակուր պատրաստելու համար:

- Այս սարքը նախատեսված է կենցաղային և նմանատիպ պայմաններում օգտագործելու համար, մասնավորապես՝
- իսանությունում, գրասենյակներում և այլ արդյունաբերական միջավայրերում աշխատողների համար նախատեսված խոհանոցային տարածքներում,
 - գյուղատնտեսական ֆերմաներում,
 - հյուրանոցներում, մոթելներում և այլ բնակելի ենթակառուցվածքներում,
 - սանսավոր պանսիոնատներում:

1. ԱՆՎՏԱՆԱԳԻՏԻՅԱՆ ԱՊՆՆՉՎԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ
Կյանքի և աողջության համար վտանգավոր իրավիճակների առաջացումը, ինչպես նաև սարքի վաղաժամ փչացումը կանխելու համար պահանջվում է խստորեն պահպանել ստորև նշված պայմանները՝

- Սարքը օգտագործելուց առաջ ուշադիր կարդացեք այս ձեռնարկում նշված տեղեկությունը:

ինքնաբերաբար չի անջատվում որոշակի ժամանակից, ինչը կարող է հանգեցնել հրդեհի բռնկման:

ՋԵՌՈՒՑՉՆԵՐԻ ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ՌԵՇԻՄՆԵՐԻ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՂ

Նախատեսված է ջերմային հոսքի ուղղության և հզորության ընտրության համար:

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

НИЖНИЙ ТЭН (ԱՏՈՐԻՆ ՋԵՌՈՒՑԻՉ) – հավասարաչափ տապակում է ներքևից: Հարմար է հոբ բոգ, պիցցա և կարկանդակ պատրաստելու համար:

ОВА ТЭНА (ԵՐԿՈՒ ՋԵՌՈՒՑԻՉՆԵՐԸ) – այս մեծիմը հավասարաչափ տապակում է բոլոր կողմերից: Հարմար է խմորեղեն, միս, սպագետտի պատրաստելու համար:

ԿՆԼՎԵԿՏԻԱՅԻ ՌԵՇԻՄ – հարկադիր կոնվեկցիայի օգտագործման անհրաժեշտ է ջեռոցի բոլոր կողմերից ջերմային էներգիայի հավասար և մշտական հոսք ապահովելու համար: Հարկադիր կոնվեկցիան իրականացվում է ներկառուցված օդափոխիչի հաշվին, որը տաքացած օդը լուծարվիտում է ջեռուցման պահարանի ներսում:

«Կոնվեկցիա» մեծիմը միացնելու համար անջատիչը պետք է դեպի **Ջ** նշանով դիրքը:

5. **ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱՐԳԸ**
Սարքի սկզբնական օգտագործումը կարող է ուղեկցվել հոտով և ծխով: Դա խոնայ 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: Անունդ պրեյուր խտսպիտելու համար տապակը նախապես քսեք յուղով: Անհրաժեշտության դեպքում ջեռոցը նախորդ տաքացրեք:

2. Բացեք ջեռոցի դռնակը և մթերքով տապակը տեղադրեք իր տեղում:

3. Ջերմակարգավորիչի օգնությամբ սահմանեք առաջարկվող ջերմաստիճանը, իսկ աշխատանքային մեծիմի անջատիչի օգնությամբ՝ ստորին կամ վերին ջեռուցման տարրերը (խորհրդակալի էլեկտրական տաքացուցիչները):

4. ժամանակաչափի օգնությամբ սահմանեք պատրաստման ցանկալի ժամանակը:

5. Ջերմաստիճանը, ջեռուցման տարրի տեսակը (վերին կամ ստորին) և ժամանակաչափը սահմանելուց հետո սարքը կկսի աշխատել:

ԶԳՈՒՅՇ ԵՆՔԸ! Միացրած ժամանակ ջեռոցի ապակի 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 քաջ դռնակի վրա, այսպես այն կարող է դեֆորմացիայի ենթարկվել և ճաքել:

6. Դուք կարող եք հետևել պատրաստման ընթացքին ապակե դռնակի միջով: Անհրաժեշտության դեպքում կարող եք բացել դռնակը և շուտ տալ կամ խառնել պարունակությունը:

7. Դրանպես գաուշություն, քալի որ դուք բացվելու ներքին խցիկից կարող է գոլորչի դուրս գալ:

8. Անսղի պատրաստման ավարտելուն պես ջեռուցման տարրի աշխատանքի մեծիմի անջատիչը և ջերմակարգավորիչը բերեք «Օ» (ВЫКЛ) դիրքի:

9. Զգուշորեն հանեք պատրաստված սննդով տապակը ջեռոցից: Եթե սննդի կտրուկները հայտնվում են ջեռուցման տարրերի վրա կամ ջեռոցի ներսի մակերևույթին, սպասեք, մինչև ջեռոցը մաքրողջուլին կտանջի և հեռացրեք դրանք՝ ջեռոցի հետագա օգտագործման ժամանակ հրդեհից կամ ծխից խուսափելու համար:

11. Անջատեք ջեռոցը հոսանքից:

6. **ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՔԸ**
1. Անջատեք էլեկտրական լարը ցանցից և թողեք, որ ջեռոցը սառնի:

2. Հանեք ցանցը և տապակը, լվացրեք դրանք անհրաժեշտության դեպքում:

3. Դարձրեք բարձր լվացրեք ջեռոցը՝ մաքրելով սննդի, յուղի և մաքրողջուլների և այլ կեղտերը: Մրբեք արտաքին մակերեսը միայն խոնակ փափուկ կտորով և մաքրող կոյուղով: Հեռացրեք փշրակները ջեռոցի հատակից և սրբեք ներքին մակերեսը խոնակ կտորով ու մաքրող կոյուղով:

4. Ջեռոցի արտաքին և ներքին մակերեսներից, դռնակից, դռնակի ապակուց կեղտերը մաքրելու համար օգտագործեք միայն մեղմ ոչ քայքայիչ կոյուղու, սպունգ կամ փափուկ կտոր: Մի օգտագործեք կոշտ սպունգ կամ մետաղական խոցանակներ: Դրանք կարող են ջերծել սարքի մակերեսը: Այս պայմանը չկատարելու դեպքում սարքի ծառայության ժամկետը կարող է կրճատվել:

5. Տիան հոտը հեռացրելու համար էլեկտրական վառարանի համար նախատեսված ապակե խորը ամանի մեջ (ցրեք իր բաժանի ջուր և կիտրոնի հյութ և դրեք ջեռոցի մեջ: ժամանակաչափը դրեք 5 րոպեի վրա, իսկ ջերմակարգավորիչը՝ կազազույն դիրքի: Երբ ջեռոցն անջատվի, հեռացրեք սպաքը և չոր կտորով սրբեք ջեռոցի խոռոչի պատերը:

6. Դրանք և օգտագործեք ջեռոցը չոր ջեռուցվող տարածքներում +5 °C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի և 80 %-ից ոչ բարձր հարաբերական խոնավության պայմաններում:

7. Ապրանքի փոխադրումը պետք է իրականացնել փաթեթի պահպանի վրա նշված պայմանների համաձայն: Ջեռոցը ցածր ջերմաստիճանի պայմաններում տեղափոխելու դեպքում այն կարելի է օգտագործել միայն երկու ժամ տաք տարածքում թողնելուց հետո:

Հայցում ենք Ձեր ներողամտությունը, եթե ապրանքի առաքման կոմպլեկտը, չափերը, նկարագրությունը, տեխնիկական բնութագրերը, արտաքին տեսքը կամ գույնը լինեն ոչ ստույգ: Արտադրողն իրավունք է վերապահում փոխել

այս պարամետրերը առանց նախնական ծանուցման, ինչի պարունակում որոշակի ապրանքի գնման ժամանակ դրանց կարող են տարբերել: Նախկինում նշվածներին:

7. **ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**
- Նովիսայ [արումը] 220-240 Կ ~50/60 Հց
- Նովիսայ հզորությունը՝ 1500-1800 Վտ
- Առավելագույն հզորությունը՝ 1800 Վտ
- Ծավալը՝ 40 լ
- Դատրաստման ինքն մեծիմ
- ժամանակաչափ՝ 90 րոպե
- ժամանակաչափի գործառնոթ «Անըղմեջ աշխատանք»
- Ներքին լուսավորություն

ՌԵՍԻՐՏԻՎՈՅԻՆ! Զգույացեք օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել:



8. **ՇՐՋԱԿԱ ՄԻՋԱԿԱՅՐԻ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ, ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԵ ԿԵՐԱՆԱԿԱՆԱՆ**
Սարքի ծառայության ժամկետը լրանալուց հետո այն կարելի է առանձնացնել տվորական կենցաղային թափոններից և համանել էլեկտրական սարքերի ընդունման հատուկ կետ վերանշակելու համար:

9. **ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՏՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՐԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱՇԽՈՒՅՑԻՆ ՊԱՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ**
Այս ապրանքի ծառայության ժամկետը 5 տարի է՝ սկսած այն վերջնական սպառողի վաճառելու ամսաթվից, եթե ապրանքը օգտագործվում է սույն ձեռնարկում նշված ցուցումներին և գործող տեխնիկական չափանիշներին խիստ համապատասխան: Ծառայության ժամկետի ավարտից հետո դիմեք ձեր մտապահ 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: Աջակցության ծառայությունների հետ կապ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ +7 (988) 24-00-178, VK vk.com/centek-krd: Գլխավոր սպասարկման կենտրոնի՝ ՄՊԸ «Արխիս-Սերվիս», p. Արևմտադար: Նշվ.՝ +7 (861) 991-05-42:

Ապրանքն ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ
№ EA3C RU C-СN.АЖ49.В.03239/23 ից 22.12.2023 թ.:



10. **ԱՐՏԱԳՐՈՒՆ ԿԵ ԵՐՈՄԻՏՐԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՐԵԿՈՒԹՅՈՒՆ**

ընկերություն՝ ООО Լարիև-Էլեկտրոնիքս: Հասցե՝ Ռուսաստան, 350080, գ. Կրասնոդար, ուլ. Դեմուսա, 14: 2եռ. +7 (861) 2-600-900:

ՋԱՐՔԵԼԻ ՍՊԱՌՈՂ

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

ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

- Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
 - հարկավոր է ճիշտ և պարզ կերպով լրացնել արտադրողի բնօրինակ երաշխիքային կտրուկը՝ նշելով մոդելի անվանումը, սերիայի համարը, վաճառքի վաճառիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կնիքը և վաճառող ընկերության ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրուկի վրա, կնիքներ յուրաքանչյուր կտրուկի երաշխիքի վրա, գնորդի ստորագրությունը:
- Արտադրողը իրավասու է մերժել երաշխիքային սպասարկումը վերը նշված փաստաթղթերը չներկայացնելու դեպքում, կամ էթե դրանցում նշված տեղեկությունը թերի, անհասկանալի կամ հակասական է:
- Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
 - պետք է սարքը օգտագործել ձեռնարկում նշված ցուցումներին խիստ համապատասխան,
 - հարկավոր է հետևել անվտանգության կանոններին ու պահանջներին:
- Երաշխիքը չի ներառում առքի պարբերական սպասարկում, մաքրում, տեղադրում, կարգաբերում սեփականատիրոջ տակը:
- 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 չվախված այլ պատճառներ,
 - կողմնակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկնելը սարքի մեջ,
 - վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չիսգործված անձանց կողմից,
 - սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ձանրաբեմնավածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը

Էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կարելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,

- ասրանքի հետևյալ պարագաների փչացում, էթե դրանց փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ասրանքի ապամուևտաման հետ՝
 - ա) հեռակառավարման կահուևակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրասուևցման տարրեր (մարտկոցներ), էլեկտրասուևցման արտաքին բոլկներ և լիցքավորիչներ,
 - բ) սպառվող կուևթեր և պարագաներ (փայլթեթ, պատյաններ, զոտիներ, պայուևակներ, ցանցեր, դասակներ, շշեր, ափսեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուևրներ, փողրակներ, խողովակներ, խոզանակներ, կցորդներ, փոշեհավաք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կաևնիչներ),
- մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում՝ աշխատանք ոչ համապատասխան կամ սպառված մարտկոցների հետ,
 - կուտակիչ մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում՝ կուտակիչ մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների խախտումների պատճառով առաջացած վնասում:
 - Այս երաշխիքը տրվում է արտադրողի կողմից ի հավելումս սպառողի՝ գործող օրենսդրությամբ սահմանված իրավունքների և որևէ կերպ չի սահմանափակում դրանք:
 - Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում մարդկանց, ըևտանի կենևանիշների, սպառողի կամ երրորդ անձանց գուպին TM CENTEK-ի ասրանքի կողմից ուղղակիորեն կամ անուղղակիորեն հասցված որևէ վնասի համար, էթե դա տեղի է ուևեցել ասրանքի օգտագործման և տեղադրման կանոններն ու պայմանները չպահպանելու, սպառողի կամ երրորդ անձանց դիտավորյալ կամ անգույշ գործողությունների (անզորության), ֆորսմաժորային հանգամանքների արդուևցում:
 - Սպասարկման կենտրոնն ասրանքը ըևրուևում է միայն մաքուր վիճակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սևնդի մասցորդներ, 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 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.
- Should You decide to transfer the appliance to another person, please pass the present manual overalong with it.

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 ∅ 23 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 °C.

TIMER

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

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

HEATING ELEMENT MODE

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

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

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

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  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.

- You can watch the cooking process through the glazed door. If necessary, you may open the door and turn or stir the food.
- Be careful as steam can be discharged from the oven chamber when the door is opened.
- After completion of the cooking set the heating mode selector and temperature regulator to the "0" position (OFF).
- Carefully remove the baking tray with the food from the oven.
- 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.
- Disconnect the oven from power supply.

6. MAINTENANCE

- Disconnect the power cable from the electric socket and let the frying oven cool down.
- Remove the grille and frying tray, rinse them if necessary.
- 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.
- 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.
- 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.
- The oven should be stored and operated in a dry, heated room at temperatures above +5 °C and a maximum relative air humidity of 80 %.
- Transport the appliance in accordance with the markings on the packaging. After transportation at low temperatures store the appliance for at least two hours in a warm location before operating it.

We apologize in advance if the scope of supply, dimensions, description, technical data and the exterior appearance or color of the appliance specified herein should turn out to be incorrect. The manufacturer reserves

the right to changing these parameters without prior notice; therefore they can differ from the previously specified data at the moment of purchase of a specific item.

7. SPECIFICATIONS

- Rated voltage: 220-240 V -50/60 Hz
- Nominal power rating: 1500-1800 W
- Maximum power rating: 1800 W
- Capacity: 40 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, 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.AX49.B.03239/23 of 22.12.2023.

10. 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

- 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.

- 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.
- The guarantee does not apply to regular maintenance, cleaning, installation and setup of the appliance at the owner's location.
- The guarantee does not apply in the following cases:
 - mechanical damage;
 - normal wear of the appliance;
 - non-observance of operation requirements or erroneous actions on the part of the user;
 - improper installation or transportation;
 - natural disasters (lightning, fire, flood, etc.), as well as any other causes beyond the Manufacturer's or Seller's control;
 - ingress of foreign objects, liquids or insects into the inside of the appliance;
 - repairs or modifications to the appliance by unauthorized persons;
 - use of the appliance for commercial purposes (loads exceeding normal domestic application), connection of the appliance to utility and telecommunication networks incompliant with national technical standards;
 - failure of the following accessories, if replacement of these is allowed by design and does not involve disassembly of the appliance:
 - remote control units, rechargeable batteries, replaceable batteries (power cells), external power supply units and chargers;
 - consumables and accessories (packaging, covers, slings, carry bags,



mesh screens, blades, flasks, plates, supports, grilles, spits, hoses, tubes, brushes, nozzles, dust collectors, filters, smell absorbers);

- for battery-powered appliances – operation with inappropriate or depleted batteries;
- for rechargeable battery-powered appliances – any damage caused by improper battery charging and recharging.

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

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 կտորն /
Кепилдик картасы / 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: Կлиенттерից պահանջներ ամբողջով-թյամբ լրացվել երաշխիքային կտորներով:

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

Ծանուցում: Տալուչսից կепилдик талоны жана жулунул кеткен талондорду толугу менен толтурул берүүсүн суранабыз. Эгер бардык штамптар жана белгилер бар болсо, купон жарактуу.

Изделие / Бұйым / Սպրտսը /
Продукт / Product

Модель / Үлгү / Սորէլ / Model /
Модел

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

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

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца /

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

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

Լրացվում է վաճառող ընկերությունը



ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ / ՍՊՐՏՍԵ /
ВИРЬ / PRODUCT

МОДЕЛЬ / МОДЕЛ / ՍՈՐԵՆ /
ҮЛГҮ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫК НӨМІР / ՍԵՐԻԱ / СЕРИЯЛЫК САНЫ / SERIAL NUMBER

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

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

М. П.



WWW.CENTEK.RU