

СТ-1416

ХЛЕБОПЕЧКА
BREAD MAKER
НАУҚАҢ
ՅԱՅԹՈՒՆ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
INSTRUCTION MANUAL
НҰСҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ
ՕԳՏԱԳՐԸՆԻ ՁԵՒՆԱՐԿԸ

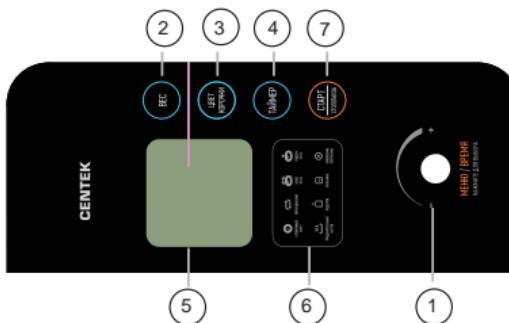


СЕРИЯ СТ

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

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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 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.

4. Не превышайте количество муки и дрожжей, указанное в рецепте. Максимальное количество муки составляет 500 г, разрыхлителя - 2 ч. л. (5 г), дрожжей - 2 ч. л. (5 г).

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 выслушите 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 врачающимся 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

Основные характеристики:

- Масса выпечки: 500, 750, 1000 г
- 18 автоматических программ: Белый хлеб, Сладкий хлеб / Сдоба, Цельнозерновой хлеб, Безглютеновый хлеб, Сэндвич, Быстрое выпекание, Французский хлеб, Молочный хлеб, Рисовый хлеб, Кекс, Йогурт, Варенье, Перемешивание, Замес теста, Тесто для пиццы, Выпечка, Ручной режим 1, Ручной режим 2.
- Запоминание выбранной программы в течение 15 минут после отключения электропитания
- 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
- Съемный контейнер для запекания

ХЛЕБОПЕЧКА:

1. Большое смотровое окно
2. Крышка
3. Панель управления с LCD-дисплеем
4. Ручка

5. Корпус
6. Пекарная камера
7. Крюк, мерный стаканчик, мерная ложечка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

1. Кнопка «МЕНЮ»
2. Кнопка выбора веса буханки
3. Кнопка выбора цвета буханки
4. Кнопка «ТАЙМЕР»
5. LCD-дисплей
6. Индикаторы работы
7. Кнопка «СТАРТ/СТОП»

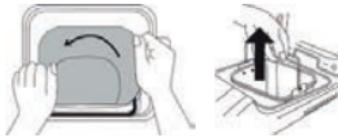
3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Хлебопечка - 1 шт.
- Пекарная камера - 1 шт.
- Лопатка для замешивания теста - 1 шт.
- Мерный стаканчик - 1 шт.
- Ложечка - 1 шт.
- Крюк для вынимания лопасти - 1 шт.
- Руководство пользователя - 1 шт.
- Книга рецептов - 1 шт.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Установка формы и лопатки для замешивания

1. Держа форму за ручку, поверните ее против часовой стрелки и извлеките из хлебопечки.



2. Установите лопатку на приводной валик внутри формы.



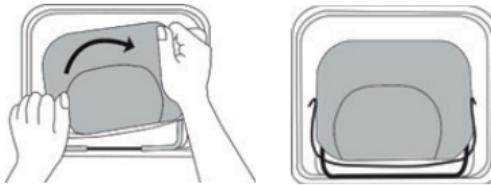
3. Перед началом работы заранее отмерьте все ингредиенты, включая сухофрукты, орехи, изюм и т.п.

4. Заложите ингредиенты в форму в порядке, указанном в рецепте. Добавьте жидкость, затем муку, сахар и соль, и в последнюю очередь - дрожжи. Внимание: сделайте пальцами небольшое углубление в муке, затем поместите туда дрожжи. Следите, чтобы дрожжи не контактировали с солью или жидкими ингредиентами.



5. Установите форму в хлебопечку, поверните форму по часовой стрелке до надежной фиксации и закройте крышку.

Внимание: форма должна быть надежно зафиксирована для правильной работы прибора.



Настройка программы для выпекания хлеба

6. Включите питание прибора. После звукового сигнала на индикаторе по умолчанию отобразится программа «1», вес «750 г» и цвет корочки «СРЕДНИЙ».

7. Вращая рукоятку, выберите нужную программу и нажмите рукоятку для подтверждения настройки.

8. Нажимая кнопку «Вес», выберите нужное значение: 500/750/1000 г. (В программах 10-18 масса не регулируется.)

9. Нажатием кнопки настройки цвета выберите цвет корочки (светлый, средний или темный). (В программах 11-15 цвет корочки не выбирается.)

10. Если вы хотите отложить выпекание, нажмите кнопку «ТАЙМЕР». Вращайте рукоятку для выбора времени отсрочки. Время отсрочки включает в себя длительность программы.

Например, если программа выпекания длится 3 часа, а отсрочка установлена на 10 часов, программа запустится через 7 часов.

Допустим, сейчас 8 часов вечера и вы хотите получить свежий хлеб в 6 часов утра. Вращайте рукоятку, пока на индикаторе не отобразится значение 10:00.

Внимание: не используйте функцию отсрочки, если в рецепт входят молочные продукты и яйца. Если вы хотите начать выпекание немедленно – пропустите данный этап.

11. Нажмите кнопку «Пуск/Пауза/Стоп» для запуска программы (на индикаторе будет мигать символ «» между часами работы). Прибор издаст

одиночный звуковой сигнал и лопатка начнет вращаться для замешивания ингредиентов. Если включена функция задержки, вращение лопатки не начнется до начала работы программы.

Внимание: во время работы программы можно повторно нажать кнопку «Пуск/Пауза/Стоп» для приостановки программы. Если в течение 3 минут не производится никаких действий, программа продолжит работу вплоть до завершения.

Нажмите и удерживайте кнопку «Пуск/Пауза/Стоп» в течение 3 секунд. В этом случае будет подан одиночный звуковой сигнал и на индикаторе отобразится программа по умолчанию «1», это означает, что программа остановлена.

12. После окончания программы прозвучит звуковой сигнал, и прибор перейдет в режим «Подогрев» на 1 час, на индикаторе отобразится «0:00» и «8». По окончании режима подогрева на индикаторе отобразится «0». При желании можно досрочно завершить режим подогрева, нажав и удерживая кнопку «Пуск/Пауза/Стоп» в течение 3 секунд.

Полезный совет: если подогрев готового хлеба не требуется, вы можете извлечь хлеб немедленно после окончания программы, чтобы не допустить дальнейшего потемнения корочки.

13. Отключите прибор от розетки электропитания. Надевайте кухонные рукавицы или используйте прихватку при открывании крышки.

14. Перед извлечением хлеба из формы дайте форме слегка остыть. Наденьте кухонные рукавицы, возьмитесь за ручку формы, поверите форму против часовой стрелки и извлеките форму из хлебопечки.

Внимание! Соблюдайте осторожность, т.к. форма и хлеб очень горячие.

15. Надев кухонные рукавицы, переверните форму вверх дном (сложив вниз ручку формы), и осторожно встрихивайте форму, пока хлеб не выпадет. При необходимости, используйте лопатку с неприлипающим покрытием, чтобы осторожно отделить края хлеба от стенок формы.

16. Перед разрезанием хлеба, дайте ему остыть в течение примерно 20 минут. Для резки рекомендуется использовать электрический нож или

нож с зазубренным лезвием. Не рекомендуется использовать ножи для резки фруктов или кухонные ножи, во избежание деформации хлеба.

17. Если лопатка для замешивания осталась в хлебе, осторожно извлеките ее с помощью крючка или иного подходящего инструмента. Хлеб очень горячий. Не извлекайте лопатку руками, во избежание ожогов. **Внимание:** остаток хлеба может храниться в запечатанном пластиковом пакете в течение трех суток при комнатной температуре. Вы также можете хранить хлеб в холодильнике в запечатанном пластиковом пакете.

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 мукою.

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 насыпать 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.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

№	Проблема	Причина	Решение
1	Дым из вентиляционного отверстия при выпекании	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или вблизи него; остатки масла на поверхности нагревательного элемента.	Отсоединить хлебопечку от сети и очистить нагревательный элемент, соблюдая осторожность во избежание ожогов. При первом включении открыть крышку и включить прибор без ингредиентов.
2	Нижняя корка хлеба слишком толстая	Хлеб подогревается или остается в форме слишком долго, что привело к потере влаги.	Извлекайте хлеб вскоре после выпекания без подогрева.
3	Хлеб трудно извлекается из формы	Лопатка пригорела к валику в форме.	После извлечения хлеба наполнить форму водой и замочить на 10 минут, затем извлечь лопатку и очистить ее.
4	На индикаторе отображается «ННН» после нажатия кнопки «Старт/Стоп»	Температура в хлебопечке слишком высокая для выпекания хлеба.	Нажать кнопку «Старт/Стоп», отсоединить прибор от сети, извлечь форму и дать прибору остыть с открытой крышкой.

5	Ингредиенты плохо перемешиваются, плохое качество выпечки	1. Неправильно выбрана программа меню. 2. Крышка открывалась во время выпекания, хлеб пересушен, корка не образуется. 3. Слишком плотное тесто, лопатка вращается с трудом.	Нижняя корка хлеба слишком толстая. Не открывайте крышку во время последнего подъема теста. Проверить гнездо для вала лопатки, затем извлечь форму и включить прибор без нагрузки, если привод не работает надлежащим образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр.	9	Теста слишком много, вытекает из формы	Слишком много воды и других жидкостей, слишком много дрожжей, тесто слишком жидкое.	Уменьшить количество жидкости, чтобы сделать тесто более плотным.
6	Слышен шум двигателя, но тесто не замешивается	Форма неправильно зафиксирована или количество теста слишком большое.	Проверить фиксацию формы, убедиться, что тесто приготовлено по рецепту и ингредиенты правильно отмерены.	10	Хлеб опадает в средней части	1. Используемая мука плохого качества. 2. Слишком высокая температура.	1. Используйте хлебную муку или крепкий порошок. 2. Установите комнатную температуру.
7	Тесто приподнимает крышку	Слишком много дрожжей или воды в муке, слишком высокая окружающая температура при брожении.	Проверить вышеупомянутые факторы, уменьшить количество ингредиентов соответствующим образом.	11	Получившийся хлеб слишком большой и плотный	1. Слишком много муки или мало воды. 2. Слишком много фруктовых ингредиентов или слишком много цельнозерновой муки.	1. Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды. 2. Уменьшите количество соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.
8	Слишком малый размер булки или тесто не всходит	Недостаточно или отсутствуют дрожжи, слабое действие дрожжей из-за высокой температуры воды или контакта с солью, слишком низкая окружающая температура.	Проверить количество и эффективность дрожжей, увеличить окружающую температуру.	12	Пустая середина хлеба после разрезания	1. Избыток воды или дрожжей или отсутствие соли. 2. Температура воды слишком высокая.	1. Уменьшите количество воды или дрожжей и проверьте соль. 2. Проверьте температуру воды.
				13	Поверхность хлеба крошится	1. Слишком много высокоглютеновых ингредиентов, таких как масло или бананы. 2. Ненадлежащее замешивание из-за недостатка воды.	Не добавлять в хлеб высокоглютеновые продукты. Проверить количество воды и правильную работу хлебопечки.

14	Слишком толстая или слишком темная корка при выпекании кексов или других изделий с высоким содержанием сахара	Различные ингредиенты оказывают различный эффект на результат выпекания, большое количество сахара дает темный цвет.	Если цвет готового изделия слишком темный из-за избытка сахара, нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы приостановить программу на 5-10 минут. Перед извлечением хлеба выдержать его в форме примерно 20 минут с закрытой крышкой.
----	---	--	---

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: 600 Вт
- Номинальное напряжение: 220–240 В -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: ТОО «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.



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.

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

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

- 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. Случай, на которые гарантия не распространяется:

- механические повреждения;
- естественный износ прибора;
- несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
- неправильная установка, транспортировка;
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и др.), а также другие причины, независящие от продавца и изготовителя;
- попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Го-

сударственным 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, трубы, 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.

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, ccessories 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

Main Features:

- Baking batch weight: 500, 750, 1000 g.
- 18 automatic programs: White bread, Sweet bread / Pastry, Whole grain bread, Gluten-free bread, Sandwich, Quick bake, French bread, Milk bread, Rice bread, Cake, Yogurt, Jam, Mixing, Kneading dough, Pizza dough, Baking, Manual mode 1, Manual mode 2.
- The selected program is stored for 15 minutes in case of power failure
- Heat-insulated housing
- Automatic 1-hour preheating
- 15-hour programmable timer with an LCD display
- Crust color options: light, medium and dark
- Baking chamber with non-sticking coating
- Digital control
- Audio alarm
- Removable baking container

BREAD MACHINE

1. Large viewing window
2. Lid
3. Control panel with LCD display
4. Handle
5. Body
6. Baking chamber
7. Hook, measuring cup, measuring spoon

CONTROL PANEL

1. MENU button
2. Loaf weight selection button
3. Loaf color selection button

4. Timer button

5. LCD display
6. Operation indicators
7. START/STOP button

3. SCOPE OF SUPPLY

- Bread machine - 1 pc.
- Baking chamber - 1 pc.
- Dough kneading paddle - 1 pc.
- Metering glass - 1 pc.
- Spoon - 1 pc.
- Hook for paddle instruction - 1 pc.
- User Manual - 1 pc.
- Book of Recipes - 1 pc.

4. OPERATING PROCEDURE

BAKING BREAD

1. Place the appliance on a smooth, dry, stable surface.
2. Turn the inner bowl (baking chamber) all the way counterclockwise and extract it by the handle.
3. Pour water into the bowl.
4. Add the ingredients according to the recipe.
Carefully measure the required quantity of all ingredients.
5. Insert the bowl into the housing diagonally, then turn all the way counterclockwise. Press on the bowl to firmly set it in the proper position. Ensure that the bowl is installed squarely in the housing.
6. Close the lid and connect the appliance to power supply. The appliance will emit a sound signal and the display will show the first program and a standard baking time.
7. Select the loaf weight, crust color and the desired program.

8. The START mode will be activated when the button is pressed once.

All other buttons will be deactivated after program start, except the START/STOP button.

9. Press and hold the START/STOP button for 0.5 seconds to activate a pause. If no program inputs are made within 3 minutes the bread machine will resume operation. Hold the START/STOP button for more than 3 to 5 seconds to cancel the program.

* In order to stop operation and change settings press the START/STOP button. Pressing any other buttons during appliance operation is not recommended.

5. MAINTENANCE

- Clean the housing of the appliance as necessary using clean warm water and soft cloth; do not use abrasive detergents and dish washing agents.

- Thoroughly clean the inner bowl after each use. Use clean warm water and soft cloth; do not use abrasive detergents and dish washing agents. Do not wash the bowl in a dishwasher. Never use coarse brushes, and cleaning scrubs to avoid damage to the inner bowl coating.

- After cleaning wipe the bowl dry.

6. SPECIFICATIONS

- Maximum power rating: 600 W
- Nominal voltage: 220-240 V ~50/60 Hz

Careful: accessible surfaces of the appliance can reach high temperature during operation.



7. DISPOSAL

Upon expiry of its service life the appliance can be disposed of separately

from ordinary domestic waste. You can turn it over to a specialized electric and electronic appliance disposal and recycling centre.

8. CERTIFICATION DATA, GUARANTEE

The service life of this item is 5 years since the date of sale to the end user, provided the item will be used in strict accordance with the present manual and the applicable technical standards. Upon expiry of the service life please contact the nearest authorized service centre for suggestions as to further operation of the appliance. The manufacturing date of the appliance is integrated into the serial number (digits 2 and 3 - year, digits 4 and 5 - month of manufacture). If any questions related to appliance maintenance should arise, or if the appliance has malfunctions, apply to the CENTEK TM Authorized Service Center. The address of the service center can be found on the website <https://centek.ru/servis>. Service support contacts: Phone: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. General Service Center: 000 «Larina-Servis», Krasnodar, Phone: +7 (861) 991-05-42.

The product has the Certificate of Conformity.



9. INFORMATION ABOUT THE MANUFACTURER, IMPORTER

I imported to EAEU by: Individualniy Predprinimatel Asrumyan Karo Shurikovich. 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 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.

ҚАЗАҚ

Құрметті тұтынуыш!

ТМ СЕНТЕК өнімдерін таңдағаныңız үшін рахмет.
Біз кепілдік береміз мінсіз жұмыс істеуі осы бұйындар
сақтай отырып, оны пайдалану ережелері.

АСПАЛТЫҢ АРНАЛУЫ: наң пісіру үшін.

Бұл құрылғы тұрмыстық, және ұксас 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

Өмір мен денсаулыққа қауіпті жағдайлардың туындауын, сондай-ақ аспалтың үақытынан бұрын істен шығуын болдырмау үшін төменде көрсетілген шарттарды қатаң сақтау қажет:

1. Бірінші қосу алдында өнімде көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сыйкес келетінін тексеріңіз.
2. Құрылғы тек үйде пайдалануға арналған.
3. Аспал физикалық, сезімтал немесе ақыл-ой қабілеті төмен түлғалардың (балалардың қоса алғандар) немесе олардың өмірлік тәжірибесі немесе білімі болмаған жағдайда, егер олар аспалтың қауіпсіздігіне жауапты түлғаның бақылауында болмаса немесе оны пайдалану туралы нұсқау

бермесе пайдалануға арналмаған. Балалар аспалтармен ойнауға жол бермеу үшін бақылауда болуы керек.

4. Рецептіде көрсетілген үн мен ашытқы мөлшерінен аспаңыз.
5. Аспал жеке дистанциялық, басқарумен немесе сыртқы таймермен пайдалануға арналмаған.
6. Беті қызыдыру элементінің қалады ыстық, аяқталғаннан кейін аспалтың жұмысы.
7. Өнім мен қуат сымын суға немесе басқа сүйкіткіштерге салмаңыз. Егер бұл орын алса, аспалты дереу электр желісінен ажыратып, оны толық, құрғатыңыз және оны одан арі пайдаланбас бұрын білікті мамандардың жұмысы қабілеттілігі мен қауіпсіздігін тексеріңіз.
8. Қорек бауы зақымдалған жағдайда, қауіпті болдырмау үшін оны аустыруды дайындаушы, сервистік қызмет немесе осыған ұксас білікті персонал жүргізу тиіс.
9. Құрылғыны пайдаланғаннан кейін және оны тазалау алдында әрқашан өшіріңіз және қуат желісінен ажыратыңыз.
10. Жылдыңда кірмейтін аксессуарларды пайдалану құраптың бұзылуына және кепілдіктің жойылуына аекелі мүмкін.
11. Жұмыс істеп тұрған кезде аспалтың айналмалы бөліктерін ұстамаңыз.
12. Өртті болдырмау үшін аспалтың ішіне металл фольғаны немесе басқа ұксас материалдарды қоймаңыз.
13. Аспалтың бетінде жарықтар пайда болған жағдайда электр шоқыны алмау үшін аспалты дереу сөндіріңіз.
14. Өртті болдырмау үшін аспалты сұлғімен жаппаңыз және т. б.
15. Аспалты электр желісінен желілік сымның артына жулқи отырып ажыратпаңыз және ашаны электр желісінің розеткасынан ылғалды қолмен шығармаңыз.
16. Құрылғыны желілік сымның артына тартпаңыз және тасымалдаңыз.
17. Егер құрылғыны пайдалануды жоспарламасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз.

18. Тасымалдау (тасымалдау), еткізу бойынша ерекше шарттар: жоқ.

19. **Сақ болығы:** құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Ыстық беттерге тигізбейіз.

20. Құрылғыны тек тиісті коннектормен пайдаланыңыз.

21. Егер сіз құрапты пайдалану үшін басқа түлғага тапсырыңыз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз.

2. АСПАЛТЫ СИПАТТАУ

Негізгі сипаттамалары:

- Пісіру массасы: 500, 750, 1000 г
- 18 автоматты бағдарлама: ақ, наң, тәтті наң / кондитер өнімдері, тұтас дәнді наң, глютеніз наң, сэндвич, жылдам пісіру, француз наны, сұт наң, күріш наны, торт, йогурт, тосал, арапастыру, қамыр илеу, пицца қамыры, Пісіру, Қолмен режим 1, Қол режимі 2.
- Таңдалған бағдарламаны электр энергиясын өшіргеннен кейін 15 минут ішінде есте сақтау
- Жылу өкшашуандырылған корпус
- 1 сағат ішінде автоматты жылыту жүйесі
- LCD дисплейі бар 15 сағаттық бағдарламаланатын таймер
- Қабықтың түсі: ашық, орташа және қара
- Қуығе қарсы жабыны бар пісіру камерасы
- Сандақы басқару
- Дыбыстық сигнал
- Пісіруге арналған алынбалы контейнер

НАУҚАН:

1. Үлкен қараша терезесі
2. Қақпак
3. СКД дисплейі бар басқару тақтасы
4. Тұтқа

- Дене
- Пісіру камерасы
- Ілмек, өлшеуіш стакан, өлшеуіш қасық

БАСҚАРУ ПАНЕЛЮ:

- MENU түймесі
- Нан салмағын таңдау түймесі
- Нан түсін таңдау түймесі
- Таймер түймесі
- LCD дисплей
- Жұмыс көрсеткіштері
- START/STOP түймесі

3. ЖИЫНТЫҚТАЛЫҒЫ

- Нан пісіру - 1 дана
- Пісіру камерасы - 1 дана
- Қамырды арапастыруға арналған күрек - 1 дана
- Өлшеуіш стакан - 1 дана
- Қасық - 1 дана
- Ілгек үшін вынимания жауырын - 1 дана
- Пайдалануыш нұсқаулығы - 1 дана
- Рецепт кітабы - 1 дана

4. ЖҰМЫС ТАРТІБІ

- НӘРСЕЛЕР**
- Күрліфыны тегіс құрғақ тұрақты бетке қойыңыз.
 - Ішкі тостағанды сағат тіліне қарсы бағытта тіреп, тостағанды қаламнан шығарыңыз.
 - Тостағанға су құйыңыз.
 - Рецептке сәйкес ингредиенттерді қосыңыз.

Барлық ингредиенттердің қажетті мөлшерін мүқият өлшеңіз.

5. Тостағанды нан пісіруге диагонал бойынша салыңыз, содан кейін сағат тілімен тірекке бұраңыз. Қажетті позицияда бекіту үшін тостағанды басыңыз. Тостаған дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.

6. Қақпакты жабыңыз да, аспалты розеткага қосыңыз. Аспал шығарады дыбыстық сигнал және экранда высветится Бірінші бағдарлама және стандартты дайындау үақыты.

7. Буханка салмағын, қыртыс түсін орнатыңыз және қажетті бағдарламаны таңдаңыз.

8. «Бастау» режимі түймеге бір рет басқанда қосылады.

Бағдарламаны іске қосқаннан кейін барлық басқа түймелер өшіріледі.

9. Кідірісті қосу үшін «СТАРТ/ТОҚТАУ» түймесін 0,5 секунд бойы ұстап тұрыңыз. Егер 3 минут шінде бағдарламалармен қандай да бір операциялар жүргізілмесе, нан пісіру өз жұмысын жалғастырады. Бағдарламаны өшіру үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін 3-5 секундтан артық ұстап тұрыңыз.

Жұмысты тоқтату және параметрлерді взгерту қажет болса, «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз. Аспалтың жұмысы кезінде басқа түймелерді басу ұснылмайды.

5. АСПАЛТЫҢ КҮТИМІ

- Аспалтың корпусын қажетіне қарай тазалаңыз, бұл ретте таза жылы су мен жұмсақ матаны пайдаланыңыз, абразивті жуғыш құралдар мен ыдыс жуға арналған құралдарды пайдаланбаңыз.

- Әр қолданғаннан кейін ішкі ыдысты толығымен тазалаңыз. Таза жылы су мен жұмсақ матаны пайдаланыңыз. Абразивті жуғыш заттарды және ыдыс жуға 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: 600 Вт
- Номиналды кернеу: 220-240 В -50/60 Гц

Сақ болыңыз: құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін



7. ҚҰРАЛДЫ ҚАДЕГЕ ЖАРАТУ

Аспал қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін әдеттегі тұрмыстық қоқыстардан бөлек қадеге жаратылуы мүмкін. Оны Электрондық аспалтар мен электр құралдарын қайта өндөуге арнайы қабылдау пунктіне тапсыруға болады.

8. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕППІДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйым үшін қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға қатаң сәйкестік пайдаланылған жағдайда, соғығ тұтынушыға сату күнінен бастап 5 жылды құрайды. Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін аспалты одан әрі пайдалану бойынша ұсыныстар алу үшін жақын маңдағы автор-ландаудырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Бұйымның шығарылған күні сериялық, немірде көрсетілген (2 және 3 белгілер - жылы, 4 және 5 белгілер - Өндіріс айы). Аспалқа қызмет көрсету бойынша маселепер туындағанда немесе аспал бұзылса, CENTEK сауда маркасының автор-ландаудырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Орталықтың мекенжайын <https://centek.ru/servis> сайтынан табуға болады. Сервистік қолдана көрсету орталығымен байланыс жасау жолдары: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. «Ларина-Сервис» ЖШК бас сервис орталығы, Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Қазақстандағы талаптар қабылдауда үймының атапы: «Moneytor» ЖШС, Астана қаласы, Жанібек Тархан к., 9-йү, 5-қанат. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57. Өнімнің сәйкестік сертификаты бар.



9. Өндіруші және импорттаушы

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

КУРМЕТТІ ТҮТҮНШҮШІ

Барлық аспалтарға кепілдік мерзімі соңғы түтүншүшіға сату күнінен бастап 12 ай. Осы кепілдік талонымен өндіруші осы құралдың жарамдылығын растайды және өндірушінің кінасінен тұындаған барлық ақауларды тегін жою бойынша міндеттемені вәзіне алады.

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ ҚОРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

1. Кепілдік келесі ресімде шарттары сақталған жағдайда жарамды:

- үлгінің атасу, оның сериялық номірі, сату күні көрсетілген дайындауышының түпнұсқалық, кепілдік талонын дұрыс және нақты толтыру, сатушы фирмалық мөрі және кепілдік талондағы сатушы фирмасының екілінің қолы, ербір жыртылмалы купондағы мөрлер, сатып алушының қолы болған жағдайда.

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

2. Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:

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

3. Кепілдік иесінің үйінді мерзімді қызмет қорсетуді, тазалауды, орнатуды, құралды баптауды қамтыймайды.

4. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:

- механикалық зақым;
 - құрылғының табиғи тозуы;
 - пайдалану шарттарын сақтамау немесе иесінің қате әрекеттері;
 - дұрыс орнату, тасымалдау;
 - табиғи апараттар (найзағай, өрт, су тасқыны және т. б.), сондай-ақ, сатушы мен дайындаушыға тәуелсіз басқа да себептер;
 - аспалтың ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің түсүі;
 - екілітті емес тұлғалардың конструктивтік ауыстыруларын жәндеуі немесе енгізуі;
 - аспалты қасиби мақсатта пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейнен асып түседі), аспалты мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес келмейтін қоректендіруші телекоммуникациялық және кабельдік жепілдерге қосу;
 - бұйымның төмende санамаланған керек-жақақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструкциямен көзделсе және бұйымды бөлшектеумен байланысты болмаса:
 - a) қашақтан басқару пультері, аккумуляторлық батареялар, қуат беру элементтері (батареялар), сыртқы қуат беру блоктары және зарядтау құрылыштары;
 - b) шығыс материалдары мен аксессуарлары (буып-тую, қаптар, белдіктер, сөмкелер, торлар, пышақтар, колбалар, тәрелкелер, тұғырлар, торлар, вертелалар, шлангілер, тутиктер, щеткалар, салтамалар, шаң жинағыштар, сүзгілер, иіс сіңіргіштер);
 - батареялардан жұмыс істейтін аспалтар үшін-жарамсыз немесе сарқылған батареялармен жұмыс істей;
 - аккумуляторлардан жұмыс істейтін аспалтар үшін-аккумуляторларды зарядтау және зарядтау ережелерін бұзудан тұындаған кез келген зақымданулар.
5. Осы кепілдікті өндіруші қолданыстағы заңнамада белгіленген тұты-

нуышының 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 айбызыда әрекеттері (әрекетсіздігі) үшін жауапты болмайды.

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

Өндіруші алдын ала ескертусіз аспалтың дизайны мен сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

ՀԱՅԵՐԵՆ

Հարգելի սպառող,

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

Այս սարքը նախատեսված է կենցաղային եւ նմանատիյա պայմաններում, մասնավորապես:

- Խոհանոցային գոտիներում՝ խանութներում, գրասենյակներում և այլ արտադրական պայմաններում անձնակազմի համար;
- Գյուղատնտեսական տնտեսություններում;
- հաճախորդներ հյուրանոցներում, մոթեներում և բնակելի տիպի այլ ենթակառուցվածքներում;
- Մասնավոր պահպանատերում:

1. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌՈՒՆԵՐ

Կյանքի և առողջության համար վտանգավոր իրավիճակների առաջացումը, ինչպես նաև սարքի վաղաժամ փչացումը կանխելու համար անհրաժեշտ է խստորեն պահպանել ստորև նշված պայմանները՝

1. Նախնական միացումից առաջ ստուգեք, արոյոց ապրանքի վրա նշված տեխնիկական բնութագիրը համապատասխանում է Էլեկտրա-մատակարարման 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 օգտագործ-ման ցուցումներ չեն ստացել այն անձից, ով պատասխանատու է իրենց անվտանգության համար: Երեխաները պետք է գտնվեն վերահսկողության ներքո՝ սարքի հետ խաղալը կամ հարգելելու համար:

4. Մի գերազանցեք բաղադրատոմսում նշված այուրի և խմորիչի քանակը:

5. Սարքը նախատեսված չէ օգտագործել առանձին հեռակառավարմամբ կամ արտաքին ժամանակաշափով:

6. Չեռուցման տարրի մակերեսը տաք է մուս սարքի անշատումից հետո:

7. Մի ընկույզը սարքը և Էլեկտրական լարը ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ: Եթե դա տեղի է ունեցել, անմիջապես անշատեք սարքը Էլեկտրական ցանցից, ամբողջությամբ չորացրեք այն և հետագա օգտագործումից առաջ ստուգեք սարքի աշխատունակությունն ու անվտանգությունը որպակվորված մասնագետների մոտ:

8. Եթե Էլեկտրական լարը վնասված է, ապա դրա փոխարինումը պետք է իրականացնի արտադրողը կամ նրա կողմից լիազորված սպասարկման կենտրոնը կամ համապատասխան ռոպակվորում ունեցող անձնակազմը վտանգի խոսափելու համար:

9. Միշտ անշատեք սարքը Էլեկտրական ցանցից օգտագործելուց հետո և մաքրելուց առաջ:

10. Արտադրողի փաթեթի մեջ չներառված պարագաների օգտագործումը կարող է վնասել սարքը և հանգեցնել երաշխիք չեղարկմանը:

11. Սարքի աշխատանքի ժամանակ մի դիաչեք դրա պլոտվող մասերին:

12. Հրդեհից խուսափելու համար սարքի ներսում մի դրեք

մետաղական փայլաթիթեղ կամ նմանատիյա նյութեր:

13. Եթե սարքի մակերեսի վրա ճաքեր են հայտնվում, ապա անմիջապես անշատեք սարքը՝ Էլեկտրական ցանցումներից խուսափելու համար:

14. Հրդեհից խուսափելու համար մի ծածկեք սարքը սրբիչով և այլ իրերով՝ դրանով իսկ խոչընդոտելով գոլորշու և շերմության արձակումը:

15. Սարքը Էլեկտրական ցանցից անշատելիս կտրուկ մի քաշեք լարը: Թաց ծերպերով մի հանք խորցը վարդակից:

16. Մի քաշեք Էլեկտրական լարը և մի մի տեղափոխեք սարքը լարան:

17. Եթե չեք պատրաստվում օգտագործել սարքը, ապա անշատեք այն Էլեկտրական ցանցից:

18. Բեռնափոխարինման, իրացման հատուկ պայմաններ չկան:

19. **ԱՆԻՐԱՃԵՍԻ** է զգոյշ լինել: Եթե սարքը աշխատում շերմաստիճանը առկա մակերեսների կարող է լինել բարձր. Մի դիաչեք տաք մակերեսներին:

20. Օգտագործել սարքը միայն պատշաճ միակցիչ.

21. Եթե ցանկանում եք սարքը փոխանցել մեկ այլ անձի օգտագործելու համար, ապա փոխանցեք այն տվյալ ծեռնարկի հետ միասին:

2. ԱՄՐՁԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

Հիւմանական բնույթագիրԸ

- Խորիշի քաշ՝ 500, 750, 1000 գ
- 18 ավտոմատ ծրագիր՝ Սպիտակ հաց, Զաղցր հաց / Խմորելես, Ալբողջական հացահատիկի հաց, Առանց զյուտեսի հաց, Սենլվիչ, Արագ թխու, Ֆրանսիական հաց, Կաթնային հաց, Բրնձնի հաց, Տորթ, Ցեմ, Խառնել, Խմոր հոնցել, Պիցցայի խմոր, Թխում, Զեռով ռեժիմ 1, Զեռով ռեժիմ 2.
- Ընտրված ծրագիրը մնում է հիշողության մեջ

- Ելեկտրաէներգիան անշատելիութեան՝ 15 րոպեի ընթացքում
- Ձերմասնեկուսացված կորպուս
- Ավտոմատ շեռուցման համակարգ՝ 1 ժամվա ընթացքում
- 15-ժամյա ծրագրավորվող ժամանակաշափ LCD էկրանով
- Կեղևի գույնը՝ բաց, միջին և մուգ
- Թխելու խցիկ՝ ոչ կաշուն ծածկույթով
- Թվային կառավարում
- Ջայնային ազդանշան
- Հանովի տարա թխելու համար

ՀԱՅԹԱՌՈՒՄ

1. Մեծ դիտման պատուհան
2. Ծածկոց
3. Կառավարման վահանակ LCD էկրանով
4. Բռնակ
5. Մարմին
6. Թխելու խցիկ
7. Կեղևի, չափիչ, չափիչ
ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՎԱՀԱՆԱԿ:
1. ՄԵՆՈՒ կոճակ
2. Բրոյնի քաշի ընտրության կոճակ
3. Բրոյնի գույնի ընտրության կոճակ
4. Ժմշչիկ կոճակ
5. LCD էկրան
6. Գործողության ցուցանիշներ
7. START/STOP կոճակ

3. ՓԱԹԵԹԻ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

- Հացթուի՝ 1 հատ
- Թխելու խցիկ՝ 1 հատ
- Խմորը խառնելու բահիկ՝ 1 հատ
- Չափիչ բաժակ՝ 1 հատ

- Գրալ՝ 1 հատ
- Բահիկը հանելու կերպի՝ 1 հատ
- Օգտագործողի ծերանորկ՝ 1 հատ
- Բաղադրատոմսերի գիրը՝ 1 հատ

4. ԾԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ

ՀԱՅԱԺՆՈՒՄ

1. Տեղադրեք սարքը հարթ, չոր, կայուն մակերեսի վրա:
2. Շրջեք Ներքին տարան ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ, միևնու կանգնի, և բռնակով հանեք այս:
3. Զոր լցորեք տարայի մեջ:
4. Ավելացրեք բաղադրատոմսում նշված բաղադրիչները: Ուշադիր չափեք բոլոր բաղադրիչների անհրաժեշտ քանակը:
5. Անսկրինազնով տեղադրեք տարան հացթուիս սարքի մեջ, հետո շրջեք այն ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ, միևնու կանգնի: Սեղմեք տարայի վրա՝ այս անհրաժեշտ դիրքում ամրացնելու համար: Համոզվեք, որ տարան ճիշտ է տեղադրված:
6. Փակեք կափարիչը և միացրեք սարքը Ելեկտրական վարդակին: Սարքը ձայնային ազդանշան կարծակի, և Էկրանը ցոյց կտա առաջին ծրագիրն ու պատրաստման ստանդարտ ժամանակը:
7. Ըստրեք հացի քաշը. Կեղևի գույնը և անհրաժեշտ ծրագիրը:
8. Միացման ռեժիմը ակտիվանում է՝ «CTAPT» կոճակը մեկ անգամ սեղմելով: Ծրագիրը միացնելուց հետո մնացած բոլոր կոճակները ապահովանում են, բացի «CTAPT/CTOP» կոճակից:
9. 0,5 վայրկյան սեղմած պահեք «CTAPT/CTOP» կոճակը դադարի ռեժիմը միացնելու համար: Եթե 3 րոպեի ընթացքում ծրագրերի հետ որևէ գործողություն չի կատարվում, հացթուից շարունակում է իր աշխատանքը: 3-5 վայրկյանից

ավել սեղմած պահեք «CTAPT/CTOP» կոճակը ծրագիրը անշատելու համար:

Աշխատանքը ընդհատելու և կարգավորումները
փոխելու անհրաժեշտության դեպքում սեղմեք «CTAPT/CTOP» կոճակը: Խորհուրդ չի տրվում սեղմեք այլ կոճակները աշխատանքի ընթացքում:

5. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄՔԸ

- Անհրաժեշտության դեպքում մաքրեք սարքի կորպուսը մաքրու տար ջրով ու փափուկ լոտորով, մի օգտագործեք քայլայիշ լվացող միջոցներ: - Ցուրացանույուղ օգտագործումից հետո մասրակրկիտ մաքրեք Ներքին տարան: Օգտագործեք մաքրու տար ջրով և փափուկ կոտր: Մի օգտագործեք քայլայիշ լվացող միջոցներ և ամառ լվանալու միջոցներ: Մի լվացեք տարան սպասը լվացող մեթոնայի մեջ: Ներքին տարայի ծածկույթը չվասելու համար մի օգտագործեք կոշտ խոզանակներ, մաքրող սկրաբ:
- Մաքրելուց հետո լավ չորացրեք տարան:

6. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹՅԱԳԻՐԸ

- Մաքսիմալ հզորություն՝ 600 Վտ
- Լովինալ լարում՝ 220-240 Վ ~50/60 Հց
- Զգուշացեք:** օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների շերմաստիճանը կարող է բարձր լինել:



7. ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՈՒՄԸ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ

Սարքի ծառայության ժամկետը լրացնալուց հետո այն կարելի է առանձնացնել սովորական կենցաղային թափովներից և հանձնել Ելեկտրական սարքերի ընդունման հատուկ կետ վերամշակելու համար:

8. ԵՐԱՇԽԻԿԱՑՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱԾԽԻՔԱՅԻՆ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

Այս ապրանքի ծառայության ժամկետը 5 տարի է՝ սկսած այն վերջնական սպառողին վճարելու ամսաթվից, եթե ապրանքը օգտագործվում է տույն ծեզնարկում նշված ցուցումներին և գործող տեխնիկական չափանիշներին խիստ համապահանական: Ծառայության ժամկետի ավարտից հետո դիմեք ձեր մոտակա սպասարկման կենտրոն՝ սարքի հետագա շահագործման վերաբերյալ առաջարկություններ ստուգայի համար: Ասրանքի 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 ՏՄ CENTEK-ի լիազորված սպասարկման կենտրոն: Կենտրոնի հասցեն կարելի է գտնել <https://centek.ru/servis> կայքում: Աջակցության ծառայությունների հետ կայ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ.՝ +7 (988) 24-00-178, VK vk.com/centek_krd: Գիշավոր սպասարկման կենտրոն՝ ՄՊԸ «Հարինա-Սերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ.՝ +7 (861) 991-05-42:

Ապրանքը ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ:

9. ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՎ ՆԵՐՄՈՒԹՈՒՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ՝ ԻԴ Ասրումյան Կ.Ը.: **Հասեթ** Ռուսաստան, 350912, գ. Կրասնոդար, պղտ. Պաշկովսկի, ուլ. Առամասա Լիսենկոյի, 23: Հեռ. +7 (861)

2-600-900:

ՀԱՐԳԵԼԻ ՄՊԱՌՈՂԻ:

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 հիմնաքով վերացնել արտադրողի մեղքով առաջացած բոլոր անսարքությունները:

ԵՐԱԾԽԻՔԱՅԻՆ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում

- հարկավոր է ճիշտ և պարզ կերպով լրացնել արտադրողի ընօրինակ երաշխիքային կտրոնը՝ նշելով մոդելի անվանումը, սերիայի համարը, վաճառքի ամսաթիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կիրար և վաճառող ընկերության ներկայացնեցի ստորագրությունը երաշխիքային կտրոնի վրա, կիրարությունը կամ դրա անդամությունը:

Արտադրողը իրավասու Է մերժել երաշխիքային սպասարկումը վերջ նշված փաստաթղթերը նշերկայացնելու դեպքում, կամ եթե դրանցում նշված տեղեկությունը թերի, անհասկանայի 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 սեփականատիրոց տակը:

4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝

- մեխանիկական վնասվածքներ,
- սարքի բնականու մաշում ժամանակի ընթացքում,
- օգտագործման պայմանների չպահպանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոց կողմից,
- սխալ տեղադրում, բռնափոխադրում,
- բնական աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրհեղեղ և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից չկախված այլ պատճառներ,
- կողմանակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկելը սարքի մեջ,
- վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չլիազորված անձանց կողմից,
- սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը Ելեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կարելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,

- ապրանքի հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանց փոփառինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի պահանուստման հետ՝

ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, Ելեկտրանուուցման տարրեր (մարտկոցներ), Ելեկտրանուուցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ,
բ) սպառվող լոյթեր և պարագաներ (փաթեթ, պատյաններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դանակներ, շշեր, ափեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողորակներ, խողովակներ, խոզանակներ, կողորդներ, փոշտակապարեր, ֆիլտրեր, հոտի կանչներ),

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

- Կուտակիչ մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում կուտակիչ մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների խախտումների պատճառով առաջացած վասներ:
5. Այս երաշխիքը տրվում է արտադրողի կողմից ի հավելում 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 ուղարկիրեն կամ անուղղակիրեն հասցված որևէ վսասի համար, եթե դա տեղի է ունեցել ապրանքի օգտագործման և տեղադրման կանոններու ու պայմանները չպահպանելու, սպառողի կամ երրորդ անձանց դիտավորյալ կամ անզգույշ գործողությունների (անգործության), ֆորսմաժորային հանգամանքների արդյունքում:
7. Սպասարկման կենտրոնն ապրանքը ընդունում է միայն մաքուր վիճակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սևնդի մացորդներ, փոշի և այլ կեղութեր):

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

ДЛЯ ЗАМЕТОК

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

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

Лицензиаты: Қабылшылғы қышыншылғы шарттылғы-ұшыр Іришыбың.

Көнүл бурунуз! Сатуучудан кепілдік талону жана жүлдүн кеткен талондорду толугу менен толтуруп берүсүн суралыбыз. Эгер бардык штамптар жана белгилер бар болсо, купон жаракту.

Изделие / Буйым /
Ширшар / Продукт

Модель / Улгү /
Штраф / Моделі

Серииный номер / Сериялық Нөмірі /
Ұтқыншылар / Сериялық саны

Дата продажи / Сатълган куну /
Чибаштары шишиярхүц / Сату куні

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-предавца / Сатуши-фирма толтырады /Бул талондор сатучун өкүлү тарбыйнан тоолтуулат /
Лицедиңиң Ҙышшаптап шартунашынан



ИЗДЕЛИЕ / БЖЙМ /
ЧПГЧИФ / ВИРБ

МОДЕЛЬ / MODEL / УЛГУ / УЛГУ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІР / ШЕЛНІ / СЕРИЯЛЫҚ САНЫ

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ / ЧИЗДИЛДЫР ШУШЫШЫ / САТЫЛГАН КҮНІ

ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ / ЧИГИЛЛО СҮЧБӨЛН-ӨЗЛҮЛ / САТУУЧУ

M
D

Фирма-продавец / Фирма-сатушы / Җибшаштт ұлактып жеткізу / Сатуучу

Адрес фирмьи-продавца / Сатуши фирманиң мекенжайы / Җибшаштт
Ұлактып жеткізу / Сатуучунун дареги

ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының Т.А.Ә және телефоны /
Қынтарған шапалы-шоқшылы-нијиришінің үй телефонишишішінің /
Сатып алушунун аты-жөнү жана телефону

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра /
Осы жыртылмалы купондарды бүйімдә жәндеу жүргізетін сервис
оргальбының өкіл толтырады / Әгер сиын қолданылған инвентар
шаршылардың ішкіншіліктерінің үйнелірінің үйнелірінің /
Бул жыртылган талондорду өкүл толтурат тейлөө борбору



ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ / ҰЛЫШТАПОДАСЫ СЕРИЯС /
РЕМОНТТУН ТУРЫ

ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕУГЕ ТУСКЕН КҮНІ / ҰЛЫШТАПОДАСЫ
СҰЛПАСЫНУ АШУАДЫҢ / АЛГУ КҮНІ

ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРИЛГЕН КҮНІ / ҖИБШАШТТ АШУАДЫҢ / БЕРИЛГЕН КҮНІ

М. П.