CENTEK®

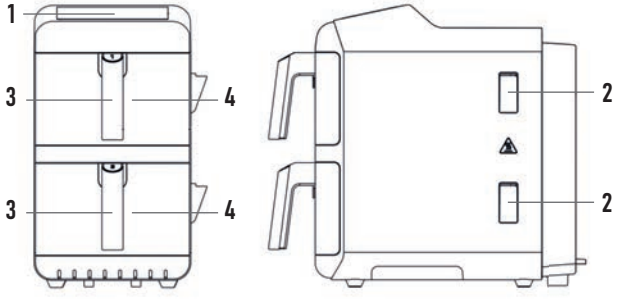
CT-3108

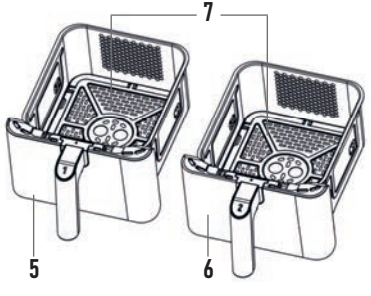
АЭРОГРИЛЬ
ԱԷՐՈԳՐԻԼ
AIR FRYER

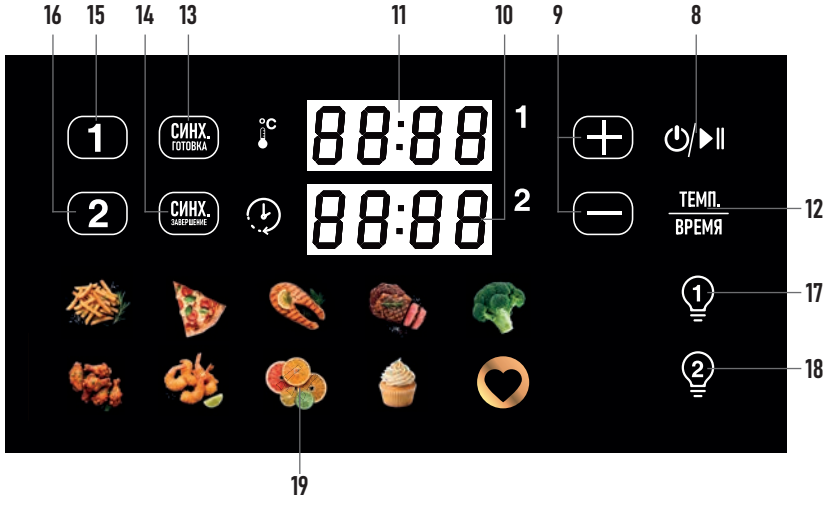
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
НҰСҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱՐԿԸ
INSTRUCTION MANUAL

СЕРИЯ CT




1
3
4
3
4
2
2


7
5
6


16
15
14
13
11
10
9
8
1
СИНХ.
ГОТОВКА
°C
88:88
1
2
2
СИНХ.
ЗАВЕРШЕНИЕ
88:88
ТЕМП.
ВРЕМЯ
12
17
18
19

РУССКИЙ

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

Аэрогриль является бытовым прибором и не предназначен для использования в промышленных целях!
Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

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

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Приобретенный вами прибор соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Во избежание возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода прибора из строя необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия. Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед вводом прибора в эксплуатацию. Сохраните настоящую инструкцию, кассовый чек и упаковку прибора.

1. Убедитесь, что напряжение питания, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети электроснабжения.
2. Используйте прибор только по его прямому назначению.
3. Использование прибора не в соответствии с инструкцией может привести к травме.
4. Не располагайте прибор вблизи источников тепла, не подвергайте его воздействию прямых солнечных лучей и влаги (запрещается погружать в воду и иные жидкости).
5. Не используйте одновременно несколько энергоемких приборов, это может привести к неполадкам в электрической сети жилых помещений.
6. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
7. Не позволяйте детям играть с прибором. Не оставляйте прибор без присмотра.
8. Убедитесь, что сетевой шнур проложен в недоступном для детей месте.
9. Не тяните за сетевой шнур, если он касается кромок предметов с острыми краями, сдавлен какими-либо предметами или запутался; не допускайте касания шнура питания горячих предметов.
10. Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Эксплуатация неисправного прибора не допускается. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь к квалифицированным специалистам. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
11. Не допускайте попадания влаги на шнур питания, вилку и электрические контакты.
12. Бережно перемещайте прибор по поверхности, избегая царапин.
13. Допускается использование только оригинальных запасных частей.
14. Использовать прибор только с надлежащим соединителем.
15. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
16. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.
17. Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.
18. Не размещайте прибор на неустойчивой или воспламеняющейся поверхности.
19. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
20. **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ: при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.**
21. Не помещайте прибор на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ней, а также в разогретую духовку.
22. При перемещении приборов, содержащих горячее масло или другие жидкости, следует соблюдать особую осторожность.
23. Не устанавливайте прибор у стены или непосредственно рядом с другими приборами. Оставляйте не менее 35 см свободного пространства вокруг прибора при его использовании.
24. Не закрывайте входное и выходное отверстия для воздуха во время работы прибора.
25. Прибор не будет работать, если чаша установлена не до конца.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

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

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

4.1. ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

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

ВНИМАНИЕ! Не погружайте корпус прибора в воду.

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

ПРИМЕЧАНИЕ: эти комплектующие также можно мыть в посудомоечной машине.

5. Убедитесь в отсутствии видимых дефектов.

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

6. Первоначальное применение прибора может сопровождаться запахом и дымом – это нормально и безопасно.
7. Рекомендуем прогреть аэрогриль при температуре 180 °C в течение 10 минут.

4.2. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

4.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Возьмите чашу за ручку и аккуратно выньте ее из аэрогриля.
2. Поместите продукты внутрь чаши.

ПРИМЕЧАНИЕ: не превышайте уровень отметки MAX.

3. Подключите шнур питания к электросети. Вставьте чашу в корпус прибора. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Пауза» (8). На дисплее отобразится HELLO и откроется интерфейс выбора режима готовки.
4. Режим приготовления в одной чаше: Нажмите кнопку приготовления в верхней чаше (15) или кнопку приготовления в нижней чаше (16) для выбора чаши. Для настройки времени или температуры нажмите кнопку переключения температуры/времени (12). При выборе автоматической программы нажмите кнопку «Старт/Пауза» (8) для начала приготовления. В процессе приготовления нажмите кнопку «Подсветка верхней чаши» (17) или «Подсветка нижней чаши» (18), чтобы наблюдать за процессом готовки через смотровое окно.
5. Приготовление в каждой чаше осуществляется с индивидуальными настройками (времени и температуры). Для выбора программы для одной чаши нажмите кнопку приготовления в верхней чаше (15), затем нажмите кнопку «Старт/Пауза» (8). Для выбора программы для другой чаши нажмите кнопку приготовления в нижней чаше (16), затем нажмите кнопку «Старт/Пауза» (8). Для корректировки времени и температуры готовки в одной из чаш нажмите кнопку приготовления в верхней или нижней чаше (15 или 16) и дождитесь мигания дисплея.
6. Режим «Синхронное завершение»: После установки различных значений (времени и температуры) для двух чаш нажмите кнопку (14) для активации режима «Синхронное завершение». Для чаши с меньшим установленным временем на дисплее отобразится индикатор Hold. Чаша с большим установленным временем будет работать в обычном

режиме. Когда оставшееся время приготовления в этой чаше сравняется с временем, установленным для первой чаши, обе чаши продолжат приготовление одновременно. Индикатор Hold на дисплее сменится на отображение обратного отсчета времени приготовления.

7. Режим «Синхронное приготовление»: Если для обеих чаш заданы одинаковые настройки времени и температуры, нажмите кнопку режима «Синхронное приготовление» (13), затем выберите желаемые параметры и нажмите кнопку «Старт/Пауза» (8) для начала приготовления.
8. Чтобы применить настройки, выбранные для одной чаши, к другой чаше, нажмите кнопку приготовления в верхней или нижней чаше (15 или 16), установите желаемые настройки, затем нажмите кнопку режима «Синхронное приготовление» (13), после чего нажмите кнопку «Старт/Пауза (8). Обе чаши будут готовить в соответствии с выбранной программой одновременно.
9. В процессе приготовления можно нажать кнопку «Старт/Пауза» (8), чтобы приостановить работу обеих чаш одновременно. Для установки паузы для одной из чаш нажмите кнопку приготовления в верхней или нижней чаше (15 или 16) нажмите кнопку «Старт/Пауза» (8). Время на дисплее для выбранной чаши будет мигать.
10. Аэрогриль оснащен десятью автоматическими программами приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: В зависимости от размера и формы продуктов может потребоваться корректировка времени приготовления в автоматической программе.

5. ПАРАМЕТРЫ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Программа	Индикатор	Температура, °C	Время, мин.	Перемешать/Перевернуть
Картофель фри		200	25	Первое напоминание о встряхивании произойдет через 11 минут работы, после напоминание будет происходить каждые 7 минут работы.
Маффины		160	15	-
Овощи		160	15	Перемешайте после звукового сигнала.
Куриные крылья		200	25	Переверните после звукового сигнала.
Креветки		160	18	Перемешайте после звукового сигнала.
Мясной стейк		180	20	Переверните после звукового сигнала.
Сухофрукты		60	240	-
Пицца		180	12	-

Рыба		180	20	-
Избранное		-	-	-

1. По достижении половины установленного времени приготовления на дисплее отобразится **turn.** Подсветка чаши автоматически включится, и прибор подаст звуковой сигнал продолжительностью 30 секунд. Можно извлечь чашу и встряхнуть/перемешать продукты для их более равномерного приготовления.
2. По окончании приготовления аэрогриль переходит в режим охлаждения. На дисплее отобразится **COOL.** После автоматического отключения режима (через 30 секунд) извлеките чашу и разместите ее на термостойкой поверхности.
3. Проверьте степень готовности продуктов. Если они еще не готовы, вставьте чашу обратно в аэрогриль и установите таймер на дополнительные минуты.
4. При извлечении мелких продуктов (например, картофеля фри) высыпьте их из чаши в миску или на тарелку. Для извлечения крупных или хрупких продуктов используйте щипцы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не переворачивайте чашу вверх дном для извлечения продуктов, так как излишки масла, скопившиеся на ее дне, могут вытечь на готовые продукты.
ВНИМАНИЕ: После завершения готовки соблюдайте особую осторожность при обращении с горячей чашей и решеткой, а также с приготовленными продуктами.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для продуктов маленького размера требуется меньше времени на приготовление по сравнению с продуктами большего размера.
- Во избежание неравномерного нагрева или пригорания продукты небольшого размера (например, картофель фри, луковые кольца) необходимо перемешивать или переворачивать в процессе приготовления.
- Поверните решетку на 180° и разместите ее на втором ярусе, чтобы продукты нагревались быстрее.
- Добавьте небольшое количество масла к свежему картофелю для достижения хрустящей текстуры. Готовьте продукты в аэрогриле в течение нескольких минут после добавления масла.
- Рекомендуется по возможности избегать приготовления продуктов с высоким содержанием масла.
- Данный аэрогриль подходит для разогрева готовых блюд. Рекомендуемое время разогрева — 10 минут.

6. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- Чистите прибор после каждого использования и перед хранением.
- На чаше и решетке имеется антипригарное покрытие. Не используйте металлические предметы или абразивные чистящие средства для их чистки, так как это может повредить антипригарное покрытие.
- Отключите прибор от сети питания и дайте полностью остыть. Вы можете достать чашу, чтобы прибор быстрее остыл.
- Протрите внешнюю часть корпуса прибора влажной тканью. Не погружайте корпус прибора в воду или любую другую жидкость и не промывайте под проточной водой.
- Очистите чашу и решетку горячей водой с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.
- Если чаша и решетка сильно загрязнены и их трудно очистить, наполните чашу горячей водой с моющим средством. Поместите решетку в чашу и замочите примерно на 10 минут.
- Очистите нагревательный элемент влажной тканью или щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
- Перед хранением убедитесь, что все детали чистые и сухие.
- Никогда не помещайте прибор на хранение в нагретом или влажном состоянии.
- Храните прибор в коробке или в чистом и сухом месте.

7. ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не работает.	Прибор не подключен к источнику питания.	Вставить вилку в заземленную розетку.
Продукты не готовы по окончании цикла.	Большое количество продуктов в чаше.	Кладите меньше продуктов в чашу, чтобы они успевали равномерно прожариться.
Продукты в аэрогриле прожариваются неравномерно.	Определенные виды продуктов требуют переворачивания/встряхивания на половине времени приготовления.	Продукты, лежащие сверху или перекрывающие друг друга (например, картофель фри) должны переворачиваться/встряхиваться на половине времени приготовления.
Жареные закуски не получаются хрустящими.	Используются продукты, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Использовать продукты, пригодные для приготовления в духовке или слегка смазать закуски маслом для получения хрустящей корочки.
Чаша не может быть правильно вставлена в прибор.	Слишком много продуктов в чаше.	Не наполнять чашу выше отметки MAX.
	Чаша вставлена неправильно.	Поместить чашу внутрь прибора до щелчка.
Из прибора выходит белый дым.	Используются жирные ингредиенты.	При жарке жирных продуктов в аэрогриле большое количество масла стекает в корзину. Это может вызвать появление белого дыма при нагреве чаши. Это не влияет на работу прибора или результат жарки.
	В чаше остаются излишки масла от предыдущей партии продуктов.	Белый дым выделяется при нагреве чаши. Убедитесь, что чаша была тщательно очищена после последнего использования.
Картофель фри прожаривается неравномерно.	Используется неподходящий тип картофеля.	Использовать свежий картофель, убедиться, что он не размягчается во время жарки.
	Картофельная соломка не была промыта перед жаркой, чтобы смыть крахмал с поверхности.	Тщательно промывать картофельные ломтики для удаления крахмала.
Картофель фри не получается хрустящим.	Степень хруста картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле.	Тщательно просушивать ломтики картофеля и добавлять правильное количество масла.
		Нарезать картофель меньшими ломтиками для более хрустящего эффекта.
		Добавлять немного больше масла для более хрустящего результата.

Код ошибки E1.	Обрыв цепи NTC: изделие имеет защиту от перегрева.	1. Проверьте надежность и эффективность установки датчика температуры; 2. Проверьте нормальную работу двигателя.
Код ошибки E2.	Короткое замыкание NTC.	Замените датчик температуры.
Код ошибки E3.	Разрыв NTC-датчика: соединение датчика температуры разорвано или датчик температуры поврежден.	1. Закрепите клемму подключения NTC. 2. Замените датчик температуры.

8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальное напряжение: 220-240 В ~50/60 Гц
- Номинальная мощность: 2700-3200 Вт
- Объем чаши: 5,8 / 5,8 л
- Температурный диапазон: 40-200 ºС
- Временной диапазон: 1-60 мин.



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



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

9. УТИЛИЗАЦИЯ

Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку.

10. 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 авторизированный сервисный центр ТМ CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте **https://centek.ru/servis**. Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 (988) 35-66-380, VK: vk.com/centek_krd. Генеральный сервисный центр ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42.

Продукция имеет сертификат соответствия:
№ ЕАЭС RU C-CN.СП28.В.03884/25 от 03.10.2025 г.

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

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

11. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

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

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
- использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- соблюдение правил и требований безопасности.

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

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:

механические повреждения;
- естественный износ прибора;
- несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
- неправильная установка, транспортировка;
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и др.), а также другие причины, 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 питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;

б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
- для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.

5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

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

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

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

ҚАЗАҚ

Құрметті тұтынушы!
ТМ CENTEK өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет.
Біз кепілдік береміз мінсіз жұмыс істеуі осы бұйымдар
сақтай отырып, оны пайдалану ережелері.

Аэрогриль-бұл тұрмыстық құрал және өнеркәсіптік мақсаттарда пайдалануға арналмаған!

Бұл құрылғы тұрмыстық және ұқсас жағдайларда қолдануға арналған, атап айтқанда:
- дүкендерде, кеңселерде және басқа да өндірістік жағдайларда персоналға арналған ас үй аймақтарында;
- ауыл шаруашылығы фермаларында;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұрғын типті инфрақұрылымдардағы клиенттермен;
- жеке пансионаттарда.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ МАҚСАТЫ: ыстық ауа ағындары арқылы тамақ дайындауға арналған.

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

1. Құрылғыда көрсетілген қоректендіру кернеуі электр желісіндегі кернеуге сайкес келетініне көз жеткізіңіз.
2. Құралды тек мақсатына сай пайдаланыңыз.
3. Құралды көрсетілгеннен басқа жолмен пайдалану жарақатқа әкелуі мүмкін.
4. Құрылғыны жылу көздеріне жақын қоймаңыз, оны күн сәулесінің тікелей түсуіне немесе ылғалға ұшыратпаңыз (оны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз).
5. Бірнеше энергияны көп қажет ететін құрылғыларды бір уақытта пайдаланбаңыз, себебі бұл тұрғын үй-жайлардың электр желісінде ақаулар тудыруы мүмкін.
6. Құрылғы физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалар) пайдалануына арналмаған, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқау болмаса. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
7. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз. Құралды қараусыз қалдырмаңыз.
8. Қуат сымының балалардың қолы жетпейтін жерде сақталуын қадағалаңыз.
9. Қуат сымы өткір заттардың шеттеріне тиіп тұрса, кез келген заттармен қысылып қалса немесе шатасып қалса, оны тартпаңыз; Қуат сымының ыстық заттармен жанасуына жол бермеңіз.
10. Құралды және оның қуат сымын зақымданбағанын үнемі тексеріп тұрыңыз. Ақаулы құрылғының жұмысына рұқсат етілмейді. Құралды өз бетіңізше жөндеуге тырыспаңыз. Білікті мамандарға хабарласыңыз. Қоректендіру сымы зақымдалған болса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас біліктілігі бар тұлғалар ауыстыруы керек.
11. Қуат сымының, ашаның немесе электр контактілерінің ылғалмен жанасуына жол бермеңіз.
12. Сызықтарды болдырмау үшін құрылғыны бетінің үстінен абайлап жылжытыңыз.
13. Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға болады.
14. Құралды тек дұрыс қосқышпен пайдаланыңыз.
15. Құрылғы сыртқы таймерден немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінен басқаруға арналмаған.
16. Тасымалдау (жөнелту), сатудың ерекше шарттары: жоқ.
17. Құрылғыны пайдалану үшін басқа адамға бергіңіз келсе, оны осы нұсқауларымен бірге беріңіз.
18. Құралды тұрақсыз немесе жанғыш бетке қоймаңыз.
19. Қыздыру элементінің беті пайдаланғаннан кейін ыстық күйінде қалады.
20. Сақ болыңыз: құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Ыстық беттерге тигізбеңіз.
21. Құралды ыстық газ немесе электр плитасының үстіне немесе жанына немесе алдын ала қыздырылған пешке қоймаңыз.
22. Құрамында ыстық май немесе басқа сұйықтықтары бар құрылғыларды жылжытқанда ерекше сақтық шараларын сақтау қажет.
23. Құралды қабырғаға немесе тікелей басқа құрылғылардың жанына орнатпаңыз. Құрылғыны пайдаланған кезде оның айналасында кемінде 35 см бос орын қалдырыңыз.
24. Құрал жұмыс істеп тұрған кезде ауаның кірісін немесе шығысын жаппаңыз.
25. Тостаған толығымен салынбаған болса, құрылғы жұмыс істемейді.

2. БҰЙЫМНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

1. Басқару панелі
2. Бу желдеткіштері
3. Ыдыс тұтқасы
4. Қарау терезесі
5. Жоғарғы ыдыс
6. Төменгі ыдыс
7. Терезе сөресі
8. ҚОСУ/ӨШІРУ және Бастау/Үзіліс түймелері
9. Ұлғайту/Азайту түймелері
10. Төменгі ыдыс дисплейі
11. Жоғарғы ыдыс дисплейі
12. Температура/Уақыт таңдау түймесі
13. Синхронды пісіру түймесі
14. Синхронды аяқтау түймесі
15. Жоғарғы ыдыста пісіру түймесі
16. Төменгі ыдыста пісіру түймесі
17. Жоғарғы ыдыс шамының түймесі
18. Төменгі ыдыс шамының түймесі
19. Автоматты бағдарлама түймелері

3. ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ

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

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

4.1. ЖҰМЫС БАСТАР АЛДЫНДА

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Буйым корпусын суға батырмаңыз.

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

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

5. Көзге көрініп тұрған ақаулары жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

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

6. Буйымды алғаш қолданғанда иіс пен түтін шығуы мүмкін, бұл қалыпты жайт және қауіпсіз болып саналады.
7. Аэрогрильді 10 минут бойы 180 °C температурамен қыздыруды ұсынамыз.

4.2. ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

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

4.3. БУЙЫМДЫ ПАЙДАЛАНУ

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

ЕСКЕРТПЕ: MAX белгісінің деңгейінен асырмаңыз.

3. Қуат бауын электр желісіне қыстырыңыз. Тостағанды құрылғының корпусына орнықтырыңыз. «Бастау/Кідірту» (8) батырмасын ұстап, басып тұрыңыз. Дисплейде пісіру режимін таңдау интерфейсі HELLO көрсетіледі және ашылады.

4. Бір тостағандағы ас пісіру режимі: Үстіңгі тостағанда ас пісіру батырмасын (15) немесе астыңғы тостағанда ас пісіру батырмасын (16) басыңыз. Уақытты немесе температураны реттеу үшін температураны/уақытты басқару (12) батырмасын басыңыз. Автоматты бағдарламаны таңдағанда, ас пісіруді бастау үшін «Бастау/Кідірту» (8) батырмасын басыңыз. Ас пісіру барысын қарауға арналған терезе арқылы бақылау үшін «Үстіңгі тостағанды жарықтандыру» (17) немесе «Астыңғы тостағанды жарықтандыру» (18) батырмасын басыңыз.

5. Әр тостағанда ас пісіру бөлек мәндерді (уақыт пен температура) белгілеу жүзеге асырылады. Бір тостағанға арналған бағдарламаны таңдау үшін үстіңгі тостағандағы ас пісіру батырмасын (15), содан кейін «Бастау/Кідірту (8) батырмасын басыңыз. Екінші тостағанға арналған бағдарламаны таңдау үшін астыңғы ыдыстағы ас пісіру батырмасын басыңыз (16), содан кейін «Бастау/Кідірту» (8) батырмасын басыңыз. Тостағандардың бірінде ас пісіру уақыты мен температурасын реттеу үшін үстіңгі немесе астыңғы ыдыстағы (немесе) ас пісіру батырмасын басып, дисплей жыпылықтағанша күтіңіз.

6. «Ас пісіруді бір уақытта аяқтау» режимі: Екі тостаған үшін әр түрлі мәндерді (уақыт пен температура) орнатқаннан кейін «Ас пісіруді бір уақытта аяқтау» (14) режимін іске қосу үшін Hold батырмасын басыңыз. Аз уақыт мәні белгіленген тостаған үшін дисплейде Hold индикаторы көрсетіледі. Көптеу уақыт белгіленген тостаған әдеттегі режимде жұмыс істейді. Бұл тостағандағы қалған ас пісіру уақыты бірінші тостаған үшін белгіленген уақытқа теңескен кезде, екі тостаған да бір уақытта ас пісіруді жалғастырады. Дисплейдегі Hold индикатор ас пісіру уақытының кері санағын көрсетуге ауысады.

7. «Синхронды ас пісіру» режимі: Егер екі тостаған үшін бірдей уақыт пен температура мәндері белгіленген болса, синхронды ас пісіру режимін, содан кейін қажетті мәндерді таңдап, ас пісіруді бастау үшін «Бастау/Кідірту (8) батырмасын басыңыз.

Бір тостаған үшін таңдалған мәндерді басқа тостағанға қолдану үшін үстіңгі немесе астыңғы тостағандағы ас пісіру (15 немесе 16) батырмасын басыңыз, қажетті мәндерді белгілеңіз, содан кейін «Синхронды ас пісіру» (13) режимін таңдаңыз, соңында «Бастау/Кідірту (8)» батырмасын басыңыз. Екі тостаған да таңдалған бағдарламаға сәйкес бір уақытта тамақ дайындайды.

8. Ас пісіру барысында екі ыдысты бір уақытта тоқтата тұру үшін «Бастау/Кідірту/» (8) батырмасын басуға болады. Тостағандардың бірін тоқтата тұру үшін үстіңгі немесе астыңғы тостағандағы ас пісіру (15 немесе 16) батырмасын немесе батырмасын басыңыз. Таңдалған тостаған үшін дисплейдегі уақыт жыпылықтай бастайды.

9. Аэрогриль ас пісірудің тоғыз автоматты бағдарламасымен қамтылған. ЕСКЕРТПЕ: Азық-түліктің мөлшері мен пішініне қарай автоматты бағдарламада ас пісіру уақытын реттеу қажет болуы мүмкін.

5. АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР ПАРАМЕТРЛЕРІ

Бағдарлама	Индикатор	Температура, °C	Жоғарғы тостағандағы уақыт, мин.	Араластырыңыз/төңкеріңіз
Картоп фриі		200	25	Алғашқы шайқау туралы еске салғыш 11 минут жұмыс істегеннен кейін пайда болады, содан кейін еске салу әрбір 7 минут сайын пайда болады.
Кекстер		160	15	-
Көкөністер		160	15	Дыбыстық сигналдан кейін араластырыңыз.
Тауық қанаттары		200	25	Дыбыстық сигналдан кейін аударыңыз.
Асшаяндар		160	18	Дыбыстық сигналдан кейін араластырыңыз.
Стейк		180	20	Дыбыстық сигналдан кейін аударыңыз.
Кептірілген жеміс тер		60	240	-
Пицца		180	12	-
Балық		180	20	Дыбыстық сигналдан кейін аударыңыз.
Сүйіктілер		-	-	-

1. Белгіленген ас пісіру уақытының жартысына жеткен кезде дисплейде turn көрсетіледі. Тостағанды жарықтандыру режимі автоматты түрде қосылып, құрылғы 30 секундқа созылатын дыбыстық сигнал береді. Тостағанды алып, тағам біркелкі пісуі үшін оны шайқауға/араластыруға болады.
2. Ас пісіру аяқталған соң аэрогриль салқындату режиміне өтеді. Дисплейде COOL көрсетіледі. Режим автоматты түрде өшкеннен кейін (30 секундтан кейін) ыдысты шығарып, оны ыстыққа төзімді үстелдің бетіне қойыңыз.
3. Тағамның дайын болу дәрежесін тексеріңіз. Егер әлі піспеген болса, тостағанды аэрогрильге қайта салып, таймерді қосымша минуттарға қойыңыз.
4. Ұсақ өнімдерді (мысалы, фри картоп) шығарып алу үшін тостағанды суырып алып, ішіндегісін табаққа немесе тәрелкеге аударыңыз. Ірі туралған немесе сынғыш өнімдерді алу үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Өнімдерді алу үшін тостағанды төңкермеңіз, себебі оның түбінде жиналған артық май дайын тағамға ағып кетуі мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Ас пісіру аяқталғаннан кейін ыстық тостаған мен торды, сондай-ақ піскен тағамдарды ұстаған кезде мейлінше сақ болыңыз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

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

ҮЙДЕГІДЕЙ ФРИ КАРТОП ДАЙЫНДАУ

Үйдегідей фри картоп дайындау үшін, келесі әрекеттерді орындаңыз:

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

6. БҰЙЫМНЫҢ КҮТІМІ

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

- Бұйымды ешқашан қызып тұрған немесе дымқыл күйде жинап тастамаңыз.
- Бұйымды қораптың ішінде немесе таза, құрғақ жерде сақтаңыз.

7. ПРОБЛЕМАЛАР МЕН ШЕШІМДЕР

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Аэрогриль жұмыс істемейді	Бұйым қуат көзіне жалғанбаған	Ашаны жерге қосылған розеткаға қыстырыңыз
Өнімдер цикл аяқталғаннан кейін дайын болмайды	Тостағандағы өнімдердің көп мөлшері	Біркелкі қуырылуы үшін тостағанға өнімдерді аз-аздан салыңыз
Аэрогрильдегі өнімдер біркелкі қуырылмайды	Өнімдердің кейбір түрлері пісіру уақытының орта шамасында аударуды/ шайқауды қажет етеді	Үстіңгі жағында жатқан немесе бір-бірінің үстінде жатқан өнімдерді (мысалы, фри картоп) дайындау уақытының орта шамасында аудару/шайқау қажет
Қуырылған тіскебасарлар күтірлемейді	Дәстүрлі фритюрда дайындауға арналған өнімдер пайдаланылады	Тұмшапеште пісіруге болатын өнімдерді қолданыңыз немесе күтірлеп тұру үшін тіскебасарларға май жағыңыз
Тостаған бұйымға дұрыс салынбаған болуы мүмкін	Тостағанда өнім мөлшері тым көп	Тостағанды MAX белгісінен асырмаңыз
	Тостаған дұрыс орнатылмаған	Тостағанды бұйымға сыртыл естілгенше орналастырыңыз
Бұйымнан ақ түтін шығады	Майлы ингредиенттер пайдаланылады	Майлы тағамдарды аэрогрильде қуырған кезде себетке көп мөлшерде май ағады. Бұл тостағанды қыздырған кезде ақ түтіннің пайда болуына әкелуі мүмкін. Бұл бұйымның жұмысына немесе қуыру нәтижесіне әсер етпейді.
	Тостағанда өнімдердің алдыңғы партиясынан артық май қалады	Тостаған қызған кезде ақ түтін бөлінеді. Соңғы пайдаланғаннан кейін ыдыстың мұқият тазаланғанына көз жеткізіңіз.
Фри картоп әркелкі қуырылады	Картоптың жарамсыз түрі пайдаланылады	Жаңа шыққан картопты пайдаланыңыз, қуыру кезінде оның жұмсармайтынына көз жеткізіңіз
	Картоп сабаны бетіндегі крахмалды кетіру үшін қуырар алдында жуылмаған	Крахмалды кетіру үшін картоп тілімдерін жақсылап жуу қажет
Фри картоп күтірлемейді	Фри картоптың күтірлеу деңгейі картоптағы май мен судың мөлшеріне байланысты	Картоп тілімдерін мұқият құрғатыңыз және майдың мөлшерін дұрыс қосыңыз
		Күтірлеп тұруы үшін картопты кішірек тілімдермен тураңыз
		Картоп күтірлеп тұруы үшін майды көбірек қосыңыз

E1 қате коды	NTC ашық тізбегі: өнім жоғары температурадан қорғалған сияқты	1. Температура сенсорының орнатылуының берік және тиімді екенін тексеріңіз; 2. Қозғалтқыштың қалыпты жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.
E2 қате коды	NTC қысқа тұйықталу	Температура сенсорын ауыстырыңыз
E3 қате коды	NTC ажыратылған: температура сенсорының қосылымы ажыратылған немесе температура сенсоры зақымдалған.	1. NTC қосылым терминалын қайта бекітіңіз 2. Температура сенсорын ауыстырыңыз

8. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Номиналды кернеу: 220-240 В ~50/60 Гц
- Номиналды қуат: 2700-3200 Вт
- Тостағанның көлемі: 5,8 / 5,8 л
- Температуралық ауқым: 40-200 °C
- Уақыт ауқымы: 1-60 мин.

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

Күйіп қалмас үшін ыстық бумен жұмыс істегенде сақ болыңыз.

9. ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

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

10. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйым үшін қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға қатаң сәйкестікте пайдаланылған жағдайда, соңғы тұтынушыға сату күнінен бастап 5 жылды құрайды. Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты одан әрі пайдалану бойынша ұсыныстар алу үшін жақын маңдағы авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер – жылы, 4 және 5 белгілер – өндіріс айы). Аспапқа қызмет көрсету бойынша мәселелер туындағанда немесе аспап бұзылса, CENTEK сауда маркасының авторландырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Орталықтың мекенжайын **https://centek.ru/servis** сайтынан табуға болады. Сервистік қолдау көрсету орталығымен байланыс жасау жолдары: тел: +7 (988) 35-66-380, VK: vk.com/centek_krd. «Ларина-Сервис» ЖШҚ бас сервис орталығы, Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42.

Өнімнің сәйкестік сертификаты бар:

№ ЕАЭС RU C-CN.СП28.В.03884/25 - 03.10.2025 ж бастап.

11. ДАЙЫНДАУШЫ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ

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

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

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

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

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

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

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

2. Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:
- пайдалану нұсқаулығына қатаң сәйкес құралды пайдалану;
- қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау.

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

4. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:
- механикалық зақым;
- құрылғының табиғи тозуы;
- пайдалану шарттарын сақтамау немесе иесінің қате әрекеттері;
- дұрыс орнату, тасымалдау;
- табиғи апаттар (найзағай, өрт, су тасқыны және т. б.), сондай-ақ сатушы мен дайындаушыға тәуелсіз басқа да себептер;
- аспаптың ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің түсуі;
- өкілетті емес тұлғалардың конструктивтік ауыстыруларын жөндеуі немесе енгізуі;
- аспапты кәсіби мақсатта пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен асып түседі), аспапты мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес келмейтін қоректендіруші телекоммуникациялық және кабельдік желілерге қосу;
- бұйымның төменде санамаланған керек-жарақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструкциямен көзделсе және бұйымды бөлшектеумен байланысты болмаса:

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

б) шығыс материалдары мен аксессуарлары (буып-түю, қаптар, белдіктер, сөмкелер, торлар, пышақтар, қолбалар, тәрелкелер, тұғырлар, торлар, вертелалар, шлангілер, түтіктер, щеткалар, саптамалар, шаң жинағыштар, сүзгілер, иіс сіңіргіштер);
- батареялардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-жарамсыз немесе сарқылған батареялармен жұмыс істеу;
- аккумуляторлардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-аккумуляторларды зарядтау және зарядтау ережелерін бұзудан туындаған кез келген зақымданулар.

5. Осы кепілдікті өндіруші қолданыстағы заңнамада белгіленген тұтынушының құқықтарына қосымша береді және оларды ешбір дәрежеде шектемейді.

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

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

Өндіруші алдын ала ескертусіз аспаптың дизайны мен сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

ՀԱՅԵՐԵՆ

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

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

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

ՍԱՐՔԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ տաք օդի հոսքերի միջոցով սնունդ պատրաստելու համար:

1. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ

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

1. Համոզվեք, որ սարքի վրա նշված մատակարարման լարումը համապատասխանում է Էլեկտրամատակարարման ցանցի լարմանը:
2. Օգտագործեք սարքը միայն իր նպատակային նպատակի համար:
3. Սարքը նշվածից տարբերվող ձևով օգտագործելը կարող է վնասվածքի պատճառ դառնալ:
4. Մի՛ տեղադրեք սարքը ջերմության աղբյուրների մոտ, մի՛ ենթարկեք այն արևի ուղիղ ճառագայթների կամ խոնավության (մի՛ ընկղմեք այն ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ):
5. Միաժամանակ մի օգտագործեք մի քանի էներգասպառող սարքեր, քանի որ դա կարող է խնդիրներ առաջացնել բնակելի տարածքների Էլեկտրական ցանցում:
6. Սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, զգայական կամ մտավոր կարողությունների սահմանափակմամբ, կամ փորձի և գիտելիքների պակաս ունեցող անձանց (ներառյալ երեխաների) կողմից օգտագործման համար, եթե նրանք չեն գտնվում սարքի օգտագործման վերաբերյալ հսկողության տակ կամ հրահանգների տակ նրանց անվտանգության համար պատասխանատու անձի կողմից: Երեխաները պետք է հսկվեն՝ համոզվելու համար, որ նրանք չեն խաղում սարքի հետ:
7. Թույլ մի տվեք երեխաներին խաղալ սարքի հետ: Մի թողեք սարքը աննկատ:
8. Համոզվեք, որ հոսանքի լարը պահվում է երեխաների հասանելիությունից դուրս:
9. Մի քաշեք հոսանքի լարը, եթե այն դիպչում է սուր առարկաների եզրերին, սեղմված է որևէ առարկայով կամ խճճված է: Թույլ մի տվեք, որ հոսանքի լարը շփվի տաք առարկաների հետ:
10. Պարբերաբար ստուգեք սարքը և դրա սնուցման լարը վնասվելու համար: Անսարք սարքի շահագործումը թույլատրված չէ: Մի փորձեք ինքներդ վերանորոգել սարքը: Կապվեք որակավորված մասնագետների հետ: Եթե սնուցման լարը վնասված է, այն պետք է փոխարինվի արտադրողի, նրա սպասարկման գործակալի կամ նմանատիպ որակավորում ունեցող անձանց կողմից՝ վտանգից խուսափելու համար:
11. Թույլ մի տվեք, որ սնուցման լարը, խրոցը կամ էլեկտրական կոնտակտները շփվեն խոնավության հետ:
12. Զգուշորեն տեղափոխեք սարքը մակերեսի վրայով՝ քերծվածքներից խուսափելու համար:
13. Կարող են օգտագործվել միայն բնօրինակ պահեստամասեր:
14. Սարքը օգտագործեք միայն համապատասխան միակցիչով:
15. Սարքը նախատեսված չէ արտաքին ժամանակաչափից կամ առանձին հեռակառավարման համակարգից աշխատելու համար:
16. Փոխադրման (բեռնափոխադրման) հատուկ պայմաններ, վաճառք՝ չկան:
17. Եթե ցանկանում եք սարքը փոխանցել մեկ այլ անձի օգտագործման համար, խնդրում ենք այն փոխանցել այս հրահանգների հետ միասին:
18. Մի՛ տեղադրեք սարքը անկայուն կամ դյուրավառ մակերեսի վրա:
19. Ջեռուցման տարրի մակերեսը օգտագործելուց հետո մնում է տաք:
20. Զգուշացեք՝ օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել: Մի դիպչեք տաք մակերեսներին:
21. Մի՛ տեղադրեք սարքը տաք գազօջախի կամ էլեկտրական վառարանի վրա կամ մոտ, կամ նախապես տաքացրած ջեռոցում:
22. Տաք յուղ կամ այլ հեղուկներ պարունակող սարքեր տեղափոխելիս պետք է հատուկ զգուշություն ցուցաբերել:
23. Մի տեղադրեք սարքը պատի մոտ կամ անմիջապես այլ սարքերի կողքին: Սարքի օգտագործման ժամանակ թողեք առնվազն 35 սմ ազատ տարածք դրա շուրջը:
24. Սարքի աշխատանքի ընթացքում մի՛ փակեք օդային մուտքը կամ ելքը:
25. Սարքը չի աշխատի, եթե ամանը լիովին տեղադրված չէ:

2. ՍԱՐՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

1. Կառավարման վահանակ
2. Գոլորշու անցքեր
3. Թասի բռնակ
4. Դիտման պատուհան
5. Վերին աման
6. Ստորին աման
7. Պատուհանի դարակ
8. ՄԻԱՑՆԵԼ/ԱՆՋԱՏԵԼ և Սկիզբ/Դադարեցնել կոճակներ
9. Ավելացնել/Նվազեցնել կոճակներ
10. Ստորին ամանի Էկրան
11. Վերին ամանի Էկրան
12. Ջերմաստիճանի/ժամանակի ընտրության կոճակ
13. Սինխրոնացված պատրաստման կոճակ
14. Սինխրոնացված ավարտի կոճակ
15. Վերին ամանի պատրաստման կոճակ
16. Ստորին ամանի պատրաստման կոճակ
17. Վերին ամանի լուսավորման կոճակ
18. Ստորին ամանի լուսավորման կոճակ
19. Ավտոմատ ծրագրի կոճակներ

3. ԿՈՄՊԼԵԿՏԱՅՆՈՒԹՅՈՒՆ
- Աէրոգրիլ - 1 հատ
- Տարա - 2 հատ
- Վանդակաճաղ - 2 հատ
- Օգտագործողի ձեռնարկ - 1 հատ

4. ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱՐԳԸ

4.1. ԱՇԽԱՏԱՆՔԸ ՍԿՍԵԼՈՒՑ ԱՌԱՋ

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

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ! Մի ընկղմեք սարքի կորպուսը (պատյանը) ջրի մեջ:

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

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

5. Չամոզվեք, որ տեսանելի թերություններ չկան:

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

6. Սարքի սկզբնական օգտագործումը կարող է ուղեկցվել հոտով և ծխով, դա նորմալ է և անվտանգ:
7. Խորհուրդ ենք տալիս աէրոգրիլը 10 րոպե տաքացնել 180 °C ջերմաստիճանում:

4.2. ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ

1. Տեղադրեք սարքը հարթ հորիզոնական մակերեսի վրա:
2. Տեղադրեք տարաները սարքի մեջ: Եթե տարաները ամբողջությամբ տեղադրված չեն, սարքը չի աշխատի:
3. Նախքան սնունդը տարաների մեջ դնելը աէրոգրիլը տաքացրեք 3 րոպե առավելագույն ջերմաստիճանում:

4.3. ՍԱՐՔԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ

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

ՆՇՈՒՄ. մի գերազանցեք MAX նշագծի մակարդակը:

3. Միացրեք հոսանքի լարը էլեկտրական ցանցին: Տեղադրեք մթերքները տարայի մեջ, տեղադրեք տարան սարքի կորպուսի մեջ: Սեղմեք և պահեք «Пуск/Пауза» «Մեկնարկ/Դադար» կոճակը (8). Էկրանին կցուցադրվի և կբացվի պատրաստման ռեժիմի ընտրության ինտերֆեյսը:
4. Մեկ տարայի մեջ պատրաստման ռեժիմ. Սեղմեք վերևի տարայի մեջ պատրաստման կոճակը (15) կամ ներքևի տարայի մեջ պատրաստման կոճակը (16) տարան ընտրելու համար: Ժամանակը կամ ջերմաստիճանը կարգավորելու համար սեղմեք ջերմաստիճանի / ժամանակի կառավարման կոճակը (12): Ավտոմատ ծրագիր ընտրելիս սեղմեք «Пуск/Пауза» (8) «Մեկնարկ/Դադար» կոճակը պատրաստումն սկսելու համար: Պատրաստման գործընթացում սեղմեք «Подсветка верхней чаши» «Վերին տարայի լուսավորություն» (17) կամ «Подсветка нижней чаши» «Ստորին տարայի Լուսավորություն» (18), կոճակը դիտման պատուհանի միջոցով պատրաստման ընթաքին հետևելու համար:
5. Պատրաստումը յուրաքանչյուր տարայում իրականացվում է անհատական պարամետրերով (ժամանակի և ջերմաստիճանի):

Մեկ տարայի ծրագիր ընտրելու համար սեղմեք վերևի ամանի պատրաստման կոճակը (15), այնուհետև սեղմեք «Пуск/Пауза» «Մեկնարկ/Դադար» (8) կոճակը: Մեկ այլ տարայի համար ծրագիր ընտրելու համար սեղմեք ներքևի տարայի պատրաստման կոճակին (16), ապա սեղմեք «Пуск/Пауза» «Մեկնարկ/Դադար» (8) կոճակը: Տարաներից մեկում ուտելիք պատրաստելու ժամանակը և ջերմաստիճանը կարգավորելու համար սեղմեք վերևի կամ ներքևի ամանի պատրաստման կոճակը (15 կամ 16) և սպասեք, որ Էկրանը առկայծի:
6. «Синхронное завершение» «Պատրաստման միաժամանակյա ավարտ» ռեժիմ. Երկու տարայի համար տարբեր արժեքներ (ժամանակ և ջերմաստիճան) սահմանելուց հետո սեղմեք կոճակը «Синхронное завершение» «Պատրաստման միաժամանակյա ավարտ» ռեժիմն ակտիվացնելու համար: Ավելի քիչ սահմանված ժամանակով տարայի համար **Hold**. ցուցիչը կառկայծի Էկրանին: Մեծ տարան սահմանված ժամանակով կաշխատի սովորական ռեժիմով: Երբ այս տարայի մեջ մնացած պատրաստման ժամանակը հավասարվի առաջին տարայի համար սահմանված ժամանակին, երկու ամանները կշարունակեն միաժամանակ պատրաստել: Էկրանի վրա **Hold** ցուցիչը կփոխարինվի պատրաստման ժամանակի հետհաշվարկի ցուցադրումով:
7. «Синхронное приготовление» «Համաժամանակյա պատրաստման» ռեժիմ. եթե երկու տարաների համար սահմանված են նույն ժամանակի և ջերմաստիճանի կարգավորումները, սեղմեք «Синхронное приготовление» «Համաժամանակյա պատրաստման» (13) ռեժիմի կոճակը, ապա ընտրեք ցանկալի պարամետրերը և սեղմեք «Пуск/Пауза» «Մեկնարկ/Դադար» (8 կոճակը պատրաստումն սկսելու համար: Մեկ տարայի համար ընտրված պարամետրերը մյուս տարայի վրա կիրառելու համար սեղմեք վերևի կամ ներքևի տարայի պատրաստման կոճակին (15 կամ 16) սահմանեք ցանկալի պարամետրերը, այնուհետև սեղմեք «Синхронное приготов-

ление» «Համաժամանակյա պատրաստման» (14) ռեժիմի կոճակը, որից հետո սեղմեք «Пуск/Пауза» «Մեկնարկ/Դադար» (8 Երկու տարաները միաժամանակ կպատրաստվեն՝ ըստ ընտրված ծրագրի:
8. Պատրաստման ընթացքում կարող եք սեղմել «Пуск/Пауза» «Մեկնարկ/Դադար» (8 կոճակը՝ երկու տարաների աշխատանքը միաժամանակ դադարեցնելու համար: Տարաներից մեկի համար դադար սահմանելու համար սեղմեք վերևի (15 կամ 16) ներքևի տարայի պատրաստման կոճակը, սեղմեք (8) կոճակը: Ընտրված տարայի ցուցադրման ժամանակը կառկայծի:
9. Աէրոգրիլը հագեցած է ինը ավտոմատ պատրաստման ծրագրերով:
ՆՇՈՒՄ. կախված սննդամթերքի չափից և ձևից, կարող է ավտոմատ ծրագրում պատրաստման ժամանակի ճշգրտման անհրաժեշտություն լինել:

5. ԱՎՏՈՄԱՏ ԾՐԱԳՐԵՐԻ ՊԱՐԱՄԵՏՐԵՐ

Ծրագիր	Ցուցիչ	Ջերմաս-տիճան, °C	Վերին ամանի մեջ մնալու ժամանակը, րոպե:	Խառնել/Շրջել
Կարտոֆիլի ֆրի		200	25	Առաջին թափահարման հիշեցումը կիայտնվի աշխատանքից 11 րոպե անց, որից հետո հիշեցումը կիայտնվի աշխատանքից յուրաքանչյուր 7 րոպեն մեկ:
Մաֆիններ		160	15	-
Բանջարեղեն		160	15	Խառնել ազդանշանից հետո:
Հավի թևիկներ		200	25	Շրջել ազդանշանից հետո:
Ծովախեցգետին		160	18	Խառնել ազդանշանից հետո:
Սթեյք		180	20	Շրջել ազդանշանից հետո:
Չորացրած մրգեր		60	240	-
Պիցցա		180	12	-

Ձուկ		180	20	Շրջել ազդանշանից հետո:
Սիրված ուտեստներ		-	-	-

1. Պատրաստման սահմանված ժամանակի կեսին հասնելուց հետո Էկանին կցուցադրվի **turn**. Տարայի լուսավորությունը ավտոմատ կերպով կմիանա, և սարքը 30 վայրկյան տևողությամբ ձայնային ազդանշան կարձակի: Կարող եք հանել տարան և թափահարել / խառնել մթերքը դրանք ավելի հավասարաչափ պատրաստելու համար:
2. Պատրաստման ավարտին աէրոգրիլը անցնում է սառեցման ռեժիմի: Էկրանին կցուցադրվի **COOL**. Ռեժիմն ավտոմատ կերպով անջատելուց հետո (30 վայրկյան անց) հանեք տարան և տեղադրեք այն ջերմակայուն մակերեսի վրա:
3. Ստուգեք մթերքի պատրաստվածության աստիճանի: Եթե դրանք դեռ պատրաստ չեն, ապա տարան նորից մտցրեք աէրոգրիլի մեջ և ժամանակաչափը դրեք լրացուցիչ րոպեների վրա:
4. Փոքր մթերքները (օրինակ՝ կարտոֆիլի ֆրի) հանելիս դրանք տարայից լցրեք ամանի կամ ափսեի մեջ: Խոշոր կամ փխրուն մթերքը հանելու համար օգտագործեք աքցան:

ՆՇՈՒՄ. մթերքները հանելու համար տարան գլխիվայր մի շրջեք, քանի որ դրա ներքևում կուտակված ավելորդ յուղը կարող է արտահոսել պատրաստի մթերքների վրա:

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ. պատրաստման ավարտից հետո հատուկ զգուշություն ցուցաբերեք տաք ամանի և վանդակաճաղի, ինչպես նաև եփած մթերքների հետ հարաբերվելիս:

ՕԳՏԱԿԱՐ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ

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

ՏՆԱԿԱՆ ԿԱՐՏՈՖԻԼԻ ՖՐԻԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ

Տնական ֆրի պատրաստելու համար հետևեք հետևյալ քայլերին.

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

6. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄՔ

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

7. ԽՆԴԻՐՆԵՐ ԵՎ ԼՈՒԾՈՒՄՆԵՐ

Խնդիր	Հնարավոր պատճառ	Լուծում
Աէրոգրիլը չի աշխատում	Սարքը միացված չէ հոսանքի աղբյուրին	Միացրեք խրոցը հողակցված վարդակի մեջ
Մթերքները պատրաստ չեն ցիկլի ավարտին	Մեծ քանակ-ությամբ սնունդ տարայի մեջ	Ավելի քիչ սնունդ դրեք տարայի մեջ, որպեսզի նրանք կարողանան հավասարաչափ տապակվել
Աէրոգրիլի միջի մթերքները անհավասար են տապակվում	Սննդամթերքի որոշակի տեսակներ պահանջում են շրջում/թափահարում պատրաստման ժամանակի կեսին	Մթերքները, որոնք դրված են վերևում կամ ծածկում են միմյանց (օրինակ՝ կարտոֆիլ ֆրի), պետք է շրջվի/թափահարվի եփման ժամանակի կեսին
Տապակած նախուտեստները խրթխրթան չեն ստացվում	Օգտագործվում են մթերքներ, որոնք նախատեսված են ավանդական խորը տապակի մեջ պատրաստելու համար	Օգտագործեք մթերքներ, որոնք հարմար են ջեռոցում եփելու համար կամ նախուտեստներին թեթև կարագ քսեք՝ խրթխրթան կեղև ստանալու համար
Տարան չի կարող պատշաճ կերպով տեղադրվել սարքի մեջ	Տարայի մեջ շատ մթերքներ	Մի լցրեք տարան MAX-ի նշանից բարձր
	Տարան սխալ է տեղադրված	Տեղադրեք տարան սարքի ներսում, մինչև այն շրխկա
Սարքից սպիտակ ծուխ է դուրս գալիս	Օգտագործվում են ճարպոտ բաղադրիչներ	Աէրոգրիլում յուղոտ մթերքները տապակելիս մեծ քանակությամբ յուղ թափվում է զամբյուղի մեջ: Տարան տաքացած ժամանակ կարող է առաջացնել սպիտակ ծուխ: Սա չի ազդում սարքի աշխատանքի կամ տապակման արդյունքի վրա:
	Սննդամթերքի նախորդ խմբաքանակից ավելցուկային յուղը մնում է տարայի մեջ	Տարան տաքացնելիս սպիտակ ծուխ է արտանետվում: Համոզվեք, որ տարան մանրակրկիտ մաքրվել է վերջին օգտագործումից հետո:

Կարտոֆիլ ֆրին անհավասար է տապակվում	Օգտագործվում է կարտոֆիլի ոչ պիտանի տեսակ	Օգտագործեք թարմ կարտոֆիլ, համոզվեք, որ տապակելիս դրանք չեն փափկում
	Կարտոֆիլի կտորը տապակելուց առաջ չի լվացվել, որպեսզի օսլան դուրս գա մակերեսից	Կարտոֆիլի կտորները Մանրակրկիտ լվացեք օսլան հեռացնելու համար
Կարտոֆիլ ֆրին խրթխրթան չի ստացվում	Կարտոֆիլ ֆրիի խրթխրթ-անության աստիճանը կախված է կարտոֆիլում յուղի և ջրի քանակից	Կարտոֆիլի կտորները մանրակրկիտ չորացրեք և ավելացրեք ճիշտ քանակությամբ յուղ
		Կարտոֆիլը կտրեք ավելի փոքր կտորների՝ ավելի խրթխրթան էֆեկտ ստանալու համար
		Ավելացնել մի քիչ ավելի շատ յուղ՝ ավելի խրթխրթան արդյունքի համար
Սխալի կոդ E1	NTC բաց միացում. արտադրանքը թվում է բարձր ջերմաստիճանից պաշտպանված	1. Ստուգեք, թե արդյոք ջերմաստիճանի սենսորի տեղադրումը ամուր է և արդյունավետ: 2. Ստուգեք, թե արդյոք շարժիչը նորմալ է աշխատում:
Սխալի կոդ E2	NTC կարճ միացում	Փոխարինեք ջերմաստիճանի սենսորը
Սխալի կոդ E3	NTC անջատում. ջերմաստիճանի չափիչ զոնդի միացումը անջատված է կամ ջերմաստիճանի չափիչ զոնդը վնասված է:	1. Վերագործարկեք NTC միացման տերմինալը 2. Փոխարինեք ջերմաստիճանի սենսորը

8. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳՐԵՐ
- Անվանական լարումը՝ 220-240 Վ ~50/60 Հց
- Անվանական հզորությունը՝ 2700-3200 Վտ
- Թասի ծավալը՝ 5,8 / 5,8 լ
- Ջերմաստիճանի միջակայքը՝ 40-200 °C
- Ժամանակի միջակայքը՝ 1-60 րոպե



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



ՀԳՈՒՇԻՑ ԵՂԵՔ! տաք գոլորշու հետ աշխատելիս այրվածքներից խուսափելու համար:

9. ԸՐՋԱԿԱ ՄԻՋԱՎԱՅՐԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ, ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԸ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ
Սարքի ծառայության ժամկետը լրանալուց հետո այն կարելի է առանձնացնել սովորական կենցաղային թափոններից և հանձնել էլեկտրական սարքերի ընդունման հատուկ կետ վերամշակելու համար:

10. ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ
Այս ապրանքի ծառայության ժամկետը 5 տարի է՝ սկսած այն վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթվից, եթե ապրանքը օգտագործվում է սույն ձեռնարկում նշված ցուցումներին և գործող տեխնիկական չափանիշներին խիստ համապա-տասխան: Ծառայության ժամկետի ավարտից հետո դիմեք ձեր մոտակա սպասարկման կենտրոն՝ սարքի հետագա շահագործման վերաբերյալ առաջարկու-թյուններ ստանալու համար: Ապրանքի արտադրության ամսաթիվը նշվում է սերիայի համարում (2 և 3 նիշերը՝ տարի, 4 և 5 նիշերը՝ արտադրության ամիս): Սարքի սպասարկման ժամանակ որևէ հարցի ծագման կամ դրա անսարքության դեպքում դիմեք TM CENTEK-ի լիազորված սպասարկման կենտրոն: Կենտրոնի հասցեն կարելի է գտնել **https://centek.ru/servis** կայքում: Աջակցության ծառայությունների հետ կապ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ՝ +7 (988) 35-66-380, VK՝ vk.com/centek_krd: Գլխավոր սպասարկման կենտրոն՝ ՍՊԸ «Լարինա-Սերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ.՝ +7 (861) 991-05-42:

Ապրանքն ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ՝
№ ЕАЭС RU C-CN.СП28.В.03884/25 ից 03.10.2025 թ.:

11. ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՎ ՆԵՐՄՈՒԾՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

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

ՀԱՐԳԵԼԻ ՍՊԱՌՈՂ!

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

ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
- հարկավոր է ճիշտ և պարզ կերպով լրացնել արտադրողի բնօրինակ երաշխիքային կտրոնը՝ նշելով մոդելի անվանումը, սերիայի համարը, վաճառքի ամսաթիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կնիքը և վաճառող ընկերության ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրոնի վրա, կնիքներ յուրաքանչյուր կտրվող կտրոնի վրա, գնորդի ստորագրությունը:
Արտադրողը իրավասու է մերժել երաշխիքային սպասարկումը վերը նշված փաստաթղթերը չներկայացնելու դեպքում, կամ եթե դրանցում նշված տեղեկությունը թերի, անհասկանալի կամ հակասական է:
2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
- պետք է սարքը օգտագործել ձեռնարկում նշված ցուցումներին խիստ համապատասխան,
- հարկավոր է հետևել անվտանգության կանոններին ու պահանջներին:
3. Երաշխիքը չի ներառում սարքի պարբերական սպասարկում, մաքրում, տեղադրում, կարգաբերում սեփականատիրոջ տանը:
4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝
- մեխանիկական վնասվածքներ,
- սարքի բնականոն մաշում ժամանակի ընթացքում,
- օգտագործման պայմանների չպահպանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
- սխալ տեղադրում, բեռնաափոխադրում,
- բնական աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրհեղեղ և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից չկախված այլ պատճառներ,
- կողմնակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկնելը սարքի մեջ,
- վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չլիազորված անձանց կողմից,
- սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կաբելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,
- ապրանքի հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանց փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի ապամոնտաժման հետ՝
ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրասնուցման տարրեր (մարտկոցներ), էլեկտրասնուցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ,
բ) սպառվող նյութեր և պարագաներ (փաթեթ, պատյաններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դանակներ, շշեր, ափսեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողրակներ, խողովակներ, խոզանակներ, կցորդներ, փոշեհավաք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կլանիչներ),
- մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում՝ աշխատանք ոչ համապատասխան կամ սպառված մարտկոցների հետ,
- կուտակիչ մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում՝ կուտակիչ մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների խախտումների պատճառով առաջացած վնասներ:
5. Այս երաշխիքը տրվում է արտադրողի կողմից ի հավելումն սպառողի՝ գործող օրենսդրությամբ սահմանված իրավունքների և որևէ կերպ չի սահմանափակում դրանք:
6. Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում մարդկանց, ընտանի կենդանիներին, սպառողի կամ երրորդ անձանց գույքին ՏՄ «Centek»-ի ապրանքի կողմից ուղղակիորեն կամ անուղղակիորեն հասցված որևէ վնասի համար, եթե դա տեղի է ունեցել ապրանքի օգտագործման և տեղադրման կանոնների ու պայմանները չպահպանելու, սպառողի կամ երրորդ անձանց դիտավորյալ կամ անզգույշ գործողությունների (անգործության), ֆորսմաժորային հանգամանքների արդյունքում:
7. Սպասարկման կենտրոնն ապրանքը ընդունում է միայն մաքուր վիճակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սննդի մնացորդներ, փոշի և այլ կեղտեր):
Արտադրողը իրավասու է փոխել սարքի դիզայնը և բնութագիրը առանց նախնական ծանուցման:

ENGLISH

Dear Customer,
Thank You for purchasing a CENTEK brand product.
We guarantee flawless function of this item,
provided the guidelines of its operation are observed.

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

This appliance is designed for use in domestic and similar applications, in particular:
- in personnel kitchen zones at stores, offices and industrial facilities;
- at agricultural farms;
- by clients at hotels, motels and other residential facilities;
- in private boarding houses.

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

1. SAFETY PRECAUTIONS

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

1. Make sure that the supply voltage indicated on the device corresponds to the voltage in the power supply network.
2. Use the appliance only for its intended purpose.
3. Use of the appliance in a manner inconsistent with the instructions may result in injury.
4. Do not place the appliance near heat sources, do not expose it to direct sunlight or moisture (do not immerse it in water or other liquids).
5. Do not use several energy-intensive devices at the same time, as this may cause problems in the electrical network of residential premises.
6. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Do not allow children to play with the appliance. Do not leave the appliance unattended.
8. Make sure that the power cord is kept out of the reach of children.
9. Do not pull the power cord if it is touching sharp edges, pinched by objects, or entangled; do not allow the power cord to come into contact with hot objects.
10. Make sure that the power cord is routed out of the reach of children.
11. Regularly check the appliance and its power cord for damage. Do not operate the appliance if it is damaged. Do not attempt to repair the appliance yourself. Refer all repairs to qualified personnel. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
12. Move the device carefully over the surface to avoid scratches.
13. Do not expose the power cord, plug or electrical contacts to moisture. Only original spare parts may be used.
14. Use the device only with the appropriate connector.
15. The device is not designed to operate from an external timer or a separate remote control system.
16. Special conditions for transportation (shipping), sale: none.
17. If you wish to transfer the device for use by another person, please transfer it together with these instructions.
18. Do not place the appliance on an unstable or flammable surface.
19. The surface of the heating element remains hot after use.
20. Careful: accessible surfaces of the appliance can reach high temperature during operation. Do not touch the hot surfaces.
21. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric stove or in a hot oven.
22. Use extreme caution when moving appliances containing hot oil or other liquids.
23. Do not place the appliance against a wall or directly next to other appliances. Leave at least 35 cm of free space around the appliance when in use.
24. Do not block the air inlet or outlet when the appliance is in operation.
25. The appliance will not operate if the bowl is not fully inserted.

2. APPLIANCE DESCRIPTION

1. Control Panel
2. Steam Vents
3. Bowl Handle
4. Viewing Window
5. Upper Bowl
6. Lower Bowl
7. Window Rack
8. ON/OFF and Start/Pause Buttons
9. Increase/Decrease Buttons

10. Lower Bowl Display
11. Upper Bowl Display
12. Temperature/Time Selector Button
13. Synchronized Cooking Button
14. Synchronized Finish Button
15. Upper Bowl Cooking Button
16. Lower Bowl Cooking Button
17. Upper Bowl Light Button
18. Lower Bowl Light Button
19. Automatic Program Buttons

3. SCOPE OF SUPPLY

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

4. OPERATING PROCEDURE

4.1. BEFORE OPERATION

1. After transportation or storage of the appliance at low ambient temperatures, it should be kept at room temperature for at least 2 hours before switching on.
2. Carefully unpack the appliance, remove all packaging materials and stickers.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a soft damp cloth and dry thoroughly.

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

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

NOTE: These components are also dishwasher safe.

5. Make sure there are no visible defects.

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

6. The initial use of the appliance may be accompanied by some smell and smoke - this is normal and safe.
7. We recommend preheating the air fryer at 180 °C within 10 minutes.

4.2. PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat level surface.
2. Insert the bowls into the appliance. If the bowls are not inserted all the way in, the appliance will not work.
3. Preheat the air fryer for 3 minutes at maximum temperature before placing food in the bowls.

4.3. USING THE APPLIANCE

1. Take the bowl by the handle and carefully remove it from the air fryer.
2. Place the food inside the bowl.

NOTE: Do not exceed the MAX mark.

3. Connect the power cord to the power source, put food into the pot, insert the pot component into the main body, long press the (8) button, and the screen will display **HELLO** to enter the selection interface.
4. Single-pot cooking mode, Press (15) or (16) to select the pot, you can press (12) to adjust the time or temperature, or you can directly press the preset menus then press to start cooking food. During the cooking, you can press the light button (17) or (18) to see the food inside.
5. Each pot cooking according to the different (time/temperature setting: you can press (15) to select the preset menu, then press (8). Press (16) to select the another preset menu, then press.
   During the cooking , you can press (15) or (16) to put it in a flashing state, Then the baking time and temperature on this side can be adjusted.
6. Sync finish function: after setting the different (time/temperature of two pots, press (14) briefly to enter the simultaneous end function. The pot set with a shorter time corresponds to the display of **Hold** on the screen, the pot set with a longer time will be in normal working condition. When the remaining cooking time of this pot comes to be the same as the shorter time pot, two pots start cooking together. And the **Hold** on the screen will become the cooking countdown.
7. Sync cook function :when both pots need to work with the same (time/temperature setting, you can press (13) first, then select the settings you want, and press (8) to start cooking the food. Or you can press (15) or (16) to select the settings you want, then press (13) to copy the settings to another pot, finally press (8). Two pots will cook at the same set menu.
8. During the cooking, you can press (8) to pause the operation of two pots at the same time. Or you can press (15) or (16) to choose the pot you want to pause, then press (8). After pausing, The pausing pan's time on the display will flash.
9. Cooking can also be configured with one of the nine preset programs for the fryer. Select the cooking program using the preset cooking menu button.

NOTE: These settings are indications only,as time adjustments will be required depending on the size and shape of the foods you are cooking.

5. PRESET PROGRAM PARAMETERS

Program	Display	Temperature, °C	Time in upper bowl, min.	Stir/Turn over
French Fries		200	25	The first shake reminder will occur after 11 minutes of operation, after that the reminder will occur every 7 minutes of operation.
Muffins		160	15	-
Vegetables		160	15	Stir after the beep.
Chicken Wings		200	25	Turn over after the beep.
Shrimp		160	18	Stir after the beep.
Steak		180	20	Turn over after the beep.
Dried Fruit		60	240	-
Pizza		180	12	-
Fish		180	20	Turn over after the beep.
Favorites		-	-	-

1. When cooking until halfway through the set time , it will display **turn** on the screen and the light of pot wil l automatic lighting, the machine will make the warning sound 30 seconds . At this moment, you can pull out the pot and shake the food ensure they are cooking more thoroughly and evenly.
2. After cooking,The air fryer will enter cooling mode. The screen will display **COOL**, The cooling mode will end in 30 seconds, then remove the pot and place it on a heat-resistant countertop.
3. Check if the ingredients are ready. If they are not ready yet, slide the outer pot back into the air fryer and set the timer for a few extra minutes.
4. When take smaller food items (such as French fries) ,directly pour the food from the pot into a bowl or plate; When picking up large or fragile food, a clamp can be used to remove the food.

NOTE: Do not turn the outer pot upside down to remove ingredients, as any excess oil that has corrected on the bottom of the outer pot will leak onto the ingredients.

CAUTION: After hot air frying, the outer pot, the frying basket and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot outer pot / basket tray.

USEFUL TIPS

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

MAKING HOMEMADE FRENCH FRIES

To make homemade French fries, proceed as follows:

1. Peel and cut the potatoes.
2. Wash the potato slices thoroughly and dry them with a kitchen tissue.
3. Place 1/2 tablespoon olive oil in a bowl, place the slices on top and toss until slices are evenly coated with oil.
4. Remove the slices from the bowl with your fingers or a suitable tool, leaving any excess oil in the bowl. Place the slices in the air fryer bowl.
5. Prepare French fries according to the instructions in this guide.

6. MAINTENANCE

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

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not connected to power supply.	Insert the plug into a grounded electric socket
The food is not done at the end of the cycle	Excessive amount of food in the bowl	Place less food in the bowl so that it has time to fry evenly.
Food in the air fryer is fried unevenly	Certain types of food require turning/shaking halfway through the cooking time.	Pieces of food that are placed on top or overlapping each other (e.g. French fries) should be turned/shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks don't turn out crispy	The foods used are intended for cooking in a traditional deep fryer.	Use oven-safe foods or lightly brush snacks with oil for a crispy crust
The bowl cannot be inserted into the appliance properly.	Too much food in the bowl	Do not fill the bowl above the MAX mark.
	The bowl is inserted incorrectly	Place the bowl inside the appliance until it clicks.
White smoke comes out of the appliance	Fatty ingredients are used	When frying fatty foods in an air fryer, a large amount of oil flows into the basket. This can cause white smoke to appear when the bowl heats up. This does not affect the operation of the appliance or the frying result.
	There is excess oil left in the bowl from the previous batch of food.	White smoke is emitted when the bowl is heated. Make sure the bowl has been thoroughly cleaned after the last use.
French fries are not cooked evenly	The wrong type of potato is used	Use fresh potatoes, make sure they don't get soft while frying.
	The potato strips were not rinsed before frying to remove the starch from the surface.	Wash potato slices thoroughly to remove starch.
French fries don't come out crispy	The degree of crunchiness of French fries depends on the amount of oil and water in the potatoes.	Dry the potato slices thoroughly and add the correct amount of oil.
		Cut the potatoes into smaller pieces for a crispier effect.
		Add a little more oil for a crispier result.
Error code E1	NTC open circuit: the product appears high temperature protection	1. Check whether the temperature sensor installation is firm and effective; 2. Check whether the motor is running normally
Error code E2	NTC short circuit	Replace the temperature sensor
Error code E3	NTC disconnect: the connection of the temperature sensing probe is disconnected or the temperature sensing probe is damaged.	1. Re-fix the NTC connection terminal 2. Replace the temperature sensor

8. SPECIFICATIONS

- Nominal voltage: 220-240 V ~50/60 Hz
- Nominal output: 2700-3200 W
- Bowl capacity: 5.8 / 5.8 l
- Temperature range: 40-200 ºC
- Time range: 1-60 minutes



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



BE CAREFUL when working with hot steam to avoid burns!

9. 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.

10. CERTIFICATION DATA, GUARANTEE

The service life of this item is 5 years since the date of sale to the end user, provided the item will be used in strict accordance with the present manual and the applicable technical standards. Upon expiry of the service life please contact the nearest authorized service centre for suggestions as to further operation of the appliance. The manufacturing date of the appliance is integrated into the serial number (digits 2 and 3 - year, digits 4 and 5 - month of manufacture). If any questions related to appliance maintenance should arise, or if the appliance has malfunctions, apply to the CENTEK TM Authorized Service Center. The address of the service center can be found on the website **https://centek.ru/servis**. Service support contacts: Phone: +7 (988) 35-66-380, VK: vk.com/centek_krd. General Service Center: LLC Larina-Servis, Krasnodar, Phone: +7 (861) 991-05-42.

The product has the Certificate of Conformity No.:
№ EA3C RU C-CN.СП28.В.03884/25 of 03.10.2025.

11. MANUFACTURER AND IMPORTER INFORMATION

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

DEAR VALUED CONSUMER!

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

GUARANTEE MAINTENANCE TERMS

1. The guarantee shall be valid if the following documentation conditions are observed:
- The original Warranty Card shall be filled out correctly and clearly, indicating the of appliance model, serial number and sale date, the stamp of the seller company and signature of its representative shall be available, as well as the stamps on each coupon and the buyer's signature in the Warranty Card.
The Manufacturer reserves the right to reject guarantee maintenance if the buyer fails to provide the abovementioned documents or if the information contained therein is incomplete, illegible or ambiguous.
2. The guarantee shall be valid if the following operation conditions are observed:

- the appliance is used in strict accordance with the present manual;
- the safety rules and requirements are observed.
3. The guarantee does not apply to regular maintenance, cleaning, installation and setup of the appliance at the owner's location.
4. The guarantee does not apply in the following cases:
- mechanical damage;
- normal wear of the appliance;
- non-observance of operation requirements or erroneous actions on the part of the user;
- improper installation or transportation;

- natural disasters (lightning, fire, flood, etc.), as well as any other causes beyond the Manufacturer's or Seller's control;
- ingress of foreign objects, liquids or insects into the inside of the appliance;
- repairs or modifications to the appliance by unauthorized persons;
- use of the appliance for commercial purposes (loads exceeding normal domestic application), connection of the appliance to utility and telecommunication networks incompliant with national technical standards;
- failure of the following accessories, if replacement of these is allowed by design and does not involve disassembly of the appliance:
a) remote control units, rechargeable batteries, replaceable batteries (power cells), external power supply units and chargers;
b) consumables and accessories (packaging, covers, slings, carry bags, mesh screens, blades, flasks, plates, supports, grilles, spits, hoses, tubes, brushes, nozzles, dust collectors, filters, smell absorbers);
- for battery-powered appliances – operation with inappropriate or depleted batteries;
- for rechargeable battery-powered appliances – any damage caused by improper battery charging and recharging.

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

6. The Manufacturer shall not be made liable for possible damage, directly or indirectly inflicted by CENTEK brand products on people, domestic animals, the consumer's or third persons' property if such damage is inflicted as the result of non-observance of appliance installation and operation requirements, deliberate or negligent actions (omission) by the consumer or third persons, as well as of force majeure circumstances.

7. Service centers will only accept appliances in a clean state (there should be no food residues, dust and other contamination on the appliance).

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

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

Внимание! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны. Талон действителен при наличии всех штампов и отметок.
Назар аударыңыз! Сатушыдан кепілдік талоны мен үзбелі талондарды толық толтыруды талап етіңіз.
Ուշադրություն: Վաճառողից պահանջեք ամբողջու-թյամբ լրացնել երաշխիքային կտրոնները:
Attention! Please ask the seller to fill out the warranty card and tear-off coupons in full. The ticket is valid in the presence of all stamps and marks.

Изделие / Бұйым /
Ապրանք / Product

Модель / Үлгү /
Մոդել / Model

Серийный номер / Serial number /
Սերիայի համար / Сериялық нөмірі

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

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

ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ /
ԱՊՐԱՆՔ / PRODUCT

МОДЕЛЬ / МОДЕЛІ /
ՄՈԴԵԼ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ / ՍԵՐԻԱ / SERIAL NUMBER

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

ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ / ՎԱՃԱՌՈՂ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ / VENDOR

М. П.

Фирма-продавец / Фирма-сатушы / Ваճառող ընկերություն / Vendor

Адрес фирмы-продавца / Сатушы фирманың мекенжайы / Ваճառող ընկերության իրավաբանական հասցե / Seller's address

ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының Т. А. Ә. және телефоны / Գնորդի անուն-ազգանուն-հայրանուն և հեռախոսահամար / Full name and phone number of the buyer

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра / Осы жыртылмалы купондарды бұйымға жөндеу жүргізетін сервис орталығының өкілі толтырады / Հետևյալ կտրոնները լրացնում է ապրանքը վերանորոգող սպասարկման կենտրոնի ներկայացուցիչը / These tear-off coupons are filled in by a representative of the service center

ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ / ՎԵՐԱՆՈՐՈԳՄԱՆ ՏԵՍԱԿԸ / TYPE OF REPAIR

ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ / ՎԵՐԱՆՈՐՈԳՄԱՆ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԱՄՍԱԹԻՎ / DATE OF RECEIPT

ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ / ՀԱՆՁՆՄԱՆ ԱՄՍԱԹԻՎ / RELEASE DATE

М. П.



Готовьте вместе с нами!

Рецепты на сайте
chef.centek.ru