

**CENTEK®**

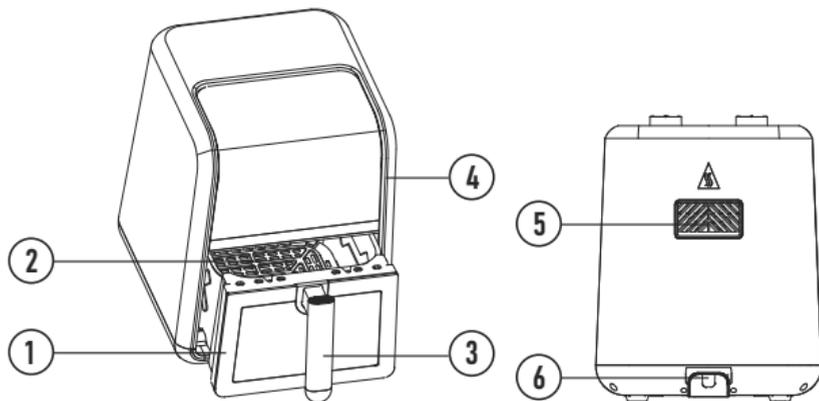
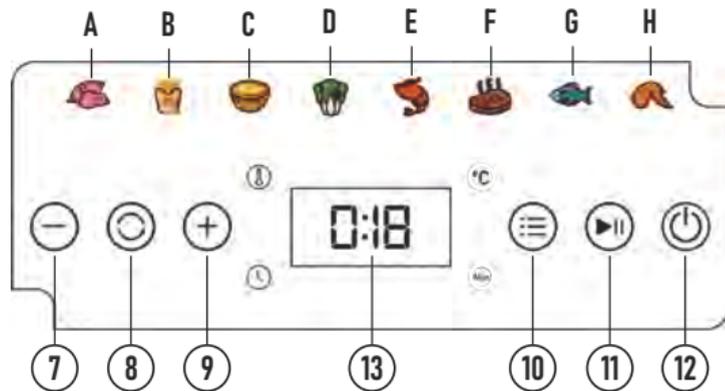
**СТ-3102**

АЭРОГРИЛЬ  
ԱԵՐՈԳՐԻԼ  
AIR ROASTER

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ  
ՈՂՏԱԿՈՐԾՈՂԻ ՁԵՆՆԱՐԿԸ  
INSTRUCTION MANUAL



СЕРИЯ СТ



## РУССКИЙ

**Уважаемый потребитель!**

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

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

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

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, 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:

1. Во избежание повреждения или возникновения опасности не погружайте шнур питания, вилку или корпус в воду или под кран во время чистки.
2. Избегайте попадания жидкости в прибор во избежание поражения электрическим током или короткого замыкания.
3. Не закрывайте воздухозаборники и воздуховыпускные отверстия во время работы прибора.
4. Убедитесь, что ваше выходное напряжение соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.
5. Перед использованием, пожалуйста, проверьте шнур питания прибора и принадлежности, чтобы при использовании не было никаких повреждений.
6. Не допускайте, чтобы шнур свисал с острого края столешницы.
7. Не включайте прибор в розетку и не прикасайтесь к панели управления мокрыми руками.
8. Не ставьте и не используйте прибор на горючие материалы или рядом с ними, такими как скатерть, занавески или обои, во избежание возгорания.
9. Во внутренней чаше прибора во время работы высокая температура, пожалуйста, не ставьте в нее пластиковую посуду, миски или защитную пленку.
10. При использовании прибор следует устанавливать на горизонтальную и устойчивую поверхность. Не кладите на пластик, доску или любую другую поверхность, подверженную нагреву и легкому износу.
11. Не ставьте прибор вплотную к стене или другим приборам, при этом должно оставаться около 10 см свободного пространства.

12. Не кладите ничего на верхнюю часть прибора.
13. Во время жарки в приборе горячий пар будет выходить через выпуск воздуха с задней стороны. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от паровых и воздуховыпускных отверстий. Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда вынимаете чашу.
14. Если заданное время будет слишком долгим, пища подгорит, задымится и через воздухопровод будет выходить дым. Немедленно выньте вилку из розетки и очистите стеклянную чашу и решетку от продуктов и масла.
15. После использования прибора, пожалуйста, нажмите кнопку «ВКЛ/ВыКЛ», затем выньте вилку из розетки, избегайте прямого сильного вытягивания шнура питания.
16. Храните прибор и его шнур питания в недоступном для детей месте.
17. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется, или перед очисткой. Сначала дайте ему остыть, а затем произведите очистку.
18. Не используйте аксессуары, поставляемые неродными производителями.
19. Данный прибор предназначен для домашнего использования. Не используйте на открытом воздухе.
20. Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется.
21. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным центром или другими квалифицированными специалистами во избежание опасности.
22. 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.

23. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
24. Использовать прибор только с надлежащим соединителем.
25. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.
26. Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

## **2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**

1. Чаша
  2. Съёмная решетка
  3. Рукоятка
  4. Панель управления
  5. Отверстие для отвода тепла
  6. Шнур питания
  7. Кнопка «-»: уменьшить значения температуры/времени
  8. Кнопка контроля температуры/времени
  9. Кнопка «+»: увеличить значения температуры/времени
  10. Кнопка MENU
  11. Кнопка «Старт/Пауза»
  12. Кнопка «ВКЛ/ВыКЛ»
  13. Дисплей
- A. Картофель  
B. Картофель фри, чипсы  
C. Выпечка  
D. Овощи  
E. Морские деликатесы  
F. Мясо

Г. Рыба  
Н. Птица

### 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Аэрогриль в сборе - 1 шт.
- Подставка - 1 шт.
- Руководство пользователя - 1 шт.

### 4. ПОРЯДОК РАБОТЫ ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

После транспортировки или хранения прибора при низких температурах необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением. Осторожно распакуйте изделие, удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус прибора влажной тканью, затем вытрите насухо. Подставку сполосните и вытрите насухо. Убедитесь в отсутствии видимых дефектов. Первоначальное применение прибора может сопровождаться запахом и дымом – это нормально и безопасно. Рекомендуем прогреть аэрогриль при температуре 180 °С в течение 10 минут.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Установите прибор на сухую, устойчивую и термостойкую поверхность.
2. Вытащите чашу из прибора за ручку. Установите чашу на плоскую столешницу, откройте сдвижную защитную крышку с кнопками, нажав ее вперед, и поднимите чашу, нажав кнопку разблокировки на ручке.
3. Поместите ингредиенты в чашу. Не превышайте уровень MAX, указанный внутри чаши. Вставьте чашу в прибор. Убедитесь, что прибор полностью закрыт, иначе он не будет работать. Внимание: не прикасайтесь к чаше во время или после использования в течение

некоторого времени, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.

4. Подключите вилку шнура питания к подходящей розетке. Теперь прибор находится в режиме ожидания.
5. Для установки температуры (80-200 °С) нажмите кнопку (8). Установите необходимую температуру с помощью кнопок «-» или «+». Для установки времени (1-60 минут) нажмите кнопку (8) еще раз. Установите необходимое время с помощью кнопок «-» или «+». Удерживайте кнопки «-» или «+» для ускорения регулировки. Желаемая настройка будет установлена, когда значения на дисплее перестанут мигать.
6. С помощью кнопки MENU (10) вы можете выбрать режим приготовления. Индикатор выбранного режима будет мигать. Если вы хотите немного отрегулировать время и температуру, внесите изменения, как описано в шаге 5. Нажмите кнопку (10) повторно для подтверждения выбранного режима.
7. Нажмите кнопку «Старт/Пауза» (11), и прибор запустится. На цифровом дисплее отобразится установленная температура и время. Вы можете нажать кнопку «Старт/Пауза» (11) еще раз, чтобы приостановить процесс приготовления, или напрямую нажать кнопку управления температурой и таймером, чтобы при необходимости отрегулировать их. Если в состоянии паузы в течение нескольких минут не выполняется никаких действий, прибор автоматически перейдет в режим ожидания без звукового сигнала.
8. Когда весь процесс приготовления будет завершен, прибор автоматически прекратит работу и перейдет в режим ожидания после обратного отсчета на цифровом дисплее. Прибор подаст звуковой сигнал, напоминая о завершении цикла приготовления. Вы также можете вручную

перевести прибор в режим ожидания, удерживая кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (12) в течение 3 секунд.

9. Вытащите чашу из прибора за ручку. Проверьте, готовы ли ингредиенты. Если нет, просто вставьте чашу обратно в прибор. Установите температуру и таймер для завершения приготовления. Нажмите кнопку «Старт/Пауза» (11), чтобы снова запустить прибор.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** вы также можете вытащить чашу, чтобы проверить и встряхнуть ингредиенты во время приготовления. Когда вы вставите чашу обратно, прибор продолжит работать с выбранными настройками.

10. Чтобы удалить ингредиенты (например, говядину, курицу, мясо, любые ингредиенты с оригинальным маслом и излишки масла из ингредиентов, собранных на дне чаши), используйте щипцы и собирайте ингредиенты один за другим. Чтобы удалить ингредиенты (например, чипсы, овощи или ингредиенты без излишков масла), вытащите чашу и высыпьте ингредиенты в посуду.
11. После завершения приготовления прибор мгновенно готов к приготовлению следующей порции ингредиентов, если это необходимо.

### СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ

1. Оптимальное количество для хрустящего картофеля фри — максимум 600 грамм, чтобы обеспечить оптимальную циркуляцию воздуха.
2. Добавьте еще 3 минуты ко времени приготовления, когда прибор холодный, или вы также можете дать ему предварительно нагреться приблизительно 4-6 минут без каких-либо ингредиентов внутри.
3. Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать в середине приготовления. Чтобы встряхнуть или перевернуть ингредиенты, вытащите чашу

- из прибора за ручку и встряхните ее или переверните ингредиенты с помощью вилки (или щипцов). Затем вставьте чашу обратно в прибор.
- Вы также можете использовать аэрогриль для разогрева ингредиентов. Чтобы разогреть ингредиенты, установите температуру 150 °C на срок до 10 минут.
  - Изделия с панировочными сухарями станут более хрустящими, если сбрызнуть их небольшим количеством растительного масла.
  - Если вы хотите испечь торт, пирог с заварным кремом или другие хрупкие ингредиенты, поместите в прибор форму для выпечки или форму для запекания.

#### ВНИМАНИЕ!

- Не погружайте корпус прибора в воду и не ополаскивайте его под краном.
- Избегайте попадания жидкости в прибор во избежание короткого замыкания.
- Храните все ингредиенты в чаше, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.
- Не закрывайте воздухозаборное и выпускное отверстия во время работы прибора. Оставьте не менее 10 см свободного пространства вокруг и над прибором.
- Никогда не заполняйте чашу только маслом.
- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его использования.
- Будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда вынимаете чашу из прибора.
- Во время работы через воздуховыпускное отверстие выделяется горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и воздуховыпускного отверстия.

- Немедленно выключите и отсоедините прибор от сети, если заметите темный дым, выходящий из прибора. Еда пережарена или прибор неисправен.

ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ

Категория	Картофель	Картофель фри, чипсы	Выпечка	Овощи
Рабочая темп. (°C)	200	200	160	160
Рабочее время (мин)	35	20	15	15
Категория	Морские деликатесы	Мясо	Рыба	Птица
Рабочая темп. (°C)	180	200	200	200
Рабочее время (мин)	15	15	20	25

**ПРИМЕЧАНИЕ:** чем больше порция еды, тем больше времени и температуры требуется для ее приготовления, в зависимости от конкретной ситуации.

Блюдо	Мин.-макс. вес, г	Время, мин.	Температура, °C	Встряхнуть	Примечания
Тонкий заморож. картофель фри	300-700	12-16	200	V	-
Толстый заморож. картофель фри	300-700	12-20	200	V	-
Картофель фри по-домашнему (8x8 мм)	300-750	18-25	180	V	Добавить 1/2 ст. л. масла
Толстый картофель фри по-домашнему	300-800	18-22	180	V	Добавить 1/2 ст. л. масла
Картофельные чипсы домашнего приготовления	300-750	12-18	180	V	Добавить 1/2 ст. л. масла
Оладьи	250	15-18	180	-	-
Печеный картофель	500	18-22	180	-	-

Свинные отбивные	100-500	10-14	180	V	-
Колбасные рулеты	100-500	12-15	200	V	Добавить 1/2 ст. л. масла
Куриная грудка	100-500	10-15	180	-	-
Рулеты	100-400	8-12	200	V	Добавить 1/2 ст. л. масла
Заморож. куриные наггетсы	100-500	8-14	200	V	Добавить 1/2 ст. л. масла
Заморож. сырные закуски	100-400	8-10	180	-	Добавить 1/2 ст. л. масла
Фаршированные овощи	100-400	10	180	-	-

Торты	100-400	8-12	200	V	Добавить 1/2 ст. л. масла
-------	---------	------	-----	---	---------------------------

#### 5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- Обязательно мойте чашу аэрогриля после каждого использования.
- Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть. Не погружайте аэрогриль и шнур питания в воду и другие жидкости.
- Не используйте абразивные чистящие средства и материалы. Протрите корпус и дисплей слегка влажной тряпочкой и вытрите насухо.
- Чашу промойте теплой водой с мягким моющим средством. Вытрите насухо.
- В случае сильных загрязнений налейте в чашу горячую воду с мягким моющим средством и оставьте на некоторое время. После чего тщательно промойте ее.
- Не мойте чашу в посудомоечной машине.

#### ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	Прибор не включен в сеть.	Включите прибор в сеть.
	Чаша не установлена (установлена неправильно) в аэрогриль.	Установите чашу в аэрогриль правильно.

Продукты не готовы	Слишком большой размер продуктов.	Нарежьте на более мелкие кусочки.
	Недостаточное время приготовления.	Увеличьте время приготовления.
	Недостаточная температура приготовления.	Увеличьте температуру приготовления.
Продукты приготовлены неравномерно	Слишком большой вес продуктов.	Убедитесь, что объем продуктов в чаше не превышает 4/5 ее объема. Убедитесь, что продукты достаточно свободно размещены в чаше.
	Продукты не разморожены.	Разморозьте продукты полностью.
	Продукты не были перемешаны/перевернуты во время приготовления.	Рекомендуется периодически перемешивать/переворачивать продукты.

Белый дым	Жирные продукты	Немного убавьте температуру. Небольшой дым при приготовлении жирных продуктов это нормально.
	Застывший жир с предыдущего использования.	Убедитесь, что чаша чистая после предыдущего использования.
Картофель фри не хрустящий	Картофель недостаточно обсох. Брусочки нарезанного картофеля слишком толстые. Низкое качество используемого масла.	Убедитесь, что картофель достаточно обсох и нарезан не слишком толстыми брусочками. Попробуйте использовать предварительный разогрев аэрогриля.

#### 6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальное напряжение: 220-240 В ~50/60 Гц
- Номинальная мощность: 1300-1500 Вт
- Объем чаши: 5 л
- Температурный диапазон: 80-200 °С
- Временной диапазон: 1-60 мин.



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

#### 7. 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.

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

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Этот прибор соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 5 лет с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). При возникновении вопросов по обслуживанию прибора или в случае его неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр TM CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте <https://centek.ru/servis>. Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek\_krd. Генеральный сервисный центр ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Название организации, принимающей претензии в Казахстане: TOO

«Moneytor», г. Астана, ул. Жанибека Тархана, д. 9, крыльцо 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия.



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

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

#### 9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

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

#### УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев с даты реализации конечному потребителю. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает

исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

#### **УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ**

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

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

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

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:

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

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

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- механические повреждения;
- естественный износ прибора;
- несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
- неправильная установка, транспортировка;
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и др.), а также другие причины, независимые от продавца и изготовителя;

- попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
  - ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
  - использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
  - выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
    - а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
    - б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха);
  - для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
  - для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.
5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.
6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией ТМ СЕНТЕК 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 (без-

действий) потребителя и/или иных третьих лиц действия обстоятельств непреодолимой силы.

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

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

## **ҚАЗАҚ**

**Құрметті тұтынушы!**

**ТМ СЕНТЕК өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет.  
Біз кепілдік береміз нінсіз жұмыс істеуі осы бұйымдар  
сақтай отырып, оны пайдалану ережелері.**

**Азрогрийль-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 жағдайлардың пайда болуына, сондай-ақ аспаптың мерзімінен бұрын істен шығуына жол бермеу үшін төменде көрсетілген шарттарды қатаң сақтау қажет:

1. Зақым келтірмеу немесе қауіп төндірмеу үшін тазалау кезінде қуат беру баусымын, ашаны немесе корпусты суға батырмаңыз немесе кран астына ұстамаңыз.
2. Электр тогының соғуын немесе қысқа тұйықталуды болдырмау үшін аспапқа сұйықтықтың кіруіне жол бермеңіз.
3. Аспап жұмыс істеп тұрған кезде ауа кіретін және шығатын саңылауларды жаппаңыз.
4. Сіздің шығыс кернеуіңіз аспаптың зауыттық тақтайшасында көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
5. Пайдалану кезінде ешқандай зақым алмау үшін қолданар алдында аспаптың қуат беру баусымын және керек-жарақтарын тексеріңізді өтінеміз.
6. Баусымның үстелдің өткір ернеуінен салбырап ілініп тұруына жол бермеңіз.
7. Дымқыл қолмен аспапты розеткаға қоспаңыз немесе басқару панелін ұстамаңыз.

8. Өрттің алдын алу үшін аспапты дастархан, перделер немесе тұсқағаздар сияқты жанғыш материалдарға немесе оларға жақын жерге қоймаңыз немесе қолданбаңыз.
9. Жұмыс істеу кезінде аспаптың ішкі ыдысында жоғары температура болады, оған пластикалық ыдыстарды, тостағандарды немесе қорғаныш үлдірді салмаңыз.
10. Пайдалану кезінде аспапты көлденең және орнықты бетке орнату керек. Пластмассаға, тақтайға немесе ыстыққа және оңай тозуға бейім кез келетін басқа да бетке қоймаңыз.
11. Аспапты қабырғаға немесе басқа құрылғыларға жақын қоймаңыз, шамамен 10 см бос орын қалуы керек.
12. Аспаптың жоғарғы жағына ештеңе қоймаңыз.
13. Аспапта қуыру кезінде ыстық бу артқы жағынан ауа шығару арқылы шығады. Қолдарыңыз бен бетіңізді бу мен ауа шығатын жерлерден қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сондай-ақ, ыдысты шығар жатырған кезде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
14. Егер белгіленген уақыт тым ұзақ болса, тамақ күйіп кетсе, түтін шықса және түтін ауаткізгіш арқылы шықса, ашаны розеткадан дереу суырып, шыны ыдыс пен торды тамақ пен майдан тазалаңыз.
15. Аспапты қолданғаннан кейін «ҚОСУ/ӨШІРУ» батырмасын басыңыз, содан кейін ашаны розеткадан суырып алыңыз, қуат беру баусымын тікелей тартып алудан аулақ болыңыз.
16. Аспапты және оның қуат беру баусымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
17. Аспапты пайдаланбаған кезде немесе тазалар алдында розеткадан ажыратыңыз. Алдымен оны суытыңыз, содан кейін тазалаңыз.
18. Жергілікті емес шығарушылар жеткізетін керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.

19. Бұл аспап үйде пайдалануға арналған. Ашық ауада қолданбаңыз.
20. Аспапты пайдаланбаған кезде, оны әрқашан желіден ажыратыңыз.
21. Егер қуат бер баусымы зақымдалған болса, оны қауіпті болдырмау үшін шығарушы, оның қызмет көрсету орталығы немесе басқа білікті мамандар ауыстыруы керек.
22. Егер физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмендеген немесе өмірлік тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдар (балаларды қоса алғанда) бақылауда болмаса немесе олардың қауіпсіздігіне жауапты адам аспапты пайдалану туралы нұсқау бермесе, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
23. Аспап сыртқы таймерден немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінен жұмыс істеуге арналмаған.
24. Аспапты тек тиісті қосқышпен пайдаланыңыз.
25. Тасымалдау (тасу), өткізу жөніндегі ерекше шарттар жоқ.
26. Егер сіз аспапты басқа адамға бергіңіз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге беріңіз.

### 2. АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

1. Тостаған
2. Алынбалы тор
3. Тұтқа
4. Басқару панелі
5. Жылу шығаратын саңылау
6. Қуат беру бауы
7. «-» батырмасы: температура/уақыт мәнін азайту
8. Температура/уақытты бақылау батырмасы
9. «+» батырмасы: температура/уақыт мәнін ұлғайту
10. MENU батырмасы

11. «Бастау/Кідірту» батырмасы
12. «ҚОСУ/ӨШІРУ» батырмасы
13. Дисплей

- A. Картоп
- B. Картоптан фри, чипс жасау
- C. Пискен өнімдер
- D. Көкөністер
- E. Жеңсік теңіз тағамдары
- F. Ет
- G. Балық
- H. Құс

### 3. ЖИЫНТЫҒЫ

- Жинақтағы аэрогриль - 1 дана
- Түптабақ - 1 дана
- Пайдаланушы нұсқаулығы - 1 дана

### 4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

#### ЖҰМЫС ІСТЕУГЕ ДАЙЫНДАУ

Аспапты төмен температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны қосар алдында бөлме температурасында кемінде 2 сағат ұстау керек. Өнімді абайлап ашыңыз, барлық қаптау материалдарын алыңыз. Аспаптың корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатыңыз. Тор мен силикон тұтқыш-тіреуішті шайыңыз және құрғатып сүртіңіз. Көрінетін ақаулар жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Аспапты алғашқы қолдану кезінде иіс пен түтінмен бірге жүруі мүмкін, бұл қалыпты және қауіпсіз жағдай. Аэрогрильді 180 °C температурада 10 минут қыздыруды ұсынамыз.

#### БҰЙЫМДЫ ПАЙДАЛАНУ

1. Бұйымды құрғақ, орнықты және жылуға төзімді жерге қойыңыз.
2. Бұйымнан тұтқасынан ұстап тостағанды шығарыңыз. Тостағанды жалпақ үстелдің үстіне қойып, батырмалары бар суырмалы қорғаныш қақпақты басып, оны ашыңыз, сосын тұтқадағы бұғаттан шығару батырмасын басып, тостағанды көтеріңіз.
3. Ингредиенттерді тостағанға салыңыз. Тостағанның ішінде көрсетілген МАХ деңгейінен асырмаңыз. Тостағанды бұйымға салыңыз. Бұйымның дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе ол жұмыс істемейді. Назар аударыңыз: тостағанды біраз уақыт қолданғаннан кейін немесе қолданып жатқан кезде ұстамаңыз, қатты қызып тұруы мүмкін. Тостағанды тек тұтқасынан ұстаңыз.
4. Қуат беру бауының ашасын тиісті розеткаға қыстырыңыз. Енді бұйым күту режимінде тұр.
5. Температураны (80-200 °C) орнату үшін (8) батырманы басыңыз. «-» және «+» батырмаларының көмегімен қажетті температураны орнатыңыз. Уақытты орнату үшін (1-60 минут) (8) батырманы қайта басыңыз. «-» және «+» батырмаларының көмегімен қажетті уақыпты орнатыңыз. «-» және «+» батырмаларын ұстап тұрып, жылдам реттеуге болады. Дисплейдегі мәндер жыпылықтауын тоқтатқан кезде қажетті мәндер орнатылады.
6. MENU (10) батырмасының көмегімен сіз тамақ дайындау режимін таңдай аласыз. Таңдалған режим индикаторы жыпылықтайды. Уақыт пен температураны аздап реттегіңіз келсе, 5-қадамда сипатталғандай өзгерістер енгізіңіз. Таңдалған режимді растау үшін (10) батырманы басыңыз.
7. Бұйымды өшіру үшін «Бастау/Кідірту» батырмасын басыңыз. Цифрлық дисплейде орнатылған температура мен уақыт көрсетіледі. Тамақ

дайындау процесін кідірту үшін «Бастау/Кідірту» (11) батырмасын қайта басуға немесе, қажет болған жағдайда, оларды реттеу үшін температура мен таймерді басқару батырмасын тікелей басуға болады. Егер бірнеше минут үзіліс жағдайында ешқандай әрекет жасалмаса, бұйым автоматты түрде дыбыстық сигналсыз күту режиміне өтеді.

8. Бүкіл дайындау процесі аяқталғаннан кейін бұйым автоматты түрде өз жұмысын тоқтатады және цифрлық дисплейде кері санақтан кейін күту режиміне өтеді. Бұйым дайындау циклының аяқталғанын еске салып, дыбыстық сигнал береді. Сондай-ақ сіз бұйымды «ҚОСУ/ӨШІРУ» батырмасын (12) 3 секунд басып тұрып, күту режиміне қолмен ауыстыра аласыз.
9. Бұйымнан тұтқасынан ұстап тостағанды шығарыңыз. Ингредиенттердің дайын болуын тексеріңіз. Дайын болмаса, тостағанды бұйымға қайта салыңыз. Пісіруді аяқтау үшін температура мен таймерді орнатыңыз. Бұйымды қайта іске қосу үшін «Бастау/Кідірту» (11) батырмасын басыңыз.

**ЕСКЕРТПЕ:** пісіру кезінде ингредиенттерді шайқау және араластыру үшін тостағанды шығарып қарауға болады. Тостағанды қайта орнына салған кезде, бұйым таңдалған режимдегі жұмысын жалғастырады.

10. Ингредиенттерді (мысалы, сиыр еті, тауық еті, ет, ерекше майы бар кез келген ингредиенттер және тостағанның түбінде жиналған ингредиенттерден бөлінген артық май) алып тастау үшін қысқышты қолданып, ингредиенттерді бір-біріп жинаңыз. Ингредиенттерді (мысалы, чипс, көкөніс немесе артық майы жоқ ингредиенттер) шығару үшін тостағанды суырып, ингредиенттерді ыдысқа төгіңіз.
11. Пісіру аяқталғаннан кейін бұйым, қажет болған жағдайда, ингредиенттердің келесі бөлігін дайындауға бірден дайын болады.

### ҚҰЫРУ ЖӨНІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

1. Картоптан күтірлеген фри жасау үшін оңтайлы мөлшері оңтайлы ауа айналымын қамтамасыз ету үшін максимум 600 грамм болуы тиіс.
2. Бұйым салқын болған кезде пісіру уақытына тағы 3 минут қосыңыз немесе оның ішіндегі ингредиенттерісіз шамамен 4-6 минут алдын ала қыздыруға болады.
3. Кейбір ингредиенттерді пісірудің ортасында шайқау керек. Ингредиенттерді шайқау немесе аудару үшін тостағанды тұтқасынан ұстап шығарып, оларды сілкілеңіз немесе шанышқы көмегімен (немесе қысқышпен) аударыңыз. Содан кейін тостағанды бұйымға қайта салыңыз.
4. Сіз азрогрильді ингредиенттерді қыздыру үшін пайдалана аласыз. Ингредиенттерді қыздыру үшін 150 °C температураны 10 минутқа дейін орнатыңыз.
5. Ішінде нан үгіндісі бар өнімдер үстеріне аздап өсімдік майымен бүркіп жіберген кезде күтірлек болады.
6. Егер сіз торт, қайнаған кремі немесе басқа да үлбіреген ингредиенттері бар тағамдарды пісіргіңіз келсе, бұйымға табаны немесе пісірме табақты салыңыз.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Бұйымның корпусын суға батырмаңыз, кранның астында жумаңыз.
- Қысқа тұйықталудан аулақ болу үшін бұйымға сұйықтықтың түсуіне жол бермеңіз.
- Қыздыру элементтерімен жанаспау үшін барлық ингредиенттерді тостағанда сақтаңыз.
- Бұйым жұмыс істеп тұрған кезде ауа кіргізетін және шығаратын саңылауын жабуға болмайды. Бұйымның айналасынан және үстінен кемінде 10 см бос орын қалдырыңыз.

- Ешқашан тостағанға жалғыз майды ғана құймаңыз.
- Пайдалану кезінде бұйымның қозғалмалы бөліктерін ұстамаңыз.
- Тостағанды құрылғыдан шығарған кезде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
- Жұмыс кезінде ауа шығаратын саңылаудан ыстық бу шығады. Қол мен бетіңізді бу мен ауа шығатын саңылаудан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз.
- Бұйымнан қара түтін шығып жатқанын байқасаңыз, бұйымды дереу өшіріп, желіден ажыратыңыз. Тамақ күйіп кетті немесе бұйым ақаулы.

### ТЕМПЕРАТУРА ЖӘНЕ УАҚЫТ ПАРАМЕТРЛЕРІНІҢ КЕСТЕСІ

Санаты	Картоп	Картоптан фри, чипс жасау	Піскен өнімдер	Көкөністер
Жұмыс темп. (°C)	200	200	160	160
Жұмыс уақыты (мин)	35	20	15	15

Санаты	Жеңік теңіз тағамдары	Ет	Балық	Құс
Жұмыс темп. (°C)	180	200	200	200
Жұмыс уақыты (мин)	15	15	20	25

**ЕСКЕРТПЕ:** тағамның порциясы неғұрлым үлкен болса, нақты жағдайға байланысты оны дайындау үшін соғұрлым көп уақыт пен температура қажет болады.

Тағам	Мин.-макс. салмағы, г	Уақыты, мин.		Встрахуль	Примечания
Температура, °C	Шайқау	Ескертпелер	200	V	-
Қатырылған жұқа фри картоп	300-700	12-16	200	V	-
Қатырылған қалың фри картоп	300-700	12-20	200	V	-

Үйдегідей фри картоп (8x8 мм)	300-750	18-25	180	V	1/2 ас қасық май қосу
Үйдегідей қалың фри картоп	300-800	18-22	180	V	1/2 ас қасық май қосу
Үйде дайындалған картоп чипстары	300-750	12-18	180	V	1/2 ас қасық май қосу
Майқұймақ	250	15-18	180	-	-
Отқа піскен картоп	500	18-22	180	-	-
Жанышталған шошқа еті	100-500	10-14	180	V	-
Шұжық рулеті	100-500	12-15	200	V	1/2 ас қасық май қосу

Тауықтың төс еті	100-500	10-15	180	-	-
Рулет	100-400	8-12	200	V	1/2 ас қасық май қосу
Мұздатылған тауық наггетстары	100-500	8-14	200	V	1/2 ас қасық май қосу
Мұздатылған ірімшік тіскебасарлары	100-400	8-10	180	-	1/2 ас қасық май қосу
Ішіне фарш салынған көкөністер	100-400	10	180	-	-
Торттар	100-400	8-12	200	V	1/2 ас қасық май қосу

## 5. АСПАПТЫ КҮТУ

- Әр қолданғаннан кейін тостаған мен аэрогриль торын міндетті түрде жуыңыз.
- Тазалар алдында аспапты розеткадан ажыратып, суытыңыз. Аэрогриль мен қуат беру баусымын суға және басқа сұйықтықтарға салмаңыз.
- Жемір тазартқыштар мен материалдарды қолданбаңыз. Корпус пен дисплейді сәл дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- Тостаған мен торды жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен жуыңыз. Құрғатып сүртіңіз.
- Қатты ластанған жағдайда ыдысқа жұмсақ жуғыш затты қоса отырып, ыстық су құйып, біраз уақытқа қалдырыңыз. Содан кейін оны жақсылап шайыңыз.
- Ыдыс жуғыш машинада ыдысты, торды және силикон тұтқышты жуыңыз.

## ПРОБЛЕМАЛАР ЖӘНЕ ШЕШІМДЕРІ

Проблема	Ықтимал себептері	Шешім
Аспап жұмыс істемейді	Аспап желіге қосылмаған.	Аспапты желіге қосыңыз.
	Тостаған аэрогрильге орнатылмаған (дұрыс орнатылмаған).	Тостағанды аэрогрильге дұрыс орнатыңыз.

Тағамдар дайын емес	Азық - түлік мөлшері тым көп.	Кішкене бөліктерге кесіңіз.
	Пісіру уақыты жеткіліксіз.	Пісіру уақытын көбейтіңіз.
	Пісіру температурасы жеткіліксіз.	Пісіру температурасын жоғарылатыңыз.
Фри картобы қытырламайды	Картоп жеткілікті дәрежеде кептірілмеген. Кесілген картоптың кесектері тым қалың. Қолданылатын майдың сапасы төмен.	Картоптың жеткілікті дәрежеде құрғақ екеніне және тым қалың емес бөліктерге кесілгеніне көз жеткізіңіз. Аэрогрильді алдын ала қыздыруды қолданып көріңіз.

Тағамдар біркелкі дайындалмаған	Өнімдердің салмағы тым көп.	Ыдыстағы тағамдардың көлемі оның көлемінің 4/5 аспайтынына көз жеткізіңіз. Тағамдардың ыдысқа жеткілікті түрде еркін орналастырылғанына көз жеткізіңіз.
	Өнімдер жібіген жоқ.	Тамақты толығымен жібітіңіз.
	Пісіру кезінде тағамдар араластырылмаған/аударылмаған.	Тағамдарды әлсін-әлсін араластырып/айналдырған жөн.
Ақ түтін	Майлы тағамдар	Температураны сәл төмендетіңіз. Майлы тағамдарды дайындаған кезде аз ғана түтін қалыпты.
	Алдыңғы қолданудан қатып қалған май.	Алдыңғы қолданғаннан кейін ыдыстың таза екеніне көз жеткізіңіз.

## 6. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Номиналды кернеу: 220-240 В -50/60 Гц
- Номиналды қуат: 1300-1500 Вт
- Тостағанның көлемі: 5 л
- Температуралық ауқым: 80-200 °С
- Уақыт ауқымы: 1-60 мин.



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

## 7. 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.

## 8. 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, СЕНТЕК сауда маркасының авторландырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Орталықтың мекенжайын <https://centek.ru/servis> сайтынан табуға болады. Сервистік қолдау

көрсету орталығымен байланыс жасау жолдары: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek\_krd. «Ларина-Сервис» ЖШҚ бас сервис орталығы, Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Қазақстандағы талаптар қабылдау ұйымының аталымы: «Moneyto» ЖШС, Астана қаласы, Жәнібек Тархан к., 9-үй, 5-қанат. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Өнімнің сәйкестік сертификаты бар.



## 9. ДАЙЫНДАУШЫ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ

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

### ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

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

### КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

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

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

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

2. Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:

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

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

4. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:

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

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

б) шығыс материалдары мен аксессуарлары (буып-түю, қаптар, белдіктер, сөмкелер, торлар, пышақтар, колбалар, тәрелкелер, тұғырлар, торлар, вертелалар, шлангілер, түтіктер, щеткалар, саптамалар, шаң жинағыштар, сүзгілер, иіс сіңіргіштер);

- батареялардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-жарамсыз немесе сарқылған батареялармен жұмыс істеу;

- аккумуляторлардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-аккумуляторларды зарядтау және зарядтау ережелерін бұзудан туындаған кез келген зақымданулар.

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

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

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

**Өндіруші алдын ала ескертусіз аспаптық 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 ԼՊԱՏԱԿԸ՝** տաք օդի հոսքերի միջոցով սնունդ  
պատրաստելու համար:

### **1. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ**

Կյանքի և առողջության համար վտանգավոր իրավիճակների  
առաջացումից, ինչպես նաև սարքի վաղաժամ խափանումից  
խուսափելու համար անհրաժեշտ է խստորեն պահպանել  
ստորև թվարկված պայմանները:

1. Վնասներից կամ վտանգների առաջացումից խուսափելու  
համար մաքրման ընթացքում հոսանքի լարը, խրոցակը կամ  
պատյանը (կորպուսը) չի թույլատրվում ընկղմել ջրի մեջ կամ  
պահել ջրի ծորակի տակ:
2. Խուսափեք սարքի մեջ հեղուկի ներթափանցումից  
հոսանքահարումից կամ կարճ միացումից խուսափելու  
համար:
3. Սարքի շահագործման ընթացքում մի փակեք օդի մուտքերը  
և օդափոխման անցքերը:
4. Համոզվեք, որ ձեր ելքային լարումը համապատասխանում  
է սարքի գործարանային աղյուսակի վրա նշված լարմանը:
5. Օգտագործելուց առաջ, խնդրում ենք, ստուգեք սարքի  
հոսանքի լարը և պարագաները, որպեսզի օգտագործման  
ժամանակ որևէ վնաս չլինի:
6. Մի թողեք, որ լարը կախվի սեղանածածկի սուր եզրից:
7. Թաց ձեռքերով մի միացրեք սարքը վարդակին և մի դիպեք  
կառավարման վահանակին:
8. Հրդեհից խուսափելու համար մի տեղադրեք կամ  
օգտագործեք սարքը այրվող նյութերի վրա կամ դրանց մոտ,  
ինչպիսիք են՝ սփռոցը, վարագույրները կամ պաստառները:
9. Աշխատանքի ընթացքում սարքի ներքին թասի մեջ  
ջերմաստիճանը բարձր է, խնդրում ենք դրա մեջ պլաստիկ  
սպասք, ամաններ կամ պաշտպանիչ թաղանթ չդնել:
10. Օգտագործման ժամանակ սարքը պետք է տեղադրել  
հորիզոնական և կայուն մակերեսի վրա: Մի դրեք պլաստիկի,  
տախտակի կամ որևէ այլ մակերեսի վրա, որը ենթակա է  
տաքացման և հեշտ մաշվածության:
11. Սարքը պատին կամ այլ սարքերին շատ մոտ մի դրեք, ընդ  
որում պետք է մնա մոտ 10 սմ ազատ տարածություն:
12. Սարքի վերին հատվածին ոչինչ մի դրեք:
13. Սարքի մեջ տապակելու ժամանակ տաք գոլորշին դուրս կգա  
հետևի մասից օդի բացթողման անցքի միջոցով: Պահեք ձեր  
ձեռքերն ու դեմքը գոլորշու և օդի բացթողման անցքերից

անվտանգ հեռավորության վրա: Ինչպես նաև զգույշ եղեք  
տաք գոլորշու օդից, երբ դուրս եք բերում թասիկը:

14. Եթե սահմանված ժամանակը չափազանց երկար է, սնունդը  
կվառվի, կսկսի ծխալ, և օդի բացթողման անցքից ծուխ  
դուրս կգա: Անմիջապես դուրս բերեք խրոցակը վարդակից  
և մաքրեք ապակե թասն ու վանդակաճաղը սննդից և յուղից:
15. Սարքը օգտագործելուց հետո խնդրում ենք սեղմեք  
«ՄԻԱՏՆԵԼ/ԱՆՋԱՏԵԼ» կոճակը, այնուհետև խրոցակը հանեք  
վարդակից, խուսափեք հոսանքի մալուխը ուղղակիորեն  
ուժեղ քաշելուց:
16. Սարքը և դրա հոսանքի լարը պահեք երեխաների համար  
անհասանելի վայրում:
17. Անջատեք սարքը վարդակից, երբ այն չի օգտագործվում  
կամ մաքրելուց առաջ: Նախ թույլ տվեք, որ այն սառչի, ապա  
կատարեք մաքրում:
18. Մի օգտագործեք աքսեսուարներ (պարագաներ), որոնք  
մատակարարվում են այլ արտադրողների կողմից:
19. Այս սարքը նախատեսված է տնային օգտագործման համար:  
Մի օգտագործեք այն բացօթյա տարածքում:
20. Միշտ անջատեք սարքը հոսանքի ցանցից, երբ այն չի  
օգտագործվում:
21. Եթե հոսանքի լարը վնասված է, վտանգից խուսափելու  
համար այն պետք է փոխարինվի արտադրողի, նրա  
սպասարկման կենտրոնի կամ այլ որակավորված  
մասնագետների կողմից:
22. Սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, զգայական  
կամ մտավոր թույլ ունակություններ ունեցող անձանց  
(ներառյալ երեխաների) օգտագործման համար, կամ նրանց  
կենսավործի կամ գիտելիքների բացակայության դեպքում,  
եթե նրանք չեն վերահսկվում կամ հրահանգված չեն սարքի  
օգտագործման մասին իրենց անվտանգության համար  
պատասխանատու անձի կողմից:

23. Սարքը նախատեսված չէ արտաքին ժամանակաչափից կամ առանձին հեռակառավարման համակարգից աշխատելու համար:
24. Օգտագործել սարքը միայն պատշաճ միակցիչներով:
25. Տեղափոխման (փոխադրման), իրացման հատուկ պայմաններ՝ չկան:
26. Եթե ցանկանում եք սարքը փոխանցել այլ անձի օգտագործման համար, խնդրում ենք փոխանցել այն սույն ձեռնարկի հետ միասին:

## 2. ՍԱՐՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

1. Թաս
2. Շարժական վանդակաճաղ
3. Բռնակ
4. Կառավարման վահանակ
5. Ջերմության հեռացման անցք
6. Հոսանքի լար
7. «-» կոճակ՝ ջերմաստիճանի/ժամանակի արժեքների փոքրացում
8. Ջերմաստիճանի/ժամանակի կառավարման կոճակ
9. «+» կոճակ՝ ջերմաստիճանի/ժամանակի արժեքների մեծացում
10. MENU կոճակ
11. «Մեկնարկ/Դադար» կոճակ
12. «ՄԻԱՑՆԵԼ/ԱՆՋԱՏԵԼ» կոճակ
13. Էկրան

- A. Կարտոֆիլ
- B. Կարտոֆիլ ֆրի, չիպսեր
- C. Թխում
- D. Բանջարեղեն
- E. Ծովային դելիկատես, (նրբախորտիկ)

- F. Միս
- G. Ձուկ
- H. Թռչնամիս

## 3. ԿՈՄՊԼԵԿՏԱՅՆՈՒԹՅՈՒՆ

- Աերոգրիլ հավաքածուում - 1 հատ
- Տակդիր - 1 հատ
- Օգտագործողի ձեռնարկ - 1 հատ

## 4. ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱՐԳԸ

### ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԱՇԽԱՏԱՆՔԻՆ

Սարքը ցածր ջերմաստիճանային պայմաններում փոխադրելիս կամ պահելիս, այն միացնելուց առաջ անհրաժեշտ է պահել սեյնյակային ջերմաստիճանում առնվազն 2 ժամ: Չգուշորեն արձակեք ապրանքը, հեռացրեք բոլոր փաթեթավորման նյութերը: Սրբեք սարքի պատյանը խոնավ կտորով, ապա չորացրեք այն: Ողողեք վանդակաճաղը և սիլիկոնե տակդիր-բռնիչը և չորացրեք: Համոզվեք, որ տեսանելի թերություններ չկան: Սարքի սկզբնական օգտագործումը կարող է ուղեկցվել հոտով և ծխով, դա նորմալ է և անվտանգ: Խորհուրդ ենք տալիս 10 րոպեի ընթացքում տաքացնել աերոգրիլը 180 °C ջերմաստիճանում:

### ՍԱՐՔԻ ՕԳՏԱԳՐՈՒԾՈՒՄԸ

1. Տեղադրեք սարքը չոր, կայուն և ջերմակայուն մակերեսի վրա:
2. Դուրս բերեք թասը սարքից՝ պահելով բռնակից: Տեղադրեք թասը հարթ սեղանածածկի վրա, բացեք կոճակներով շարժական պաշտպանիչ կափարիչը՝ սեղմելով այն դեպի առաջ և բարձրացրեք թասը՝ սեղմելով բռնակի վրա գտնվող արգելաբացման կոճակը:

3. Բաղադրիչները տեղավորեք թասի մեջ: Մի գերազանցեք թասի ներսում նշված MAX մակարդակը: Տեղադրեք թասը սարքի մեջ: Համոզվեք, որ սարքն ամբողջությամբ փակ է, հակառակ դեպքում այն չի աշխատի: Ուշադրություն. մի դիպչեք թասին օգտագործման ընթացքում կամ դրանից հետո որոշակի ժամանակի ընթացքում, քանի որ այն ուժեղ տաքանում է: Թասը պահեք միայն բռնակից:
4. Միացրեք հոսանքի լարի խրոցակը համապատասխան վարդակին: Սարքն այժմ գտնվում է սպասման ռեժիմում:
5. Ջերմաստիճանը (80-200 °C) սահմանելու համար սեղմեք (8) կոճակը: Սահմանեք անհրաժեշտ ջերմաստիճանը «-» կամ «+» կոճակների օգնությամբ: Ժամանակը սահմանելու համար (1-60 րոպե) կրկին սեղմեք (8) կոճակը: Սահմանեք անհրաժեշտ ժամանակը «-» կամ «+» կոճակների օգնությամբ: Կարգավորումն արագացնելու համար պահեք «-» կամ «+» կոճակները: Ցանկալի կարգավորումը կսահմանվի, երբ Էկրանին արժեքները դադարեն անկայծել:
6. MENU կոճակի միջոցով (10) կարող եք ընտրել պատրաստման ռեժիմը: Ընտրված ռեժիմի ցուցիչը (ինդիկատորը) կանկայծի: Եթե դուք ցանկանում եք մի փոքր կարգավորել ժամանակը և ջերմաստիճանը, կատարել փոփոխություններ, ինչպես նկարագրված է 5-րդ քայլում, սեղմեք (10) կոճակը կրկին ընտրված ռեժիմը հաստատելու համար:
7. Սեղմեք «Մեկնարկ/Դադար» կոճակը (11), և սարքը կգործարկի: Թվային Էկրանի վրա կցուցադրվի սահմանված ջերմաստիճանը և ժամանակը: Պատրաստման գործընթացը դադարեցնելու համար կարող եք ևս մեկ անգամ սեղմել «Մեկնարկ/Դադար» կոճակը (11) կամ ուղղակիորեն սեղմել ջերմաստիճանի և ժամանակաչափի կառավարման կոճակը անհրաժեշտության դեպքում դրանք կարգավորելու համար: Եթե դադարի վիճակում մի քանի րոպեի ընթացքում չի կատարվում ոչ մի գործողություն, սարքն ինքնաբերաբար կանցնի սպասման ռեժիմի առանց ձայնային ազդանշանի:

8. Երբ պատրաստման ամբողջ գործընթացն ավարտվի, թվային Էկրանին հետհաշվարկից հետո սարքն ավտոմատ կերպով կդադարի աշխատել և կանցնի սպասման ռեժիմի: Սարքը ծայնային ազդանշան կարծակի՝ հիշեցնելով պատրաստման ցիկլի ավարտը: Դուք նաև կարող եք ձեռքով սարքը բերել սպասման ռեժիմի՝ 3 վայրկյան պահելով «ՄԻԱՏՆԵԼ/ԱՆՋԱՏԵԼ» կոճակը (12):
9. Դուրս բերեք թասը սարքից՝ պահելով բռնակից: Ստուգեք՝ արդյոք բաղադրիչները պատրաստ են: Եթե ոչ, պարզապես թասը նորից տեղադրեք սարքի մեջ: Պատրաստումն ավարտելու համար սահմանեք ջերմաստիճանը և ժամանակաչափը: Սարքը նորից գործարկելու համար սեղմեք «Մեկնարկ/Դադար» կոճակը (11):

**ՆՇՈՒՄ.** Դուք նաև կարող եք դուրս բերել թասը պատրաստման ընթացքում բաղադրիչները ստուգելու և շարժելու համար: Երբ թասը կրկին հետ տեղադրեք, սարքը կշարունակի աշխատել ընտրված պարամետրերով:

10. Բաղադրիչները (օրինակ՝ տավարի միս, հավ, միս, օրիգանալ յուղով ցանկացած բաղադրիչ և թասի հատակին հավաքված բաղադրիչներից ավելորդ յուղ) հեռացնելու համար օգտագործեք ունեյի և մեկը մյուսի հետևից հավաքեք բաղադրիչները: Բաղադրիչները (օրինակ՝ չիպսերը, բանջարեղենը կամ առանց ավելորդ յուղի բաղադրիչները) հեռացնելու համար դուրս բերեք թասը և բաղադրիչները լցրեք ամանի մեջ:
11. Պատրաստումն ավարտելուց հետո սարքն անմիջապես պատրաստ է անհրաժեշտության դեպքում պատրաստել բաղադրիչների հաջորդ չափաբաժինը:

**ԽՈՐՀՈՒՐՆԵՐ ՏԱՊԱԿՄԱՆ ԿԵՐԱԲԵՐՅԱԼ**

1. Խրթխրթան կարտոֆիլ ֆրիի համար օպտիմալ քանակությունը՝ առավելագույնը 600 գրամ է, որպեսզի ապահովվել օդի օպտիմալ շրջանառություն:
2. Ավելացրեք ևս 3 թուպե պատրաստման ժամանակին, երբ սարքը սառն է, կամ դուք նաև կարող եք թողնել, որ այն նախապես տաքանա մոտ 4-6 թուպե առանց ներսում որևէ բաղադրիչի:
3. Որոշ բաղադրիչներ պետք է շարժել պատրաստման ժամանակի մեջտեղում: Բաղադրիչները շարժելու կամ շրջելու համար թասը բռնակով հանեք սարքից և թափահարեք այն կամ բաղադրիչները շրջեք պատառաքաղով (կամ ունեյիով): Դրանից հետո թասը նորից տեղադրեք սարքի մեջ:
4. Դուք նաև կարող եք օգտագործել աերոգրիլը բաղադրիչները տաքացնելու համար: Որպեսզի տաքացնեք բաղադրիչները, ջերմաստիճանը սահմանեք 150 0C մինչև 10 թուպե ժամկետով:
5. Մանրացրած չորահացով արտադրանքներն ավելի խրթխրթան կդառնան, եթե դրանք ցողեք փոքր քանակությամբ բուսական յուղով:
6. Եթե դուք ցանկանում եք թխել եփով կրեմով տորթ, կարկանդակ կամ այլ փխրուն բաղադրիչներ (ինգրիդիենտներ), սարքի մեջ տեղադրեք թխման կամ տապակման ամանը:

**ՈՒՇԱՂՈՒԹՅՈՒՆ:**

- Մի ընկզմեք սարքի պատյանը (կորպուսը) ջրի մեջ և մի ողողեք այն ծորակի տակ:
- Խուսափեք սարքի մեջ հեղուկի ներփոխափանցումից կարճ միացումից խուսափելու համար:
- Բոլոր բաղադրիչները պահեք թափ մեջ, որպեսզի խուսափեք ջեռուցման տարրերի հետ շփումից:

- Սարքի աշխատանքի ընթացքում մի փակեք օդի մուտքի և ելքի անցքերը: Առավազն 10 սմ տարածություն թողեք սարքի շուրջ և սարքի վերևում:
- Երբեք մի լցրացրեք թասը միայն յուղով:
- Օգտագործման ընթացքում մի դիպչեք սարքի ներսի հատվածին:
- Չզուշացեք տաք գոլորշուց և օդից, երբ թասը սարքից հանում եք:
- Շահագործման ընթացքում տաք գոլորշին դուրս է գալիս օդային ելքի միջով: Ձեռքերն ու դեմքը պահեք գոլորշուց և օդի ելքի անցքից անվտանգ հեռավորության վրա:
- Անմիջապես անջատեք սարքը և դուրս բերեք խրոցակը հոսանքի վարդակից, եթե նկատում եք սարքից դուրս եկող մուգ ծուխ: Մտուղը չափից շատ է տապակվել կամ գործիքն անսարք է:

**ՋԵՐՄԱՏՈՒՑՄԱՆ ԵՎ ԺԱՄԱՆԱԿԻ ՊԱՐԱՄԵՏՐԵՐԻ ԱՐՅՈՒՄԱԿ**

Կատեգորիա	Կարտ- ոֆիլ	Կարտ- ոֆիլ ֆրի, չիպսեր	Խմոր- եղեն	Բանջա- րեղեն
Աշխատ- անքային ջերմ. (°C)	200	200	160	160
Աշխատա- նքային ժամ. (րոպե)	35	20	15	15

Կատեգորիա	Ծովա-մթերք	Միս	Ձուկ	Թռչուն
Աշխատանքային ջերմ. (°C)	180	200	200	200
Աշխատանքային ժամ. (րոպե)	15	15	20	25

**ՆՇՈՒՄ.** որքան մեծ է սևնդի չափաբաժինը, այնքան ավելի շատ ժամանակ և ջերմաստիճան է պահանջվում այն պատրաստելու համար՝ կախված կոնկրետ իրավիճակից:

Ուտեստ	Նվազագույն արտաբերության քաշը, գ.	Ժամանակը, րոպե	Ջերմաստիճանը, °C	Շարժել (թափահարել)	Նշումներ
Բարակ սառեցված կարտոֆիլ ֆրի	300-700	12-16	200	V	-

Հաստ սառեցված կարտոֆիլ ֆրի	300-700	12-20	200	V	-
Տնական ոճով կարտոֆիլ ֆրի (8x8 մմ)	300-750	18-25	180	V	Ավելացնել 1/2 ճ. գ. յուղ
Հաստ կարտոֆիլ ֆրի տնական ոճով	300-800	18-22	180	V	Ավելացնել 1/2 ճ. գ. յուղ
Տնական պատրաստան կարտոֆիլի չիպսեր	300-750	12-18	180	V	Ավելացնել 1/2 ճ. գ. յուղ
Նրբաբլիթներ	250	15-18	180	-	-
Խորոված կարտոֆիլ	500	18-22	180	-	-
Խոզի թական միս	100-500	10-14	180	V	-

Երշիկի ռուլետներ	100-500	12-15	200	V	Ավելացնել 1/2 ճ. գ. յուղ
Հավի կրծքամիս	100-500	10-15	180	-	-
Ռուլետներ	100-400	8-12	200	V	Ավելացնել 1/2 ճ. գ. յուղ
Սառեցված հավի նագեթներ	100-500	8-14	200	V	Ավելացնել 1/2 ճ. գ. յուղ
Սառեցված պանրի նախուտեստներ	100-400	8-10	180	-	Ավելացնել 1/2 ճ. գ. յուղ
Լցունած բանջարեղեն	100-400	10	180	-	-
Տորթեր	100-400	8-12	200	V	Ավելացնել 1/2 ճ. գ. յուղ

**5. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄՔ**

- Ամեն օգտագործումից հետո պարտադիր լվացեք աերոգրիլի թասը և վանդակաճաղը:
- Մաքրելուց առաջ անջատեք սարքը հոսանքի ցանցից և թողեք, որ այն սառչի: Մի ընկղմեք աերոգրիլը և հոսանքի լարը ջրի և այլ հեղուկների մեջ:
- Մի օգտագործեք հղկող մաքրող միջոցներ և նյութեր: Սրբեք պատյանն ու Էկրանը մի փոքր խոնավ կտորով և չորացրեք:
- Լվացեք թասն ու վանդակաճաղը տաք ջրով և մեղմ լվացող միջոցներով: Չորացրեք:
- Ուժեղ աղտոտվածության դեպքում թասի մեջ լցրեք տաք ջուր մեղմ լվացող միջոց և թողեք որոշ ժամանակ անցնի: Դրանից հետո մանրակրկիտ լվացեք այն:
- Մի լվացեք ամանը, վանդակաճաղը և սիլիկոնե բռնիչ-տակդիրը սպասք լվացող մեքենայի մեջ:

**ԽՆԴԻՐՆԵՐ ԵՎ ԼՈՒԾՈՒՄՆԵՐ**

Խնդիրը	Հնարավոր պատճառը	Լուծումը
Սարքը չի աշխատում	Սարքը միացված է հոսանքի ցանցին:	Սարքը միացրեք հոսանքի ցանցին:
	Թասը տեղադրված է (ճիշտ չի տեղադրված) աերոգրիլի մեջ:	Ճիշտ տեղադրեք թասը աերոգրիլի մեջ:

Մթերքները պատրաստ չեն	Մթերքի չափազանց մեծ չափաբաժին:	Բաժանեք ավելի փոքր կտորների:
	Պատրաստման անբավարար ժամանակ:	Ավելացրեք պատրաստման ժամանակը:
	Պատրաստման անբավարար ջերմաստիճան:	Ավելացրեք պատրաստման ջերմաստիճանը:
Մթերքները անհավասարաչափ են տապակվում	Մթերքի չափազանց մեծ քաշ:	Համոզվեք, որ թասի մեջ մթերքի ծավալը չի գերազանցում դրա ծավալի 4/5-ը: Համոզվեք, որ մթերքները բավականաչափ ազատ են տեղավորված թասի մեջ:
	Մթերքները չեն հալվել:	Մթերքներն ամբողջությամբ հալեցրեք:
	Պատրաստման ընթացքում մթերքները չի խառնվել / շրջվել:	Խորհուրդ է տրվում պարբերաբար խառնել / շրջել մթերքները:

Սպիտակ ծուխ	Յուղոտ մթերքներ:	Մի փոքր իջեցրեք ջերմաստիճանը: Մի փոքր ծուխ, յուղոտ սնունդ պատրաստելիս, դա նորմալ է:
	Նախորդ օգտագործումից մնացած սառած ճարպ (յուղ):	Համոզվեք, որ թասը մաքուր է նախորդ օգտագործումից հետո:
Կարտոֆիլի ֆրիչ խրթխրթան չէ:	Կարտոֆիլը բավականաչափ չի չորացել: Կտրտված կարտոֆիլի քառակողիկները չափազանց հաստ են: Օգտագործվող բուսայուղի ցածր որակ:	Համոզվեք, որ կարտոֆիլը բավականաչափ չորացել է և կտրված է ոչ շատ հաստ քառակողիկներով: Փորձեք օգտագործել աերոգրիլի նախնական տաքացումը:

**6. ՏԵՆՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳՐԵՐ**

- Անվանական լարումը՝ 220-240 Վ ~50/60 Հց
- Անվանական հզորությունը՝ 1300-1500 Վտ
- Թասի ծավալը՝ 5 Լ
- Ջերմաստիճանի միջակայքը՝ 80-200 °C
- Ժամանակի միջակայքը՝ 1-60 րոպե



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

**7. ԵՐՋԱԿԱ ՄԻՋԱԿԱՅՐԻ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ, ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԸ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ**

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

**8. ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՊԱՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ**

Այս ապրանքի ծառայության ժամկետը 5 տարի է՝ սկսած այն վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթվից, եթե ապրանքը օգտագործվում է սույն ձեռնարկում նշված ցուցումներին և գործող տեխնիկական չափանիշներին խիստ համապատասխան: Ծառայության ժամկետի ավարտից հետո դիմեք ձեր մոտակա սպասարկման կենտրոն՝ սարքի հետագա շահագործման վերաբերյալ առաջարկություններ 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) 24-00-178, VK՝ vk.com/centek\_krd: Գլխավոր սպասարկման կենտրոն՝ ՄՊԸ «Լարինա-Սերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ՝ +7 (861) 991-05-42:

**Ապրանքն ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ:**



**9. ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՎ ՆԵՐՄՈՒԾՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ ԵՐԱՄՈՒԾՈՂ՝** ՕՕՕ Լարինա-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 սպասուևակությունը 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, գևորդի ստորագրությունը:
- Արտադրողը իրավասու է մերժել երաշխիքային սպասարկումը վերը նշված փաստաթղթերը չներկայացնելու դեպքում, կամ եթե դրանցում նշված տեղեկությունը թերի, անհասկանալի կամ հակասական է:
- 2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝

- պետք է սարքը օգտագործել ձեռնարկում նշված ցուցումներին խիստ համապատասխան,
- հարկավոր է հետևել անվտանգության կանոններին ու պահանջներին:
- 3. Երաշխիքը չի ներառում սարքի պարբերական սպասարկում, մաքրում, տեղադրում, կարգաբերում սեփականատիրոջ տանը:
- 4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝
  - մեխանիկական վնասվածքներ,
  - սարքի բնականոն մաշում ժամանակի ընթացքում,
  - օգտագործման պայմանների չպահպանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
  - սխալ տեղադրում, բեռնափոխադրում,
  - բնական աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրհեղեղ և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից չկախված այլ պատճառներ,
  - կողմնակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկնելը սարքի մեջ,
  - վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չլիազորված անձանց կողմից,
  - սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կաբելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,
  - ապրանքի հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանց փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի ապամոնտաժման հետ՝ ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրասնուցման տարրեր (մարտկոցներ), էլեկտրասնուցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ,

բ) սպառվող նյութեր և պարագաներ (փաթեթ, պատյաններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դանակներ, շշեր, փսեսներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողրակներ, խողովակներ, խոզանակներ, կցորդներ, փոշեհավաք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կլանիչներ),

• մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում աշխատանք ոչ համապատասխան կամ սպառված մարտկոցների հետ,

• կուտակիչ մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում կուտակիչ մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների խախտումների պատճառով առաջացած վնասներ:

5. Այս երաշխիքը տրվում է արտադրողի կողմից ի հավելումն սպառողի՝ գործող օրենսդրությամբ սահմանված իրավունքների և որևէ կերպ չի սահմանափակում դրանք:

6. Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում մարդկանց, ընտանի կենդանիներին, սպառողի կամ երրորդ անձանց գույքին TM «Centek»-ի ապրանքի կողմից ուղղակիորեն կամ անուղղակիորեն հասցված որևէ վնասի համար, եթե դա տեղի է ունեցել ապրանքի օգտագործման և տեղադրման կանոններն ու պայմանները չպահպանելու, սպառողի կամ երրորդ անձանց դիտավորյալ կամ անզգույշ գործողությունների (անգործության), ֆորսմաժորային հանգամանքների արդյունքում:

7. Սպասարկման կենտրոնն ապրանքը ընդունում է միայն մաքուր վիճակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սևնդի 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

Please strictly observe the following instructions to avoid situations potentially hazardous for human life and health, as well as damage and premature failure of the appliance:

1. Never immerse the power cord, power plug or appliance housing in water, nor wash it under a tap when cleaning in order to avoid damage or the risk of an accident.

2. Avoid the ingress of liquids into the appliance to prevent electric shock or short circuit.
3. Do not obstruct the air intakes and outlets when the appliance is in operation.
4. Ensure that the power supply voltage indicated on the appliance corresponds to your household power grid voltag.
5. Before operating the appliance, please check the appliance's power cord and the accessories for damage.
6. Do not allow the power cord to hang over the sharp edge of a tabletop.
7. Do not plug the appliance in or touch the control panel with wet hands.
8. Do not place or operate the appliance on, or near, combustible materials, such as tablecloths, curtains or tapestries, to prevent the occurrence of a fire.
9. The temperature inside the bowl will be high during appliance operation, so please, do not place plastic containers, vessels or protective foil into the bowl.
10. Please place the appliance on a level and stable surface during operation. Do not place it on plastic, wooden or any other surfaces prone to thermal deterioration.
11. Do not place the appliance directly at a wall or close to other objects, always leave a gap of approx. 10 cm.
12. Do not place anything on the top of the appliance.
13. Hot steam will be discharged from the back side of the appliance during cooking with the appliance. Please keep your face and hands at a safe distance from the steam and air outlets. Also please beware of hot steam and air when removing the bowl.
14. If the cooking time is set too long the food may be burned and smoke may emerge from the air outlet. Immediately pull the plug from the electric socket and clean the glass bowl of food residue and oil.

15. After using the appliance please press the ON/OFF button, then pull the plug from the electric socket; avoid pulling on the power cord itself.
16. Store the appliance and its power cord in a place inaccessible by children.
17. Always disconnect the appliance from power supply when it is not in use or before cleaning. First allow the appliance to cool down and then proceed to cleaning it.
18. Do not use accessories other than those supplied by authorized manufacturers.
19. This appliance is designed for domestic use only. Do not use the appliance outdoors.
20. Disconnect the appliance from power supply when it is not in use.
21. In case of power cord damage it should be replaced, to avoid dangerous situations, by the Manufacturer, a service centre or similar skilled personnel.
22. This appliance should not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or with insufficient knowledge or experience, except under the supervision of a person responsible for their safety or when they have been informed of and instructed in the use of the appliance by such a person.
23. The appliance is not designed to be powered from an external timer or any other remote power control system.
24. Use only the proper connector with the appliance.
25. Special transportation (shipment) and sale instructions: none.
26. Should you intend to transfer the appliance to another person, please turn the present manual over together with it.

## 2. APPLIANCE DESCRIPTION

1. Bowl
2. Removable grille
3. Handle
4. Control panel
5. Heat discharge opening
6. Power cord
7. "-" button: decrease temperature/time
8. Temperature/time control button
9. "+" button: increase temperature/time
10. MENU button
11. "Start/Pause" button
12. ON/OFF button
13. Display

- A. Potatoes
- B. French fries, chips
- C. Baking
- D. Vegetables
- E. Sea food
- F. Meat
- G. Fish
- H. Fowl

## 3. SCOPE OF SUPPLY

- Convection oven, complete - 1 pc.
- Base - 1 pc.
- User Manual - 1 pc.

## 4. OPERATING PROCEDURE

### PREPARATION FOR USE

If the appliance has been transported or stored at low ambient temperatures, it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on. Carefully unpack the appliance, remove all packaging materials. Wipe the appliance's housing with a damp cloth, and then wipe it dry. Rinse the grille and the silicon mitt/underlay and wipe them dry. Ensure that there are no visible defects. An unpleasant smell and some smoke may emerge during the first use of the appliance – this is normal and safe. It is recommended to heat the convection oven up at 180 °C for 10 minutes.

### USING THE APPLIANCE

1. Place the appliance on a dry, stable, heat-resistant surface.
2. Pull the bowl out of the appliance by its handle. Set the bowl on a level tabletop, open the sliding protective cover with the buttons by pushing it forward and lift the bowl by pressing the latch on the handle.
3. Place the ingredients in the bowl. Do not exceed the MAX level indicated on the inside of the bowl. Install the bowl into the appliance. Ensure that the appliance is fully closed, otherwise it will not work. Attention: do not touch the bowl during or for some time after cooking as it will become very hot. Please only hold the bowl by its handle.
4. Connect the plug of the power cord to a suitable electric socket. The appliance will now enter standby mode.
5. In order to set the temperature (80 to 200 °C) press button (8). Set the desired temperature using the "-" and "+" buttons. In order to set the time (1 to 60 minutes) press button (8) once again. Set the desired time using the "-" and "+" buttons. Hold down the "-" and "+" buttons to speed

up the adjustment. The desired setting is complete when the values on the display stop flashing.

- You can select the cooking mode using the MENU button (10). The indicator of the selected mode will flash. If you wish to slightly adjust the time and temperature, make the adjustments as described in Step 5. Press button (10) once again to confirm the selected mode.
- Press the "Start/Pause" button (11); the appliance will start up. The numeric display will show the set temperature and time. You can press the "Start/Pause" button (11) once again to suspend the cooking process or directly operate the temperature and timer control buttons to make adjustments if necessary. If no controls are operated for a few minutes in pause mode the appliance will automatically switch to standby mode without a warning audio signal.
- When the whole cooking process is over the appliance will stop automatically and switch to standby mode after a countdown on the numeric display. An audio signal will be emitted to remind You of the completion of the cooking cycle. You can also manually switch the appliance to standby mode by holding down the "ON/OFF" button (12) for 3 seconds.
- Pull the bowl out of the appliance by the handle. Check if the ingredients are all done. If not, then re-insert the bowl into the appliance. Set the temperature and timer to complete the cooking. Press the "Start/Pause" button (11) to start the appliance once again.

**NOTE:** You may also pull out the bowl to check or stir the ingredients during cooking. Once You re-insert the bowl the appliance will continue operating with the settings retained.

- In order to remove the ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any oil-emitting ingredients or the excess oil from the ingredients that accumulate on the bottom of the bowl), use the tongs and pick up the ingredients one by one. In order to remove ingredients like chips, vegetables and non-oily foods, pull out the bowl and pour the ingredients into a container.
- Upon completion of a cooking cycle the appliance is immediately ready for cooking the next batch of ingredients if necessary.

#### FRYING TIPS

- The optimum quantity of potatoes for French fries should not exceed 600 grams to ensure proper air circulation.
- Add 3 minutes to the required cooking time when the appliance is cold. You can also allow it to warm up for 4 to 6 minutes without the ingredients inside.
- Some ingredients require stirring (shuffling) in the middle of the cooking process. In order to shuffle or turn the ingredients pull the bowl from the appliance and turn the ingredients with a fork (or the tongs). Then re-insert the bowl back into the appliance.
- You can also use the convection oven to warm up the food. In order to warm the ingredients up set the temperature to 150 °C and the time to up to 10 minutes.
- Breaded foods will become more crispy if you sprinkle them with a little vegetable oil.
- If You wish to bake a cake, a custard pie or other fragile items, place the baking mold into the bowl.

#### ATTENTION!

- Never immerse the housing of the appliance in water or place it under a tap.
- Avoid the ingress of moisture into the appliance as it can cause a short circuit.
- Place all ingredients into the bowl only to avoid contact with the heating elements.
- Do not obstruct the air intake and discharge openings when operating the appliance. Leave gaps at least 10 cm around and above the appliance.
- Never fill the bowl with just oil.
- Do not touch the internal parts of the appliance while it is in operation.
- Beware of hot air and steam when removing the bowl from the appliance.
- Hot steam will be expelled from the air discharge opening during operation. Please keep Your face and hands well away from the steam and the discharge opening.
- Immediately turn the appliance off and disconnect it from power supply if you notice dark smoke coming out of the appliance. This means that the food is overdone or the appliance is malfunctioning.

#### TEMPERATURE AND TIME SETTINGS TABLE

Parameter	Potatoes	French fries, chips	Baked goods	Vegetables
Operating Temp. (°C)	200	200	160	160

Operating Time (minutes)	35	20	15	15
Parameter	Sea Food	Meat	Fish	Fowl
Operating Temp. (OC)	180	200	200	200
Operating Time (minutes)	15	15	20	25

**NOTE:** the larger is the portion of the food to be cooked, the longer the time and the higher the temperature will be required for cooking, depending on the specific situation.

Dish	Min.-max. weight, g	Min. Time	Temperature, °C	Stir/Shuffle	Notes
Thin frozen French Fries	300-700	12-16	200	V	-
Thick frozen French Fries	300-700	12-20	200	V	-

Homemade French Fries (8x8 mm)	300-750	18-25	180	V	Add 1/2 tablespoon of oil
Thick Homemade French Fries	300-800	18-22	180	V	Add 1/2 tablespoon of oil
Homemade Potato Chips	300-750	12-18	180	V	Add 1/2 tablespoon of oil
Pancakes	250	15-18	180	-	-
Baked Potatoes	500	18-22	180	-	-
Pork Chops	100-500	10-14	180	V	-
Sausage Rolls	100-500	12-15	200	V	Add 1/2 tablespoon of oil
Chicken Breast	100-500	10-15	180	-	-
Rolls	100-400	8-12	200	V	Add 1/2 tablespoon of oil

Frozen Chicken Nuggets	100-500	8-14	200	V	Add 1/2 tablespoon of oil
Frozen Cheese Snacks	100-400	8-10	180	-	Add 1/2 tablespoon of oil
Stuffed Vegetables	100-400	10	180	-	-
Cakes	100-400	8-12	200	V	Add 1/2 tablespoon of oil

#### 5. MAINTENANCE

- By all means wash the bowl and grille every time after each use.
- Before cleaning disconnect the appliance from power supply and let it cool down. Do not immerse the convection oven and its power cord in water or any other liquid.
- Do not use abrasive detergents or materials for cleaning. Wipe the appliance's housing with a slightly dampened cloth and wipe it dry.
- Wash the bowl and grille in water with mild detergent. Wipe the parts dry.
- In case of severe contamination fill the bowl with hot water with mild detergent and leave it for some time. Then rinse the bowl carefully.
- Do not wash the bowl, grille and the silicone mitt in a dishwasher.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The appliance will not work	Appliance not connected to power supply.	Connect appliance to power supply.
	Bowl not installed (installed improperly) in the convection oven.	Properly install the bowl in the housing.
The food is not done	Food pieces too large.	Cut food into smaller pieces.
	Insufficient cooking time.	Increase cooking time.
	Insufficient cooking temperature.	Increase cooking temperature.
French fries are not crispy	The potatoes are not dry enough. Chopped potato strips are too thick. Low quality oil used for frying.	Ensure that the potato is dry enough and not chopped into too thick strips. Try to pre-heat the convection oven before making French fries.

The food is not done uniformly	Food weight too high.	Ensure that the volume of the food in the bowl does exceed 4/5 of its capacity. Ensure that the food is loosely located in the bowl.
	The food is not defrosted.	Fully defrost the food.
	Food has not been stirred/turned over during cooking.	It is recommended to stir/turn over the food during cooking.
White smoke	Food is too fat.	Lower the temperature a little. A little smoke while cooking fat food is normal.
	Thickened fat from previous use.	Ensure that the bowl is clean after previous use.

## 6. SPECIFICATIONS

- Nominal voltage: 220-240 V ~50/60 Hz
- Nominal output: 1300-1500 W

- Bowl capacity: 5 l
- Temperature range: 80-200 °C
- Time range: 1-60 minutes



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

## 7. 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.

## 8. 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) 24-00-178, VK: vk.com/centek\_krd. General Service Center: 000 «Larina-Servis», Krasnodar, Phone: +7 (861) 991-05-42.

The product has the Certificate of Conformity.



## 9. 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.**



### ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

#### Ингредиенты:

- баклажаны - 100 г
- цукини - 100 г
- перец сладкий - 80 г
- помидоры черри - 80 г
- масло оливковое - 20 мл
- соль - 7 г
- сахар - 50 г
- уксус 9 % - 20 мл
- вода - 200 мл

#### Порядок приготовления:

1. Очищаем перец от семян и нарезаем его пластинками. Баклажаны и цукини нарезаем кружками по 0,5 см.
2. Далее делаем маринад. Для этого вам нужно смешать воду, соль, сахар и уксус. В полученной смеси замаринуйте баклажаны, оставьте их на 30 минут.
3. В другой емкости смешиваем оливковое масло, соль, перец и добавляем остальные овощи (цукини, перец, помидоры). Устанавливаем чашу в аэрогриль и выкладываем все овощи на решетку.
4. Ставим температуру 180 °С, время приготовления 15 минут. За 5 минут до окончания приготовления овощи необходимо перевернуть.

## РЕЦЕПТЫ



### ГОВЯЖЬИ МЕДАЛЬОНЫ

#### Ингредиенты:

- говядина (медальоны) – 450 г (3 шт.)
- паприка молотая – 10 г
- чеснок – 10 г
- масло оливковое – 30 мл
- соль морская
- перец дробленый

#### Порядок приготовления:

1. Чеснок измельчить. Смешать паприку, чеснок, оливковое масло, соль и перец. Полученной смесью натереть медальоны и оставить на 20-30 минут.
2. Извлечь чашу, выложить медальоны на решетку, установить чашу в аэрогриль.
3. Установить температуру 200 °С, время приготовления 10 минут.
4. Готовые медальоны выложить на тарелку, накрыть фольгой и оставить на 5 минут.

## РЕЦЕПТЫ



### БУЖЕНИНА

#### Ингредиенты:

- свиная шея — 800 г
- чеснок — 3 зубчика
- соль, красная паприка и черный перец — по вкусу
- горчица — 2 ч. л.
- веточка тимьяна — 2 шт.

#### Порядок приготовления:

1. Делаем по всей поверхности свинины небольшие надрезы, вставляем кусочки чеснока, натираем со всех сторон солью и черным перцем, смазываем горчицей и посыпаем красной паприкой. Если хотите, чтобы аромат получился ярче, вместе с чесноком можно поместить в надрезы тимьян.
2. Разогреваем аэрогриль до 160 °С. Подготовленное мясо кладем в чашу, устанавливаем время 60 минут, нажимаем кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».
3. Проверяем готовность мяса. Проткните его посередине ножом. Если сок чистый и прозрачный — буженина полностью готова. Мутноватый сок говорит о том, что нужно отправить ее в аэрогриль еще на 10–15 минут.
4. Подавайте буженину, нарезав тонкими ломтиками. Рядом можно поставить домашний хрен или горчицу.



### СИБАС ЗАПЕЧЕННЫЙ

#### Ингредиенты:

- сибас – 300 г
- сок лимонный – 60 мл
- масло оливковое – 30 мл
- соль
- специи

#### Порядок приготовления:

1. Очистить рыбу и промыть, голову отрезать.
2. Смешать оливковое масло, лимонный сок, соль и специи. В полученной смеси замариновать рыбу, оставить в холодильнике на 30 минут.
3. Извлечь чашу, выложить рыбу на решетку, установить чашу в аэрогриль.
4. Установить температуру 200 °С, время приготовления 13 минут.

Гарантийный талон / Кепілдік талоны /  
Երաշխիքային փոքրո՞ն / 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 պահանջներ ամբողջութեամբ լրացնել երաշխիքային փոքրոնները:

**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 /  
Սարք / Product

Модель / Үлгі /  
Մոդել / Model

Серийный номер / Serial number /  
Սերիալի համար / Сериялық нөмірі

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

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца /  
These tear-off coupons are filled in by a representative of the seller /

Сатушы-фирма толтырады / Լրացնում է վաճառող ընկերությունը



ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ /  
ՍԱՐՔԱՆԵ / PRODUCT

МОДЕЛЬ / МОДЕЛ /  
ՄՈԴԵԼ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ / ՍԵՐԻԱ / SERIAL NUMBER

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

ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ / ՎԱՃԱՌՈՂ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ / VENDOR

М. П.

