

**CENTEK®**



**СТ-1531-42  
BLACK**

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

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ  
ҚОЛДАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ  
КОЛДОНУУЧУН ЖЕТЕКЧИЛИГИ  
ОАЗИАФОРБОЛЫ ӘӨЛӨҮСИГЧ  
INSTRUCTION MANUAL**

## РУССКИЙ

### УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

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

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 нагрева.

#### 1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Приобретенный Вами прибор соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Во избежание возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода прибора из строя необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:

- Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети электропитания. Не используйте переходники во избежание возникновения пожара.
- Запрещается использовать принадлежности и запасные части других изготовителей. В случае использования таких деталей гарантия изготовителя аннулируется.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Во время первого использования может появиться легкий неприятный запах, который исчезнет после нескольких использований, что объясняется возможным наличием остатков масел, других веществ на внутренних поверхностях и нагревательных элементах.
- Прибор должен быть установлен так, чтобы его поверхность находилась на расстоянии минимум 10 см от других объектов.
- Не накрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева. Не кладите на прибор посторонние предметы, особенно избегайте контакта прибора с фольгой.

- Не используйте прибор если закрывающий механизм дверцы не работает. Не перегружайте прибор, не допускайте контакта продуктов и посуды с внутренней поверхностью стенок.
- После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась непосредственно на приборе, вблизи огня или воды.
- Во избежание перегрузки сети питания не используйте прибор одновременно с другими приборами.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
- Если появился дым, выключите прибор, затем отсоедините его от электрической сети.
- Используйте только посуду, предназначенную для эксплуатации в данном приборе при высоких температурах до 320 °C.
- Не используйте прибор на улице.
- БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ:** при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не разогревайте продукты и жидкости в герметично закрытой посуде. Они могут взорваться!
- Не разогревайте жиры и масло, так как их температуру трудно контролировать.
- После использования прибора протрите его внутреннюю поверхность сухой или влажной тканью, удалив капли жира и остатки пищи. Капли жира могут стать причиной появления дыма и спровоцировать возникновение пожаров.
- Не готовьте в приборе продукты, завернутые в бумагу, картон, полистилен, пластик. Не используйте деревянную посуду. Не используйте посуду, включающую мелкие детали из указанных материалов. Допускается использование специальных пекарских мешков (сверьтесь с аннотацией, чтобы убедиться, что мешок способен выдерживать высокие температуры).
- Чтобы продукты не лопались во время приготовления, перед закладкой в прибор проткните ножом или вилкой плотную кожуру или оболочку, например, картофеля, яблок, каштанов, колбасы и т.п. Если вы готовите продукты в специальном пакете для выпекания, не забудьте проколоть его в нескольких местах для выхода пара. В противном случае пакет лопнет.
- После приготовления посуда может быть очень горячей. Используйте специальные прихватки или рукавицы, чтобы извлечь посуду из прибора. **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ:** при открывании крышек опасайтесь горячего пара.
- Открывать упаковки с попкорном и пакеты для запекания необходимо осторожно на достаточном расстоянии от лица.
- Прибор не предназначен для консервирования продуктов.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную решетку или поддон.
- Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Поверхность нагревательного элемента остается горячей после завершения работы прибора.
- Использовать прибор только с надлежащим соединителем.

**Таблица материалов, допустимых для использования в жарочном шкафу**

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

## 2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

## 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Жарочный шкаф - 1 шт.
- Металлический эмалированный противень - 1 шт.
- Стальная хромированная жарочная решетка - 1 шт.
- Крюк для вынимания противня - 1 шт.
- Круглый металлический эмалированный противень Ø23 см - 1 шт.
- Руководство по эксплуатации - 1 шт.

## 4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

Предназначен для установки рабочей температуры внутри духовки. Вращением терморегулятора по часовой стрелке / против часовой стрелки вы увеличиваете (уменьшаете) рабочую температуру внутри духовки от 100 до 320 °C.

## ТАЙМЕР

Предназначен для установки времени приготовления (максимум 90 мин.). Вращением ручки таймера вы устанавливаете необходимое время приготовления. По окончании заданного времени прозвучит звуковой сигнал, и прибор автоматически выключится. Таймер можно отключить, установив ручку в положение «ВКЛ». При этом духовка будет работать непрерывно.

**БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!** В данном режиме вам необходимо следить за степенью готовности блюда, так как шкаф не отключится автоматически через промежуток времени, что может привести к пожароопасной ситуации.

## ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ТЭНов

Предназначен для выбора направления теплового потока и его мощности.  
**ВЕРХНИЙ ТЭН** – равномерное поджаривание сверху. Подходит для приготовления рыбы, риса и овощей.  
**НИЖНИЙ ТЭН** – равномерное поджаривание снизу. Подходит для приготовления хот-догов, пиццы и пирогов.  
**ОБА ТЭНА** – равномерное обжаривание со всех сторон. Подходит для приготовления выпечки, мяса, спагетти.

## 5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Во время первого использования прибора может появиться характерный запах и дым. Это допустимо и безопасно. Рекомендуем прогреть жарочный шкаф при температуре 320 °C в течение 15 минут, включив при этом все нагревательные элементы.

1. Подготовьте продукты, которые собираетесь приготовить. Для предотвращения пригорания блюда предварительно смажьте противень маслом. При необходимости заранее разогрейте духовку.
2. Откройте дверцу духовки и установите противень с продуктами на место.
3. С помощью терморегулятора установите рекомендуемую температуру, а с помощью переключателя режимов работы – нижний или верхний ТЭНы.
4. Установите с помощью таймера необходимое время приготовления.
5. После установки температуры, типа нагревательного элемента (верхний или нижний) и таймера прибор начнет работу.

**БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!** Во время работы стеклянная дверца духовки сильно нагревается. Не допускайте попадания капель воды, жира или других жидкостей на разогретое стекло. Резкий перепад температур способствует растрескиванию стекла. При извлечении противня из духовки не ставьте его на открытую дверцу, чтобы избежать ее деформации и растрескивания стекла.

6. Вы сможете наблюдать за процессом приготовления через стекло дверцы. В случае необходимости можно открыть дверцу и перевернуть или помешать содержимое.

7. Соблюдайте осторожность, так как при открывании дверцы из внутренней камеры может выходить пар.
8. По окончании приготовления лицу установите переключатель режимов работы ТЭнов и терморегулятор в положение «Выкл».
9. Аккуратно извлеките противень с приготовленным блюдом.
10. В случае попадания кусочков пищи на ТЭН или на внутреннюю поверхность жарочного шкафа дождитесь полного охлаждения прибора и удалите их во избежание возгорания или образования дыма при последующем использовании духовки.
11. Отключите духовку от сети.

## Полезные советы по приготовлению

Тип продукта	Температура, °C	Время, мин
Хлеб	200	30-40
Выпечка	200	30-40
Рыба	320	30-50
Птица	200-320	25-30
Пицца, оладьи	150	12-15
Полуфабрикаты	320	12-15

Приведенные в таблице данные являются примерными. Фактическое время приготовления зависит от массы, размера и температуры исходного продукта.

## 6. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

1. Отключите шнур электропитания от сети и дайте жарочному шкафу охладиться.
2. Снимите решетку и противень, промойте их по мере необходимости.
3. Регулярно мойте жарочный шкаф, удаляя все остатки пищи, жира и другие загрязнения. Внешнюю поверхность протирайте только влажной мягкой тканью с добавлением моющего средства. Удалите крошки со дна духовки и очистите внутреннюю поверхность влажной тканью с добавлением моющего средства.
4. Для удаления загрязнений с поверхности дверки, корпуса, стекла двери и внутренней поверхности шкафа используйте только мягкое неизбразивные моющие средства, губку или мягкую ткань. Не используйте жесткие губки и щетки с металлическими вкраплениями. Они могут повредить поверхность прибора. Невыполнение этого условия может повлечь за собой сокращение срока его эксплуатации.
5. Чтобы удалить неприятный запах, напейте в глубокую посуду, пригодную для жарочного шкафа, стакан воды с лимонным соком, и поставьте в шкаф. Установите таймер на 5 минут, а терморегулятор – в

минимальное положение. Когда прибор отключится, извлеките посуду и протрите стекны камеры сухой тканью.

6. Хранение и эксплуатацию прибора производите в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5 °C и относительной влажности воздуха не более 80 %.
7. Транспортировку изделия производите в соответствии с маркировкой, указанной на упаковке. После транспортировки камфа в условиях пониженной температуры использовать прибор разрешается только по истечении двух часов его нахождения в теплом помещении.

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

## 7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальное напряжение: 220-240 В ~50/60 Гц
- Номинальная мощность: 1350-1600 Вт
- Максимальная мощность: 1600 Вт
- Объем: 42 л
- Четыре режима приготовления
- Таймер на 90 минут
- Функция таймера «Непрерывная работа»

**ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны: при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.



## 8. УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

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

## 9. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 5 лет с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и примененными 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 ТМ CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте <https://centek.kz/service>. 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: ТОО

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

Производитель имеет сертификат соответствия:  
№ ЕАЭС RU C-CN.BE02.B.03060/20 от 01.12.2020 г.



## 10. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИМПОРТЕРЕ

Импортер: ИП Асурян К.Ш. Адрес: Россия, 350912, г. Краснодар, пгт. Пащковский, ул. Атамана Лысенко, 23. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

## УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев с даты реализации конечному потребителю. Данным гарантинным 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 гарантинного талона изготовителя с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантинном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя.

Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантинном 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;

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 ошибочных действий владельца;
- неправильная установка, транспортировка;
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и др.), а также другие причины, независящие от продавца и изготовителя;
- попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным техническим стандартам;
- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия;

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

б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертепы, шланги, трубы, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха);

- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или источниками батарейками;

- для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.

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

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

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

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

## ҚАЗАҚ

### ҚҰРМЕТТІ ТҮТІНШУШЫ

Дайындаушы асплаты тікелей мақсаты бойынша пайдаланған жағдайда және осы Нұсқаулықта көрсетілген ережелер мен шарттар сақталыған жағдайда, сондай-ақ, асплаты білікті емес жондеуге арекет жасаған жағдайда жауапты болмайды. Егер сіз құрапды пайдалану ушін басқа тұлғага тапсырыңыз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз. Бұл құрлығы түрмистық және үқсас жағдайларда қолдануға арналған, атап айтқанда:

- дүкендерде, көнсерпелде және басқа да өндірістік жағдайларда первоналиға арналған ас үй аймактарында;
- ауыл шаруашылығы формаларында;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұрғын тілінфрактурымдарда клиенттермен;
- жеке пансионаттарда.

### АСПАПТАҢЫ АРНАЛАУЫ

Тамақты қызырды арқылы дайындауға арналған.

## 1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Әмр мен денсаулыққа қауіпті жағдайлардың туындауын, сондай-ақ аспалтып мерзімінен бұрын істен шығуын болдырмау шүйін темендеғі шарттардың катаң сақтау жажет:
- Пайдалану басталғанға дейін осы нұсқаулықты мүкітіп оқып шығыңыз.
  - Осы нұсқаулықты сактаңыз.
  - Құрылғыда көрсетілген кернеу электр жепісінің кернеуіне сәйкес көлпегініне көз жеткізіңіз. Әртүр тұндашамас шүйін адамтерледі пайдаланбаңыз.
  - Басқа өндірушілердің керек-жақақтары мен қосалқы белшектерін пайдалануға тыйым салынады. Мұндай белшектерді пайдаланған жағдайда өндірушінің көлпілігі жойылады.
  - Құрылғыны жепілік сым, шашының және аспалтық басқа беліктепір закындағанда көзде пайдалануға тыйым салынады.
  - Жеңілік сым закындаған жағдайда оны өндірушінің немесе уақытті қызымет көрсету орталығының күшімен жазатайым оқиғаларды болдырмау шүйін ауыстыру жажет.
  - Алағашқы пайдалану кезінде аздан жағынсыз мис пайдада болуы мүмкін, ол бірнеше рет қолданғаннан кейін жағалады, бұл ішкі беттерде және жылбыту элементтерінде майлардың, басқа заттардың болуы мүмкін.
  - Құрыу шкафы оның беті басқа обектілерден кемінде 10 см қашықтықта болатында етіп орнатылуы тиіс.
  - Қызымет көтпес шүйін жеделдік тескіндерді жалпақтан. Құрыура арналған шкафқа бөлде заттарды салмаңыз, алтынбалы торды немесе паллетті қолданыңыз.
  - Құрыуры шырты таймерден немесе блек қашықтандыру жүйесін жұмыс істеуге арналған.
  - Құрылғыны тек тиісті коннектормен пайдаланыңыз.

татастасы. Май тамшылары түтіннің пайда болуына және ерттік пайда болуына аекелу мүмкін.

- Қағазға, картонға, полиптиленге, пластикке Оралған өнімдерді құралда пісірмей. Ағаш ыдыстарды пайдаланбаңыз. Қорсөтілген материалдардан жасалған кішкене белшектерді қамтитын өнімдерді пайдаланбаңыз. Адайы наубайхана сөмкелерін қолдануға рұқсат етіледі (сөмкенің жогары температуратура төтеп бере алғындығына көз жеткізу үшін аннотацияның тексеріңіз).
- Пісіру кезінде өнімдердің жағының кетпеуі шүйін, пешік салмас бұрын, картоп, алма, каштан, шужық және т.б. сияқты тығыз қабығын немесе қабығын пышақпен немесе шашықленген тәсілдің. Әйттесе, пакет жағының кетеңі.
- Пісіргеннен кейін ыдыс айтсе ыстық болуы мүмкін. Шкафтаң ыдыс-аяқты алу үшін арнаңы қапсырмаларды немесе қолғаптарды қолданыңыз. Қақлақтарда ашқан көзде сак, болыңыз, ыстық, будан сак, болыңыз.
- Полкорн салынған қаптамаларды және пісіруге арналған пакеттерді беттегін жеткілікті қашықтықта айрапан ашу жажет.
- Құрылғы өнімдердің консервілеуге арналған.
- Өнімдерді тікелей камераңыз түбіне салмаңыз, алтынбалы торды немесе паллетті қолданыңыз.
- Құрылғының салынған қаптамалардың және ыстықтардың жағында қашықтықта болатында етіп орнатылуы тиіс.
- Құрылғының салынған қаптамалардың жағында қашықтықта болатында етіп орнатылуы тиіс.

Ас пісіру шкафында пайдалануға рұқсат етілген материалдар кестесі

Контеинер материалы	Ас пісіру шкафында пайдалану рұқсат	Ескертпе
Термотезімді керамика	Иә	-
Металл, болат, алю-миний, шойын	Иә	-
Термотезімді шыны	Иә	-
Қағаз, қатырма қағаз, ағаш	Жоқ	Термотезімділігі шамалы. Тамақты жогары температурада вендеуге жарамайды
Пластик, полиптилен қабық	Жоқ,	
Лактальған бұйымдар бүйімдар	Жоқ,	

## 2. ҚУРДАЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

1. Ас пісіруге арналған хромдалған болат топ
2. Эмальмен өнділген металл таба

## 3. ТЕРМОРЕТЕГІШ

4. Режим ауыстырышы
5. Жұмыстың жарық индикаторы
6. Есіктің тұтқасы
7. Ұыстыққа тәзімді шынында жасалған жақалған есік
8. Табаны сууруға арналған ішмек
9. Тайнер

## 3. ЖИВИНТЫБЫ

- Ас пісіру шкафы - 1 дана
- Эмальмен өнділген металл таба - 1 дана
- Ас пісіруге арналған хромдалған болат топ - 1 дана
- Табаны сууруға арналған ішмек - 1 дана
- 023 см дөнгелеген металл эмальданған пісіру парагы - 1 дана
- Пайдалану жөніндегі нұсқаулық - 1 дана

## 4. ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

### ТЕРМОРЕТЕГІШ

Духовка ішінде жұмыс температурасын қоюға арналған. Термореттеғішті сағат тілім / сағат тіліне қарастырғанда үлгайта (азайта) аласыз.

## ТАЙМЕР

Ас пісіру үақытын қоюға арналған (көп деңгендегі 90 мин.). Таймер тұтқасын айналдыра отырып, сіз қажетті ас пісіру үақытын қоя аласыз. Берілген үақыт айналғаннан кейін дыбыстық сигнал беріліп, қурал автоматты түрде айрылып қалады.

Тұтқасы «ВКЛ» қалыптау келтіре отырып, таймерді айрып тастауға болады. Бул ретте духовка үздіксіз жұмыс жасайды.

**САҚ БОЛЫНЫҢЫ!** Бул режимде Сіз тағамыңың дайын болу шамасын тексеруінде қажет, ейткени белгілі бір үақыт еткеннен кейін шкаф автоматты түрде айрылып қаламайды, бул ерт қаупін түншідтуы мүмкін.

## ТӘҚ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІНІҢ АУЫСТЫРЫШЫ

Жылуғы мен күтаптың базының таңдауға арналған. **УСТИНГІ ТӘҚ** – үстінен біркелкі қуырады. Балық, күріш, көкөністер дайындау шүйінде қолайлы.

**АСТЫНҒЫ ТӘҚ** – астынан біркелкі қуырады. Хот-дог, пицца және бәліш пісіруде қолайлы.

**ТӘҚ-ТЫҚ ЕКЕУІ ДЕ** – барлық жағынан да біркелкі қуырады. Үннан жасалытын тағамдарды, ет, спагетти пісіруде қолайлы.

## 5. ЖҰМЫС ТАРТЫБЫ

Құралда алаға рет қосқанды ерекше иес пен туттін пайдада болуы мүмкін. Бұл қалыпты және қауіпсіз жағдай. Ас пісіру шкафын 320 °C температурада 15 минут құзырдыру үсінамызы, барлық қыздыру элементтері қосылы болуы тиіс.

1. Пісіру шүйін өнімдерінің дайында қойыңыз. Тағам күйіп кептес шүйін, табаға май жағынсыз. Қажет болса, алдымен духовканы қыздырып алыңыз.

- Духовканың есігін ашып, тамақ салынған табаны орналастырыңыз.
  - Термореттегіш көмегімен ұсынлатын температурасы, ал жұмыс режимдерін ауыстырышы көмегімен астыңың немесе үстінгі ТЭҚ реттеуге болады.
  - Таймердің көмегімен қажетті ас пісіру уақытын орнатыңыз.
  - Көздің элементтік температурасы, түрі (үстінгі немесе астыңың) және таймер орнатылғаннан кейн қуар жұмысын баставды.
- САҚ БОЛЫНЫҢ!** Жұмыс барысында духовканың шыны есігі қатты қыздады. Қызып тұрган айекке су, май ташылының немесе взете сұйықтыктар тиіп кетуіне жол бермейді. Температуралардың күрт ауытқуы шыныны жарын қіберу мүмкін. Табаны духовканадан шығарған кезде, шыны бүніл немесе жарылып кетпес үшін, оны духовканың қайырулы туғран есігіне қоймаңыз.
- Сіз тамақтың пісіру барысын есікіті әйнегін арқылы бақылай аласыз. Қажет болса, есігін қайырып ашып, тамақты аラластыруға болады.
  - Сақтық сақтаңыз, вайтекін есікіті ашқан кезде ішкі камерасынан бу шығын мүмкін.
  - Тамақ дайын болғаннан кейн ТЭҚ және термореттегіш жұмыс режимін ауыстырышты «ВЫКЛ» (ВШРУ) каптывын көтіріңіз.
  - Дайын болған тамақ салынған табаны айаптап сұрып алыңыз.
  - ТЭҚ және шаф духовкасының бетіне тамақ қалдықтары түскен жағдайда, духовка абден сұзығанша күтіп, духовканы көлесі пайдаланан кезде түтін шықпауды немесе тұтандын кетпеуді үшін оларды сүртіп алыңыз.
  - Духовканы жепіден ажыратыңыз.

## 6. КҮРАЛДЫҢ КҮТИМІ

- Электрлік көрсеттіруді бауын жепіден ажыратып, ас пісіру шкафының сұзығаның күтіңіз.
- Тор мен табаны алып, қажет болса, жұып алыңыз.
- Тамақ, май қалдықтарын, баска да ластықтарды көтіріп, ас пісіру шкафын үнемін жұып тұрыңыз. Сыртқы бетін жүхьып құрап қосынған дымқыл жұмыс шүберекен сүртінді. Духовха түбінен қыңқылдарды алып, ішкі бетін жүхьып құрап қосынған дымқыл шүберекен сүртінді.
- Есік, корпус, есіктік әйнегі мен пешіт, ішкі бетін пайдаланадан тазарту үшін тек жұмысқа абрәзіті мөн жұбын құралады, губка немесе жұмысқа шүберекітілген металл жақташтарды бар штелкалар мен қатты губкаларды пайдаланбаңыз. Олар құран бетін сыйып тастауы мүмкін. Бұл шарттың орындалмауы салдарынан оның қызметтің мерзімі қысқаруы мүмкін.
- Жағының істі көтіру үшін электр пеші үшін жарамды шұңғып ыдыска лимон солі қосып бір стақан соқып, пешке орналастырыңыз. Таймерді 5 минутка, ал термореттегітін ен тәмемлік күйнін көтіріңіз. Пеш айрылғанда үйдісты шығарып, камера жақтауларын құрғақ шүберекен сүртіп алыңыз.
- Духовканы құрғақ жыльынан тұнғыштың үй-жайларда +5 °C-тан темен емес температурада және 80 %-дан аспайтын салыстырмалы ылғалдастық сақтақтың және пайдаланының.
- Бұйымды тамақтамауды қаптамасында көрсеттіген маркаларың тағасында сәйкес жүргізу қажет. Шаф тәмем температурада та-

сыманданған болса, құрапды жылы бөлмежайдада кемінде екі сағат түргызғаннан кейн ғана қосуға болады.

Егер құрапдың жыныстақтасы, габариттері, суреттемесі, техникалық сипаттамалары, сыртқы түрі немесе тауардың туси дайын болмаса, кешірім сұрайын. Ендіруші был параметрлерді алдын-ала хабарламастаң взетруге құқыбын визе қалдырады, сондайтан нақты тауарды сатып алған кезде олар бұрын көрсеттілген тауардан взеше болуы мүмкін.

## 7. ТЕХНИКАЛЫҚ, СИПАТТАМАЛАРЫ

- Номиналдың көрнекі: 220-240 В /50/60 Гц
  - Номиналдың күтіле: 1350-1600 Вт
  - Максималдың күтіле: 1600 Вт
  - Көлемі: 42 л
  - Терп пісіру режимі
  - 90 минуттық таймер
  - Таймердің «Эзілкіс жұмыс» функциясы
- НАЗАР!** Сак болының күршіліктерін пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін.

## 8. ҚҰРАЛДЫҢ ҚАДЕГЕ ЖАРАТУ

Аспал қызметтің мерзімі әзілтіліккінен кейн әзіттегі түрмистық қоқыстардан белек қадеге жаратылуы мүмкін. Оны Электрондық аспалтар мен электр құрапардың қайта өндіреүге арналып қабылдауда пункттіне талсыруға болады.

## 9. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚАРАП, КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйым үшін қызметтің мерзімі бұйым оны пайдалану жениндеғі нұсқаулықта және қолданылатын техникалық стандарттарға қатаң сәйкестік пайдаланылған жағдайда, соғыс тұтынушыға сату күнінен бастап 5 жылдың куралды. Қызметтің мерзімі әзілтіліккінен кейн аспалтын одан әрі пайдалану бойынша ұсындырат алу үшін жақын мандағы авторландырылған сервис оргалықтарынан қабылдаңыз. Бұйымның шығарылған күні сериялық, немірдің көрсетілген (2 және 3 белгілер - жыныс, 4 және 5 белгілер - Өндірілген айы). Аспалқа қызметтің бойынша мәселелер тұндағанда немесе аспал бұзылса, CЕНТЕК сауда маркасының авторландырылған сервис оргалықтың қабарласынцыз. Оргалықтың мекенжайын <https://centek.ru/service> сайтынан табуга болады. Сервистік колдану жағынан қызметтің байланыс жасас жолдары: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: [vk.com/centek\\_krd](https://vk.com/centek_krd). «Ларина-Сервис» ЖШС, Астана қаласы, Жәнібек Тархан к., 9-й, 5-көнед. +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

**Шының сәйкестік сертификаты бар:**  
№ ЕАЭС RU C-CN.BE02.B.03060/20 - 01.12.2020 ж. бастап.



## 10. ИМПОРТТАУШЫ

Импорттаушы: ИП Асрумян К.Ш. Мекенжайы: Ресей, 350912, г. Краснодар, плт. Пашковский, 16, Атамана Лысенко, 23. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

## ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

Барлық аспалтарға көпілдік мерзімі соғыс тұтынушыға сату күнінен бастап 12 ай. Осы көпілдік талонымен өндіруші осы құрапардың жарамдылығын растауды және өндірушін қысінесен тұндаған барлық қауаударлар тегін жоюйнасын міндеттептін өзін алады.

## КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КОРСУТЫШ ШАРТТАРЫ:

1. Көпілдік көлесі реңсідеу шарттары сақталған жағдайда жарамды:
- үлгінін, атты, оның сериялық, немірі, сату күні көрсетілген дайындаушының түпнұсқақылы, көпілдік талоның дұрыс және нақты топтыру, сатушы фирмалары мөр және көпілдік талондағы сатушы фирмаларының екілінің қолы, ербір жыртылмалы купондағы мөрлер, сатып алушының қолы болған жағдайда.

Жоғарыда көрсеттілген күжаттар ұсынылаған жағдайда немесе олардағы акларат Толық емес, анық емес, қараша-қайшы болса, өндіруші көпілдік қызметті көрсетуеде баста түркізілген қалдырады.

2. Көпілдік көлесі пайдалану шарттары сақталған жағдайда жарамды:
- пайдалану нұсқаулығынан катаң құрапарды пайдалану;
- қауіпсіздік ережелерінен талаптарын сақтау.

3. Көпілдік месінің үйінде мірзімді қызметті көрсетуде, тазалдауды, орнатуды, құрапарды балтауда қытамайды.
4. Көпілдік қолданылмайтын жағдайлар:

- механикалық, зықым;
- күршылықтың, табиғи тоzu;
- пайдалану шарттарын сақтамау немесе месінің қате арекеттері;
- дұрыс орнату, тасымалдау;
- табиғи аспалтар (найзағай, арт, су тасқыны және т. б.), сондай-ақ сатушы мен дайындауда шыуя тәуелсіз басқа да себептер;
- аспалтың шиғе бөгде заттадарынан, сұмықтықтардың, жәндіктердің тусуі;
- екілітті емес түлғалардың конструктивтік ауыстыруларын жөндеу немесе ензіуі;
- аспалтың қасиет мақсатта пайдалану (жүктеме түрмистық, қолдану деңгейнен асын түседі), аспалтың мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес көлесінен көрсеттілген көрек-жарақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструциямен көзделсе және бұйымды белшектеумен байланысты болмаса;

а) қашықтан басқару пульттері, аккумуляторлық, батареялар, күт аспалынан беру үшіннен көтірілген;

б) шығыс материалардан мөн асессуарлары (бып-тую, қантар, белдіктар, симеклер, торпар, пышқатар, колбапар, тарепеклер, тұғылар, торпар, вертелалар, шлангілер, түтіктер, щеткалар, салтамалар, шақ жинаштыар, сүзгілер, иіс сініршігер);

- батареялардан жұмыс істейтін аспалтар үшін-жарамсыз немесе сарқылған батареялармен жұмыс істейту.

- аккумуляторлардан жұмыс істейтін аспалтар үшін-аккумуляторларды зарядтау және зарядтау ережелерін бұзудан тұндаған кез келген зақындаулар.

5. Осы көліпдікті өндіруші қолданыстағы заңнамада белгіліген тұтынушының құқықтарына қосынша береді және оларды ешбір дәрежеде шектемейді.

6. Өндіруші, егер бұйымды пайдалану, орнату ережелері мен шарттары сактамау нәтихесінде болған жағдайларда, адамдарға, үй жауарларына, тұтынушының және/немесе взе үшінші тұлғалардың мүлкіне тікелей немесе жамана көлтірген зиян үзін; тұтынушының және/немесе взе үшінші тұлғалардың қысқерімейтін күш жағдайларының қасақанда және/немесе айбасында арекеттері (арекетсіздігі) үзін жауапты болмайды.

7. Сервистік орталықта жүгінген кезде бұйымды қабылдау тек таза күйінде үзіншілік (аспапта азық-түлік, шаш және басқа да ластанулар болмауы тиіс).

**Өндіруші алдын ала ескертсіз аспаптың дизайны мен сипаттамаларын езгертуге құқылы.**

## КЫРГЫЗЧА

### УРМАТТУ КЕРЕКТӨӨЧИ!

Эгерде шайман ын мақсатына ылайык колдонулбаса жана берилген колдонимдо көрсетуған ережелер жана шарттар сакталбаса, ошондай эле шайманды квалификациясын индоо арекеттер болсо, өндірудүрүч жооппту әмес. Эгер Сиз шайманды башка адамға колдонуга бергісін келсе, сұраныш, анда аны берилген колдониммен менен қошо еткөрүп бериниз. Берилген шайман үй тиричинике жана шүшп қыяктуу чайрөдек колдонууга арналған, атап айтқанда:

- дұксандардегү, көңсөлдердеги жана башка әнер жай чайрөлөрнөдүгү кызыметкерлер үчүн ашканға аяңчаларында;
- айыл чарба фирмаларында;
- меймәннанкада, мотелде жана башка тұрақ жай инфраструктурада кардтарар үчүн;
- жеке пансионаттарда.

### ШАЙМАНДЫН МАКСАТЫ

Шаймандын жардамы менен тамакты бышыруу үчүн.

### КООПСУЗДЫК ЧАРАЛАР

Өмүргө жана ден-соолукка кооптуу қырдаңдарды көлтириб шучын, жана ошондай эле шайман иштеп эрте чығын калбашы үчүн, төмөнде көлтирилген шарттарды так атқарып көрек:

- Колдонуудан мурал берилген колдоному жақшылап окуп чығыңыз.
- Берилген колдоному сактаңыз.
- Шайманды көрсетуған чыңалуп электр тармагының чыңалусуна дал келептін төшкериңіз. Өрт чығын кетпеш үчүн адаптерлерди колдононуз.

- Башка өндірудүрүчелердүн акссесуарларын жана запастык болұктарун колдонууга тыңу салынат. Мындаң бөлпүктөрдү колдонуу өндірудүрүчүн көпиділгін жокки чыгарат.

- Электр ызы, сайгыжы жана башка бөлпүктөрү бузулған болсо, шайманды колдонууга тыңу салынат.
- Электр ызы бузулған болсо, кырысқи бопшо үчүн аны өндірудүрү же үйарып үккүшті тийеп боршор алмаشتырышы көрек.
- Биринчى колдондууда женил жағымсыз жыл пайда болушу мүмкүн, анткени ичи бетинде жана ыстыгуучу элементтердеге майлардын жана башка заттардын калдыратын калышы мүмкүн. Ал жыл бир нече жолу колдонғондан кийин кетет. Табактарды алуу үчүн атайын колкаптарды колдонуңуз.
- Кызарткы мешти анын бети башка нерселерден кеминде 10 см алтыншыкта орнотуу көрек.

- ысык кетпеш үчүн жеделдүү тешкітерин жалпынан. Кызарткы мештин үстүнен берилген колдонууда жана ыстыгуучу элементтердеге майлардын жана башка заттардын калдыратын калышы мүмкүн. Анын калыптарынан калыптырыңыз.
- Әшик жабыу механизми иштебесе, мешти колдонбоңуз. Мешти ашықча жүккөнбөз, тамактын жана идиш-аяктын мештин ичи бетине тийүүсүнә жол бербениз.
- Колдонғондан кийин, электр сайындын электр тармагынан ахырттыңыз да ал кызарткы мештин үстүндө, оттун же сунун жанында болбогону төшкериңіз.
- Электр кубатын ашынча жүктөвөн сактануу учун, мешти башка шаймандар менен бир убакта колдонбоңуз.
- Балдарда шайман менен ынгоның жол бербениз. Шайманды каросуз калыптырыңыз.
- Сезим жөндиңү темен же психикалық жактан жабыркагандар, ошондай эле жетиштуү билими жок адамдар, әз кандай учурда тиричиник шайманын из алдынча колдонууга болбайт.
- Тұтун пайда болсо, шайманды өчүрүп, аны электр тармагынан ажыратып койнуз.
- 320 °C чейин жогорку температурада кызарткы мешти иштөвөг ылайыктаптан идиштерди гана колдонуңуз.
- Шайманды сыртта колдонбоңуз.
- Эттият болуп! Шайман иштеп жатканда үстү ысып кетиши мүмкүн!

- Жабык идиштө тамакты жана суюктуктарды ысыптаңыз. Алар жарылып кетиши мүмкүн.
- Майларды ысыптаңыз, анткени алардын дәражасын көзөмделөв кыйын.
- Шайманды колдонғондан кийин, майдын тамчыларын жана тамак - аш калдыктарын тазалап үчүн, шаймандын ичин үнкүргө же нымдуу чүпүрек мешт сүрткүз. Майдын тамчыларын тутунға жана өртке алғып келиши мүмкүн.
- Шаймандын кагаз, картон, полизтилен, пластик ортолғон тамактарды бывырбаны. Жылға идиш колдонбоңуз. Көрсетуған материалдардын киинекей бөлпүктөрү бар идиштерди дагы колдонбоңуз. Атайын бышыруучу баштыктарды колдонууга үрүксат берилет ( баштыктын жогорку температурада туруштук берес альышын камсыз қылуу үчүн аннотацияны төшкериңіз).

- Тамак бышырылып жатканда өнүмдер жарылып кетпеши үчүн, мешке салғандан мурал бычак же вилка менен териси калып, болғон өнүмдердүү тешпің көзін көрек, мисалы картошка, алма, каштан, колбаса ж.б. сияктуу. Эгерде Сиз атайын бышыруучу баштыккы тамак бышырып жатсаң, бу чыгының үчүн аны бир нече жерден тешпіл чыгарылыш. Айтпесе баштык жарылып кетет.

- Бышырандан кийин идиштер аябай ысык болушу мүмкүн. Идиштерди мештен алуу үчүн атайын колкаптарды колдонуңуз. Колкактарды ачуда этият болунуз, сысык будан сак болунуз.
- Попкорн пакеттерин жана бышыруучу баштыктарды, беттен жетиштуү аралыкта, кылдатып менен ачуу көрек.
- Шайман тамак - ашты консервацияга арналған әмес.
- Өнүмдердүү түздүн түз мештин түбүн түбүн койбоңуз, алынуучу торду же поддонды колдонуңуз.
- Шайманды туура келген туташтыргыч менен гана колдонуңуз.

Кызарткы меште колдонуу учун алғылыктуу материалдардын таблицасы

Контейнер материалы	Кызарткы меште колдонуу	Эскертуу
Ысыкка чыдамдуу керамика	Ооба	-
Металл, болот, чоюн, алюминий	Ооба	-
Ысыкка чыдамдуу айнек	Ооба	-
Кагаз, картон, жыгач	Жок	Ысыкка чыдамдуу кербейт. Жыгачка температурада иштөвөг ылайыктуу әмес
Пластик, полизтилен	Жок	
Лактаглан буюндар	Жок	

### ШАЙМАНДЫН СҮРӨТТӨЛҮҮШҮ

1. Эшик кармоогуч
2. Ысыкка чыдамдуу айнек эшик
3. Эмальданган метал меш табак
4. Хромдолгон болот тор
5. Термостат
6. Режим котторгуч
7. Таймер
8. Жарык иш индикатору
9. Меш табагын алғанга илгич

### 3. ТОЛУКТУК

- Кызарткыч меш - 1 д.
- Эмальданган металл меш табак - 1 д.
- Хромдолон болот тор - 1 д.
- Меш табагын чыгаргандын илгич - 1 д.
- Төгерек металл эмаль наан табагы 23 см - 1 д.
- Колдонуучунун жетекчилиги - 1 д.

### 4. ИШКЕ ДАЯРДЫК

#### ТЕРМОСТАТ

Мештин инчидеги иштөө температуралары орноттуу учун арналган. Термостатты саат жебеси бөонча / саат жебесине карып айланыруу менен сиз мештин инчидеги иштөө температурасын 100-320 °C га чейин көбөйтүп (азыртты) жатасыз.

#### ТАЙМЕР

Бышыруу убактысын (максималдуу 90 мүнөт) орноттуу учун арналган. Таймердин түткүсүн айланыруу менен сиз бышыруунун көркөтүү убактысын орноттуу жатасыз. Коюлган убактын кийин ун сигнал чыгат, жана шайман автоматтыйк түрдө ечуп калат. Таймерди, карматычын «ВКП» абалына орнотуп, ечурup койсо болот. Бул учурда меш токтоосуа иштейт.

**ЭТИЯТ БОЛУЦУЗ!** Берилген режимде тамактын даярдыгын көзөмөлдөө көрек, анткени бир нече убакыт еткөндөн кийин меш автоматтыйк түрдө очпайт, бул ерттүн кооптуу жағдайларына алып келиши мүмкүн.

**ЖЫЛУПУУЧУ ЭЛЕМЕНТТЕРДИН ИШТӨӨ РЕЖИМДЕРИН КОТОРУШТУРУУ**  
Жылуулук ағымынын бағытын жана анын кубатын тандоо учун иштепил чыккан.

**УСТУНКҮ ТЭН - устүн тегис кызартканга.** Балык, куруч, жашылчалар сыйктуу.  
**ТӨМӨНКҮ ТЭН - ылдайда тегис кызартканга.** Хот-дог, пицца, пирог сыйктуу.  
**ЭКИ ЖАКТАКҮ ТЭН -** ар тарапты кызартканга. Нан, эт, спагетти сыйктуу.

### 5. ИШТӨӨ ТАРТИПИ

Шайманды алгачык колдонуу жыг жана түтүн менен коштолушу мүмкүн. Бул нормалдуу жана коопсуз. Кызарткыч мешти, бардык ысытуучу элементтерди күйгүзүп турдуу, 250°C температурада 15 мүнөт бөонча ысытып алууну сунуштайбыз.

1. Бышырат турган тамактын азыктарын дайындала алыңыз. Тамактын күйүп калышын алдын алу учун, мештин табагын май менен майлаш көпсөн. Кереп болсо кызарткыч мешти алдын ала ысытып алышыз.
2. Кызарткыч мештин эшигин ачыңыз, жана азыктар салынган, мештин табагын, орнуна орнотунуз.
3. Термостаттын жардамы менен сунушталган температуралары орнотунуз, иштөө режимдерди которуучун жардамы менен болсо - ылдайка жу же устүнкү ысытуучу элементтерди.
4. Таймердин жардамы менен бышыруунун көркөтүү убактысын орнотунуз.
5. ысытуучу элементтингин (устүнкү же ылдайкы) жана таймердин температурасын орноткондоон кийин, шайман иштеп баштайды.

**ЭТИЯТ БОЛУЦУЗ!** Иштеп жатканда мештин айнек эшиги аябай ысыт. Ысып турган айнекке суу тамчыларын, майдын жана башка суноктуктардын тамчылап кетишне жол бербенса. Температуралары кескин теменшүүдөн айнектин жарылышына шарт тузд. Мештин бышыруу табагын мештин алыш жатканда, айнектин дефтердесин болбосо чоңуун жана жарылып кетепши учун, аны ачык мештин эшигине койбонуз.

6. Сиз эшиктин аинеги аркылуу бышыруу процессин көре аласыз. Керек болсо эшикти ачып, мештин ичидегисин одардын же аралаштырып койсунду болот.

7. Сак болупкуз, анткени эшик ачылганда, ички камерарадан буу чыгышы мүмкүн.

8. Тамакты бышыруу буткөндөн кийин, ысытуучу элементтердин иштөө режимдерин которуучун жана термостаттын «0» (выкли) абалына орнотунуз.

9. Бышакан тамакты бар мештин табагын кыддаттык менен чыгарып коянчыз.

10. Тамактын кесиндилилерде ысытуучу элементтингин устүнүн же кызарткыч мештин ички бетин түшүп кетсе, ерг чыгарып кетепши учун же кызарткыч мешти кийинки колдонууда түтүн чыбын кетепши учун, кызарткыч мештин чоңуун менен муздаганын күтүп, түшүп кеткен кесиндилилерди тазалап алыш салынчы.

11. Кызарткыч мешти тармактан вчурup коянчыз.

### 6. ШАЙМАНГА КАМ КӨРҮҮ

1. Зымын электр тармагынан чыгарып, кызарткыч мешти муздатыңыз.
2. Тор менен меш табагын чыгарып жууп салынчыз.

3. Кызарткыч мешти, тамактын майдын жана башка кир нерселердин бардык калдыктарын кетирип, ал дайын жууп турнун. Мештин сыртын жуужугу каражаттарды колдонуп, ным чурумек менен гана аарчыңыз. Мештин түбүндүгүн күкүмдүрдүр алыш, ичин ным чурумек жана жуужугу каражат менен тазалапчыз.

4. Эшиктин, шкафтын, эшиктиң аинегин жана мештин инчидеги кирлерди кетирип учун жумашк, абразивдүү эмес жуужугу каражаттарды, губканы же жумшак чүркүптуу гана колдонунч. Катуу губкаларды жана металл сицирилген щёткаларды колдононбуз. Алар шаймандын бетин чийин салышы мүмкүн. Ушул шарттар сактапбаса, шаймандын иштөө менентүү кысакарлысы мүмкүн.

5. Жагынсыз жылты жок жылуу учун, электрондук меш учун жарайт турган, терец табактын ичине, лимон шириси кошуулган суусу бар стаканды коянчыз, жана ошо табактын мештин инчине коянчыз. Таймерди 5 мүнөтке коянчыз, термостатты болсо - минималдуу аблага орнотунуз. Меш очүп калгандан кийин, идишиб алыш чыгыңыз жана камерарадан дубандарын кургак көзделе менен сунрутуп коянчыз.

6. Мештин кургак жана жылытуулган белемпелдердэ, 5 °C дан төмөн эмес температурда, салыштырмалуу нындуулугу 80 % дан ашпаган жерлердө сактап, иштеп турнун.

7. Виңдуму кутуда көрсөтүлген маркировкага лайык ташын етүнч. Мештин темен температурада ташыгандан кийин, ал жылуу жерде 2 саат тургандан кийин гана колдонуулуп мүмкүн.

Биз кечирмич сурайбыз, егерде жеткирүү толотуу, влечимдер, сурттепелүү, техникалык мунездэмөвлөрү, товардын сыртын келбети же иң туура эмес болуп калса. Виңдуруучу алдын ала эскертпейт түрүп, берилген

параметрлерди өзөртүү укугун вузун калтырат, анын натыйжасында белгилүү бир товарды сатып алуу учурunda алар мурда көрсөтүлгөнден айрмаланышы мүмкүн.

### 7. ТЕХНИКАЛЫК МУНЕЗДЭМӨВЛҮР

- Номиналдык чыңалуу: 220-240 В -50/60 Гц

- Номиналдык күчтүүлүгү: 1350-1600 Вт

- Максималдуу күчтүүлүгү: 1600 Вт

- Көлемүү: 42 л

- Бышыруунун төрт режими

- Таймер: 90 мүнөткөв

**КЕҢУЛ БУРУУЗ!** Этият болупкуз: шайман иштеп жаткан учурда, жеткиликтүү беттердин температурасы аябай жотурдуу болушу мүмкүн.



### 8. АЙЛАНА ЧЫРЫНУУ КОРГОО, ШАЙМАНДЫ УТИЛЬДЕШТИРӨВ

Кутусу жана шайман вузу кайра иштепилүүчүү материалдардан жасалган. Мүмкүн болушуча апарды кайра иштепилүүчүү материалдар учун жасалган идишчи таштанды.

### 9. КУБӨЛҮК ЖӘНҮНДО МААЛЫМАТ, КЕПИЛДИК МИЛДЕТТЕНМЕСИ

Бул виңдумун иштөө мәннүүтү ақырык колдонуучуга сатылган күндөн баштап 5 жыл түзд, шайман ушул эксплуатациялык көрсөтмөлөр жана колдонулуп жаткан техникалик стандарттарга лайык так колдонулса. Шаймандын чыгарылган күнүн катардагы номердө көрсөтүлгүт (2 жана 3 белгиси - жылы, 4 жылы 5 белгиси - ендүрүү ай). Шайманды төйөө буючча суроолор пайда болгондо же шайман бузулган учурда, ТМ СЕНТЕК ру/servis сайтынан тапсаныз болот. Колдонууда кызметтүү менен байланыш жолдору: тел.: +7(988)24-00-178, VK: vk.com/centek\_krd. 000 «Ларина-Сервис» башкы төйөө борбору, Краснодар шаары. Телефон.: +7 (861) 991-05-42. Продукциянын шайкештүк сертификаты бар:

№ ЕАЭС RU-С-СН.ВЕ02.В.03060/20 - 01.12.2020 ж. баштап.



№ EAEC RU-C-CH.BE02.B.03060/20 - 01.12.2020 ж. баштап.



### 10. ИМПОРТТОЧУ ЖӘНҮНДО МААЛЫМАТ

Импортточу: ИП Асрумян К.Ш. Дарек Россия, 350912, г. Краснодар, пт. Пашковский, ул. Атамана Лысенко, 23. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

### УРМАТТУ КЕРЕКТӨӨЧҮ!

Бардык түзмектердүн кепилдик мөннөн вту ақырык көркөтвөчүгө сатылган күндөн баштап 12 ай. Ушул кепилдик купону менен ендүрүүчүү бол шаймандын жаркытуу экспидитигин ырастайт жана ендүрүүчүү тарафынан келип чыккан бардык бузуларды ақысыз жою мүлдөтин алыш жатат.



- Պուակըրին փաթեթը և շեռոցի տոպրակը պետք է բացել զգողություն դեմքի հետո պահած:
- Սարջու և այսաբանված չէ մնուի պահածոյացման համար:
- Մի դիրք մնուից անմիջապես շեռոցի հատուին, օգնագործեք շեռոց ցած լավ տակիրի:
- Օգնագործեք սարջը միայն համապատասխան միակցիչի հետ:

### **Ձեռոցում օգնագործման համար թույլատրենի նյութերի այցուսակ**

Տարայի նյութը	Օգնագործումից շեռոցում	Նշում
Ձերմակյուսն կերամիկա	Այո	-
Մետաղ, պրոպան, այրումին, չուգուս	Այո	-
Ձերմակյուսն ապակի	Այո	-
Թուլյո, ստվարաթուլյա	Ոչ	Թույլից շերմակայունության համար կամ թույլի դրամականացման համար:
Դիստումասսան, աղիկերիկեն	Ոչ	Դիստումասսանից շերմական դրամականացման համար:
Լաքապատ արտադրամք	Ոչ	Լաքապատ արտադրամքի համար:

### **2. ԱԱՐԹԻ ՆԱԿՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ**

1. Դիմակի թռմակ
2. Դիմակի թրմակայուն ապակեց
3. Մետաղով էմանապատ տարածության
4. Դրույտան ցրմանապատ ցած
5. Ջերմասառավագործիչ
6. Ռեժիսորի կուպակորիչ
7. Ժամանակաշահակի
8. Աշխատանքի լուսային ցուցիչ
9. Տապակը հանելու կերի

### **3. ՓԱԹԵԹԻ ՊՐՈՐԴԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ**

- Ժողով - 1 համ
- Մետաղով էմանապատ ապակեց - 1 համ
- Դրույտան ցրմանապատ ցած - 1 համ
- Տապակը հանելու կերի - 1 համ
- Կորի մետաղապատ էնձու թթվը 023 սմ - 1 համ
- Օգնագործիչ ծերուար - 1 համ

### **4. ԱՃԽԱՄԱՏԱՐԵԲԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ**

#### **ՁԵՐՄԱԿԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

Հայախառնակած է շեռոցի Ներսում աշխատաւաճայի շրջմասիրներ սահմանենու համար: Ձերմակարարակորիշը ժամանակոց սպահ ուղղադաշտակայք / հակառակ ուղղադաշտակայք պատրիության դրամականացման համար/ նվազագույն շերմականացման համար/ առաջնակայի համար:

5. Ձերմասիրների կորուպված կամ բարձր բարձր առաջնակայի համար:
6. Դիրք կառու երահուե պատրաստման ընթացքին ապակէ ողբարձություն: Անդամադաշտության դեպքում կառու երահ ընթացքը և շուրջ առաջնակայի համար:
7. Դահանակ գոգնությունը, քանի որ որոշ բարձրեն ներքին հիմքից կարող է զորոշ որոշում:
8. Անձնականացման ավարտուն աշեղության տարրի աշխատանքի հետինի անշաղակը և չդրամակարգարիշը թույլը «ՅԵԿԱ» (Անձնառու) դրիբ:
9. Եզրություն հանելած պատրաստված մենաց տապալի շեռոցի:
10. Եթե մենք կունքներու հայտնակություն են շեռուցման տարբերի վրա կամ շեռոց Ներմանական մակերնությունից, սպահ մինչև շեռոցը արդյունակ կասաջի և հեռացրեք դրամը՝ շեռոցի հետագա օգնագործուած տամասակ հրիծից կամ մինչ խոսակերու համար:
11. Անշաղը շեռոցը հսկանի:

### **6. ԱԱՐԹԻ ԽԱՍԱՔ**

1. Ապարատը ԵԵԿուրական լարը ցանցից և թողեք, որ շեռոցը ատաշ:
2. Համեր ցանցը և տապակը, վկարությունը ամերածեսության դաշտուն:
3. Դարերեաբար վկարությունը՝ մաքրելով ԱՆՏԻ, յուրի մացարությունը և այլ կերպություն: Միթք արտաքիմ մակերներու միան խոսակ կապուկով կորուպը և մարդու մակերներու մակերներու կորուպով կորուպը:
4. Մերու արտաքիմ և ներմուն աւելիներու համար գագառարձեք միան մերու ու քայլայիշ կուտքը, սպահ լուս կամ փակուկ կորուպ: Մի օգնագործքը կուտքու պահանջունը ներմուն է եղանակու համար կամ մետաղապատ կուտքու համար:
5. Մերու արտաքիմ և ներմուն համար ԵԵԿուրական վահապատի ապակու կուտքու համար գագառարձեք միան մերու ու քայլայիշ կուտքը, սպահ լուս կամ փակուկ կորուպը:
6. Պահեք և օգնագործքը շեռոցը որ շեռուցման տարբերներու +5 °C-ից ոչ ցած շենուաստիհանի և 80 %-ից ոչ բարձր հապերեալան խոնավության պայմաններում:
7. Ապարակի փոխարուսմը պետք է իրականացնել փաթեթի պիտուղի կամ Եղանականացնել փաթեթի շերմասիրների համար: Զերոցը ցած շերմասիրների պայմաններուն տեղափոխնելու հետու այս կուտքու է օգնագործք միայն երկու մամ տար տարածության թույլություն հետու:

Հայուն նշ Ձեր Արտաքիմությունը, եթե ապարակի ապարաման կուտքեալու, չափեալու, կայագործությունը, տեխնիկական բնութագրությունը, արտաքիմ տեսքը կամ գույնը լինեն ոչ սույնը: Արտաքիմությունը է կերպարակի դիրքու այս պահանջերու ռողշաղի պահանջը գլուխն մասանակ դրամք կարող է տարբերություն նախկինում շշանձրելու:

8. ԱճԽԱՄԱՏԱՐԵԲԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ
9. Թույլը մի տաքը, որ ջրի, յուրի կամ այլ հեռությունի կարիքի ընթացք շեռոցի տաքացած ապակը վկա:



- The use of accessories other than included in the supply can cause damage to the appliance and void the guarantee.
- Do not use the appliance if its power cable, plug or other parts are damaged.
- In case of power cable damage, to avoid dangerous situations, have it replaced by the manufacturer, maintenance service or similar qualified personnel.
- A slight unpleasant odor may occur during the first use of the appliance. It is caused by residual lubricants and other substances on the internal surfaces and heating elements and will disappear after some use.
- Install the frying oven so that there is a minimum space of 10cm between it and adjacent objects.
- Do not obstruct the ventilation openings to avoid overheating. Do not place foreign objects on the oven, especially avoid contact of the oven with metallic foil.
- Do not use the oven if the door locking mechanism is defective. Do not overload the oven, avoid contact of food and utensils with the inner walls of the oven.
- After use, disconnect the power plug from the electric socket and ensure that it is not placed on the oven itself or near fire or water.
- To avoid power grid overload, do not use the oven simultaneously with other appliances.
- Do not allow children to play with the appliance. Do not leave the appliance unattended.
- Persons with sensory deficiencies, mental disorders, as well as persons not having sufficient knowledge should by no means be allowed to use the appliance without supervision!
- If smoke should appear, turn the appliance off, then disconnect it from power supply.
- Use only utensils designed for use in frying ovens at high temperatures - up to 320 °C.
- Do not use the appliance outdoors.
- Be careful! The surface of the appliance can become hot during operation.
- Do not heat up food and liquids in tightly sealed containers, as they can explode!
- Do not heat up fats and oils, as their temperature is difficult to control.
- After use wipe the internal surface of the oven with dry cloth to remove drops of fat and food residues. Drops of fat can cause smoke and even lead to ignition.
- Do not cook foods wrapped in paper, polyethylene or plastic. Do not use wooden utensils. Do not use utensils incorporating small parts of the abovementioned materials. The use of special baking bags is allowed (read the specifications to make sure that the bag can withstand high temperatures).
- To avoid bursting while baking potatoes, apples, chestnuts, sausage, etc., pierce the dense peel or skin of such foods with a knife or fork before placing them in the oven. When cooking food in a special baking bag, be sure to pierce it in several places to allow steam to escape, otherwise the bag will burst.

- Utensils can be very hot after cooking. Use special kitchen mitts or gloves to remove the utensil from the oven. Be careful when opening lids: beware of hot steam.
- Be careful when opening popcorn packs and baking bags; hold them at a safe distance from your face.
- The appliance is not designed for food preservation applications.
- Do not place food directly on the bottom of the chamber, use the removable grille or tray.
- Special conditions for transportation, sales: no.
- The appliance is not designed to be powered from an external timer or other separate remote control system.
- The surface of the heating element remains hot after use.
- Use the appliance only with the proper connector.

Utensil Materials Allowed for Use in a Frying Oven		
Container material	Use in a frying oven	Remarks
Heat-resistant ceramics	Yes	-
Metal, steel, aluminum, cast iron	Yes	-
Heat-resistant glass	Yes	-
Paper, cardboard, wood	No	Low thermal resistance. Not suitable for high-temperature food processing
Plastic, polyethylene foil	No	
Lacquered items	No	

## 2. APPLIANCE DESCRIPTION

1. Door handle
2. Heat-resistant glass door
3. Enamel-coated metal tray
4. Chrome plated frying grille
5. Temperature regulator
6. Mode selector
7. Timer
8. Pilot light
9. Hook for frying tray removal

## 3. SCOPE OF SUPPLY

- Frying oven - 1 pc.
- Enamelled steel tray - 1 pc.
- Chrome plated steel frying grille - 1 pc.

- Hook for tray removal - 1 pc.
- Round metal enameled baking tray ø23 cm - 1 pc.
- User Manual - 1 pc.

## 4. PREPARATION FOR WORK

### TEMPERATURE REGULATOR

The temperature regulator is used to set the operating temperature inside the oven. Turn the regulator clockwise / counterclockwise to increase (decrease) the oven operating temperature within a range of 100 to 320 °C.

### TIMER

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

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

### HEATING ELEMENT MODE

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

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

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

## 5. OPERATING PROCEDURE

Some odor and smoke may be emitted during the initial use of the appliance. This is normal and safe. We recommend heating the oven up for 15 minutes at 250 °C with all heating elements turned on.

1. Prepare the food you intend to cook. Grease the baking tray with oil to prevent the food from sticking to it. Pre-heat the oven if necessary.
2. Open the oven's door and insert the tray with the food in its place.
3. Set the recommended temperature with the temperature regulator and activate the upper or lower heating element with the mode selector.
4. Set the required time with the timer dial.
5. The appliance will start operating after the temperature, heating mode (top or bottom heating element) and timer is set.

**BE CAREFUL!** The glass door of the oven becomes very hot during operation. Do not allow drops of water, fat or other liquids to contact the heated glass. A drastic temperature difference may cause the glass to crack. Do not place the tray removed from the oven on the open oven door to avoid its deformation and cracking.

6. You can watch the cooking process through the glazed door. If necessary, you may open the door and turn or stir the food.

7. Be careful as steam can be discharged from the oven chamber when the door is opened.
8. After completion of the cooking set the heating mode selector and temperature regulator to the «**Off**» (OFF) position.
9. Carefully remove the baking tray with the food from the oven.
10. If the heating element(s) or the inner walls of the chamber should become contaminated with pieces of food, wait until the oven fully cools down and remove the residues to prevent ignition and smoke emission during further use of the oven.
11. Disconnect the oven from power supply.

## 6. MAINTENANCE

1. Disconnect the power cable from the electric socket and let the frying oven cool down.
2. Remove the grille and frying tray, rinse them if necessary.
3. Wash the frying oven regularly to remove all residual food, fat and other contamination. Wipe the outer surfaces with a damp cloth with a detergent. Remove crumbs and clean the internal surfaces of the oven with a damp cloth with a detergent.
4. Use only mild, non abrasive detergents, a sponge or a soft cloth to clean the oven outer and inner surfaces and the oven door. Do not use coarse sponges or brushes with metal particles. These can scratch the surfaces of the appliance. Non-observance of this requirement can reduce the service life of the appliance.
5. In order to eliminate an unpleasant odor, pour a glass of water mixed with lemon juice into a deep utensil suitable for use in electric ovens and place it in the oven. Set the timer to 5 minutes and the temperature regulator to the minimum level. When the oven turns off, remove the utensil and wipe the chamber walls with a dry cloth.
6. The oven should be stored and operated in a dry, heated room at temperatures above +5 °C and a maximum relative air humidity of 80 %.
7. Transport the appliance in accordance with the markings on the packaging. After transportation at low temperatures store the appliance for at least two hours in a warm location before operating it.

We apologize in advance if the scope of supply, dimensions, description, technical data and the exterior appearance or color of the appliance specified herein should turn out to be incorrect. The manufacturer reserves the right to change these parameters without prior notice; therefore they can differ from the previously specified data at the moment of purchase of a specific item.

## 7. SPECIFICATIONS

- Rated voltage: 220-240 V ~50/60 Hz
- Nominal power rating: 1350-1600 W
- Maximum power rating: 1600 W
- Capacity: 42 l
- Four cooking modes
- 90-minute timer
- "Continuous operation" timer function



**ATTENTION!** Be careful: accessible surfaces of the appliance can reach high temperature during operation.

## 8. DISPOSAL

Upon expiry of its service life the appliance can be disposed of separately from ordinary domestic waste. You can turn it over to a specialized electric and electronic appliance disposal and recycling centre.

## 9. CERTIFICATION DATA, GUARANTEE

The service life of this item is 5 years since the date of sale to the end user, provided the item will be used in strict accordance with the present manual and the applicable technical standards. Upon expiry of the service life please contact the nearest authorized service centre for suggestions as to further operation of the appliance. The manufacturing date of the appliance is integrated into the serial number (digits 2 and 3 - year, digits 4 and 5 - month of manufacture). If any questions related to appliance maintenance should arise or if the appliance has malfunctions, apply to the CENTEK 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. № EA3C RU C-CN.BE02.B.0306/00 of 01.12.2020.



## 10. IMPORTER INFORMATION

Imported to EAEU by: Individualnyi Predprinimatel Asrumyan Karo Shurikovich. Address: Russia, 350912, Krasnodar, ul. Atamana Lysenko, 23, ptz. Pashkovskiy. 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 the 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.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Гаранттыйн талон / Кепилдік талоны / Әршәлүиңиң қупоры /**

**Кепилдик картасы / Warranty certificate №**

**Внимание!** Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гаранттыйн талон и отрывные талоны. Талон действителен при наличии всех штампов и отметок.

**Назар аударыңыз!** Сатуучадан кепилдік талоны мен үзбелі талондарды толық толтыруды талап етіңз.

**Пісшілтілік:** қыбаштаптың шашашилғы шіркеули-төшілік ішіндегі құралдардың құппалылары;

**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.

**Көпшіл бурунғы!** Сатуучадан кепилдік талону жана жүлнұп көткен талондорду толту менин толтуруп берүүсүн сұранабағы. Эгер бардык штамттар жаңа белгилер бар болсо, күпон жарактуу.

**Изделие / Бұйым / Үшіршыл /  
Продукт / Product**

**Модель / Ултү / Մոդել / Model /  
Моделі**

**Серийный номер /**

**Шифрлілік ишилдиң / Serial number**

**Сериялық нөмірі / Серияльк саны/**

**Дата продажи / Саты күні / Date of sale /**

**Қышбаптың ишиштаңыч /**

**Сатылған күнү**

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца /

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

Сатушы-фирма толтырады /Бул талондар салуучун екүлүг тарағынан толтурулат /

Людьмила Щигольова 050-123-4567



**ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ / ՍՄՈՒԾ /  
ВИРБ / PRODUCT**

**МОДЕЛЬ / МОДЕЛ / ՄՈԴԵԼ /  
УЛТҮ / MODEL**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ / ՍԵՐԻՆՉ / СЕРИЯЛЫК САНЫ / SERIAL NUMBER**

**ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ / ԿԱՏԱՀԱՆ ԱՌԱՋԱՆ / САТЫЛГАН КҮНҮ / DATE OF SALE — — —**

**ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ / ՎԱՐԱՐԱՀԱՅԱՀ / ՍԱԴԱԿԱ / ՎԵՆԴՈՐ**

M. П.

Адрес фирмы-продавца / Сатуши фирманың мекенжайы / Қынбаши түлүүчүлүк үйрөнүүлүшү / Сатуучунун дареги / Seller's address

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

Диптиш шаптады-шардыштады-тишиштады /

Сатып алушунун аты-жөнү жана телефону / Full name and phone number of the buyer

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра /  
Осы жыртымалы купондарды бүрдүмдө жөндеу жөргөзгөтөрүлүр /  
Бүрдүмшүү үүржилмалы купондарды түркүлдөрдөн /  
Бул хэрэглэлтэй таандорду өкүл толтуул төчөө борбору /

These tear-off coupons are filled in by a representative of the service center



ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРҮ / ҮЕРСАЛПЛАДЫС / ТИП РЕМОНТА / TYPE OF REPAIR

ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕҮТЕСКЕН КҮННІ / ҮЕРСАЛПЛАДЫС  
СУЛЖАЛЫКТАШЫЛУСАЛЫК / АЛГУ КҮННІ / DATE OF RECEIPT

ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРИГЕН КҮННІ / ՀԱՅԹԱՍՏԱՆԱԿԱՆ / БЕРИЛГЕН КҮННІ /  
RELEASE DATE

М. П.