

CENTEK®

СТ-1417

ХЛЕБОПЕЧКА
НАУҚАН
NON PISHIGICH
ՀԱՅԹՈՒՆ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
НҰСҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ
INSTRUCTION MANUAL
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱԴԸ



СЕРИЯ СТ

ХЛЕБОПЕЧКА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



РУССКИЙ

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ CENTEK.

Мы гарантируем, что наша продукция отвечает всем необходимым требованиям по качеству и безопасности при использовании в соответствии с настоящей инструкцией. Желаем Вам приятного пользования!

Назначение прибора: для выпекания хлеба.

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, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1. Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
2. Прибор предназначен только для домашнего использования.
3. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными спо-

собностями 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.

4. Не превышайте количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.
5. Прибор не предназначен для использования с отдельным дистанционным управлением или внешним таймером.
6. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после завершения работы прибора.
7. Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, полностью высушите его и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
8. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
9. Всегда выключайте прибор и отключайте от сети питания после использования и перед его чисткой.
10. Использование не входящих в комплект аксессуаров может привести к поломке прибора и аннулированию гарантии.
11. Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.
12. Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.
13. В случае появления трещин на поверхности прибора немедленно выключите прибор во избежание получения электрического шока.

14. Во избежание пожара не накрывайте прибор полотенцем и т.п., тем самым препятствуя выходу пара и тепла.
15. Не отключайте прибор от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.
16. Не тяните и не переносите прибор за сетевой шнур.
17. Если вы не планируете использовать прибор, отключите его от электросети.
18. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.
19. **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ:** при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
20. Использовать прибор только с надлежащим соединителем.
21. Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- Масса выпечки: до 1500 г
- 15 автоматических программ: «Основной», «Французский», «Цельно-зерновой», «Сладкий», «Молочный хлеб», «Без глютена», «Быстрый», «Кекс», «Замес теста», «Дрожжевое тесто», «Тесто для пасты», «Йогурт», «Джем», «Выпечка», «Ручная настройка».
- Запоминание выбранной программы в течение 15 минут после отключения электроэнергии
- Теплоизолированный корпус
- Автоматическая система подогрева в течение 1 часа
- 15-часовой программируемый таймер с LCD-дисплеем
- Цвет корочки: светлый, средний и темный
- Пекарная камера с антипригарным покрытием

- Цифровое управление
- Звуковой сигнал
- Съёмный контейнер для запекания

ХЛЕБОПЕЧКА

1. Два смотровых окна
2. Крышка
3. Панель управления с LCD-дисплеем
4. Корпус
5. Пекарная камера
6. Две лопатки для замешивания теста
7. Крюк, мерный стаканчик 240 мл, мерная ложечка 3 мл / 10 мл

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

1. Кнопка «МЕНЮ»
2. Кнопка выбора веса буханки
3. Кнопка увеличения времени
4. Кнопка уменьшения времени
5. LCD-дисплей
6. Выбор цвета корочки
7. Кнопка «СТАРТ/СТОП»
8. Индикатор цвета корочки
9. Индикатор веса буханки

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Хлебопечка - 1 шт.
- Пекарная камера - 1 шт.
- Лопатка для замешивания теста - 2 шт.

- Мерный стаканчик - 1 шт.
- Мерная ложечка - 1 шт.
- Крюк для вынимания лопатки - 1 шт.
- Руководство пользователя - 1 шт.
- Книга рецептов - 1 шт.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА

1. Поместите прибор на ровную сухую устойчивую поверхность.
2. Вставьте чашу в хлебopечкy до упора. Нажмите на чашу для фиксации в нужной позиции. Убедитесь, что чаша правильно размещена.

ПРИМЕЧАНИЕ. Рекомендуется смазать лопатки для замеса теста маслом, чтобы избежать застревания теста в лопасти для замешивания, также это позволяет легко вынимать ножи из выпеченного изделия.

3. Заготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Налейте в чашу воду или другие жидкости, затем добавьте сахар, соль, муку и дрожжи. При изготовлении теста с высоким содержанием пшеничной муки рекомендуется изменить порядок: сначала добавьте дрожжи и пшеничную муку, затем - сахар и соль, в конце - воду или другие жидкости, чтобы получить лучший эффект.

ПРИМЕЧАНИЕ. При добавлении муки старайтесь, чтобы она покрыла воду. Сделайте небольшой отступ на верхней части муки пальцем, добавьте дрожжи в углубление. Убедитесь, что дрожжи не контактируют с солью или жидкостями.

4. Закройте крышку и включите прибор в розетку.
5. С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите необходимую программу.
6. Нажмите кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» и выберите стрелкой желаемый цвет корочки: светлый, средний, темный.
7. Нажмите кнопку «РАЗМЕР БУХАНКИ» и выберите стрелкой размер буханки.
8. При необходимости воспользуйтесь кнопками «ТАЙМЕР+»/«ТАЙМЕР-», чтобы регулировать время цикла, отображаемое на дисплее. Если вы хотите немедленно сделать хлеб, можете проигнорировать этот процесс.
9. После того как вы установили цвет и размер хлеба, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для подтверждения настройки. Еще раз нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы активировать программу и начать работу. На таймере замигает двоеточие и начнется отсчет времени. Символ «►» указывает на текущий рабочий прогресс.

ПРИМЕЧАНИЕ. При необходимости прервать работу и изменить настройки нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживайте 3 секунды. Нажимать другие кнопки во время работы прибора не рекомендуется.

ПРИМЕЧАНИЕ. В первых шести программах и в программе «Ручная настройка» перед началом замеса хлебопечка прогревается определенное время (см. таблицу на стр. 7).

10. Программы «Основной», «Французский», «Цельнозерновой», «Без глютена», «Сладкий», «Молочный хлеб», «Дрожжевое тесто» и «Ручная настройка» предполагают добавление ингредиентов во время приготовления. Когда придет время добавлять ингредиенты, хлебопечка издаст десять звуковых сигналов и на дисплее появится знак

«►» – это означает, что нужно добавить необходимые ингредиенты (орехи, фрукты, изюм).

11. Когда на дисплее отобразится 0:00, прозвучит 10 звуковых сигналов, указывающих на завершение программы. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживайте 3 секунды, чтобы автоматически не запустилась функция автоподогрева.

ПРИМЕЧАНИЕ. Функция автоподогрева запускается автоматически и срабатывает в течение 1 часа после приготовления хлеба. Чтобы отменить программу, необходимо нажать кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживать 3 секунды.

12. Откройте крышку хлебопечки, с помощью кухонной прихватки возьмите ручку чаши для запекания и извлеките чашу из хлебопечки. Установите чашу на подставку под горячее.

ПРИМЕЧАНИЕ. Во время работы необходимо соблюдать особую осторожность, хлеб и чаша для запекания очень горячие, необходимо использовать кухонную прихватку и подставку под горячее, чтобы избежать ожогов и сохранить кухонную мебель.

13. Аккуратно переверните чашу и встряхните, пока хлеб не выпадет. При необходимости используйте неметаллическую лопатку, чтобы аккуратно отделить хлеб от стенок чаши.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если лопатки (2 шт.) для замешивания останутся в хлебе, осторожно вытащите их с помощью крючка, не вынимайте их вручную во избежание ожогов.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ПИТАНИЯ

Как только хлебопечка будет подключена к источнику питания, раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится «3:00». Двоеточие между «3» и «00» не мигает. Программа «Основной» является программой по умолчанию. Стрелки указывают на вес «1250 г» и цвет корочки «Средняя», поскольку они являются настройками по умолчанию.

КНОПКА «СТАРТ/СТОП»

Кнопка «СТАРТ/СТОП» предназначена для запуска и остановки выбранной программы выпечки. Чтобы запустить программу, нажмите один раз на кнопку «СТАРТ/СТОП». Прозвучит короткий звуковой сигнал, загорится индикатор и начнут мигать две точки на дисплее времени, программа запустится. После запуска программы все кнопки, кроме «СТАРТ/СТОП», будут неактивны.

Чтобы поставить программу на паузу, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», после 3-минутной остановки программа продолжит работу.

Чтобы полностью остановить программу, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживайте в течение 3 секунд, раздастся звуковой сигнал, который означает, что программа была отключена. Эта функция поможет предотвратить любые непреднамеренные сбои в работе программы.

КНОПКА «МЕНЮ»

Кнопка «МЕНЮ» предназначена для установки различных программ. При каждом нажатии (сопровождается коротким звуковым сигналом) программа будет меняться. Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится нужная вам программа (программы идут последовательно).

Выберите желаемую программу. Более подробное описание программ вы можете посмотреть в подпункте «Программы».

КНОПКА «ЦВЕТ КОРОЧКИ»

Светлая, средняя и темная корочка или режим «Быстрый» на ваш выбор. Когда вы нажмете кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ», отобразятся эти 4 режима по кругу. Текущий режим корочки отображает символ «▲». Цвет корочки нельзя менять в режиме «Быстрый». По умолчанию программа выставляет цвет корочки «Средний».

Хлебопечка автоматически выставляет температуру в зависимости от цвета корочки: светлая - 110 °C, средняя - 123 °C, темная - 133 °C.

КНОПКА «РАЗМЕР БУХАНКИ»

Вы можете выбрать один из трех вариантов веса: 1000 г, 1250 г, 1500 г. Чтобы выбрать подходящий вес, нажмите кнопку «РАЗМЕР БУХАНКИ», на дисплее по кругу отобразится: 1000 г → 1250 г → 1500 г.

По умолчанию установлен вес 1250 г. Функция выбора веса доступна только для меню с 1 по 8. В программах 9, 10, 11, 12, 13 нельзя выбрать вес хлеба.

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ (КНОПКИ «ТАЙМЕР +», «ТАЙМЕР -»)

Если вы хотите, чтобы хлеб был готов к определенному часу, то вы можете использовать функцию отсрочки. Максимальное время отсрочки 15 часов. Сначала выберите нужную программу и цвет корочки, затем нажмите кнопку «ТАЙМЕР +», чтобы изменить время, отображаемое на дисплее. Нажимайте кнопку «ТАЙМЕР +» или «ТАЙМЕР -» до тех пор, пока не выберете нужное вам время. Минимальный отрезок времени функции отсрочки равен 10 минутам. Минимальный шаг отсрочки равен 10 минутам.

Программы 9, 11, 12, 13 не поддерживают функцию отсрочки. Время, которое вы установили, означает, что через указанный промежуток времени хлебопечка приступит к работе. Данная функция не учитывает время выпекания. При однократном нажатии кнопки «ТАЙМЕР +» на дисплее появится символ «◀», который означает функцию отсрочки.

ПРИМЕР. Сейчас 20:30, вам необходимо, чтобы ваш хлеб был готов к следующему утру в 7 часов, то есть через 10 часов и 30 минут.

Для этого выберите нужную программу, цвет корочки, размер буханки, затем нажмите кнопку «ТАЙМЕР +».

В зависимости от выбранной программы установите время таймера, отняв от общего времени время приготовления хлеба, указанного в таблице на стр. 7 (например, для хлеба со светлой корочкой весом 1 кг нужно установить таймер на 7 часов 30 минут (10 часов 30 минут - 3 часа)). Затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы активировать функцию отсрочки, после чего загорится индикатор. Вы можете увидеть, что точка мигает, и дисплей начнет обратный отсчет, показывая оставшееся время. К 7:00 утра хлеб будет готов.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для выпечки с выдержкой времени не используйте легко портящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.д. Функция отсрочки на дисплее равно времени, через которое хлебопечка приступит к работе.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

В течение часа после завершения программы прибор может автоматически поддерживать температуру выпечки. На дисплее отобразится «0:00». Функция поддержания температуры будет работать 60 минут, пока на дисплее отображается символ «▶».

ВЫСТАИВАНИЕ

В программах (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 15) есть функция выстаивания. Хлебопечка сама подбирает оптимальную температуру для эффективного поднятия теста. В некоторых программах процедура выстаивания проходит несколько раз, все зависит от выбранного режима.

ПАМЯТЬ

Если во время приготовления хлеба электропитание было прервано, процесс приготовления хлеба будет продолжаться автоматически в течение 10-15 минут, даже без нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП». Если время прерывания превышает 10-15 минут, запустите нужную программу еще раз. Прибор имеет 15 минут внутренней памяти. В случае отключения электричества хлебопечка будет сохранять выбранные настройки в течение 15 минут. После возобновления подачи электричества хлебопечка продолжит свою работу.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИМВОЛЫ

«ННН» - это предупреждение означает, что температура внутри поддона слишком высокая. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы остановить программу, отсоедините шнур питания, откройте верхнюю крышку и дайте прибору полностью остыть в течение 10-20 минут перед повторным запуском. «ЕЕ0» - это предупреждение означает, что датчик температуры отключен. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы остановить программу, отсоедините шнур питания. Обратитесь в ближайший авторизованный сервис для устранения неполадок.

ПРОГРАММЫ

1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, расстой (подъем) теста и выпечка.

2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Приготовление хлеба занимает более продолжительное время, хлеб получается с крупным пористым мякишем и хрустящей корочкой.

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Выпекайте полезный хлеб из муки тонкого или грубого помола. Не рекомендуется пользоваться функцией отсрочки при приготовлении такого хлеба, так как это может привести к нежелательным результатам.

4. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Идеально подходит для выпечки к чаю. В процессе выпечки можно добавить изюм, курагу или орехи. Для этого приостановите процесс замеса, откройте крышку и добавьте ингредиенты.

5. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Идеально подходит для выпекания сдобного хлеба с добавлением масла и молока.

6. БЕЗ ГЛЮТЕНА

Вы можете приготовить диетический хлеб без глютена (обычно из рисовой, кукурузной, гречневой муки или из специальных пекарских смесей).

7. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Более короткий процесс приготовления в сравнении с ОСНОВНЫМ РЕЖИМОМ. Такой хлеб обычно получается меньшего размера и с более плотным мякишем.

8. КЕКС

Добавьте в сладкое тесто разрыхлитель или соду и приготовьте ароматный кекс или печенье.

9. ЗАМЕС ТЕСТА (ПОЛНЫЙ ЦИКЛ)

Программа для продолжительного замеса теста с возможностью менять время работы.

10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Приготовление теста на основе дрожжей.

11. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ

Приготовьте тесто для вашей любимой пасты, добавьте травы для придания тесту дополнительного цвета и аромата.

12. ЙОГУРТ

Приготовьте вкуснейший натуральный йогурт из молока и закваски. В качестве закваски используйте йогурт или пребиотики.

13. ДЖЕМ

Приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте.

14. ВЫПЕЧКА

Хлебопечка работает как обычная электрическая духовка. Программа исключает режимы замеса и подъема теста. Используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испеченного хлеба.

15. РУЧНАЯ НАСТРОЙКА

Программа для быстрого замеса, исключая процессы выстаивания и расстойки.

РЕКОМЕНДАЦИИ

МУКА

Свойства муки определяются не только сортом, но и условиями выращивания зерна, способом обработки и хранения. Пробуйте печь хлеб из муки разных производителей и марок и найдите ту, которая удовлетворяет вашим потребностям. Основные виды хлебопекарной муки – пшеничная и ржаная мука. Пшеничная мука находит более широкое применение, что обусловлено приятными вкусовыми качествами и высокой пищевой ценностью изделий из пшеничной муки.

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ МУКА

Хлебопекарная (рафинированная) мука состоит только из внутренней части зерна, содержит максимальное количество клейковины, которая обеспечивает эластичность мякиша и предотвращает опадание хлеба. Выпечка из хлебопекарной муки получается более пышной.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА

Цельнозерновую (обойную) муку получают путем перемалывания цельных зерен пшеницы вместе с оболочкой. Этот сорт муки отличается повышенной питательной ценностью. Цельнозерновой хлеб обычно получается меньшего размера. Для улучшения потребительских свойств хлеба цельнозерновую муку часто смешивают с хлебопекарной мукой.

КУКУРУЗНАЯ И ОВСЯНАЯ МУКА

Для улучшения текстуры хлеба и придания ему дополнительных вкусовых качеств смешивайте пшеничную или ржаную муку с кукурузной или овсяной.

САХАР

Сахар обогащает выпечку дополнительными вкусовыми оттенками и придает хлебу золотистый цвет. Сахар является питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте в выпечку не только рафинированный, но и коричневый сахар, а также сахарную пудру.

ДРОЖЖИ

Рост дрожжей сопровождается выделением углекислого газа, который способствует образованию пористого мякиша. Мука и сахар являются питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте свежие прессованные или быстродействующие сухие дрожжи. Свежие прессованные дрожжи растворяйте в теплой жидкости (воде, молоке и т.п.), быстродействующие дрожжи добавляйте в муку (они не требуют предварительной активации, т.е. добавления воды). Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции: 1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей равна 1,5 чайной ложки свежих прессованных дрожжей. Храните

дрожжи в холодильнике. При высокой температуре дрожжи погибают, и тесто поднимается плохо.

СОЛЬ

Соль придает хлебу дополнительный вкус и цвет, но замедляет рост дрожжей. Не используйте чрезмерное количество соли. Всегда используйте мелкую соль (крупная может повредить антипригарное покрытие формы).

ЯЙЦА

Яйца улучшают структуру и объем выпечки, придают дополнительный вкус. Перед добавлением в тесто яйца следует тщательно взбивать.

ЖИВОТНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ

Животные и растительные жиры делают выпечку мягче и увеличивают срок ее хранения. Прежде чем добавить сливочное масло, порежьте его на небольшие кубики или дайте ему немного оттаять.

ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК И СОДА

Сода и пекарский порошок (разрыхлитель) укорачивают время, необходимое для подъема теста. Используйте разрыхлитель или соду при выпекании в БЫСТРОМ РЕЖИМЕ. Соду необходимо предварительно смешать с лимонной кислотой и небольшим количеством муки (5 г пищевой соды, 3 г лимонной кислоты и 12 г муки). Это количество порошка (20 г) рассчитано на 500 г муки. Не используйте для гашения соды уксус, это делает мякиш менее однородным и более влажным. Пекарский порошок (разрыхлитель) просто засыпьте в форму, следуя указаниям в рецепте.

ВОДА

Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальной является температура воды 20-25 °C, для БЫСТРОГО РЕЖИМА – 45-50 °C. Также вы можете заменить воду молоком или обогатить вкус хлеба, добавив некоторое количество натурального сока.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты улучшают питательную ценность и вкус хлеба. Мякиш получается красивее и аппетитнее. Используйте свежие молочные продукты или сухое молоко.

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Для приготовления джема используйте только свежие и качественные фрукты и ягоды.

ДОЗИРОВКА

Секрет хорошего хлеба кроется не только в качестве ингредиентов, но и в четком соблюдении их пропорций.

- Используйте кухонные весы или мерный стакан и ложку (7), входящие в комплект поставки.
- Наполните мерный стакан (7) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан на ровной поверхности.
- Тщательно очищайте стакан перед измерением другого вида жидкости.
- Муку следует просеивать, а горку снимать при помощи гладкого ножа.
- Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стакан.
- Важно просеивать муку перед измерением, чтобы насытить ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Рекомендуемая последовательность добавления ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются лишь в последнюю очередь.

- Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку. Дрожжи также не должны контактировать с солью до замеса, так как соль снижает активность дрожжей.

ЭТАПЫ РАБОТЫ ХЛЕБОПЕЧКИ

Внимание! В первых шести программах и в программе «Ручная настройка» перед началом замеса хлебопечка прогревается определенное время. (см. таблицу).

ПРОГРАММА	ЦВЕТ	ВЕС, г	МАКС. ОТСРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ПРО- ГРЕВ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/ РАС- СТОЙКА	ВЫ- СТАИ- ВАНИЕ	ВЫПЕКАНИЕ
1. ОСНОВНОЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:00	15	2:00	25	85	55
	СРЕД.	1250		3:05	15	2:05			60
	ТЕМ.	1500		3:15	20	2:10			65
	БЫСТРО	1000	15:00	2:15	-	1:48	22	58	55
		1250		2:20	-	1:53			60
		1500		2:25	-	1:58			65
2. ФРАНЦУЗСКИЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:10	10	2:21	27	93	60
	СРЕД.	1250		3:15	10	2:26			65
	ТЕМ.	1500		3:25	15	2:31			70
	БЫСТРО	1000	15:00	2:20	-	1:53	22	58	60
		1250		2:25	-	1:58			65
		1500		2:30	-	2:03			70

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:20	15	2:16	27	103	55
	СРЕД.	1250		3:25	15	2:21			60
	ТЕМ.	1500		3:35	20	2:26			65
	БЫСТРО	1000	15:00	2:25	-	1:58	22	68	55
		1250		2:30	-	2:03			60
		1500		2:35	-	2:08			65
4. СПАДКИЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	2:55	10	2:01	25	90	50
	СРЕД.	1250		3:00	10	2:06			55
	ТЕМ.	1500		3:10	15	2:11			60
	БЫСТРО	1000	15:00	2:10	-	1:44	22	58	50
		1250		2:15	-	1:49			55
		1500		2:20	-	1:54			60
5. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:15	25	2:13	25	95	50
	СРЕД.	1250		3:20	25	2:18			55
	ТЕМ.	1500		3:30	30	2:23			60
6. БЕЗ ГЛЮТЕНА	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:40	15	2:48	25	120	60
	СРЕД.	1250		3:45	15	2:53			65
	ТЕМ.	1500		3:55	20	2:58			70

7. БЫСТРЫЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	1:15	-	-	15	20	40
	СРЕД.	1250		1:18	-	-			43
	ТЕМ.	1500		1:20	-	-			45
8. КЕКС	СВЕТЛ.	1000	15:00	1:30		-	25	НЕТ	65
	СРЕД.	1250		1:35		-			70
	ТЕМ.	1500		1:40		-			75

ПРОГРАММА	ВЕС, г	МАКС. ОТСРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/РАССТОЙКА	ВЫСТАИВАНИЕ
9. ЗАМЕС ТЕСТА	1500*	-	00:10	-	10	-
10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	1250*	15:00	1:40	1:15	20	80
11. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ	1000*	-	00:15	-	15	-

* Рекомендуется не превышать вес, указанный в таблице.

ПРОГРАММА	ВРЕМЯ БРОЖЕНИЯ	ВРЕМЯ БРОЖЕНИЯ ПО УМОЛЧАНИЮ	ШАГ ИНТЕРВАЛА
12. ЙОГУРТ	0:05-12:00	8:00	0:10

* Чтобы установить необходимое вам время, нажмите кнопку «ТАЙМЕР-» или «ТАЙМЕР +»

ПРОГРАММА	МАКС. ОТСРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/РАССТОЙКА	ВЫСТАИВАНИЕ	ВАРЕНИЕ
13. ДЖЕМ	-	1:20	-	-	60	20*

* Если вам необходимо больше времени для варения, то вы можете запустить программу «Выпечка».

ПРОГРАММА	ЦВЕТ	МАКС. ОТСРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/РАССТОЙКА	ВЫСТАИВАНИЕ	ВАРЕНИЕ
14. ВЫПЕЧКА	СВЕТЛ. СРЕД. ТЕМ.	15:00	1:00	-	-	-	60*

* Программа «Выпечка» работает по умолчанию 60 мин. Если необходимо меньше времени, вы можете приостановить работу хлебопечки, нажав кнопку «Стоп». Если необходимо больше времени, то вы можете перезапустить программу «Выпечка».

15. Программа «РУЧНАЯ НАСТРОЙКА»: выберите программу «Ручная настройка», затем нажмите кнопку «Размер буханки», чтобы установить вес выпечки. Вы можете настроить количество минут в каждой фазе: замешивание, расстойка, выстаивание, выпекание и поддержание температуры. Хлебопечка выставляет температуру в зависимости от цвета корочки: светлая - 110 °С, средняя - 123 °С, темная - 133 °С.

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- 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.

- Полностью очищайте внутреннюю чашу после каждого использования. Используйте чистую теплую воду и мягкую ткань. Не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды. Не мойте чашу в посудомоечной машине. Чтобы избежать повреждения покрытия внутренней чаши, никогда не используйте жесткие щетки, скрабы для очистки. - По окончании протрите чашу насухо.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная мощность: 850 Вт
- Номинальное напряжение: 220-240 Вт ~50/60 Гц

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ: при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.



7. 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.

8. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Этот прибор соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 5 лет с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). При возникновении вопросов по обслуживанию прибора или в случае его неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр ТМ CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте <https://centek.ru/servis>. Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. Генеральный сервисный центр ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Название организации, принимающей претензии в Казахстане: TOO «Moneytor», г. Астана, ул. Жанибека Тархана, д. 9, крыльцо 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия.



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

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

9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

Импортер: ИП Асрумян К.Ш. Адрес: Россия, 350912, г. Краснодар, пгт. Пашковский, 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 гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

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

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

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:

- использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
 - соблюдение правил и требований безопасности.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.
4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:
- механические повреждения;
 - естественный износ прибора;
 - несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
 - неправильная установка, транспортировка;
 - стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и др.), а также другие причины, независимые от продавца и изготовителя;
 - попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным техническим стандартам;
 - выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
- а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;

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

- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
- для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.

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

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

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

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

ҚАЗАҚ

Құрметті тұтынушы!

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

АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ: нан пісіру үшін.

Бұл құрылғы тұрмыстық және ұқсас жағдайларда қолдануға арналған, атап айтқанда:

- дүкендерде, кеңселерде және басқа да өндірістік жағдайларда персоналға арналған ас үй аймақтарында;
- ауыл шаруашылығы фермаларында;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұрғын типті инфрақұрылымдардағы клиенттермен;
- жеке пансионаттарда.

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

1. Бірінші қосу алдында өнімде көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
2. Құрылғы тек үйде пайдалануға арналған.
3. Аспап физикалық, сезімтал немесе ақыл-ой қабілеті төмен тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе олардың өмірлік тәжірибесі немесе білімі болмаған жағдайда, егер олар аспаптың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның бақылауында болмаса немесе оны пайдалану туралы нұсқау бермесе пайдалануға арналмаған. Балалар аспаптармен ойнауға жол бермеу үшін бақылауда болуы керек.

4. Рецептінде көрсетілген ұн мен ашытқы мөлшерінен аспаңыз.
5. Аспап жеке дистанциялық басқарумен немесе сыртқы таймермен пайдалануға арналмаған.
6. Беті қыздыру элементінің қалады ыстық аяқталғаннан кейін аспаптың жұмысы.
7. Өнім мен қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Егер бұл орын алса, аспапты дереу электр желісінен ажыратып, оны толық құрғатыңыз және оны одан әрі пайдаланбас бұрын білікті мамандардың жұмыс қабілеттілігі мен қауіпсіздігін тексеріңіз.
8. Қорек бауы зақымдалған жағдайда, қауіпті болдырмау үшін оны ауыстыруды дайындаушы, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал жүргізуі тиіс.
9. Құрылғыны пайдаланғаннан кейін және оны тазалау алдында әрқашан өшіріңіз және қуат желісінен ажыратыңыз.
10. Жиынтыққа кірмейтін аксессуарларды пайдалану құралдың бұзылуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
11. Жұмыс істеп тұрған кезде аспаптың айналмалы бөліктерін ұстамаңыз.
12. Өртті болдырмау үшін аспаптың ішіне металл фольганы немесе басқа ұқсас материалдарды қоймаңыз.
13. Аспаптың бетінде жарықтар пайда болған жағдайда электр шоқыны алмау үшін аспапты дереу сөндіріңіз.
14. Өртті болдырмау үшін аспапты сүлгімен жаппаңыз және т. б.
15. Аспапты электр желісінен желілік сымның артына жұлқи отырып ажыратпаңыз және ашаны электр желісінің розеткасынан ылғалды қолмен шығармаңыз.
16. Құрылғыны желілік сымның артына тартпаңыз және тасымалдамаңыз.
17. Егер құрылғыны пайдалануды жоспарламасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз.

18. Тасымалдау (тасымалдау), өткізу бойынша ерекше шарттар: жоқ.
19. **САҚ БОЛЫҢЫЗ:** құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Ыстық беттерге тигізбеңіз.
20. Құрылғыны тек тиісті коннектормен пайдаланыңыз.
21. Егер сіз құралды пайдалану үшін басқа тұлғаға тапсырғыңыз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз.

2. АСПАПТЫ СИПАТТАУ

- Пісіру массасы: 1500 г
- 15 Автоматты бағдарламалар: Негізгі, Француз, Тұтас Дәнді Дақылдар, Тәтті, сүтті нан, глютенсіз, Жылдам, кекстер, Қамыр илеу, Ашытқы қамыры, Макарон қамыры, Йогурт, Джем, Кондитерлік өнімдер, Қолмен баптау.
- Таңдалған бағдарламаны электр энергиясын өшіргеннен кейін 15 минут ішінде есте сақтау
- Жылу оқшауландырылған корпус
- 1 сағат ішінде автоматты жылыту жүйесі
- LCD дисплейі бар 15 сағаттық бағдарламаланатын таймер
- Қабықтың түсі: ашық, орташа және қара
- Күюге қарсы жабыны бар пісіру камерасы
- Сандық басқару
- Дыбыстық сигнал
- Пісіруге арналған алынбалы контейнер

НАУҚАН:

1. Екі қарау терезесі
2. Қақпақ
3. LCD дисплейі бар басқару панелі
4. Корпус
5. Наубайхана камерасы

6. Илеуге арналған екі шпатель
7. Ілмек, 240 мл өлшегіш стақан, 3 мл/10 мл өлшегіш қасық

БАСҚАРУ ПАНЕЛЮ:

1. «МЕНЮ (МЭЗІР)» батырмасы
2. Бөлке салмағын таңдау батырмасы
3. Уақытты арттыру батырмасы
4. Уақытты азайту батырмасы
5. LCD-дисплей
6. Нан қабығының түсін таңдау
7. «СТАРТ/СТОП» батырмасы
8. Нан қабығы түсінің индикаторы
9. Бөлке салмағының индикаторы

3. ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҒЫ

- Нан пісіргіш - 1 дана
- Нан пісіру камерасы - 1 дана
- Қамыр илеуге арналған пышақ - 2 дана
- Өлшегіш стақан - 1 дана
- Өлшегіш қасық - 1 дана
- Ілмек - 1 дана
- Пайдаланушы нұсқаулығы - 1 дана
- Рецепттер кітабы - 1 дана

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

НАН ПІСІРУ

1. Аспапты тегіс орнықты бетке орналастырыңыз. Тостағанды нан пісіргіштің ішіне тірелгенше басып салыңыз. Тостағанды қажетті позицияда бекіту үшін басыңыз. Тостағанның дұрыс орналасқандығына көз жеткізіңіз.

ЕСКЕРТУ. Қамырдың араластыруға арналған қалақта тұрып қалуына жол бермеу үшін қамыр илеуге арналған пышақты маймен майлау ұсынылады, сондай-ақ бұл пісірілген өнімнен пышақты оңай суырып алуға мүмкіндік береді.

2. Құрамындағы заттарды рецептке сәйкес әзірлеп қойыңыз. Тостағанға су немесе басқа сұйықтықты құйыңыз, содан соң қант, тұз, ұн және ашытқы қосыңыз. Құрамында бидай ұны көп қамырды дайындау кезінде, ретін өзгерту ұсынылады: жақсы болып шығу үшін, алдымен ашытқы мен бидай ұны, содан соң – қант пен тұз, соңында – су немесе басқа сұйықтық.

ЕСКЕРТУ. Ұнды қосып жатқанда, оның суды жауып тұруын ескеріңіз. Ұнның жоғарғы жағынан саусақпен кішкене ойық жасаңыз, оған ашытқы салыңыз. Ашытқының тұзға немесе сұйықтыққа тиіп тұрмағанына көз жеткізіңіз.

3. Қақпағын жауып, аспапты розеткаға қосыңыз.
4. «МЕНЮ (МЭЗІР)» батырмасы арқылы қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
5. «ЦВЕТ КОРОЧКИ (НАН ҚАБЫҒЫНЫҢ ТҮСІ)» батырмасын басып, бағыттамамен қажетті түсті таңдаңыз: ақшыл, сарғыш, қызарған.
6. «РАЗМЕР БУХАНКИ (БӨЛКЕ ӨЛШЕМІ)» батырмасын басып, бағыттамамен қажетті бөлке өлшемін таңдаңыз.
7. Қажет болған жағдайда, дисплейде көрсетілген айналым уақытын реттеу үшін, «ТАЙМЕР+»/«ТАЙМЕР-» батырмасын қолданыңыз. Егер нанды дереу дайындағыңыз келсе, бұл үдерісті ескермеуіңізге болады.

8. Сіз нанның түсі мен өлшемін белгілегеніңізден кейін, реттеуді растау үшін, «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз. Бағдарламаны іске қосу және жұмысты бастау үшін, СТАРТ/СТОП» батырмасын тағы да басыңыз. Таймерде қос нүкте жанып-сөнеді және уақыт санағы басталады. «▶» символы ағымдағы жұмыс үдерісін көрсетеді.

ЕСКЕРТУ. Егер сіз бағдарламаны тоқтатқыңыз келсе, «СТАРТ/СТОП» батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Аспаптың жұмыс істеуі кезінде басқа батырмаларды басу ұсынылмайды.

ЕСКЕРТУ. Нан пісіргіш илер алдында бірінші алты бағдарламада және «Қолмен реттеу» бағдарламасында белгілі бір уақыт қызады (20-беттегі кестені қараңыз).

9. Негізгі, Француз, Тұтас дәнді, Глютенсиіз, Тәтті нан, Ашытқан қамыр және Қолмен баптау бағдарламалары дайындау кезінде ингредиенттерді қосуды ұсынады. Ингредиенттерді қосу уақыты келгенде, нан пісіргіш он дыбыстық сигнал береді және дисплейде «▶» белгісі пайда болады – бұл ингредиенттерді (жаңғақ, жемістер, мейіз) қосу қажет екендігін білдіреді.

10. Дисплейде 0:00 көрсетілген кезде, бағдарламаның аяқталғандығын білдіретін 10 дыбыстық сигнал беріледі. Автоматты түрде автожылыту функциясы іске қосылып кетпеу үшін, «СТАРТ/СТОП» батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.

ЕСКЕРТУ. Автожылыту функциясы нан пісіргеннен кейін 1 сағат ішінде автоматты түрде іске қосылады және жұмыс істеп кетеді. Бағдарламаны жою үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұру керек.

11. Нан пісіргіштің қақпағын ашыңыз, асүй тұтқышының көмегімен пісіруге арналған тостаған тұтқасынан ұстаңыз және тостағанды нан пісіргіштен шығарыңыз. Тостағанды ыстық тамақты қоюға арналған қойғышқа қойыңыз.

ЕСКЕРТУ. Жұмыс кезінде ерекше сақ болу керек, нан мен пісіруге арналған тостаған өте ыстық болады, күйіп қалудың алдын алу және асүй жиһазын сақтап қалу үшін асүй тұтқышын және ыстық тамақты қоюға арналған қойғышты қолдану керек.

12. Тостағанды ақырын аударып, нан түскенше сілкіңіз. Қажет болған жағдайда, нанды тостаған қабырғаларынан мұқият бөліп алу үшін, металл емес күрекшені пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ. Егер араластыруға арналған пышақтар (2 дана) нанның ішінде қалып қойса, оларды ілмектің көмегімен абайлап шығарып алыңыз, күйіп қалуға жол бермеу үшін, оны қолмен суырмаңыз.

5. АСПАПТЫҢ КҮТІМІ

- Аспаптың корпусын қажетіне қарай тазалаңыз, бұл ретте таза жылы су мен жұмсақ матаны пайдаланыңыз, абразивті жуғыш құралдар мен ыдыс жууға арналған құралдарды пайдаланбаңыз.
- Әр қолданғаннан кейін ішкі ыдысты толығымен тазалаңыз. Таза жылы су мен жұмсақ матаны пайдаланыңыз. Абразивті жуғыш заттарды және ыдыс жууға арналған құралдарды пайдаланбаңыз. Ыдыс жуғыш машинада тостаған жуыңыз. Ішкі тостаған жабынын зақымдамау үшін қатты щеткаларды, тазалау скрабын ешқашан пайдаланбаңыз.
- Соңында ыдысты құрғатыңыз.

6. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Максималды қуаттылық: 850 Вт
- Номиналды кернеу: 220-240 В ~50/60 Гц

САҚ БОЛЫҢЫЗ: құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін



7. ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

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

8. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйым үшін қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға қатаң сәйкестікте пайдаланылған жағдайда, соңғы тұтынушыға сату күнінен бастап 5 жылды құрайды. Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты одан әрі пайдалану бойынша ұсыныстар алу үшін жақын маңдағы авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер – жылы, 4 және 5 белгілер – Өндіріс айы). Аспапқа қызмет көрсету бойынша мәселелер туындағанда немесе аспап бұзылса, CENTEK сауда маркасының авторландырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Орталықтың мекенжайын <https://centek.ru/servis> сайтынан табуға болады. Сервистік қолдау көрсету орталығымен байланыс жасау жолдары: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. «Ларина-Сервис» ЖШҚ бас сервис орталығы,

Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Қазақстандағы талаптар қабылдау ұйымының аталымы: «Moneytor» ЖШС, Астана қаласы, Жәнібек Тархан к., 9-үй, 5-қанат. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Өнімнің сәйкестік сертификаты бар.



9. ӨНДІРУШІ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ

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

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

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

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

1. Кепілдік келесі ресімдеу шарттары сақталған жағдайда жарамды:
 - үлгінің атауы, оның сериялық нөмірі, сату күні көрсетілген дайындаушының түпнұсқалық кепілдік талонын дұрыс және нақты топтыру, сатушы фирманың мөрі және кепілдік талондағы сатушы фирмасының өкілінің қолы, әрбір жыртылмалы купондағы мөрлер, сатып алушының қолы болған жағдайда.
- Жоғарыда көрсетілген құжаттар ұсынылмаған жағдайда немесе олардағы ақпарат Толық емес, анық емес, қарама-қайшы болса, өндіруші кепілдік

қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

2. Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:

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

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

4. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:

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

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

б) шығыс материалдары мен аксессуарлары (буып-түю, қаптар, белдіктер, сөмкелер, торлар, пышақтар, колбалар, тәрелкелер, тұғырлар, торлар,

вертелалар, шлангілер, түтіктер, щеткалар, саптамалар, шаң жинағыштар, сүзгілер, иіс сіңіргіштер);

- батареялардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-жарамсыз немесе сарқылған батареялармен жұмыс істеу;
- аккумуляторлардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-аккумуляторларды зарядтау және зарядтау ережелерін бұзудан туындаған кез келген зақымданулар.

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

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

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

Өндіруші алдын ала ескертусіз аспаптың дизайны мен сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

ENGLISH

Dear Customer,

Thank You for purchasing a CENTEK brand product.

We guarantee flawless function of this item, provided the guidelines of its operation are observed.

Purpose of the device: for baking bread.

This appliance is designed for use in domestic and similar applications, in particular:

- in personnel kitchen zones at stores, offices and industrial facilities;
- at agricultural farms;
- by clients at hotels, motels and other residential facilities;
- in private boarding houses.

1. SAFETY PRECAUTIONS

The following requirements should be strictly observed in order to avoid situations hazardous for human life and health, as well as premature failures of the appliance:

1. Ensure that the power supply grid voltage corresponds to the one indicated on the appliance before operating it.
2. Ensure that the power supply grid voltage corresponds to the one indicated on the appliance before operating it.
3. The appliance should not be used by physically, sensory or mentally handicapped persons (including children) or by persons without sufficient experience or knowledge, unless such persons are under supervision, or have been instructed on the use of the appliance, by the persons

responsible for their safety. Take precautions not to let children play with the appliance.

4. Do not exceed the flour and yeast quantity specified in the recipe.
5. The appliance is not designed to be powered via a remote control unit or external timer.
6. Be careful: the appliance may get hot during operation!
7. The surface of the heating elements will remain hot after the appliance is turned off.
8. Do not submerge the appliance and its power cable in water or other liquids. Should this happen, immediately disconnect the appliance from power supply, let it dry out completely and have it checked for safety and functionality by qualified technicians.
9. In case of power cable damage, to avoid dangerous situations, have it replaced by the manufacturer, maintenance service or similar qualified personnel.
10. Always turn the appliance off and disconnect it from power supply after use and before cleaning.
11. The use of accessories other than included in the supply can cause damage to the appliance and void the guarantee.
12. Do not touch the rotating parts of the appliance during operation.
13. Do not place metallic foil or similar materials inside the appliance to avoid the risk of fire.
14. If cracks should appear on the appliance's surface turn it off immediately to avoid the risk of electric shock.
15. To avoid the risk of fire never cover the appliance with towels, etc, as this would prevent steam and heat from escaping.
16. Do not disconnect the appliance from power supply by pulling on the power cable; do not pull the plug with wet hands.

17. Disconnect the appliance from power supply if you are not planning to use it for an extended period of time.

18. Special requirements for transportation (shipment) or sale: none.

19. Be careful: when the device is operating, the temperature of the accessible surfaces may be high. Do not touch hot surfaces.

20. Use the appliance only with the proper connector.

21. Should You decide to transfer the appliance to another person, please pass the present manual over along with it.

2. APPLIANCE DESCRIPTION

- Baking weight: up to 1500 g
- 15 automatic programs: "Basic", "French", "Whole grain", "Sweet", "Milk bread", "Gluten free", "Quick", "Cake", "Kneading dough", "Yeast dough", "Dough" for pasta, "Yogurt", "Jam", "Baking", "Manual setting".
- Storing the selected program for 15 minutes after a power outage
- Thermally insulated housing
- Automatic heating system for 1 hour
- 15-hour programmable timer with LCD display
- Crust color: light, medium and dark
- Baking chamber with non-stick coating
- Digital control
- Sound signal
- Removable baking container

BREAD MAKER

- Two viewing windows
- Lid
- Control panel with LCD display

- Frame
- Baking chamber
- Two spatulas for kneading dough
- Hook, 240 ml measuring cup, 3 ml/10 ml measuring spoon

CONTROL PANEL:

- MENU button
- Loaf weight selection button
- Increase time button
- Time decrease button
- LCD display
- Choosing crust color
- START/STOP button
- Crust color indicator
- Loaf weight indicator

3. SCOPE OF SUPPLY

- Bread maker - 1 pc.
- Baking chamber - 1 pc.
- Spatula for kneading dough - 2 pcs.
- Measuring cup - 1 pc.
- Measuring spoon - 1 pc.
- Hook for removing the spatula - 1 pc.
- User manual - 1 pc.
- Recipe book - 1 pc.

4. OPERATING PROCEDURE

BAKING BREAD

1. Place the device on a flat, stable surface. Press the bowl into the bread maker until it rests. Click to lock the bowl in the desired position. Make sure the bowl is in the correct position.

WARNING. It is recommended to oil the dough knife to prevent the dough from sticking to the mixing paddle, and it also allows the knife to be easily removed from the baked product.

2. Prepare the ingredients according to the recipe. Pour water or other liquid into a bowl, then add sugar, salt, flour and yeast. When preparing a dough containing a lot of wheat flour, it is recommended to change the order: for a good result, first yeast and wheat flour, then - sugar and salt, and finally - water or other liquid.

WARNING. As you add the flour, make sure it covers the water. From the top of the flour, make a small groove with your finger, put the yeast in it. Make sure the yeast does not come into contact with the salt or liquid.

3. Close the lid and plug in the appliance.
4. Select the desired program using the «MENU» button.
5. Press the button «CRUSH COLOR» and choose the desired color with the guide: pale, yellowish, reddish.
6. Press the button «SIZE BUHANKI (BREAK SIZE)» and select the required size of the bread with the guide.
7. If necessary, use the «TIMER+»/»TIMER-» button to adjust the lap time shown on the display. If you want to make the bread immediately, you can skip this process.

8. After you set the color and size of the bread, press the «START/STOP» button to confirm the setting. To start the program and start working, press the START/STOP button again. A colon will flash on the timer and the timer will begin. The «▶» symbol indicates the current workflow.

WARNING. If you want to stop the program, press and hold the «START/STOP» button for 3 seconds. It is not recommended to press other buttons while the device is working.

WARNING. Before baking, the toaster preheats for a certain time in the first six programs and in the «Manual adjustment» program (see table on page 20).

9. The Basic, French, Whole Grain, Gluten-Free, Sweet, Dairy Bread, Sourdough and Manual programs suggest adding ingredients during cooking. When it's time to add the ingredients, the bread maker will beep ten times and the «▶» symbol will appear on the display - this means that the ingredients (nuts, fruits, raisins) need to be added.

10. When the display shows 0:00, 10 beeps indicate the end of the program. In order not to automatically activate the auto-heating function, press and hold the «START/STOP» button for 3 seconds.

WARNING. The auto-warm function starts and stops automatically within 1 hour of baking. To delete the program, press and hold the «START/STOP» button for 3 seconds.

11. Open the lid of the toaster, grasp the handle of the baking bowl with kitchen tongs and remove the bowl from the toaster. Place the bowl on the hot food rack.

WARNING. Be especially careful when working, the bread and baking pan will be very hot, use a kitchen handle and a hot food rack to prevent burns and save the kitchen furniture.

12. Gently invert the bowl and shake until the bread falls off. If necessary, use a non-metallic spatula to carefully separate the bread from the sides of the bowl.

WARNING. If the mixing blades (2 pieces) are stuck inside the bread, carefully remove them with the help of a hook, do not pull it out by hand to avoid burning.

5. EQUIPMENT CARE

Clean the body of the appliance as needed, using clean warm water and a soft cloth, do not use abrasive detergents or dishwashing detergents. Thoroughly clean the inner container after each use. Use clean warm water and a soft cloth. Do not use abrasive detergents and dishwashing detergents. Wash the bowl in the dishwasher. Never use hard brushes or cleaning scrubs to avoid damaging the inner cup coating. Finally, dry the bowl.

6. SPECIFICATIONS

- Maximum power rating: 850 W
- Nominal voltage: 220-240 V ~50/60 Hz



7. DISPOSAL

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

8. CERTIFICATION DATA, GUARANTEE

The service life of this item is 5 years since the date of sale to the end user, provided the item will be used in strict accordance with the present manual and the applicable technical standards. Upon expiry of the service life please contact the nearest authorized service centre for suggestions as to further operation of the appliance. The manufacturing date of the appliance is integrated into the serial number (digits 2 and 3 - year, digits 4 and 5 - month of manufacture). If any questions related to appliance maintenance should arise, or if the appliance has malfunctions, apply to the CENTEK TM Authorized Service Center. The address of the service center can be found on the website <https://centek.ru/servis>. Service support contacts: Phone: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. General Service Center: OOO «Larina-Servis», Krasnodar, Phone: +7 (861) 991-05-42. The product has the Certificate of Conformity.

9. INFORMATION ABOUT THE MANUFACTURER, IMPORTER

I mported to EAEU by: Individualniy Predprinimatel Asrumyan Karo Shurikovitch. **Address:** Russia, 350912 Krasnodar, ul. Atamana Lysenko, 23 pgt. Pashkovskiy, phone: +7 (861) 2-600-900.

DEAR CONSUMER!

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

GUARANTEE MAINTENANCE TERMS

1. The guarantee shall be valid if the following documentation conditions are observed:
 - The original Warranty Card shall be filled out correctly and clearly, indicating the of appliance model, serial number and sale date, the stamp of the seller company and signature of its representative shall be available, as well as the stamps on each coupon and the buyer's signature in the Warranty Card. The Manufacturer reserves the right to reject guarantee maintenance if the buyer fails to provide the abovementioned documents or if the information contained therein is incomplete, illegible or ambiguous.
2. The guarantee shall be valid if the following operation conditions are observed:
 - the appliance is used in strict accordance with the present manual;
 - the safety rules and requirements are observed.
3. The guarantee does not apply to regular maintenance, cleaning, installation and setup of the appliance at the owner's location.
4. The guarantee does not apply in the following cases:
 - mechanical damage;
 - normal wear of the appliance;
 - non-observance of operation requirements or erroneous actions on the part of the user;
 - improper installation or transportation;
 - natural disasters (lightning, fire, flood, etc.), as well as any other causes beyond the Manufacturer's or Seller's control;
 - ingress of foreign objects, liquids or insects into the inside of the appliance;
 - repairs or modifications to the appliance by unauthorized persons;

- use of the appliance for commercial purposes (loads exceeding normal domestic application), connection of the appliance to utility and telecommunication networks in compliance 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.

ՀԱՅԵՐԵՆ

Հարգելի սպառող,

Շնորհակալություն ընտրության TM CENTEK արտադրանք.

Մենք երաշխավորում ենք, որ այն աշխատում է, եթե դուք պատշաճ կերպով պահպանում եք Օգտագործման կանոնները:

ՍԱՐՔԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ հաց թխելու համար:

Այս սարքը նախատեսված է կենցաղային եւ նմանատիպ պայմաններում, մասնավորապես:

- խոհանոցային գոտիներում՝ խանութներում, գրասենյակներում և այլ արտադրական պայմաններում անձնակազմի համար;
- գյուղատնտեսական տնտեսություններում;
- հաճախորդներ հյուրանոցներում, մոթելներում և բնակելի տիպի այլ ենթակառուցվածքներում;
- մասնավոր պանսիոնատներում:

1. ԱՆՎՏԱՆՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

1. Նախնական միացումից առաջ ստուգեք, արդյոք ապրանքի վրա նշված տեխնիկական բնութագիրը համապատասխանում է էլեկտրամատակարարման պարամետրերին:
2. Սարքը նախատեսված է միայն տան պայմաններում օգտագործման համար:
3. Սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, զգայական կամ մտավոր նվազ կարողություններ ունեցող անձանց (այդ թվում՝ երեխաների) կամ կյանքի փորձ ու գիտելիք չունեցող անձանց կողմից օգտագործման համար, եթե նրանք չեն վերահսկվում կամ սարքի օգտագործման ցուցումներ չեն ստացել այն անձից, ով պատասխանատու է իրենց անվտանգության

համար: Երեխաները պետք է գտնվեն վերահսկողության ներքո՝ սարքի հետ խաղալը կանխարգելելու համար:

4. Մի գերազանցեք բաղադրատոմսում նշված այլուրի և խմորիչի քանակը:
5. Սարքը նախատեսված չէ օգտագործել առանձին հեռակառավարմամբ կամ արտաքին ժամանակաչափով:
6. Ջեռուցման տարրի մակերեսը տաք է մնում սարքի անջատումից հետո:
7. Մի ընկղմեք սարքը և էլեկտրական լարը ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ: Եթե դա տեղի է ունեցել, անմիջապես անջատեք սարքը էլեկտրական ցանցից, ամբողջությամբ չորացրեք այն և հետագա օգտագործումից առաջ ստուգեք սարքի աշխատունակությունն ու անվտանգությունը որակավորված մասնագետների մոտ:
8. Եթե էլեկտրական լարը վնասված է, ապա դրա փոխարինումը պետք է իրականացնի արտադրողը կամ նրա կողմից լիազորված սպասարկման կենտրոնը կամ համապատասխան որակավորում ունեցող անձնակազմը վտանգից խուսափելու համար:
9. Միշտ անջատեք սարքը էլեկտրական ցանցից օգտագործելուց հետո և մաքրելուց առաջ:
10. Արտադրողի փաթեթի մեջ չներառված պարագաների օգտագործումը կարող է վնասել սարքը և հանգեցնել երաշխիքի չեղարկմանը:
11. Սարքի աշխատանքի ժամանակ մի դիպչեք դրա պտտվող մասերին:
12. Հրդեհից խուսափելու համար սարքի ներսում մի դրեք մետաղական փայլաթիթեղ կամ նմանատիպ նյութեր:
13. Եթե սարքի մակերեսի վրա ճաքեր են հայտնվում, ապա անմիջապես անջատեք սարքը՝ էլեկտրական ցնցումներից խուսափելու համար:

14. Հրդեհից խուսափելու համար մի ծածկեք սարքը սրբիչով և այլ իրերով՝ դրանով իսկ խոչընդոտելով գոլորշու և ջերմության արձակումը:
15. Սարքը էլեկտրական ցանցից անջատելիս կտրուկ մի քաշեք լարը: Թաց ձեռքերով մի հասնեք խրոցը վարդակից:
16. Մի քաշեք էլեկտրական լարը և մի տեղափոխեք սարքը լարից բռնած:
17. Եթե չեք պատրաստվում օգտագործել սարքը, ապա անջատեք այն էլեկտրական ցանցից:
18. Բեռնափոխադրման, իրացման հատուկ պայմաններ չկան:
19. **ԱՆՀՐԱԺԵՇ՝** Ե՝ զգույշ լինել: Երբ սարքը աշխատում ջերմաստիճանը ամպ մակերեսների կարող է լինել բարձր. Մի դիպչեք տաք մակերեսներին:
20. Օգտագործել սարքը միայն պատշաճ միակցիչ.
21. Եթե ցանկանում եք սարքը փոխանցել մեկ այլ անձի օգտագործելու համար, ապա փոխանցեք այն տվյալ ձեռնարկի հետ միասին:

2. ՍԱՐՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

- Խմորի քաշը՝ 1500 գ
- 15 ծրագիր ավտոմատ ռեժիմով՝ Հիմնական, Ֆրանսիական, Ամբողջական ցորեն, Զաղցր, Կաթնային հաց, Առանց սնձան, Արագ, Կեքս, Խմոր հունցել, Խմորիչ խմոր, Մակարոնեղենի խմոր, Մածուն, Ջեմ, խմորեղեն, ձեռքով հարմարեցում:
- Ընտրված ծրագիրը մնում է հիշողության մեջ էլեկտրաէներգիան անջատելուց հետո՝ 15 րոպեի ընթացքում
- Ջերմամեկուսացված կորպուս
- Ավտոմատ ջեռուցման համակարգ 1 ժամվա ընթացքում
- 15-ժամյա ծրագրավորվող ժամանակաչափ LCD Էկրանով
- Կեղևի գույնը՝ բաց, միջին և մուգ
- Թխելու խցիկ ոչ կաշուն ծածկույթով
- Թվային կառավարում

- Ձայնային ազդանշան
- Հանովի տարա թխելու համար

ՀԱՑԹՈՒՄ

1. Երկու դիտման պատուհաններ
2. Կափարիչ
3. Կառավարման վահանակ LCD Էկրանով
4. Կորպուս
5. Թխելու խցիկ
6. Խմորը հունցելու համար երկու սպաթուլա
7. Կեղևի, չափիչ բաժակ, չափիչ գդալ

ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՎԱՀԱՆԱԿ՝

1. «MEHIO» կոճակ
2. Հացի քաշը ընտրելու կոճակ
3. Ժամանակի ավելացման կոճակ
4. Ժամանակի նվազեցման կոճակ
5. LCD Էկրան
6. Կեղևի գույնը ընտրելու կոճակ
7. «СТАРТ/СТОП» կոճակ
8. Կեղևի գույնի ցուցիչ
9. Հացի քաշի ցուցիչ

3. ՓԱԹԵԹԻ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

- Հացթուփ - 1 հատ
- Թխելու խցիկ - 1 հատ
- Խմորը խառնելու բահիկ - 2 հատ
- Չափիչ բաժակ - 1 հատ
- Գդալ - 1 հատ
- Բահիկը հանելու կեղևի - 1 հատ
- Օգտագործողի ձեռնարկ - 1 հատ
- Բաղադրատոմսերի գիրք - 1 հատ

4. ՀԱՀԱԳՐՈՒՄ

ՀԱՑԱԹԽՈՒՄ

1. Տեղադրեք սարքը հարթ, չոր, կայուն մակերեսի վրա:
2. Տեղադրեք ամանը հացի մեքենայի մեջ, մինչև այն կանգ առնի: Սեղմեք ամանի վրա՝ ցանկալի դիրքում ամրացնելու համար: Համոզվեք, որ ամանը պատշաճ կերպով տեղադրված է:

ՆՇՈՒՄ.

Խորհուրդ Ե տրվում խմորի շեղբերները յուղել յուղով, որպեսզի խուսափեք խմորը հունցող շեղբերների մեջ խրվելուց, ինչպես նաև այն թույլ է տալիս հեշտությամբ հեռացնել դանակները թխած արտադրանքից:

3. Պատրաստեք բաղադրիչները ըստ բաղադրատոմսի: Լցնել ջուրը կամ այլ հեղուկներ ամանի մեջ, ապա ավելացնել շաքարավազը, աղը, ալյուրը և խմորիչը: Նախ ավելացնել խմորիչը և ցորենի ալյուրը, ապա շաքարն ու աղը, վերջում՝ ջուր կամ այլ հեղուկներ՝ ավելի լավ ազդեցություն ունենալու համար: Եթե ցանկանում եք, կարող եք նաև օգտագործել ցորենի ալյուր:

ՆՇՈՒՄ.

Ալյուրը ավելացնելիս փորձեք այնպես անել, որ այն ծածկի ջուրը: Մատով մի փոքր փորվածք արեք ալյուրի վերին մասում, խմորիչը ավելացրեք ջրիորի մեջ: Համոզվեք, որ խմորիչը չի շփվում աղի կամ հեղուկների հետ:

4. Փակեք կափարիչը և միացրեք սարքը վարդակից:
5. Օգտագործելով «մեկուս» կոճակը, ընտրեք անհրաժեշտ ծրագիրը:
6. Կտտացրեք «ընդերքի գույնը» կոճակին և սլաքով ընտրեք ընդերքի ցանկալի գույնը՝ բաց, միջին, մուգ:
7. Կտտացրեք «բոքոնի չափը» կոճակին և սլաքով ընտրեք Ձեր ուզած բոքոնի չափը:

8. Անհրաժեշտության դեպքում Օգտագործեք «ժնչի+»/ «ժնչի -» կոճակները՝ Էկրանին ցուցադրվող ցիկլի ժամանակը կարգավորելու համար: Եթե ցանկանում եք ամփոփապես հաց պատրաստել, կարող եք անտեսել այս գործընթացը:
9. Հացի գույնը և չափը սահմանելուց հետո սեղմեք «սկսել/ դադարեցնել» կոճակը՝ կարգավորումը հաստատելու համար: Կրկին սեղմեք «START/STOP» կոճակը՝ Ծրագիրն ակտիվացնելու և սկսելու համար: Երկու կետը թարթում է ժնչիի վրա և սկսվում է ժամանակի հաշվարկը: «►» խորհրդանիշը ցույց է տալիս ընթացիկ աշխատանքային առաջընթացը:

ՆՇՈՒՄ. Անհրաժեշտության դեպքում ընդհատեք աշխատանքը և Փոխեք կարգավորումները, սեղմեք «START/STOP» կոճակը և պահեք 3 վայրկյան: Սարքի շահագործման ընթացքում խորհուրդ չի տրվում սեղմել այլ կոճակներ:

ՆՇՈՒՄ. Առաջին վեց ծրագրերում և «ձեռնարկի կարգավորում» ծրագրում, նախքան հունցելը, հացթուխը տաքանում է որոշակի ժամանակ (Տե՛ս 20-րդ Էջի աղյուսակը):

10. Ծրագրեր չիմսական, ֆրանսիական, ամբողջական ցորեն, առանց սնձան, քաղցր, կաթնային հաց, խմորիչ խմոր և ձեռքով հարմարեցում ենթադրում են բաղադրիչների ավելացում պատրաստման ընթացքում: Երբ գալիս է բաղադրիչները ավելացնելու ժամանակը, հացի մեքենան տաք ազդանշան կտա, և Էկրանին կհայտնվի «►» նշանը, ինչը նշանակում է ավելացնել անհրաժեշտ բաղադրիչները (ընկույզ, մրգեր, չամիչ):
11. Երբ Էկրանը ցույց է տալիս 0:00, կհնչեն 10 ձայնային ազդանշաններ, որոնք ցույց են տալիս ծրագրի ավարտը: Սեղմեք «սկսել / դադարեցնել» կոճակը՝ պահեք 3 վայրկյան, որպեսզի ավտոմատ ջեռուցման գործառնությունը ինքնաբերաբար չսկսվի:

ՆՇՈՒՄ. Ավտոմատ ջեռուցման գործառնությունը սկսվում է ավտոմատ կերպով և գործարկվում է հացը պատրաստելուց հետո 1 ժամվա ընթացքում: Ծրագիրը չեղարկելու համար հարկավոր է սեղմել Start/Stop կոճակը և պահել 3 վայրկյան:

12. Բացեք հացի մեքենայի կափարիչը, օգտագործելով խոհանոցային կաթսա, վերցրեք թխելու ամանի բռնակը և հանեք ամանը հացի մեքենայից: Տեղադրեք ամանը տաք տակդիրի վրա:

ՆՇՈՒՄ. Աշխատանքի ընթացքում պետք է հատուկ զգուշություն ցուցաբերել, հացն ու թխելու ամանը շատ տաք են, այրվածքներից խուսափելու և խոհանոցի կահույքը պահպանելու համար անհրաժեշտ է օգտագործել խոհանոցային կաթսա և տաք տակդիր:

13. Նրբորեն շրջեք ամանը և թափահարեք, մինչև հացը դուրս գա: Անհրաժեշտության դեպքում օգտագործեք ոչ մետաղական սպաթուկա, որպեսզի նրբորեն առանձնացնեք հացը ամանի կողքերից:

ՆՇՈՒՄ. Եթե հունցող դանակները մնում են հացի մեջ, զգուշորեն քաշեք դրանք կեռիկով, մի հանեք այն ձեռքով՝ այրվածքներից խուսափելու համար:

5. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄՔԸ

- Անհրաժեշտության դեպքում մաքրեք սարքի կորպուսը մաքուր տաք ջրով ու փափուկ կտորով, մի օգտագործեք քայքայիչ լվացող միջոցներ և աման լվանալու միջոցներ:
- Յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո մանրակրկիտ մաքրեք ներքին տարան: Օգտագործեք մաքուր տաք ջուր և փափուկ կտոր: Մի օգտագործեք քայքայիչ լվացող միջոցներ և աման

լվանալու միջոցներ: Մի լվացրեք տարան սպասք լվացող մեքենայի մեջ: Ներքին տարայի ծածկույթը չվնասելու համար մի օգտագործեք կոշտ խոզանակներ, մաքրող սկրաբ: - Մաքրելուց հետո լավ չորացրեք տարան:

6. ՏԵՆՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

- Մաքսիմալ հզորությունը. 850 Վտ
- Նոմինալ Լարումը. 220–240 Վ ~50/60 Հց

ԶԳՈՒՇԱՑԵՔ: օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել:



7. ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԸ ՎԵՐԱՄԵՆԱԿՄԱՆ

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

8. ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

Այս ապրանքի ծառայության ժամկետը 5 տարի է՝ սկսած այն վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթվից, եթե ապրանքը օգտագործվում է սույն ձեռնարկում նշված ցուցումներին և գործող տեխնիկական չափանիշներին խիստ համապատասխան: Ծառայության ժամկետի ավարտից հետո դիմեք ձեր մոտակա սպասարկման կենտրոն՝ սարքի հետագա շահագործման վերաբերյալ առաջարկու-թյուններ ստանալու համար: Ապրանքի արտադրության ամսաթիվը նշվում է սերիայի համարում (2 և 3 Նիշերը՝ տարի, 4 և 5 Նիշերը՝ արտադրության ամիս): Սարքի սպասարկման ժամանակ որևէ հարցի ծագման կամ դրա անսարքության դեպքում դիմեք TM CENTEK-ի լիազորված սպասարկման կենտրոն: Կենտրոնի հասցեն կարելի է գտնել

<https://centek.ru/servis> կայքում: Աջակցության ծառայությունների հետ կապ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ՝ +7 (988) 24-00-178, VK՝ vk.com/centek_krd: Գլխավոր սպասարկման կենտրոն՝ ՍՊԸ «Լարինա-Սերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ.՝ +7 (861) 991-05-42:

Ապրանքը ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ:



9. ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՎ ՆԵՐՄՈՒԾՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՐԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

ընկերություն՝ ԻՊ Ասրումյան Կ.Շ. **Հասցե՝** Ռուսաստան, 350912, գ. Կրասնոդար, պգտ. Պաշկովսկի, ուլ. Ատամանա Լիսենկոյի, 23: Հեռ.՝ +7 (861) 2-600-900

ՀԱՐՁԵԼԻ ՍՊԱՌՈՂ!

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

ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝

- հարկավոր է ճիշտ և պարզ կերպով լրացնել արտադրողի բնօրինակ երաշխիքային կտրոնը՝ նշելով մոդելի անվանումը, սերիայի համարը, վաճառքի ամսաթիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կնիքը և վաճառող ընկերության ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրոնի վրա, կնիքներ յուրաքանչյուր կտրվող կտրոնի վրա, գնորդի ստորագրությունը:

Արտադրողը իրավասու է մերժել երաշխիքային սպասարկումը վերը նշված փաստաթղթերը չներկայացնելու դեպքում, կամ եթե դրանցում նշված տեղեկությունը թերի, անհասկանալի կամ հակասական է:

2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝

- պետք է սարքը օգտագործել ձեռնարկում նշված ցուցումներին խիստ համապատասխան,
- հարկավոր է հետևել անվտանգության կանոններին ու պահանջներին:

3. Երաշխիքը չի ներառում սարքի պարբերական սպասարկում, մաքրում, տեղադրում, կարգաբերում սեփականատիրոջ տանը:

4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝

- մեխանիկական վնասվածքներ,
- սարքի բնականոն մաշում ժամանակի ընթացքում,
- օգտագործման պայմանների չպահպանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
- սխալ տեղադրում, բեռնափոխադրում,
- բնական աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրհեղեղ և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից չկախված այլ պատճառներ,
- կողմնակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկնելը սարքի մեջ,
- վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չլիազորված անձանց կողմից,
- սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կաբելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,
- ապրանքի հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանց փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված է ապրանքի ապամոնտաժման հետ՝

ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրասնուցման տարրեր (մարտկոցներ), էլեկտրասնուցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ,

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

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

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

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

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

7. Սպասարկման կենտրոնն ապրանքը ընդունում է միայն մաքուր փնակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սննդի մնացորդներ, փոշի և այլ կեղտեր):

Արտադրողը իրավասու է փոխել սարքի դիզայնը և բնութագիրը առանց նախնական ծանուցման:

Гарантийный талон / Кепилдик картасы /
Երաշխիքային Կտրոն / Кепілдік талоны №

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

Назар аударыңыз! Сатушыдан кепілдік талоны мен үзбелі талондарды толық толтыруды талап етіңіз.

Ուշադրություն: Վաճառողից պահանջեք ամբողջով-թյաւր լրացնել երաշխիքային կտրոնները:

Թөңүл буруңуз! Сатуучудан кепилдик талону жана жулунул кеткен талондорду толугу менен толтурул берүүсүн суранабыз. Эгер бардык штамптар жана белгилер бар болсо, купон жарактуу.

Изделие / Бұйым /
Ապրանք / Продукт

Модель / Үлгү /
Մոդել / Model

Серийный номер / Сериялық нөмірі /
Սերիալի համար / Сериялык саны

Дата продажи / Сатылган күнү /
Վաճառքի ամսաթիվ / Сату күні

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца /
Сатушы-фирма толтырады / Бул талондор сатуучунун өкүлү тарабынан толтурулат /
Հրաճյալով է վաճառող ընկերությունը



ИЗДЕЛИЕ / БҮЙЫМ /
ԱՊՐԱՆՔ / ВІРІԲ

МОДЕЛЬ / МОДЕЛ / ՄՈԴԵԼ /
ҮЛГҮ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ / ՍԵՐԻԱԼ / СЕРИЯЛЫК САНЫ

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ / ՎԱԾԱՌՔԻ ԱՄՍԱԹԻՎ / САТЫЛГАН КҮНҮ

ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ / ՎԱԾԱՌՈՂ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ / САТУУЧУ

М. П.

