

**CENTEK®**

**СТ-1416**

ХЛЕБОПЕЧКА  
BREAD MAKER  
НАУҚАН  
ՀԱՅԹՈՒՄ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ  
INSTRUCTION MANUAL  
НҰСҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ  
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱԴՐՎԵԼ

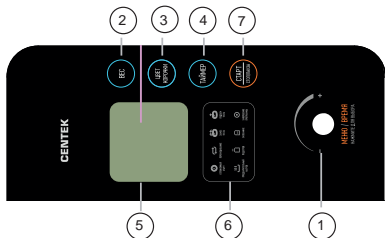


СЕРИЯ СТ

## 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

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 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

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 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
- 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.
- Лопасть 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 лопасти 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, поверните 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 встряхивайте 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 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, добавляют 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.

## 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 топкая	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.	Нижняя корка хлеба слишком топкая.
		2. Крышка открывалась во время выпекания, хлеб пересушен, корка не образуется.	Не открывайте крышку во время последнего подъема теста.
		3. Слишком плотное тесто, лопатка вращается с трудом.	Проверить гнездо для вала лопатки, затем извлечь форму и включить прибор без нагрузки, если привод не работает надлежащим образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
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.
7	Тесто приподнимает крышку	Слишком много дрожжей или воды в муке, слишком высокая окружающая температура при брожении.	Проверить вышеперечисленные факторы, уменьшить количество ингредиентов соответствующим образом.
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.

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.
10	Хлеб опадает в средней части при выпекании	1. Используемая мука плохого качества. 2. Слишком высокая температура.	1. Используйте хлебную муку или крепкий порошок. 2. Установите комнатную температуру.
11	Попучившийся 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.
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 высокоглютенных ингредиентов, таких как масло или бананы.	Не добавлять в хлеб высокоглютенные продукты.
		2. Ненадлежащее замешивание из-за недостатка воды.	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](https://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 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>.

## 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. 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 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, 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.**

## 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, 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

### 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: OOO «Larina-Servis», Krasnodar, Phone: +7 (861) 991-05-42.

The product has the Certificate of Conformity.



#### 9. INFORMATION ABOUT THE MANUFACTURER, IMPORTER

Imported to EAEU by: Individualniy Predprinimatel Asrummyan 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 тұтынушы!

ІМ 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

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

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

Негізгі сипаттамалары:

- Пісіру массасы: 500, 750, 1000 г
- 18 автоматты бағдарлама: ақ нан, тәтті нан / кондитер өнімдері, тұтас дәнді нан, глютенсіз нан, сэндвич, жылдам пісіру, француз наны, сүт нан, күріш наны, торт, йогурт, тосап, араластыру, қамыр илеу, пицца қамыры, Пісіру, Қолмен режим 1, Қол режимі 2.
- Таңдалған бағдарламаны электр энергиясын өшіргеннен кейін 15 минут ішінде есте сақтау
- Жылу оқшауландырылған корпус
- 1 сағат ішінде автоматты жылыту жүйесі
- LCD дисплей 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. Үлкен қарау терезесі
2. Қақпақ
3. СҚД дисплей бар басқару тақтасы
4. Тұтқа

5. Дене
6. Пісіру камерасы
7. Ілмек, өлшеуіш стақан, өлшеуіш қасық

#### БАСҚАРУ ПАНЕЛЮ:

1. MENU түймесі
2. Нан салмағын таңдау түймесі
3. Нан түсін таңдау түймесі
4. Таймер түймесі
5. LCD дисплей
6. Жұмыс көрсеткіштері
7. START/STOP түймесі

#### 3. ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҒЫ

- Нан пісіру - 1 дана
- Пісіру камерасы - 1 дана
- Қамырды араластыруға арналған күрек - 1 дана
- Өлшеуіш стақан - 1 дана
- Қасық - 1 дана
- Ілгек үшін вынимания жауырын - 1 дана
- Пайдаланушы нұсқаулығы - 1 дана
- Рецепт кітабы - 1 дана

#### 4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ НӘРСЕЛЕР

1. Құрылғыны тегіс құрғақ тұрақты бетке қойыңыз.
2. Ішкі тостағанды сағат тіліне қарсы бағытта тіреп, тостағанды қаламнан шығарыңыз.
3. Тостағанға су құйыңыз.
4. Рецептке сәйкес ингредиенттерді қосыңыз.

Барлық ингредиенттердің қажетті мөлшерін мұқият өлшеңіз.

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

6. Қақпақты жабыңыз да, аспапты розеткаға қосыңыз. Аспап шығарады дыбыстық сигнал және экранда высветится Бірінші бағдарлама және стандартты дайындау уақыты.

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 ішінде 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 өзгерту қажет болса, «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз. Аспаптың жұмысы кезінде басқа түймелерді басу ұсынылмайды.**

#### 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: 600 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 толтыру, сатушы фирманың мөрі және кепілдік талондағы сатушы фирмасының өкілінің қолы, әрбір жыртылмалы купондағы мөрлер, сатып алушының қолы болған жағдайда.

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

2. Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:

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

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

4. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:

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

а) қашықтан басқару 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, төрелкелер, 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 тұты-

нушының 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.**

## ՀԱՅԵՐԵՆ

**Հարգելի սպառող,  
Շնորհակալություն 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 նմանատիպ  
պայմաններում, մասնավորապես:

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

### 1. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

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, արդյոք  
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 օգտագործման-ման  
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 կետերում 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 հանեք 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. **Անհրաժեշտ** է զգույշ լինել: Երբ սարքը աշխատում  
ջերմաստիճանը առկա 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

ՀիՄԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ՝

- Խմորի քաշը՝ 500, 750, 1000 գ

- 18 ավտոմատ ծրագիր՝ Սպիտակ հաց, Քաղցր հաց /  
խմորեղեն, Ամբողջական հացահատիկի հաց, Առանց  
գլյուտենի հաց, Սենդվիչ, Արագ թխում, Ֆրանսիական հաց,  
Կաթնային հաց, Բրնձի հաց, Տորթ, Յոգուրտ, Ջեմ, Խառնել,  
Խմոր հունցել, Պիցցայի խմոր, Թխում, Ձեռքով ռեժիմ 1,  
Ձեռքով ռեժիմ 2.

- 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
  - Չայնային ազդանշան
  - Հանովի տարա թխելու համար

#### ՀԱՅԹՈՒՄ

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. Բոքոնի քաշի ընտրության կոճակ
3. Բոքոնի գույնի ընտրության կոճակ
4. Ժնշի կոճակ
5. LCD Էկրան
6. Գործողության ցուցանիշներ
7. START/STOP կոճակ

#### 3. ՓԱԹԵԹԻ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

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

- Գդալ՝ 1 հատ
- Բահիկը հանելու կեղևի՝ 1 հատ
- Օգտագործողի ձեռնարկ՝ 1 հատ
- Բաղադրատոմսերի գիրք՝ 1 հատ

#### 4. ՀԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ

##### ՀԱՅԱԹՈՒՄ

1. Տեղադրեք սարքը հարթ, չոր, կայուն մակերեսի վրա:
2. Շրջեք ներքին տարան ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ, մինչև կանգնի, և բռնակով հանեք այն:
3. Ջուր լցրեք տարայի մեջ:
4. Ավելացրեք բաղադրատոմսում նշված բաղադրիչները: Ուշադիր չափեք բոլոր բաղադրիչների անհրաժեշտ քանակը:
5. Անկյունագծով տեղադրեք տարան հացթուփ սարքի մեջ, հետո շրջեք այն ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ, մինչև կանգնի: Սեղմեք տարայի վրա՝ այն անհրաժեշտ դիրքում ամրացնելու համար: Համոզվեք, որ տարան ճիշտ է տեղադրված:
6. Փակեք կափարիչը և միացրեք սարքը Էլեկտրական վարդակին: Սարքը ծայնային ազդանշան կարձակի, և Էկրանը ցույց կտա առաջին ծրագիրն ու պատրաստման ստանդարտ ժամանակը:
7. Ընտրեք հացի քաշը, կեղևի գույնը և անհրաժեշտ ծրագիրը:
8. Միացման ռեժիմը ակտիվանում է՝ «CTAPT» կոճակը մեկ անգամ սեղմելով: Ծրագիրը միացնելուց հետո մնացած բոլոր կոճակները ապաակտիվանում 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, հացթուփը շարունակում է իր աշխատանքը: 3-5 վայրկյանից

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

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

#### 5. ՍԱՐԹԻ ԽՆԱԲԸ

- 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. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

- Մաքսիմալ հզորությունը՝ 600 Վտ
  - Նոմինալ լարումը՝ 220–240 Վ ~50/60 Հց
- Զգուշացեք:** օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել:



#### 7. ՍԱՐԹԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԸ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ

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

## **8. ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱՇԽԻԶԱՅԻՆ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ**

Այս ապրանքի ծառայության ժամկետը 5 տարի է՝ սկսած այն վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթվից, եթե ապրանքը օգտագործվում է սույն ձեռնարկում նշված ցուցումներին և գործող տեխնիկական չափանիշներին խիստ համապատասխան: Ծառայության ժամկետի ավարտից հետո դիմեք ձեր մոտակա սպասարկման կենտրոն՝ սարքի հետագա շահագործման վերաբերյալ առաջարկություններ ստանալու համար: Ապրանքի արտադրության ամսաթիվը նշվում է սերիայի համարում (2 և 3 նիշերը՝ տարի, 4 և 5 նիշերը՝ արտադրության ամիս): Սարքի սպասարկման ժամանակ որևէ հարցի ծագման կամ դրա անսարքության դեպքում դիմեք TM CENTEK-ի լիազորված սպասարկման կենտրոն: Կենտրոնի հասցեն կարելի է գտնել <https://centek.ru/servis> կայքում: Աջակցության ծառայությունների հետ կապ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ.՝ +7 (988) 24-00-178, VK vk.com/centek\_krd: Գլխավոր սպասարկման կենտրոն՝ ՍՊԸ «Լարիսա-Սերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ.՝ +7 (861) 991-05-42:

**Ապրանքը ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ:**

## **9. ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՎ ՆԵՐՄՈՒԾՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ**

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

2-600-900:

## **ՀԱՐԳԵԼԻ ՍՊԱՌՈՂ!**

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

## **ԵՐԱՇԽԻԶԱՅԻՆ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ**

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝

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

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

2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝

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

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

4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝

- մեխանիկական վնասվածքներ,
- սարքի բնականոն մաշում ժամանակի ընթացքում,
- օգտագործման պայմանների չափապահում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
- սխալ տեղադրում, բեռնափոխադրում,
- բնական աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրհեղեղ և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից չկախված այլ պատճառներ,
- կողմնակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկնելը սարքի մեջ,
- վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չլիազորված անձանց կողմից,
- սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կաբելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,
- ապրանքի հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանց փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի ապամոնտաժման հետ՝ ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրասուցման տարրեր (մարտկոցներ), էլեկտրասուցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ, բ) սպառվող նյութեր և պարագաներ (փաթեթ, պատյաններ, գուլիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դանակներ, շշեր, ափսեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողոցակներ, 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), ֆորսմաժորային հանգամանքների արդյունքում:

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

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

## This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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-թյամբ 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 / Модель

Серийный номер / Сериялық нөмірі /  
Մերիայի 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 / ՄԵՐԻԱ / СЕРИЯЛЫК САНЫ

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ / ՎԱԾԱՌՔԻ ԱՄՍԱԹԻՎ / САТЫЛГАН КҮНҮ

ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ / ՎԱԾԱՌՈՂ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ / САТУУЧУ

М. П.

