

CENTEK®



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦА
СТ-1460

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

1. Меры безопасности
2. Описание прибора
3. Комплектность
4. Порядок работы
5. Уход за прибором
6. Технические характеристики
7. Защита окружающей среды, утилизация прибора
8. Информация о сертификации, гарантийные обязательства
9. Информация о производителе и импортере

Уважаемый потребитель!

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

Пожалуйста, перед началом эксплуатации внимательно изучите данную инструкцию, которая содержит важную информацию о правильной и безопасной эксплуатации прибора.

Позаботьтесь о сохранности данной инструкции. Изготовитель не несет ответственности в случае использования прибора не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта прибора. Если Вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

Электрошашлычница является бытовым прибором и не предназначена для использования в промышленных целях!

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Приобретенный Вами прибор соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Во избежание возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода прибора из строя необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению в электрической сети.
- При повреждении сетевого шнура или какого-либо другого узла устройства немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисный центр изготовителя. В случае некачественного вмешательства в устройство прибора или несоблюдения перечисленных в данной инструкции правил эксплуатации прибора гарантия аннулируется.
- Подключайте прибор только к розеткам электросети, имеющим контакт заземления, используйте удлинители только двухполюсного типа 10 А с заземляющим проводом.
- Не используйте одновременно несколько энергоёмких приборов – это может привести к неполадкам в электрической сети жилых помещений.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении прибора к электрической розетке.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Размещайте прибор на ровной устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке был свободным. Не устанавливайте и не используйте прибор вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.
- Используйте прибор в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте прибор рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.
- Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается; не дотрагивайтесь до горячей поверхности.
- Не перемещайте прибор, пока он полностью не остыл.
- Каждый раз отключайте прибор от электросети перед чисткой, а также если Вы им не пользуетесь.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячей поверхностью или острыми краями кухонной мебели.
- При выключении вилки сетевого шнура из электрической розетки не тяните за шнур, а беритесь за вилку.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не тяните сетевой шнур, если он касается кромок предметов с острыми краями, сжат или зажат какими-либо предметами или запутался; не допускайте касания шнура питания горячих предметов.

- Не используйте прибор в непосредственной близости от кухонной раковины; не подвергайте его воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, вилку или сам прибор в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, не прикасайтесь к прибору, немедленно отключите его от электросети, и только после этого можно достать прибор из воды. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Допускается использование только оригинальных запасных частей. Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Не используйте прибор при температуре ниже 0 °C и выше 35 °C. Если прибор долгое время находился при температуре ниже 0 °C, его необходимо поместить в обогреваемое помещение не менее чем за 3 часа до включения.
- Запрещается использовать прибор для приготовления замороженных продуктов, продукты следует разморозить перед их приготовлением.
- Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой во избежание опасности душья!
- Запрещается использовать прибор при повреждении сетевой вилки или сетевого шнура, если он работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Электрошашлычница – это бытовой кухонный прибор – многофункциональный домашний гриль для приготовления в домашних условиях шашлыков

из мяса, рыбы, креветок, грибов, фруктов и овощей. С помощью электрошашлычницы мясо готовится в течение 15–20 минут, а автоматическое вращение шампуров обеспечивает равномерное прогревание и прожаривание мяса со всех сторон.

Благодаря вертикальной конструкции излишки жира стекают в чашечки, значительно снижая уровень холестерина в мясе.

Приобретенный Вами прибор имеет следующие характеристики:

- частота вращения шампуров – 12 раз в минуту;
- длина шампуров – 310 мм;
- корпус и шампуры из нержавеющей стали;
- защитная стеклянная колба;
- шампуры и защитное покрытие с безопасными пластиковыми ручками.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Электрошашлычница – 1 шт.
- Шампур – 5 шт.
- Чашечка – 5 шт.
- Дополнительная защитная стеклянная колба – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.

ВНИМАНИЕ!

Рекомендуем перед первым применением прибора сделать тестовый пуск. При первом использовании прибора нагревательные элементы сильно накаляются, при этом может появиться небольшое количество дыма или постороннего запаха. Это допустимо и дефектом не является.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Освободите прибор от упаковочного материала, проверьте комплектность и отсутствие механических повреждений на корпусе прибора и нагревательном элементе.

Примечание: после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать электрошашлычницу при комнатной температуре в течение 4–5 часов.

Рекомендуемое расстояние между прибором и другими предметами не менее 1 м со всех сторон и не менее 1 метра перед прибором.

Перед включением необходимо протереть электрошашлычницу, шампуры и съемные части мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, после чего протереть насухо.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым приготовлением необходимо включить электрошашлычницу и в течение 5 минут прогреть ее без продуктов. Вы можете почувствовать легкий запах гари, что совершенно нормально и происходит из-за выгорания избытков смазочного масла в нагревательном элементе прибора. Это не оказывает никакого влияния ни на приготовление пищи, ни на Ваше здоровье. Включите электрошашлычницу в электросеть. Далее необходимо нанизать предварительно замаринованное мясо на шампуры.

После нагрева прибора установите шампуры.

По мере готовности продукта извлекайте шампуры с прибора.

После окончания приготовления продукта отключите электрошашлычницу.

После полного охлаждения протрите электрошашлычницу влажной тканью, затем вытрите насухо.

ВНИМАНИЕ!

Благодаря вертикальной конструкции излишки жира стекают в чашечки, значительно снижая уровень холестерина в мясе.

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ЧИСТКА КОРПУСА

Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

УХОД

1. Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
2. Очистите корпус прибора мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.
3. Съемные части прибора вымойте в мыльной теплой воде.
4. Запрещается использовать для очистки прибора агрессивные и абразивные чистящие средства.

ВНИМАНИЕ!

Запрещается погружать корпус прибора в воду или другие жидкости.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

1. Отключите электрошашлычницу от электросети и дайте ей полностью остыть.
2. Вымойте все съемные части прибора.
3. Храните прибор вертикально, в сухом, недоступном для детей месте при комнатной температуре.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Характерные неисправности	Вероятная причина	Метод устранения
При включении в электросеть прибор не работает	1. Неисправна розетка 2. Поврежден сетевой шнур 3. Неисправен нагревательный элемент	1. Проверьте наличие напряжения в розетке, включив в нее другой прибор 2/3. Устраняется только специалистами сервисных центров
При включении чашечки не вращаются	Неисправен двигатель привода вращения шампуров	Устраняется только специалистами сервисных центров

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Напряжение: 220–240 В ~50/60 Гц
- Максимальная мощность: 1000–1200 Вт



7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку. Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав этот прибор по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

8. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Этот прибор соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применяемым 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 применяемыми техническими стандартами.

Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: 8 (861) 991-05-42. О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону и на сайте www.centek.ru

Продукция имеет сертификат соответствия:

№ ТС RU С-СН.АЛ16.В.11462 от 03.06.2016 г.



Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам

9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

РЕЦЕПТЫ

ШАШЛЫК (классический рецепт)

Ингредиенты:

- баранина – 1 кг;
- лук репчатый – 5–6 шт.;
- зеленый лук – 1 пучок;
- 3% уксус – 1/2 стакана;
- помидоры – 3–4 шт.;
- соус ткемали – 4 ст.л.;
- барбарис сушеный – на кончике ножа;
- лимон – 1 шт.;
- топленое баранье сало – 20 г;
- перец черный молотый;
- зелень;
- соль – по вкусу.

Способ приготовления: мясо нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный репчатый лук, уксус или лимонный сок и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2–3 часа поместить в холодное место для маринования.

Куски мяса нанизать на шампуры попеременно с репчатым луком, нарезанным кольцами, смазать их растопленным курдючным салом. Жарить шашлык 10–15 минут. На гарнир подать зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами лимон или соус ткемали, помидоры. Перед подачей украсить зеленью и барбарисом.

ПИКАНТНЫЙ СВИНОЙ ШАШЛЫК

Ингредиенты:

- паприка – 2 ч. л.;
- молотые семена кориандра – 1 ч. л.;
- молотый тмин – 1,5 ч. л.;
- нарубленный молотый базилик – 1 ч. л.;
- молотый имбирь – четверть ч. л.;
- по большой щепотке молотой корицы, стручкового красного перца и молотого мускатного ореха;
- мелко накрошенный лавровый лист – 1 шт.;
- оливковое масло – 2 ст. л.;
- соль и свежемолотый черный перец;
- свинина без костей, нарезанная кубиками – 500 г;
- ломтики лимона и лавровые листья для гарнира.

Способ приготовления: в миске смешайте все ингредиенты, кроме свинины и лимонных ломтиков. Положите свинину и перемешайте с маринадом. Накройте миску крышкой и оставьте в холодильнике на 8–12 часов. Прогрейте электрошашлычницу. Далее необходимо нанизать

мясо на шампуры. Запекайте до тех пор, пока свинина не запечется, оставаясь в то же время сочной. Украсьте лимонными ломтиками и лавровыми листьями. Подавайте в горячем виде.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С КАБАЧКАМИ

Ингредиенты:

- баранина, нарезанная кубиками – 500 г;
- лук репчатый (мелко нарезанный);
- баклажан среднего размера – 1 шт.;
- сладкий болгарский перец (небольшого размера) – 3 шт.;
- помидор среднего размера – 3 шт.;
- зелень петрушки – 10 г;
- куриное яйцо – 1 шт.;
- соль – по вкусу.

Способ приготовления: мякоть задней ноги молодого барашка нарезать кусочками средней величины, посолить. Затем очистить от кожицы кабачки, нарезать кружочками и посолить. Нанизать на шампуры кусочки мяса, чередуя их с кружочками кабачков, помидоров и болгарского перца. Поставить готовиться до полуготовности. Затем шампуры снять с огня, дать 10 минут остыть, посыпать рубленой зеленью, смочить взбитым яйцом и снова поставить запекаться на 3–5 минут. Подать шашлык горячим с овощами и зеленью.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ В ОРЕХОВОМ МАРИНАДЕ

Ингредиенты:

- куриное мясо, нарезанное кубиками – 500 г;
- лук репчатый (мелко нарезанный);
- чеснок по вкусу;
- ореховое ассорти;
- острый соус из томатов;
- соль – по вкусу.

Способ приготовления: куриное мясо нарезать небольшими кусочками и натереть смесью из мелко нарезанного лука, тертого чеснока, поджаренных и растолченных орехов (можно арахиса), а также растительного масла. Подготовленное мясо оставить на 30 минут. Затем посолить и поперчить по вкусу. Нанизать кусочки на шампуры и обжарить до готовности. К горячим шашлыкам подать острый соус из томатов.

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

Ингредиенты:

- осетрина или севрюга – 450 г;
- сметана – 15 г;
- лук репчатый – 50 г;
- зелень петрушки – 10 г;
- соус ткемали – 50 г;
- специи;
- соль – по вкусу.

Способ приготовления: с осетрины снять кожу и удалить хрящ. Затем рыбу нарезать на кусочки по 50 г и нанизать на шампуры и запечь. На готовый шашлык выдавить сок лимона; подать отдельно соль, специи и зелень.

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

Ингредиенты:

- лук репчатый (мелко нарезанный);
- баклажан среднего размера – 1 шт.;
- сладкий болгарский перец (небольшого размера) – 3 шт.;
- помидор среднего размера – 3 шт.;
- лимон (сок) – 1/4 шт.;
- растительное масло для смазывания.

Способ приготовления: очистите мелкие луковицы. Срежьте хвосты и корневую часть у перца. У баклажана отрежьте край с плодоножкой и полукруглый кончик. Разрежьте овощи поперек на равные куски. Срезы смажьте растительным маслом. Нанизывайте на шампур в последовательности: перец, баклажан, лук, помидор. Овощи на шампурах слегка обжаривайте растительным маслом. Обжаривайте несколько минут, чтобы не сгорела корочка, а внутренняя часть овощей имела достаточно времени, чтобы дойти до готовности.

ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

Ингредиенты:

- креветки крупные – 15 шт.;
- бекон – 15 полосок;
- лимон – 1/2 шт.;
- растительное масло – 2 ст. л.;
- перец черный.

Способ приготовления: для маринада необходимо масло, лимонный сок, перец и тщательно перемешайте. Креветки очистите, можно оставить с хвостиками и поместить в маринад на 5–10 минут. Затем необходимо обернуть креветки полосками бекона, нанизать на шампуры и готовить 3–5 мин. Шашлык из креветок можно подать с кусочками ананаса.

ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ

Ингредиенты:

- шампиньоны – 500 г;
- помидоры (некрупные) – 300 г;
- сладкий перец (разноцветный) – 2 шт.;
- лимон – 1 шт.;
- оливковое масло – немного;
- соль, перец – по вкусу.

Способ приготовления: мелкие шампиньоны оставить целиком, а средние разрезать пополам, крупные на 4 части. Немного посолить, поперчить. Полить лимонным соком и маслом. Перемешать и оставить мариноваться не менее 30 минут. Грибы нанизать на шампуры, чередуя

с кружками помидоров и кусочками сладкого перца. Готовить 5–10 минут. Подать шашлык из грибов на салатных листьях с зеленью.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Чтобы шашлык, приготовленный в электрошашлычнице, был «с дымком», можно рядом с каждым шампуром поместить тонкую вишневую или сливовую веточку. Но в этом случае прибор необходимо поставить под вытяжку или под открытую форточку.

2. При нанизывании мяса самый жирный кусок нанизывайте на шампур первым. Тогда в процессе жарки жир будет стекать вниз на более сухие куски.

3. Не маринуйте мясо в большом количестве уксуса. Рекомендуем на 1 кг мяса приготовить маринад из воды (100 г), майонеза (300 г) и лимонного сока (50 г).

4. Мясо лучше нарезать небольшими кусками весом примерно 30 грамм. Замачивать свинину нужно в среднем – на 1,5–2 часа, говядину – на 2,5–3 часа, баранину – на 4 часа и более, курицу – не более чем на полтора часа.

МАЗМҰНЫ

1. Қауіпсіздік шаралары
2. Аспаптың сипаты
3. Жиынтықтылығы
4. Жұмыс істеу тәртібі
5. Аспапты күту
6. Техникалық сипаттамалары
7. Қоршаған ортаны қорғау, аспапты кәдеге жарату
8. Сертификаттау туралы ақпарат, кепілдемелік міндеттемелер
9. Өндіруші, импорттаушы туралы ақпарат

Құрметті тұтынушы!

Сізге «Centek» СМ өнімін таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Біз аталған бұйымның оны пайдалану ережелері сақталған жағдайда мінсіз қызмет ететініне кепілдік береміз.

Өтінеміз, пайдаланар алдында аспапты дұрыс және қауіпсіз пайдалану бойынша маңызды ақпараттан тұратын аталған нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Аталған нұсқаулықтың сақталуын қамтамасыз етіңіз. Аспаптың тікелей арналуы бойынша пайдаланылмауы және осы нұсқаулықта көрсетілген ережелер мен талаптардың орындалмауы жағдайында, сондай-ақ аспапты біліксіз жөндеуге әрекет етілген жағдайда дайындаушы жауапты болмайды. Егер Сіз аспапты пайдалану үшін басқа тұлғаға бергіңіз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге беріңіз.

Электр кәуап пісіргіш тұрмыстық аспап болып саналады және өнеркәсіптік мақсатта пайдалануға арналмаған.

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Сіз сатып алған аспап Ресей Федерациясында электр аспаптарға қолданылатын барлық ресми қауіпсіздік стандарттарына сай келеді.

Өмір мен денсаулыққа қауіпті жағдай туындауын, сондай-ақ аспаптың мерзімінен бұрын істен шығуын болдырмас үшін төменде көрсетілген талаптарды қатаң сақтау қажет:

- Желіге қоспас бұрын аспаптың жұмыс кернеуінің электр желісінің кернеуіне сай келетіндігіне көз жеткізіңіз.

- Құрылғының желілік сымы немесе қандай да болмасын басқа түйіні зақымдалған жағдайда тез арада аспапты электр желісінен өшіріп, өндірушінің қызмет көрсету орталығына жолығыңыз. Аспаптың

құрылғысына біліксіз араласу жағдайында немесе аспапты пайдалану қағидалары келтірілген осы нұсқаулық талаптарын бұзған жағдайда кепілдіктің күші жойылады.

- Аспапты жерге қосу байланысы бар электр желісінің розеткасына қосыңыз, жерге қосу сымы бар 10 А екі полюсті ұзартқыш сымдарды пайдаланыңыз.

- Бір мезетте бірнеше аспапты қолданбаңыз – бұл тұрғын үйдің электр желісінде ақау тудыруы мүмкін.

- Өрт туындау қаупін болдырмас үшін аспапты розеткаға қосар кезде жалғастырғыш тетікті пайдаланбаңыз.

- Аспапты орынжайдан тыс жерде пайдаланбаңыз.

- Жұмыс жасап тұрған аспапты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.

- Аспапты розеткаға қолжетімділік еркін болуы үшін тегіс, орнықты, жылуға төзімді беткі қабатқа орналастырыңыз. Аспапты жылу деформациясына ұшырайтын нысандарға жақын орнатпаңыз және пайдаланбаңыз.

- Аспапты жақсы желдетілетін орындарда қолданыңыз. Жанудың алдын алу үшін еш уақытта аспапты жабынның немесе перденің жанына орналастырмаңыз және жұмыс жасап тұрған кезінде бетін жаппаңыз.

- Абай болыңыз: жұмыс барысында аспаптың корпусы қатты қызады; ыстық беткі қабатына қол тигізбеңіз.

- Толықтай суығынға дейін аспаптың орнын ауыстырмаңыз.

- Әр кезде тазалар алдында, сондай-ақ қолданыссыз тұрғанда аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

- Желілік сымның үстел үстінен салбырап тұруына, сондай-ақ оның ыстық беткі қабатпен немесе асүй жиһазының үшкір жиектерімен байланысына жол бермеңіз.

- Желілік сымның басын электрлі розеткадан айыру кезінде сымнан емес, ашадан тартыңыз.

- Желілік сымның басын сулы қолмен ұстамаңыз.

- Желілік сым үшкір жиекті заттарға тиіп тұрған, басқа бір заттарға басылып қалған немесе оралып қалған болса, оны тартпаңыз; қуаттандыру сымының ыстық заттарға тиюіне жол бермеңіз.

- Аспапты асүй қолжуғышына жақын жерде пайдаланбаңыз; оған ылғалдың әсер етуіне жол бермеңіз;

- Электр тогы соғуын болдырмау үшін желілік сымды, ашаны немесе аспаптың өзін суға немесе басқа да кез келген сұйықтыққа батырмаңыз. Егер бұл жағдай орын алса, аспапқа тиіспеңіз, тез арада оны электр желісінен ажыратып, содан кейін ғана аспапты судан

алса болады. Қуаттандырғыш сым бүлінген жағдайда қауіптіліктен сақтану үшін оны алмастыру жұмысын сервистік қызмет немесе соған ұқсас білікті маман атқаруы тиіс.

- Желілік сым мен ашаның бүтіндігін жиі тексеріп тұрыңыз.

- Бақылауда болмаса немесе қауіпсіздікке жауапты тұлғадан аспапты пайдалану бойынша нұсқаулық алмаса, аспап физикалық, сезімталдық немесе ақыл-ой қабілеттіліктері төмен не өмірлік тәжірибесі немесе білімі жоқ тұлғалардың (соның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған. Аспаппен ойнап кетуіне жол бермеу үшін балалар үнемі бақылауда болуы тиіс.

- Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді қолдануға рұқсат етіледі. Жеткізілім жиынтығына енбейтін құрам-жабдықтарды пайдаланбаңыз.

0°C-тан төмен және 35°C-тан жоғары температурада аспапты пайдаланбаңыз. Егер аспап ұзақ уақыт бойы 0°C-тан төмен температурада тұрып қалса, оны іске қосқанға дейін кемі 3 сағатқа жылытылатын орынжайға қойып қою қажет.

- Аспапты мұздатылған өнімдер дайындау үшін пайдалануға тыйым салынады, өнімдерді дайындар алдында ерітіп алған дұрыс.

- Тұншығу жағдайын болдырмас үшін балалардың полиэтилен қапшықтармен немесе қаптауыш үлбірлермен ойнауына рұқсат бермеңіз!

- Іркіліспен жұмыс істеп, желілік ашасы немесе желілік сымы бүлінген жағдайда, сондай-ақ құлағаннан кейін аспапты пайдалануға тыйым салынады. Аспапты өз бетіңізше жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу бойынша барлық мәселелермен авторизацияланған (уәкілетті) сервистік орталыққа жолығыңыз.

2. АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Электр кәуап пісіргіштің көмегімен ет 15-20 минут ішінде дайындалады, ал іспараның (шампур) автоматты айналуы біркелкі қыздырылуы мен еттің барлық жағынан қуырылуын қамтамасыз етеді.

Тігінен құрастырылуының арқасында артық май арнайы ыдысқа ағып, еттегі холестерин деңгейін айтарлықтай азайтады.

Сіз сатып алған аспаптың келесідей сипаттамалары бар:

- іспараның айналу жиілігі – минутына 12 рет;
- іспараның ұзындығы – 310 мм;
- корпусы мен іспара тот баспайтын болаттан жасалған;
- қорғаныш әйнек колба;

- қауіпсіз пластик тұтқасы бар іспаралар мен қорғаныш қаптама.

3. ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ

- Электр кәуап пісіргіш – 1 бірл.
- Испара (шампур) – 5 бірл.
- Ыдыс – 5 бірл.
- Қосымша қорғаныш әйнек колба – 1 бірл.
- Пайдалану туралы нұсқаулық – 1 бірл.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Аспапты алғаш қолданар алдында тестілік іске қосу жасауға кеңес береміз. Аспапты алғаш қолдану кезінде қыздырғыш элементтері қатты қызады, бұл ретте аздаған түтін немесе бөтен иіс шығуы мүмкін. Бұл – қалыпты жағдай және ақау болып саналмайды.

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

ЖҰМЫСҚА ӘЗІРЛЕУ

Аспапты қаптауыш материалдан босатыңыз, жиынтықтылығын және аспаптың корпусы мен қыздырғыш элементінде механикалық зақымдалулар жоқ екендігін тексеріңіз.

Ескертпе: қысқы жағдайда жеткізілген кезде желіге қоспас бұрын электр кәуап пісіргішті 4-5 сағат бойы үй температурасында ұстаған дұрыс.

Аспап пен басқа заттардың арасындағы ұсынылатын арақашықтық барлық жағынан 1 м және аспаптың алдынан кемі 1 метр.

Қосар алдында электр кәуап пісіргішті, іспараларын және алынбалы бөлшектерін сабынды суға батырылған жұмсақ матамен сүртіп, содан кейін құрғату қажет.

ПАЙДАЛАНУ

Алғашқы әзірлік алдында электр кәуап пісіргішті қосып, оған өнімдерді салмас бұрын 5 минут бойы қыздыру қажет. Сізге күйген иіс сезілуі мүмкін, бұл – қалыпты жайт және аспаптың қыздырғыш элементіндегі жақпа май қалдықтарының күйі салдарынан орын алады. Мұның тағам дайындауға да, сіздің денсаулығыңызға да еш зияны жоқ. Электр кәуап пісіргішті электр желісіне қосыңыз. Одан кейін алдын ала маринадталған етті іспараларға (шампур) орналастырыңыз.

Аспап қызғаннан кейін іспараларды орналастырыңыз. Өнім дайын болған кезде іспараларды аспаптан алыңыз.

Өнімді әзірлеу аяқталғаннан кейін электр кәуап пісіргішті өшіріңіз.

Толықтай суығаннан кейін электр кәуап пісіргішті дымқыл матамен сүртіп, кейін құрғатып алыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Тігінен құрастырылуының арқасында артық май арнайы ыдысқа ағып, еттегі холестерин деңгейін айтарлықтай азайтады.

5. АСПАПҚА КҮТІМ ЖАСАУ

КОРПУСЫН ТАЗАЛАУ

Аспаптың корпусын қажеттілік туындаған жағдайда тазалаңыз, бұл ретте таза жылы су мен жұмсақ матаны қолданыңыз, ысқыш жуғыш құралдар мен ыдыс жууға арналған құралдарды пайдаланбаңыз.

КҮТІМ ЖАСАУ

1. Аспапты электр желісінен ажыратып, толықтай сууына мүмкіндік беріңіз.
2. Аспаптың корпусын жұмсақ дымқыл матамен тазалап, кейін құрғатып алыңыз.
3. Аспаптың алынбалы бөлшектерін сабынды жылы суда жуыңыз.
4. Аспапты тазалау үшін агрессивті және ысқыш тазалау құралдарын пайдалануға тыйым салынады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Аспаптың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға тыйым салынады.

САҚТАУ ҚАҒИДАЛАРЫ

1. Электр кәуап пісіргішті электр желісінен ажыратып, оның толықтай сууына мүмкіндік беріңіз.
2. Аспаптың барлық алынбалы бөлшектерін жуыңыз.
3. Аспапты тік қалыпта, құрғақ, балалардың қолы жетпейтін жерде бөлме температурасында сақтаңыз.

ОРЫН АЛУЫ МҮМКІН АҚАУЛАР

Өзіне тән ақаулары	Мүмкін болатын себебі	Жою әдісі
Электр желісіне қосқан кезде аспап жұмыс жасамайды	1. Розетка істен шыққан 2. Желілік сымы зақымдалған 3. Қыздырғыш элементі жарамсыз	1. Басқа аспапты қосып қарау арқылы розеткада кернеу бар екенін тексеріңіз 2/3. Сервистік орталық мамандары ғана ретке келтіре

Қосқан кезде ыдыстары айналмайды	Іспараларды айналдыру жетегінің қозғалтқышы істен шыққан	Сервистік орталық мамандары ғана ретке келтіре алады
----------------------------------	----------------------------------------------------------	------------------------------------------------------

6. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Кернеу: 220-240 В ~50/60 Гц
- Ең жоғары қуаттылығы: 1000-1200 Вт



7. ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ, ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Құралдың өзі, қаптамасы қайта пайдалануға болатын материалдардан жасалған.

Мүмкіндігінше, кәдеге жарату кезінде оларды қайта пайдаланылатын материалдарға арналған контейнерге салыңыз.

ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін құрал кәдімгі тұрмыстық қоқыстардан бөлек кәдеге жаратылуы тиіс. Оны қайта өңдеу үшін электронды құралдар мен электр құралдарын қабылдайтын арнайы орындарға тапсыруға болады. Материалдар жіктемесіне сәйкес қайта өңделеді. Бұл құралдың қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін қайта өңдеуге тапсырсаңыз, қоршаған ортаны қорғау ісіне үлкен үлес қосасыз. Электронды құралдар мен электр құралдарын қайта өңдеуге қабылдау орындарының тізімін мемлекеттік биліктің муниципалдық органдарынан алуыңызға болады.

8. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Тауар «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» заңға сәйкес сертификатталған. Бұл аспап Ресей Федерациясының электр құралдарына қатысты барлық ресми қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді. «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» РФ Федералды заңының 5-б. 2-т. сәйкес өндіруші бекіткен осы аспаптың қызмет ету мерзімі, бұйымды қатаң түрде осы пайдалану бойынша нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес пайдаланған жағдайда, соңғы тұтынушы сатып алған күннен бастап 5 жылды құрайды. Бұйымның

шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер – жылы, 4 және 5 белгілер – өндірілген айы). Кепілді және кепілдіктен кейінгі қызмет көрсетуді басты қызмет көрсету орталығы «Ларина-Сервис» ААҚ жүзеге асырады, Краснодар қ. Тел.: 8 (861) 991-05-42. Сіздің қалаңызда сервистік орталықтың бар-жоғын Сіз көрсетілген нөмір бойынша немесе мына сайттан біле аласыз: **www.centek.ru**

Өнімнің сәйкестік сертификаты бар:

№ ТС RU C-CN.АЛ16.В.11462 от 03.06.2016 г.



Өнім сертифицирталған және барлық талап етілетін еуропалық және ресейлік стандарттарға сәйкес келеді.

9. ӨНДІРУШІ, ИМПОРТТАУШЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

РФ аумағына импорттаушы: Асрумян К.Ш. ЖК

Мекенжайы: Ресей, 350912, Краснодар қ., Пашковский кенті, Атаман Лысенко к., 23.

Тел.: 8 (861) 2-600-900

CENTEK®

Гарантийный талон № _____ кепілдік талоны

**Талон действителен при наличии всех штампов и отметок
Талон барлық мөртаңбалар мен белгілер болғанда ғана жарамды**

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

Ескерту! Сатушыдан кепілдік талоны мен үзік талонды толық толтыруын талап етуіңізді өтінеміз.

Изделие / Бұйым	
Модель / Үлгісі	
Серийный номер / Сериялық нөмірі	
Дата продажи / Сатылған күні	
Фирма-продавец / Сатушы фирма	

Юридический адрес фирмы-продавца / Сатушы фирманың заңды мекенжайы

ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының ТАӘ және телефоны

Подпись продавца / Сатушының қолы

--

Печать продающей организации / Сатушы ұйымның мөрі

--

CENTEK®

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца
Берілген үзік талондарды сатушы фирманың өкілі толтырады

КУПОН № 3		
М.П. / М.О.	ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ	
	МОДЕЛЬ / ҮЛГІ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
	ДАТА ПРОДАЖИ / САТЫЛҒАН КҮНІ	
	ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА	

КУПОН № 2		
М.П. / М.О.	ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ	
	МОДЕЛЬ / ҮЛГІ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
	ДАТА ПРОДАЖИ / САТЫЛҒАН КҮНІ	
	ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА	

КУПОН № 1		
М.П. / М.О.	ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ	
	МОДЕЛЬ / ҮЛГІ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
	ДАТА ПРОДАЖИ / САТЫЛҒАН КҮНІ	
	ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА	

CENTEK®

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, проводящего ремонт изделия. После проведения ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

Берілген үзік талондарды бұйымға жөндеу жүргізетін сервистік орталықтың өкілі толтырады. Жөндеу жүргізгеннен кейін, берілген кепілдік талонын Иесіне қайтару керек (толтырылған үзік купонынан басқа)

КУПОН № 3

МОДЕЛЬ / БҰЙЫМ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ	
ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ	
ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ	

М.П. / М.О.

КУПОН № 2

МОДЕЛЬ / БҰЙЫМ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ	
ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ	
ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ	

М.П. / М.О.

КУПОН № 1

МОДЕЛЬ / БҰЙЫМ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ	
ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ	
ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ	

М.П. / М.О.

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.

Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервисном центре изготовителя ООО «Ларина-Сервис», находящемся по адресу: г. Краснодар, ул. Демуса, 14.

Тел.: 8 (861) 991-05-42.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ:

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

- правильное и четкое заполнение оригинального 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, не зависящие 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.

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 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).

Барлық аспаптардың кепілдік мерзімі соңғы тұтынушы сатып алған күннен бастап 12 ай. Осы кепілдік талоны арқылы өндіруші осы аспаптың жарамдылығын растайды және өндіруші тарапынан болған барлық ақауларды тегін жөндеу міндетін өз мойнына алады. Кепілдік жөндеуді Краснодар қ., Демус көш., 14. Тел.: 8 (861) 991-05-42 мекенжайында орналасқан «Ларина-Сервис» ЖШҚ өндірушінің авторизацияланған сервистік орталығында жүргізуге болады.

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

1. Кепілдік келесі рәсімдеу шарттарын сақтаған жағдайда әрекет етеді:

- үлгінің атауы, оның сериялық нөмірі, сатылған күні көрсетілген, егер бар болса кепілдік талонында сатушы фирманың мөрі және сатушы фирма өкілінің қолы, әрбір жыртылмалы купонда мөрлері, сатып алушының қолы бар өндірушінің түпнұсқалық кепілдік талонын дұрыс және анық толтыру.

Жоғарыда көрсетілген құжаттар болмаса немесе егер мұндағы ақпарат толық емес, анық емес, қарама-қайшы болса, өндірушінің кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқығы бар.

2. Кепілдік келесі пайдалану шарттарын сақтаған жағдайда әрекет етеді:

- аспапты қатаң түрде пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолдану;
- қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау.

3. Кепілдікке мерзімді қызмет көрсету, тазалау, орнату, иеленушінің үйіне аспапты орнату кірмейді.

4. Кепілдік берілмейтін жағдайлар:

- механикалық зақымданулар;
- аспаптың табиғи тозуы;
- пайдалану шарттарын сақтамау немесе иеленушінің қате әрекеті;
- дұрыс емес орнату, тасымалдау;
- дүлей апаттар (найзағай, өрт, сел және т.б.), сонымен қатар сатушы мен өндірушіге қатысы жоқ басқа да себептер;
- құралдың ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтың, жәндіктердің енуі;
- уәкілеттігі жоқ тұлғалардың жөндеуі немесе құрылымдық өзгерістер ендіруі;
- аспапты кәсіби мақсаттарда қолдану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен жоғары), аспапты мемлекеттік техникалық стандарттарға сай емес қуаттаушы телекоммуникациялық және кабельдік желілерге қосу;

- егер жабдықтарды ауыстыру құрылымда қаратырылған болса және бұйымды бөлшектеумен байланысты болмаса, бұйымның төменде көрсетілген жабдықтарының істен шығуы:
 - а) қашықтан басқару пульті, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері (батареялар), сыртқы қуат беру блогы және зарядтау құрылғылары;
 - б) шығыс материалдары мен аксессуарлар (қаптама, қап, белдік, сөмкелер, торлар, пышақ, колба, тәрелке, тұғырық, тор, шанышқы, құбыршек, түтік, щетка, жапсырма, шаңжинағыш, сүзгілер, иіс сіңіргіш);
- батарея арқылы жұмыс жасайтын аспаптар үшін – сәйкес келмейтін немесе ескірген батареялармен жұмыс;
- аккумулятор арқылы жұмыс жасайтын аспаптар үшін – қуаттандыру және аккумуляторды қуаттандыру ережелерін бұзудан болатын кезкелген зақымданулар.

5. Осы кепілдікті өндіруші күші бар заң арқылы бекітілген тұтынушы құқықтарына қосымша ретінде береді және ешқандай жағдайда оларды шектемейді.

6. Бұйымды пайдалану, орнату ережелері мен шарттарын сақтамау; тұтынушының және/немесе басқа үшінші тұлғаның әдейі және/немесе байқамай әрекет етуі (әрекетсіздігі) нәтижесінде, күшпен еңсерілмейтін жағдайларда «Centek» СМ өнімдерінің адамдарға, үй жануарларына, тұтынушының және/немесе басқа үшінші тұлғаның мүлкіне тікелей немесе жанама келтірілуі мүмкін зардабына өндіруші жауапты емес.

7. Сервистік орталыққа жүгінген кезде бұйым тек таза күйінде қабылданады (аспапта тамақ өнімдерінің қалдықтары, шаң және тағы да басқа ластанулар болмауы тиіс).

Өндірушінің алдын ала ескертпей аспаптың дизайны мен сипаттамасын өзгертуге құқы бар.

Бұйым қатаң түрде осы пайдалану бойынша нұсқаулыққа және жарамды техникалық стандарттарға сәйкес қолданылған жағдайда, осы бұйымның қызмет ету мерзімі соңғы тұтынушы сатып алған күннен бастап 5 жылды құрайды. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты әрі қарай пайдалану бойынша кеңестер алу үшін ең жақын авторизацияланған сервистік орталыққа барыңыз.

Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер – жылы, 4 және 5 белгілер – өндірілген айы).

WWW.CENTEK.RU

TM!by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин