

CENTEK®



**СТ-1538-50
BEIGE
CONVECTION**

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ /
AC ПІСІРУ ШКАФЫ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ /
НҰСҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ

РУССКИЙ

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ CENTEK.
Мы гарантируем безупречное функционирование
данного изделия при соблюдении правил его
эксплуатации.

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

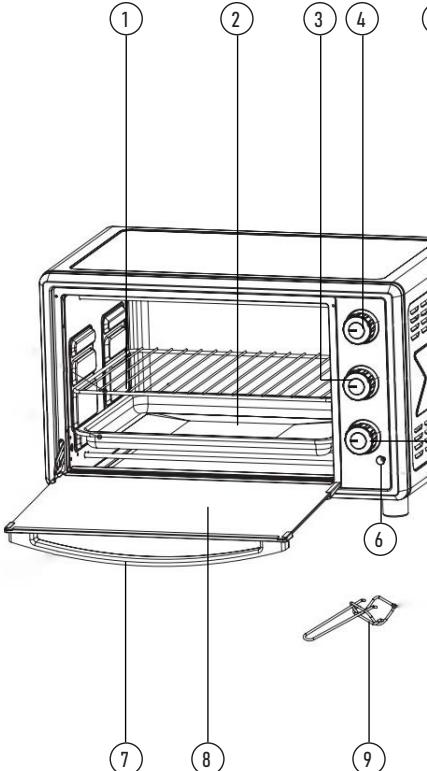
Жарочный шкаф является бытовым прибором и не предназначен для использования в промышленных целях!

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 данным руководством перед началом эксплуатации.
- Сохраняйте настоящее руководство.
- 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, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем 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.
- Жарочный шкаф 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 жарочный шкаф посторонние предметы, особенно избегайте контакта шкафа с фольгой.
- Не используйте печь, если закрывающий механизм дверцы не работает. Не перегружайте печь, не допускайте контакта продуктов и посуды с внутренней поверхностью стенок печи.
- После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась непосредственно на жарочном шкафу, вблизи огня или воды.
- Во избежание перегрузки сети питания не используйте духовку 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 жарочном шкафу при высоких температурах до 320 °C.
- Не используйте прибор на улице.
- Будьте осторожны! Поверхность прибора может нагреваться во время его работы.
- Не разогревайте продукты и жидкости в герметично закрытой посуде. Они могут взорваться!
- Не разогревайте жиры и масло, так как их температуру трудно контролировать.
- После использования прибора протрите его внутреннюю поверхность сухой или влажной тканью, удалив капли жира и остатки пищи. Капли жира могут стать причиной появления дыма и спровоцировать возникновение возгорания.
- Не готовьте в приборе продукты, завернутые в бумагу, картон, полипропилен, 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 печь 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 шкафа. 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 при транспортировке: нет.

Внимание! Температура доступных поверхностей может быть высокой при работе прибора. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после завершения работы прибора.

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. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Объем: 50 л
2. Максимальная мощность: 1700-2000 Вт
3. Напряжение: 220-240 В ~50/60 Гц
4. Пять режимов приготовления
5. Таймер на 90 минут
6. Функция таймера «Непрерывная работа»

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Жарочный шкаф - 1 шт.
- Металлический эмалированный противень - 1 шт.
- Стальная хромированная жарочная решетка - 1 шт.
- Круглый металлический эмалированный противень Ø30 см - 1 шт.
- Крюк для вынимания противня - 1 шт.
- Руководство по эксплуатации - 1 шт.

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

РЕЖИМ «КОНВЕКЦИЯ»

Применение принудительной конвекции необходимо для обеспечения ровного и постоянного потока тепловой энергии со всех сторон духовки. Принудительная конвекция осуществляется за счетстроенного вентилятора, который перемещает нагретый воздух внутри жарочного шкафа.

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 °C.

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 «∞». При этом духовка будет работать непрерывно.

Внимание! 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.

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 °C 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 разогрейте предварительно 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.

Внимание! 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 духовки, чтобы избежать ее деформации и растрескивания стекла.

- Вы сможете наблюдать за процессом приготовления через стекло дверцы. В случае необходимости можно открыть дверцу и перевернуть или помешать содержимое.
- Соблюдайте осторожность, так как при открывании дверцы из внутренней камеры может выходить пар.
- По окончании приготовления пищи установите переключатель режимов работы ТЭНов и терморегулятор в положение «0» (Выкл).
- Аккуратно извлеките противень с приготовленным блюdom.
- В случае попадания кусочков пищи на ТЭН или на внутреннюю поверхность духового шкафа дождитесь полного охлаждения духовки и удалите их во избежание возгорания или образования дыма при последующем использовании духовки.
- Отключите духовку от сети.

Полезные советы по приготовлению

Тип продукта	Температура, °C	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.

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- Отключите шнур электропитания от сети и дайте жарочному шкаfu охладиться.
- 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 печи 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 электрической печи, стакан воды с лимонным соком, и поставьте в печь. Установите таймер на 5 минут, а терморегулятор – в минимальное положение. Когда печь отключится, извлеките посуду и протрите стены камеры сухой тканью.
- Хранение и эксплуатацию духовки производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5 °C и относительной влажности воздуха не более 80 %.
- Транспортировку изделия производить 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.

7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно.

По возможности при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно используемых материалов.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

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.

8. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 5 лет с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки - год, 4 и 5 знаки – месяц производства). Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар.

Тел.: 8 (861) 991-05-42.

О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону и на сайте www.centek.ru.

Продукция имеет сертификат соответствия:

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

Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам.



9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

Импортер на территории РФ: ИП Асрумян К. Ш.

Адрес: Россия, 350912, г. Краснодар, пгт. Пащковский, ул. Атамана Лысенко, 23. Тел.: 8 (861) 2-600-900.

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

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

Гарантитный ремонт может быть произведен в авторизованном сервисном центре изготовителя ООО «Ларина-Сервис», находящемся по адресу: г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: 8 (861) 991-05-42.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

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

Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантитном 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. Случай, 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, независящие 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 питанию 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, трубы, 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 гарантития 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

Күрметті тұтынушы!

Дайындауыш аспапты тікелей мақсаты бойынша пайдаланған жағдайда және осы нұсқаулықта көрсетілген ережелер мен шарттар сақталған жағдайда, сондай-ақ, аспапты білкті емес жаңдеуге әрекет жасаган жағдайда жауапты болмайды. Егер сіз құралды пайдалану үшін басқа түлғаға тапсырығызың келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз.

Ас пісіру шкафы - бұл тұрмыстық, құрал және инверсиястік мақсаттарда пайдалануға арналған!

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Сіз сатып алған құрылғы Ресей Федерациясындағы электр құрылғыларына қолданылатын барлық, ресми қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.

Өмір мен деңсаулықта қауіпті жағдайлардың тұндауын, сондай-ақ аспаптың мерзімінен бүрін істен шығуын болдырмау үшін томендегі шарттарды қатаң сақтау қажет:

- Пайдалану басталғанда дейін осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Осы нұсқаулықты сақтаңыз.
- Құрылғыда көрсетілген кернеу электр жепісінің кернеуіне сәйкес көтептінін көз жеткізіңіз. Әртүр тұндаамас үшін адаптерлерді пайдаланыңыз.
- Басқа өндірушілердің керек-жарақтары мен қосалқы белшектерін пайдалануға тыйым салынады. Мұндай белшектерді пайдаланған жағдайда өндірушінің кепілдігі жоюлады.
- Құрылғыны жепілік сым, шашықты және аспалтың, басқа белілтері зақымдалған кезде пайдалануға тыйым салынады.
- Жепілік сым зақымдалған жағдайда оны өндірушінің немесе уақілділіттің қызмет көрсету орталығының күшін жазатайтын оқиғаларды болдырмау үшін ауыстыру қажет.
- Алғашқы пайдалану кезінде аздал жағымсыз ііс пайда болуы мүмкін, он бірнеше рет қолданғаннан кейін жоғалады, бұл ішкі беттерде және жылдыгу элементтерінде майлардың, басқа заттардың болуы мүмкін.
- Құрылу шкафы оның беті басқа обектілерден кемінде 10 см қашақтықта болатындей етіп орнатылуы тиіс.

- Қызып кетпес үшін жедеткіш тесіктерді жаппаңыз. Қуыруға арналған шкафқа бөгде заттарды салмаңыз, асіресе шкафтың фольгамен жанасуына жол берменеңіз.
- Егер есікті жабу механизмі жұмыс істемесе, пешті пайдаланбаңыз. Емес перегружай жес, жол берменіз азық-түлкітердің және ыдыстың ішкі беті пештің қабырғасы.
- Пайдаланғаннан кейін ашаны электр жепісінен ажыратып, оның тікелей қуыру шкафында, оттық немесе судың жаңында болмауын құдагалаңыз.
- Қуат жепісінің шамадан тыс жүктелуіне жол бермеу үшін пешті басқа құрылғылармен бір уақытта пайдаланыңыз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға жол берменеңіз. Құрылғыны қараусыз қалдырымаңыз.
- Сезім мүшелері төмөн немесе есі ауысқан адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білім жоқ, адамдарға ешқандай жағдайда тұрмыстық құрылғынын вез бітінше пайдалануға болмайды!
- Егер түтін пайда болса, құрылғынын шірінің, содан кейін оны электр жепісінен ажыратыңыз.
- Тек 320 °C дейін жогары температурада пеште жұмыс істеуге арналған ыдыстарды қолданыңыз.
- Құрылғыны көшөде пайдаланыңыз.
- Абай болыңыздар! Құрылғының беті жұмыс кезінде қызыу мүмкін.
- Өнімдерді мен сұйықтықтарды герметикалық жабық, ыдыста қыздырымаңыз. Олар жарылуы мүмкін!
- Майлар мен майды қызыдырымаңыз, вайкени олардың температурасын бақылау қыны.
- Құрылғыны қолданғаннан кейін, оның ішкі бетін құрғақ, немесе дымылған шуберекпен сұртіңіз, май тамшылары мен тамак, қалдықтарын алып тастаңыз. Май тамшылары туттінің пайда болуына және өрттік пайда болуына әкелуі мүмкін.
- Қағазға, картонға, полистиленге, пластикке Оралған өнімдерді құралда пісірмекіз. Ағаш ыдыстарды пайдаланыңыз. Көрсетілген материалдардан жасалған кішкене белшектерді қамтитын ыдыстарды пайдаланыңыз. Арнайы науібхана сомекелерін қолдануға рұқсат етіледі (сөмекін жогары температурада тетеп бере алатындығына көз жеткізу үшін аннотацияны тексеріңіз).
- Пісіру кезінде өнімдердің жарылып кетпеү үшін, пешке салмас бүрін, картоп, алма, каштан, шұжық, және т.б. сияқты тұғыз қабығын немесе қабығын пышақпен немесе шанышымен тесісіз. Әйтпесе, пакет жарылып кетеді.

Ас пісіру шкафында пайдалануға рұқсат етілген материалдар кестесі

Контейнер материалы	Ас пісіру шкафында пайдалану рұқсат	Ескертпе
Термотөзімді керамика	Иә	-
Металл, болат, алю-миний, шойын	Иә	-
Термотөзімді шыны	Иә	-
Қағаз, қатырма қағаз, ағаш	Жоқ	Термотөзімділігі шамалы. Тамақты жоғары температурада өндіреү жарамайды
Пластик, полизтилен қабық,	Жоқ	
Лактапған бұйымдар бұйымдар	Жоқ	

2. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Көлемі: 50 л
- Ең үлкен қуаты: 1700-2000 Вт
- Кернеүі: 220-240 В -50/60 Гц

- Ас пісірудің бес режимі
- 90 минуттық таймер
- Таймердің «Үздіксіз жұмыс» функциясы

3. ЖИЫНТЫҒЫ

- Ас пісіру шкафы - 1 дана
- Эмальмен өнделген металл таба - 1 дана
- Ас пісіруге арналған хромдалған болат тор - 1 дана
- Эмальмен өнделген деңгелек металл таба Ø30 см - 1 дана
- Табаны сұрыруға арналған ілмек - 1 дана
- Пайдалану жөннеге нұқсаулық - 1 дана

4. ҚУРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

1. Ас пісіруге арналған хромдалған болат тор
2. Эмальмен өнделген металл таба
3. Режим ауыстырыш
4. Термореттегіш
5. Таймер
6. Жұмыстың жарық индикаторы
7. Есіктің тұтқасы
8. Ыстыққа тәзімді шыныдан жасалған есік
9. Табаны сұрыруға арналған ілмек

Мәжбүрлі конвекцияны қолдану пештің барлық жағынан жылу энергиясының біркелкі және тұрақты абының қамтамасыз ету үшін қажет. Мәжбүрлі конвекция жылыштылатын ауаны пештің ішінде жылжытатын кіркітрілген желдеткіштік арқасында жүзеге асырылады.

ТЕРМОРЕТТЕГІШ

Духовка ішінде жұмыс температурасын қоюға арналған. Термореттегішті сағат тілімен/ сағат тіліне қарсы бұрай отырып, сіз духовка ішіндегі жұмыс температурасын 100-320 °C ара-лығында ұлғайта (азайта) аласыз.

ТАЙМЕР

Ас пісіру уақытын қоюға арналған (көп дегенде 90 мин.). Таймер тұтқасын айналдыра отырып, сіз қажетті ас пісіру уақытын қоя аласыз. Берілген уақыт аяқталғаннан кейін дыбыстық

сигнал беріліп, құрал автоматты түрдө айрылып қалады. Тұтқаны «СО» қалпына келтіре отырып, таймерді айрылып та-стауға болады. Бұл ретте духовка үздіксіз жұмыс жасай береді. Сақ, болызы! Бұл режимдің Сіз тағамның дайын болу шамасын тексеріүін қажет, віткені белгілі бір уақыт еткеннен кейін шкаф автоматты түрдө айрылып қалмайды, бұл ерт қауып туындару мүмкін.

ТЭК ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІНІҢ АУЫСТЫРЫШЫ

Жылу ағыны мен қуатының бағытын таңдауға арналған.

ҮСТІНГІ ТЭК – үстінен біркелкі құырады. Балық, күріш, көкеністер дайындау үшін қолайлай.

АСТЫҢЫҒЫ ТЭК – астынан біркелкі құырады. Хот-дог, пицца және балшіп пісіруге қолайлай.

ТЭК-тың ЕКЕУІ ДЕ – барлық жағынан да біркелкі құырады. Ұннан жасалатын тағамдарды, ет, спагетти пісіруге қолайлай.

5. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

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

1. Пісіру үшін өнімдердің дайындаған қойысыз. Тағам күйіп кетпес үшін, табаға май жағызыз. Қажет болса, алдымен духовканы қыздыры алызыз.
2. Духовканың есігін ашып, тамақ салынған табаны орналастырыңыз.
3. Термореттегіш көмегімен ұсынылатын температуралары, ал жұмыс режимдерін ауыстырыш көмегімен астыңың немесе үстіңгі ТЭК реттеге болады.
4. Таймердің көмегімен қажетті ас пісіру уақытын орнатыңыз.
5. Қыздырыш элементтің температурасы, түрі (үстіңгі не- месе астыңы) және таймер орнатылғаннан кейін құрал жұмысын бастайды.

Сақ, болызы! Жұмыс барысында духовканы шыны есігі қатты қыздады. Қызып тұрган әйнекке су, май тамшылары немесе взге сұйықтықтар тиіл кетуіне жол бермеңіз. Температуралардың күрт ауытуды шыныны жарып жіберу мүмкін. Табаны духовканадан шығарған кезде, шыны бүлініп немесе жарылып кетпес үшін, оны духовканың қайырулы тұрган есігіне қоймаңыз.

6. Сіз тамақтың пісіру барысын есіктің айнегі арқылы бақы-

лай аласыз. Қажет болса, есігін қайырып ашып, тамақты арапастыруға болады.

7. Сақтаңың сақтаңыз, віткені есікті ашқан кезде ішкі камера-сынан бу шығы мүмкін.
8. Тамақ дайын болғаннан кейін ТЭК, және термореттегіш жұ-мыс режимін ауыстырышты «О» (айыру) қалпына келтіріңіз.
9. Дайын болған тамақ салынған табаны айапал сұрып алыңыз.
10. ТЭК және шкаф духовкасының бетіне тамақ, қалдықтары түсекен жағдайда, духовка әбден сұрығанша күтіп, духовканы келесі пайдаланған кезде түтін шықпауы немесе тұтанаңп кетпеуі үшін оларды суртіп алыңыз.
11. Духовканы жепіден ажыратыңыз.

Ас пісіру жөннеге пайдалы көңестер		
Азық-түлік түрі	Температура, °C	Уақыт, мин.
Нан	200	30-40
Үн тағамдары	200	30-40
Балық	320	30-50
Құс	200-320	25-30
Пицца, қалың құймак	150	12-15
Жартылай дайын фабрикаттар	320	12-15

Кестедегі деректер үлгі ретінде көлтірілді. Пісірудің нақты уақыты бастапқы өнім массасына, мөлшеріне және температурасына байланысты.

6. ҚУРАЛДЫҚ КҮТИМІ

1. Электрлік қоректендіру бауын желіден ажыратып, ас пісіру шкафының сұғынаның күтіңіз.
2. Тор мен табаны алып, қажет болса, жуып алыңыз.
3. Тамақ, май қалдықтарын, басқа да ластықтарды кетіріп, ас пісіру шкафын үнемі жуып тұрыңыз. Сыртқы бетін жуғыш құрап қосылған дымықты жұмсак, шуберекпен сұртіңіз. Духовка түбінен қызындарды алып, ішкі бетін жуғыш құрап қосылған дымықты шуберекпен сұртіңіз.
4. Есік, корпус, есіктік, айнегі мен пешіт ішкі бетін ластардан тазарту ушін тек жұмсак, абраизит емес жуғыш құралдарды, губка немесе жұмсак, шуберекті пайдаланыңыз. Металл талшықтары бар щеткалар мен қатты губкаларды пайдаланбаңыз. Олар құрап бетін сызып тастауды мүмкін. Бул шарттық орындалмауы салдарынан оның қызмет ету мерзімі қызықаруы мүмкін.
5. Жағымсыз істі көтіру ушін электр пеші үшін жаранды шүңғыл ыдысқа лимон солі қосылған бір стақан су қойып, пешке орналастырыңыз. Таймерді 5 минутқа, ал терморегегішті ең тәмеген күйіне келтіріңіз. Пеш айрылғанда ыдысты шығарып, камера жақтауларын құрғақ, шуберекпен сұртіп алыңыз.
6. Духовканы құрғақ, жылтырылатын үй-жайларда +5 °C-тан төмен емес температурада және 80%-дан аспалын салыстырмалы ылғалдықтақта сақтаңыз және пайдаланыңыз.
7. Бұйымды тасымалдауды қантамасында көрсетілген маркалық таңбасына сыйкес жүргізу қажет. Шкаф төмен температурада тасымалданған болса, құралды жылы болмежайда кеміндегі екі сағат түрғызғаннан кейінғанда қосуға болады. Егер құралдың жиынтықтамасы, габариттері, суреттемесі, техникалық сипаттамалары, сыртқы түрі немесе тауардың түсі дәл болмаса, кешірім сұраймыз. Өндіруші бұл параметрлерді алдын-ала хабарламастан взергүзту құқығын веіне қалдырады, сондықтан нақты тауарды сатып алған кезде олар бүрін көрсетілген тауардан взеше болуы мүмкін.

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ, ҚҰРАЛДЫ ҚАДЕГЕ ЖАРАТУ

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Қантама да, құрап да қайта пайдалануға болатын материалдардан жасалған.

Қадеге жарату кезінде, мүмкіндігінше, оларды қайта пайдалануға болатын материалдарға арналған контейнерге салыңыз.

ҚҰРАЛДЫ ҚАДЕГЕ ЖАРАТУ

Қызмет ету мерзімі аяқталған құралды әддегі түрмистық қалдықтардан белек қадеге жаратуға болады. Оны қайта өңдеу үшін электрондық құралдар мен электр құралдарын қабылдаудың арналы бекеттіне тапсыруға болады.

Материалдар жіктемесінен қарай қайта өндепеді. Осы құралдың қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін қайта өңдеуге тапсырытын болсаңыз, Сіз қоршаган ортасы қорғауға зор улес қосатын боласыз. Электрондық құралдар мен электр құралдарын қабылдау бекеттерінің тізімін муниципалдық билік органдарынан алуға болады.

6. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бүйім үшін қызмет ету мерзімі бүйім осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта және қолданылатын техникалық, стандарттарға қатаң сыйкестікте пайдаланылған жағдайда, соңын тұтынушыға сату күнінен бастап 5 жылды қурайды. Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін аспалты одан әрі пайдалану бойынша ұсыныстар алу үшін жақын мәндарды авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Бүйімнің шығарылған күні сериялық немірде көрсетілген (2 және 3 белгілер - жылы, 4 және 5 белгілер - Өндіріс айы). Кепілдік және кепілдіктен кейінгі қызмет көрсетуді «Ларина-Сервис» ЖШҚ бас сервис органдары жүзеге асырады. Краснодар. Тел.8 (861) 991-05-42. Сіздің қаланыдағы сервис органдарының бар екендігі туралы Сіз көрсетілген телефон арқылы және сайттан біле аласыз www.centeck.kz. Өнімнің сыйкестік сертификаты бар: № EAEC RU C-CN.BE02.B.03060/20 01.12.2020 ж.

Өнім сертификатталған және барлық, талап етілетін европальық, және ресейлік стандарттарға сәйкес келеді.



7. Өндіруші және импорттаушы

Ресей аумағына импорттаушы: ЖКК Асрумян К. Ш.

Мекен жайы: Ресей, 350912, Краснодар, қала. Пашковский, Атаман Лысенко көшесі, 23. Тел.: 8 (861) 2-600-900.

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ

Барлық аспалттарға кепілдік мерзімі соңын тұтынушыға сату күнінен бастап 12 ай. Осы кепілдік талонымен өндіруші осы құралдың жаралығын растайды және өндірушінен тұнаған барлық ақуаларды тегін жою бойынша міндеттемен визе алды. Кепілдік жөндеу Краснодар қаласы, Демус көшесі, 14 мекен-жайы бойынша орнапасқан 000 «Ларина Сервис» өндіруші сервистік орталығында жасалуы мүмкін. Тел: 8 (861) 991-05-42.

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ ҚОРСЕТУШАРТТАРЫ:

1. Кепілдік келесі өсімдегу шарттары сақталған жағдайда жарамды:

- үлгінің атасу, оның сериялық немірі, сату күні көрсетілген дайындаудың түпнұсқалық кепілдік талонын дұрыс және нақты толтыру, сатушы фирмалық мөрі және кепілдік талондағы сатушы фирмасының екіншіңін, қолы, әрбір жыртымалы купондағы мерлер, сатып алушының қолы болған жағдайда.

Жоғарыда көрсетілген құжаттар ұсынылған жағдайда немесе олардағы акпарат Толық емес, анық емес, қарата-қайсы болса, өндіруші кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқынын визе қалдырады.

2. Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:

- пайдалану нұсқаулығына қатаң сыйкес құралдарды пайдалану;

3. Кепілдік иесінің үйінде мерзімді қызмет көрсетуді, тазалауды, орнатуды, құралды балтауды қамтыймайды.

4. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:

- механикалық, зақым;

- құрылыштың табиги тозуы;
- пайдалану шарттарын сақтамау немесе иесінің қате арекеттері;
- дұрыс орнату, тасымалдау;

- табиғи апаттар (найзағай, ерт, су тасқыны және т. б.), сондай-ақ сатушы мен дайындаушыға тәуелсіз басқа да себептер;
 - аспалтың ішне бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің тусы;
 - екілетті емес түлғалардың конструктивтік ауыстыруларын жәндеуі немесе енгізуі;
 - аспалты қосібі мақсатта пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен асып түседі), аспалты мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес келмейтін қоректендіруші телекоммуникациялық және кабельдік желилерге қосу;
 - бүйімнің төменде санаамалған керек-жарақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструкциямен көзделсе және бүйімді бөлшектеумен байланысты болмаса:
- а) қашықтан басқару пульттері, аккумуляторлық батареялар, қуат беру элементтері (батареялар), сыртқы қуат беру блоктары және зарядтау құрылышыры;
 - б) шығыс материалдары мен аксессуарлары (буып-тұю, қантар, белдіктер, сәмекелер, торлар, пышақтар, копбалар, тарелкелер, туғылар, торлар, вертелалар, шлангілер, түтіктер, щеткалар, салтамалар, шаш жинағыштар, сүзгілер, иіс сікіргіштер);
 - батареялардан жұмыс істейтін аспалтар үшін-жарамсыз немесе сарқылған батареялармен жұмыс істеу;
 - аккумуляторлардан жұмыс істейтін аспалтар үшін-аккумуляторларды зарядтау және зарядтау ережелерін бұзудан туындаған кез келген закымданулар.

5. Осы кеплілдікті өндіруші қолданыстағы заңнамада белгіленген тұтынушының құқықтарына қосынша береді және оларды ешір дәрежеде шектемейді.

6. Өндіруші, егер бул бүйімді пайдалану, орнату ережелері мен шарттарын сақтамау нәтижесінде болған жағдайда, адамдарға, Үй жануарларына, тұтынушының және/немесе взге үшінші түлғалардың мүлкіне тіkelей немесе жанама келтірілген зиян үшін; тұтынушының және/немесе взге үшінші түлғалардың еңсерілмейтін күш жағдайларының қасақана және/немесе абаисыза әрекеттері (әрекетсіздігі) үшін жауапты болмайды.

7. Сервистік орталыққа жүгінген кезде бүйімді қабылдау тек таза күйінде ұсынылады (аспалта азық-түлік, шақ және басқа да ластаулар болмауы тиcis).

Өндіруші алдын ала ескертусіз аспалтың дизайны мен сипаттамаларын взертруге құбызы.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН / КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ №

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок / Талон барлық мәртабандар мен белгілер болған жағдайда жарамды

ВНИМАНИЕ! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Сатуышдан кепілдік талоны мен үзбелі талондарды толық толтыруды талап етіңіз.

Изделие / Бұйым

Модель / Моделі

Серийный номер / Сериялық
нөмірі

Дата продажи / Сату күні

Фирма-продавец / Фирма-сатушы

Юридический адрес фирмы-продавца / Сатушы фирмасың мекенжайы /

ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының Т. А. Э. және телефоны

М. П.

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-поставщика / Осъ жыртыл-
малы купондарды сатушы фирмандың екінші толтырады



ИЗДЕЛИЕ / Бүйім

МОДЕЛЬ / МОДЕЛІ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ

ФИРМА-ПРОДАВЕЦЬ / ФИРМА-САТУШЫ

М. П.



ИЗДЕЛИЕ / Бүйім

МОДЕЛЬ / МОДЕЛІ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ

ФИРМА-ПРОДАВЕЦЬ / ФИРМА-САТУШЫ

М. П.

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, проводящего ремонт изделия / Осы жыртылмалы купондарды бүйымга жөндеу жүргізетін сервис оргалықтың, екілі толырады



ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТУРІ

[Redacted]

[Redacted]

ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕУГЕ
ТУСКЕН КУНІ

ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРЛГЕН КУНІ



ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТУРІ

[Redacted]

ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕУГЕ
ТУСКЕН КУНІ

ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРЛГЕН КУНІ

М. П.

М. П.