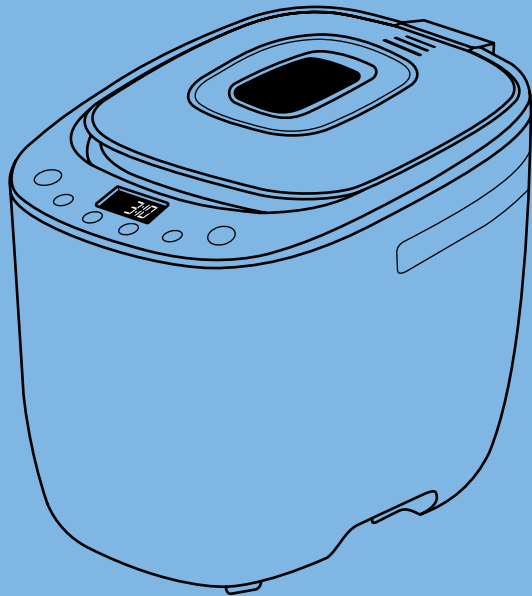


CENTEK®

СТ-1418

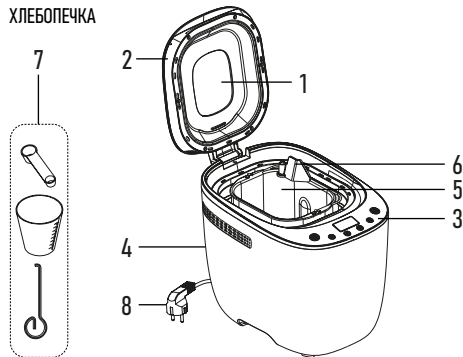
ХЛЕБОПЕЧКА
НАУҚАН
NON PISHIGICH
ՀԱՅԹՈՒԽ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
НҰСҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ
INSTRUCTION MANUAL
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱԴՐՎԸ

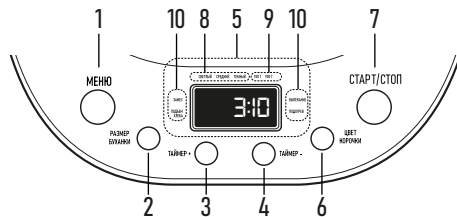


СЕРИЯ СТ

ХЛЕБОПЕЧКА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



РУССКИЙ

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ CENTEK.

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

Назначение прибора: для выпекания хлеба.

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

собностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

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

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

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- Масса выпечки: до 900 г.
- 12 автоматических программ: «Основной хлеб», «Французский хлеб», «Цельнозерновой хлеб», «Быстрый хлеб», «Сладкий хлеб», «Дрожжевое тесто», «Хлеб без плетения», «Кекс», «Сэндвич», «Молоочный хлеб», «Бездрожжевое тесто», «Выпечка».
- Запоминание выбранной программы в течение 10 минут после отключения электроэнергии.
- Теплоизолированный корпус.
- Автоматическая система подогрева в течение 1 часа.
- 13-часовой программируемый таймер с LCD-дисплеем.
- Цвет корочки: светлый, средний и темный.
- Пекарная камера с антипригарным покрытием.

- Цифровое управление.
- Звуковой сигнал.
- Съёмная пекарная камера.

ХЛЕБОПЕЧКА

1. Смотровое окно
2. Крышка
3. Панель управления с LCD-дисплеем
4. Корпус
5. Пекарная камера
6. Лопатка для замешивания теста
7. Крюк, мерный стаканчик 250 мл, мерная ложечка 5/15 мл
8. Шнур питания

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

1. Кнопка «МЕНЮ»
2. Кнопка выбора веса буханки
3. Кнопка увеличения времени
4. Кнопка уменьшения времени
5. LCD-дисплей
6. Выбор цвета корочки
7. Кнопка «СТАРТ/СТОП»
8. Индикатор цвета корочки
9. Индикатор веса буханки
10. Индикаторы работы прибора: замес / подъем / выпекание / подогрев

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Хлебопечка - 1 шт.
- Пекарная камера - 1 шт.
- Лопатка для замешивания теста - 1 шт.
- Мерный стаканчик - 1 шт.
- Мерная ложечка - 1 шт.
- Крюк для вынимания лопатки - 1 шт.
- Руководство пользователя - 1 шт.
- Книга рецептов - 1 шт.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

4.1. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. После распаковки прибора проверьте наличие всех аксессуаров, указанных в комплектности, а также сам прибор на отсутствие повреждений.
2. Произведите очистку прибора и аксессуаров согласно пункту «Очистка прибора».
3. Поместите прибор на ровную сухую устойчивую поверхность.
4. Вставьте пекарную камеру в хлебопечку, поверните по часовой стрелке до щелчка. Убедитесь, что камера правильно размещена. Установите лопатку для замешивания теста.
5. Подключите прибор к источнику питания. Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному в инструкции.
6. При подключении прибора прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится значение «3:10». По умолчанию установлены настройки: «900 г», «СРЕДНИЙ».
7. С помощью последовательного нажатия кнопки «МЕНЮ» (1) выберите программу «ВЫПЕЧКА».

8. Включите прибор, нажав кнопку «СТАРТ/СТОП» (7), дайте поработать прибору около 10 минут. После остывания очистите камеру и лопатку еще раз.
9. Тщательно высушите все детали и соберите их, чтобы прибор был готов к использованию.

4.2. ОПИСАНИЕ КНОПОК МЕНЮ

С помощью последовательного нажатия кнопки «МЕНЮ» (1) выберите необходимую автоматическую программу. Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом. Описание программ приведено в таблице 1.

Таблица 1

Программа	Описание
Основной хлеб	Замешивание, подъем и выпечка обычного хлеба. Вы также можете добавить ингредиенты для улучшения вкуса.
Французский хлеб	Замешивание, подъем и выпечка хлеба (время подъема увеличено). Хлеб имеет более хрустящую корочку и легкую текстуру.
Цельнозерновой хлеб	Замешивание, подъем и выпечка цельнозернового хлеба. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, т. к. это может привести к плохим результатам.

Быстрый хлеб	Замешивание, подъем и выпечка хлеба (время подъема уменьшено). Хлеб получается меньшего размера и имеет плотную текстуру.
Сладкий хлеб	Замешивание, подъем и выпечка сладкого хлеба. Вы также можете добавить ингредиенты для улучшения вкуса.
Дрожжевое тесто	Замешивание и подъем, но без выпечки. Достаньте тесто и используйте его для приготовления булочек, пиццы, парового хлеба и т. д.
Хлеб без глютена	Замешивание, подъем и выпечка безглютенового хлеба. Вы также можете добавить ингредиенты для улучшения вкуса.
Кекс	Замешивание, подъем и выпечка кекса. Возможность добавления в тесто соды и разрыхлителя.
Сэндвич	Замешивание, подъем и выпечка хлеба для сэндвичей. Хлеб получается более легкой текстуры с тонкой корочкой.
Молочный хлеб	Замешивание, подъем и выпечка молочного хлеба. Возможность добавления в тесто масла и йогурта.
Бездрожжевое тесто	Замешивание и подъем теста без выпечки.

Выпечка	Только выпечка, без замешивания и подъема. Также используется для увеличения времени выпечки на выбранные настройки.
---------	--

РАЗМЕР БУХАНКИ

С помощью последовательного нажатия кнопки «РАЗМЕР БУХАНКИ» (2) выберите необходимый размер: 700 г, 900 г. Стрелка на дисплее будет указывать на соответствующее значение. Обратите внимание, что общее время работы может меняться в зависимости от размера буханки.

ПРИМЕЧАНИЕ: выбор размера буханки не действует в программах «Быстрый хлеб», «Дрожжевое тесто», «Бездрожжевое тесто», «Кекс» и «Выпечка».

ТАЙМЕР+ / ТАЙМЕР- (АКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ ОТСРОЧКИ СТАРТА)

С помощью кнопок «ТАЙМЕР+» (3) и «ТАЙМЕР-» (4) вы можете установить отсрочку старта, чтобы ваш хлеб приготовился к определенному времени. При последовательном нажатии кнопок время будет меняться с шагом 10 минут. При установке таймера учитывайте продолжительность программы.

ПРИМЕР: сейчас 20:30, вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов на следующее утро в 7:00, т.е. через 10 часов и 30 минут. Выберите программу, цвет корочки, размер буханки, затем нажмите кнопку «ТАЙМЕР+», чтобы добавить время, пока на дисплее не появится значение «10:30». Затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы активировать функцию. На дисплее начнется обратный отсчет времени. В 7:00 следующего дня хлеб будет готов. Вы можете достать хлеб сразу или оставить его в камере, тогда время поддержания тепла продлится до 1 часа.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Функция отсрочки старта не действует в программе «Выпечка».
- Не используйте для приготовления хлеба с отсрочкой старта скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т. д.

ЦВЕТ КОРОЧКИ

С помощью последовательного нажатия кнопки «ЦВЕТ КОРОЧКИ» (6) выберите необходимую степень зажарки: светлый, средний, темный. Стрелка на дисплее будет указывать на соответствующее значение. Обратите внимание, что общее время работы может меняться в зависимости от степени зажарки.

ПРИМЕЧАНИЕ: выбор цвета корочки не действует в программах «Дрожжевое тесто», «Бездрожжевое тесто».

СТОП/СТАРТ

Кнопка используется для запуска, остановки, паузы выбранной программы выпечки.

- Чтобы начать программу, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» (7) один раз. Прозвучит короткий звуковой сигнал, индикатор «>» на дисплее начнет мигать, запустится обратный отсчет выбранной программы выпечки. Другие кнопки во время работы будут неактивны.
- Чтобы остановить программу, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 2 секунд.
- Чтобы приостановить программу, нажмите один раз кнопку «СТАРТ/СТОП». Для возобновления нажмите кнопку повторно, либо программа автоматически возобновится через 10 минут.

4.3. ФУНКЦИИ

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

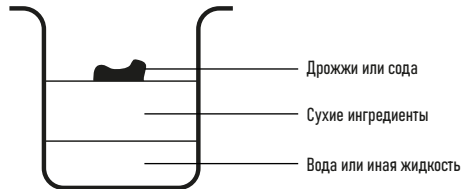
После завершения автоматической программы выпечки вы можете сразу извлечь хлеб из камеры, а можете оставить, тогда хлебопечка будет автоматически поддерживать температуру хлеба в теплом состоянии в течение 60 минут. Если вы достанете хлеб сразу, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для отключения функции поддержания тепла.

ПАМЯТЬ

Если во время работы прибора произошло отключение электричества, настройки работы будут сохранены в течение 10 минут. При возобновлении подачи электричества прибор продолжит работу с установленными ранее настройками. Если по истечении этого времени подача электричества не возобновится, программа обнулится. Тогда программу придется перезапустить. Если установленная программа во время отключения электричества на стадии замешивания, можно сразу нажать кнопку «СТАРТ/СТОП» для возобновления программы сначала.

4.4. ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

1. Вставьте пекарную камеру в хлебопечку, поверните по часовой стрелке до щелчка. Убедитесь, что камера правильно размещена. Установите лопатку для замешивания теста.
2. Перед установкой рекомендуется смазать лопатку маслом, чтобы избежать застревания теста в лопасти, также это позволяет легко вынимать лопатку из выпеченного изделия.
3. Поместите ингредиенты в пекарную камеру. Порядок добавления ингредиентов показан на схеме 1.



ПРИМЕЧАНИЕ: соблюдайте количество ингредиентов, указанное в рецепте.

ВНИМАНИЕ! Следите, чтобы дрожжи не соприкасались с солью или жидкими ингредиентами.

4. Аккуратно закройте крышку и вставьте шнур питания в розетку.
5. С помощью последовательного нажатия кнопки «МЕНЮ» выберите необходимую автоматическую программу.
6. С помощью последовательного нажатия кнопки «ЦВЕТ КОРОЧКИ» выберите необходимую степень зажарки: светлый, средний, темный.
7. С помощью последовательного нажатия кнопки «РАЗМЕР БУХАНКИ» выберите необходимый размер: 700 г, 900 г.
8. С помощью кнопок «ТАЙМЕР+» и «ТАЙМЕР-» вы можете установить отсрочку старта.
9. Чтобы начать программу, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» один раз. Прозвучит короткий звуковой сигнал, индикатор «>» на дисплее начнет мигать, запустится обратный отсчет выбранной программы выпечки.
10. Для программ «Основной хлеб», «Французский хлеб», «Цельнозерновой хлеб», «Сладкий хлеб», «Хлеб без глютена», «Сэндвич» и «Мо-

лочный хлеб» во время работы будут звучать сигналы. Это напечет вам о необходимости добавить ингредиенты. Для этого нужно будет открыть крышку прибора.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны: во время выпечки через вентиляционные отверстия в крышке будет выходить пар.

11. После завершения процесса прозвучит 10 звуковых сигналов. Вы можете сразу извлечь выпечку из камеры, либо оставить для автоматического поддержания выпечки в теплом состоянии в течение 60 минут. Если вы достанете сразу, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для отключения функции поддержания тепла.
12. Откройте крышку. С помощью прихваток возьмите за ручку камеры, поверните камеру против часовой стрелки и потяните ее на себя.
13. Переверните камеру вверх дном на чистую поверхность и осторожно встряхните, пока хлеб не выпадет на решетку. Если это не происходит, отделите стенки хлеба от камеры с помощью деревянной лопатки или лопатки для антипригарных поверхностей.

ВНИМАНИЕ!

- Не используйте металлические приборы для извлечения хлеба из камеры – это может повредить антипригарный слой.
- Камера и хлеб сразу после приготовления будут очень горячими! Используйте прихватки.

ПРИМЕЧАНИЕ: прежде чем нарезать хлеб, дайте ему остыть в течение 10–20 минут. Используйте крюк, чтобы достать лопатку из хлеба. Не вынимайте лопатку рукой пока хлеб горячий.

5. 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 быстрорастворимые сухие дрожжи. Свежие прессованные дрожжи растворяйте в теплой жидкости (воде, молоке и т.п.), быстрорастворимые дрожжи добавляйте в муку (они не требуют предварительной активации, т.е. добавления воды). Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции: 1 чайная ложка быстрорастворимых 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 режиме «Быстрый хлеб». 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 °С, для режима «Быстрый хлеб» – 45–50 °С.

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.

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, входящие в комплект поставки.
- Наполните мерный стакан 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.

6. КОДЫ ОШИБОК

H:HH	Если после запуска программы на дисплее отображается код «H:HH», это означает, что температура в камере слишком высокая (сопровождается 5 звуковыми сигналами). Необходимо остановить программу. Откройте крышку и дайте прибору остыть в течение 10–20 минут.
L:LL	Если после нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП» на дисплее отображается код «L:LL» (за исключением программы «Выпечка»), это означает, что температура в камере слишком низкая (сопровождается 5 звуковыми сигналами). Выключите звук, нажав кнопку «СТОП/СТАРТ», откройте крышку и дайте прибору постоять 10–20 минут, чтобы он нагрелся до комнатной температуры.
E:rr	Если после нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП» на дисплее отображается код «E:rr», это означает, что датчик температуры отключен. Пожалуйста, обратитесь к специалисту для проверки датчика.

7. ТАБЛИЦА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

№	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 извлечь 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 «Н.НН» 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.	Проверьте правильность выбора программы.
		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 муку высокого качества. 2. Установите комнатную температуру.
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.
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 высокогликолевых ингредиентов, таких как масло или бананы.	Не добавлять в хлеб высокогликолевые продукты.
		2. Ненадлежащее замешивание из-за недостатка воды.	Проверить количество воды и правильную работу хлебопечки.

14	Слишком толстая или слишком темная корочка 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.
----	---	--	---

8. ОЧИСТКА ПРИБОРА

- 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 пекарную камеру и лопатку для замешивания теста после каждого использования. Используйте чистую теплую воду и мягкую ткань. Не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды. Не мойте камеру в посудомоечной машине. Чтобы избежать повреждения покрытия внутренней поверхности, никогда не используйте жесткие щетки, скрабы для очистки.
- По окончании протрите камеру насухо.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальное напряжение: 220-240 В ~50/60 Гц
- Номинальная мощность: 550-650 Вт

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ: при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.



10. 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.

11. 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 TM CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте <https://centek.ru/servis>. Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. Генеральный сервисный центр ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Название организации, принимающей претензии в Казахстане: TOO «Moneytor», г. Астана, ул. Жанибека Тархана, д. 9, крыльцо 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия:
№ ЕАЭС RU C-CN.АЖ56.В.05192/24 от 11.07.2024 г.



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>.

12. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев с даты реализации конечному потребителю. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

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

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:

- использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
 - соблюдение правил и требований безопасности.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- механические повреждения;
 - естественный износ прибора;
 - несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
 - неправильная установка, транспортировка;
 - стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и др.), а также другие причины, независимые от продавца и изготовителя;
 - попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным техническим стандартам;
 - выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
- а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;

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

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

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

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

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

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

ҚАЗАҚ

Құрметті тұтынушы!

ТМ CENTEK өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет.

Біз кепілдік береміз: мінсіз жұмыс істеуі осы бұйымдар сақтай отырып, оны пайдалану ережелері.

АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ: нан пісіру үшін.

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

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

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

4. Рецептте 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 айналымды 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. БҰЙЫМНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- Пісетін өнім массасы: 900 г дейін.
- 12 автоматты бағдарлама: «Основной хлеб» («Кәдімгі нан»), «Французский хлеб» («Француз наны»), «Цельнозерновой хлеб» («Бүтін дәнді нан»), «Быстрый хлеб» («Жылдам пісетін нан»), «Сладкий хлеб» («Тәтті нан»), «Дрожжевое тесто» («Ашытқы қамыры»), «Хлеб без глютена» («Глютенсіз нан»), «Кекс» («Кекс»), «Сэндвич» («Сэндвич»), «Молочный хлеб» («Сүт наны»), «Бездрожжевое тесто» («Ашытқысыз нан»), «Выпечка» («Пісіру»).
- Электр энергиясы өшкеннен кейін 10 минут ішінде таңдалған бағдарламаны есте сақтау.
- Жылу оқшаулайтын корпус.
- 1 сағат бойы автоматты жылыту жүйесі.
- LCD-дисплей бар 13 сағаттық бағдарламаланатын таймер.
- Нан қабығының түсі: ақшыл, сарғыш және қоңыр.
- Жабыспайтын қабаты бар нан пісіру камерасы.
- Цифрлық басқару.
- Дыбыстық сигнал.
- Алынбалы нан пісіру камерасы.

НАН ПІСІРГІШ

1. Қарауға арналған терезе
2. Қақпақ
3. LCD-дисплей бар басқару панелі
4. Корпус
5. Нан пісіру камерасы
6. Қамыр илеуге арналған қалақ
7. Ілмек, 250 мл өлшеуіш стақан, 5/15 мл өлшеуіш қасық
8. Қуат беру бауы

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ:

1. «МЕНЮ» («МЭЙР») батырмасы
2. Бөлше нан салмағын таңдау батырмасы
3. Уақытты ұлғайту батырмасы
4. Уақытты азайту батырмасы
5. LCD-дисплей
6. Нан қабығының түсін таңдау
7. «СТАРТ/СТОП» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасы
8. Нан қабығы түсінің индикаторы
9. Бөлше нан салмағының индикаторы
10. Бұйым жұмысының индикаторлары: илеу/ көтеру/ пісіру /жылыту

3. ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ

- Нан пісіргіш - 1 дана
- Нан пісіру камерасы - 1 дана
- Қамыр илеуге арналған қалақ - 1 дана
- Өлшеуіш стақан - 1 дана
- Өлшеуіш қасық - 1 дана

- Қалақты суыруға арналған ілмек - 1 дана
- Пайдаланушы нұсқаулығы - 1 дана
- Рецепттер кітабы - 1 дана

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

4.1. АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

1. Бұйымды ашқаннан кейін жиынтықтамада көрсетілген барлық керек-жарақтардың болуын, сондай-ақ бұйымның бүлінбегенін тексеріңіз.
2. «Бұйымды тазалау» тармағына сәйкес бұйым мен керек-жарақтарды тазалаңыз.
3. Бұйымды тегіс, құрғақ және орнықты жерге қойыңыз.
4. Нан пісіру камерасын нан пісіргішке салып, сағат тілімен сыртып естілгенше бұраңыз. Камераның дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз. Қамыр илеуге арналған қалақты орнатыңыз.
5. Бұйымды қуат беру көзіне қосыңыз. Желідегі кернеу нұсқаулықта көрсетілген мәнге сәйкес келуі керек.
6. Бұйымды қосқан кезде дыбыстық сигнал естіліп, дисплейде «3:10» мәні пайда болады. Әдепкі орнатылған мәндері: «900 г», «СРЕДНИЙ» («САРҒЫШ»).
7. «МЕНЮ» («МЭЗИР») (1) батырмасын біртіндеп басып, «ВЫПЕЧКА» («ПІСІРУ») бағдарламасын таңдаңыз.
8. «СТАРТ/СТОП» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасын (7) басып, бұйымды қосып, 10 минуттай жұмыс істегенін күтіңіз. Суығаннан кейін камера мен қалақты тағы бір рет тазалаңыз.
9. Барлық тетіктерін мұқият құрғатып, оларды бұйым пайдалануға дайын болатындай етіп жинаңыз.

4.2. БАТЫРМАЛАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

МЭЗИР

«МЕНЮ» («МЭЗИР») (1) батырмасын біртіндеп басып, қажетті автоматты бағдарламаны таңдаңыз. Батырманы басқан сайын дыбыстық сигнал естіліп отырады. Бағдарламалардың сипаттамасы 1-кестеде келтірілді.

1-кесте

Бағдарлама	Сипаттамасы
Основной хлеб (Кәдімгі нан)	Кәдімгі нанды илеу, көтерілгенін күту және пісіру. Дәмін жақсартуға арналған ингредиенттерді де қосуға болады.
Французский хлеб (Француз наны)	Нанды илеу, көтерілгенін күту және пісіру (көтерілу уақыты ұзағырақ). Нанның қабығы күтірлек және құрылымы жеңіл болады.
Цельнозерновой хлеб (Бүтін дәнді нан)	Бүтін дәнді нанды илеу, көтерілгенін күту және пісіру. Кейінге қалдыру функциясын пайдалануға болмайды, себебі бұл нашар нәтижелерге әкелуі мүмкін.
Быстрый хлеб (Жылдам пісетін нан)	Нанды илеу, көтерілгенін күту және пісіру (көтерілу уақыты қысқарады). Нан кішірек және құрылымы тығыздау болып шығады.
Сладкий хлеб (Тәтті нан)	Тәтті дәнді нанды илеу, көтерілгенін күту және пісіру. Дәмін жақсартуға арналған ингредиенттерді де қосуға болады.

Дрожжевое тесто (Ашытқы қамыры)	Илеу және көтерілгенін күту, бірақ пісірмейді. Қамырды алып, оны тоқаш, пицца, бұға пісетін нан және т.б. пісіру үшін пайдаланыңыз.
Хлеб без глютена (Глютенсіз нан)	Глютенсіз дәнді нанды илеу, көтерілгенін күту және пісіру. Дәмін жақсартуға арналған ингредиентылерді де қосуға болады.
Кекс	Кексті илеу, көтерілгенін күту және пісіру. Қамырға сода мен қопсытқыш қосуға болады.
Сэндвич	Сэндвичке арналған нанды илеу, көтерілгенін күту және пісіру. Нан құрылымы жеңіл және қабығы жұқа болып шығады.
Молочный хлеб (Сүт наны)	Сүт нанын илеу, көтерілгенін күту және пісіру. Қамырға май мен йогурт қосуға болады.
Бездрожжевое тесто (Ашытқысыз қамыр)	Илеу және көтерілгенін күту, бірақ пісірмейді.
Пісіру	Тек пісіреді, илеу және көтерілгенін күту алынып тасталады. Таңдалған мәндерге пісіру уақытын көбейту үшін де қолданылады.

БӨЛКЕ НАН КӨЛЕМІ

«РАЗМЕР БУХАНКИ» («БӨЛКЕ НАН КӨЛЕМІ») батырмасын (2) біртіндеп басып, қажетті көлемін таңдаңыз: 700 г, 900 г. Дисплейдің тілі тиісті мәнді көрсетіп тұратын болады. Жалпы жұмыс уақыты бөлке нан көлеміне байланысты өзгеруі мүмкін екеніне назар аударыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: бөлке нан көлемін таңдау «Жылдам пісетін нан», «Ашытқы қамыры», «Ашытқысыз нан», «Кекс» және «Пісіру» бағдарламаларында қолданылмайды.

ТАЙМЕР+ / ТАЙМЕР – (КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ ФУНКЦИЯСЫН ІСКЕ ҚОСУ)

«ТАЙМЕР+» (3) және «ТАЙМЕР–» (4) батырмаларының көмегімен нанды белгілі бір уақытқа дайындау үшін бастауды кейінге қалдыруға болады. Батырмаларды ретімен басқан кезде уақыт 10 минуттық қадаммен өзгереді. Таймерді орнатқан кезде бағдарламаның ұзақтығын ескеріңіз.

МЫСАЛ: сағат қазір 20:30, нанның келесі күні таңертең 7:00-ге, яғни 10 сағ. 30 минуттан кейін дайын болғанын қалайсыз. Бағдарламаны, қабықтың түсін, бөлке нан көлемін таңдаңыз, содан кейін дисплейде «10:30» пайда болғанша уақыт қосу үшін «ТАЙМЕР+» батырмасын басыңыз. Содан кейін функцияны іске қосу үшін «СТОП/СТАРТ» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасын басыңыз. Дисплей уақытты кері ретпен санай бастайды. Келесі күні сағат 7:00-ге нан дайын болады. Сіз нанды бірден ала аласыз немесе оны камерада қалдыра аласыз, сол кезде 1 сағатқа дейін жылы болып тұрады.

ЕСКЕРТПЕЛЕР:

– Бастауды кейінге қалдыру функциясы «Пісіру» бағдарламасында қолданылмайды.

– Нанды кейінге қалдырып пісіру үшін жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, жемістер, пияз және т.б. тез бұзылатын ингредиенттерді пайдаланбаңыз.

ҚАБЫҚТЫҢ ТҮСІ

«ЦВЕТ КОРОЧКИ» («ҚАБЫҚТЫҢ ТҮСІ») (1) батырмасын біртіндеп басу арқылы қажетті күйдіру дәрежесін таңдаңыз: ақшыл, сарғыш, қоңыр. Дисплейдің тілі тиісті мәнді көрсетіп тұратын болады. Жалпы жұмыс уақыты күйдіру дәрежесіне байланысты өзгеруі мүмкін екеніне назар аударыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: қабықтың түсін таңдау «Ашытқы қамыры», «Ашытқысыз нан» бағдарламаларында қолданылмайды.

ТОҚТАТУ/БАСТАУ

- Батырма таңдалған пісіру бағдарламасын іске қосу, тоқтату, кідірту үшін қолданылады.
- Бағдарламаны бастау үшін «СТОП/СТАРТ» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасын (7) бір рет басыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал естіліп, дисплейде «>» индикаторы жыпылықтай бастайды, таңдалған пісіру бағдарламасының уақыты кері ретпен саналады. Жұмыс уақыты кезінде басқа батырмалар іске қосылмайды.
- Бағдарламаны тоқтату үшін «СТАРТ/СТОП» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасын басып, 2 секунд бойы ұстап тұрыңыз.
- Бағдарламаны тоқтата тұру үшін «СТАРТ/СТОП» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасын бір рет басыңыз. Жалғастыру үшін батырманы қайта басыңыз немесе бағдарлама 10 минуттан кейін автоматты түрде жалғасады.

4.3. ФУНКЦИЯЛАР

ЖЫЛУДЫ САҚТАУ

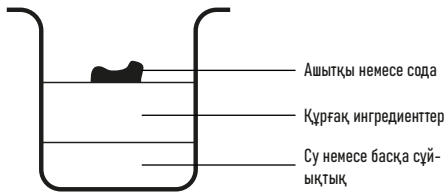
Автоматты пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін сіз нанды камерада бірден алып тастай аласыз немесе оны қалдыра аласыз, нан пісіргіш нан температурасын 60 минут бойы автоматты түрде жылы күйінде ұстап тұрады. Егер сіз нанды бірден шығарсаңыз, жылуды сақтау функциясын өшіру үшін «СТАРТ/СТОП» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасын басыңыз.

ЖАДЫ

Егер бұйым жұмыс істеп тұрған кезде электр қуаты өшіп қалса, жұмыс мәндері 10 минут бойы сақталады. Электр қуатын беру жалғасқан кезде бұйым бұрын жұмысын бұрын белгіленген мәндерімен жалғастырады. Егер осы уақыт өткеннен кейін электр қуаты қайта қосылмаса, бағдарлама нөлге келтіріледі. Содан кейін бағдарламаны қайта қосу керек. Егер электр қуаты өшіп қалған кезде илеу кезеңіндегі бағдарлама орнатылған болса, бағдарламаны басынан бастау үшін «СТАРТ/СТОП» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасын бірден басуға болады.

4.4. НАН ДАЙЫНДАУ ПРОЦЕСІ

- Нан пісіру камерасын нан пісіргішке салып, сағат тілімен сыртыл естілгенше бұраңыз. Камераның дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз. Қамыр илеуге арналған қалақты орнатыңыз.
- Қамыр қалаққа жабысып қалмауы үшін, оны орнатпас бұрын қалақты маймен майлау ұсынылады, сондай-ақ бұл қалақты піскен өнімнен оңай суырып алуға мүмкіндік береді.
- Ингредиенттерді нан пісіру камерасына салыңыз. Ингредиенттерді қосу тәртібі 1-схемада көрсетілді.



ЕСКЕРТПЕ: рецептіде көрсетілген ингредиенттер мөлшерін қадағалаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ашытқыға тұз немесе сұйық ингредиенттер жана-спауын қадағалаңыз.

1. Қақпақты мұқият жауып, қуат беру бауын розеткаға қыстырыңыз.
2. «МЕНЮ» («МЭЖІР») батырмасын біртіндеп басып, қажетті автоматты бағдарламаны таңдаңыз.
3. «ЦВЕТ КОРОЧКИ» («ҚАБЫҚТЫҢ ТҮСІ») батырмасын біртіндеп басу арқылы қажетті күйдіру дәрежесін таңдаңыз: ақшыл, сарғыш, қоңыр.
4. «РАЗМЕР БУХАНКИ» («БӨЛКЕ НАН КӨЛЕМІ») батырмасын біртіндеп басып, қажетті көлемін таңдаңыз: 700 г, 900 г.
5. «ТАЙМЕР+» және «ТАЙМЕР-» батырмаларының көмегімен бастауды кейінге қалдыруға болады.
6. Бағдарламаны бастау үшін «СТАРТ/СТОП» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасын бір рет басыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал естіліп, дисплейде «>» индикаторы жыпылықтай бастайды, таңдалған пісіру бағдарламасының уақыты кері ретпен саналады.

7. «Кәдімгі нан», «Француз наны», «Бүтін дәнді нан», «Тәтті нан», «Глютенсіз нан», «Сэндвич» және «Сүт наны» бағдарламалары үшін жұмыс кезінде сигналдар естіліп тұрады. Бұл сізге ингредиенттерді қосу қажеттілігін еске салады. Бұл үшін бұйымның қақпағын ашу қажет.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Сақ болыңыз: пісіру кезінде қақпақтағы желдеткіш саңылаулар арқылы бу шығатын болады.

8. Процесс аяқталғаннан кейін 10 дыбыстық сигнал естіледі. Сіз піскен өнімді камерадан бірден алып тастай аласыз немесе автоматты түрде жылы күйінде ұстау үшін 60 минутқа қалдыра аласыз. Егер бірден шығарсаңыз, жылуды сақтау функциясын өшіру үшін «СТАРТ/СТОП» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасын басыңыз.
9. Қақпақты ашыңыз. Ұстағыштың көмегімен камераның тұтқасын алып, камераны сағат тіліне қарсы бұраңыз және оны өзіңізге қарай тартыңыз.
10. Камераны таза жерге төңкеріп, нан тордың үстіне түскенше ақырын сілкілеңіз. Егер бұлай болмаса, ағаш қалақпен немесе жабыспайтын табаларға арналған қалақпен нанның табаға жабысып қалған қабығын ажыратыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Камерадан нанды алу үшін металл бұйымдарды пайдаланбаңыз - бұл жабыспайтын қабатты бүлдіруі мүмкін.
- Камера мен нан піскеннен кейін қатты ыстық болады! Ұстағышты қолданыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: нанды турамас бұрын оның 10-20 минут бойы суығанын күтіңіз. Наннан қалақты суырып алу үшін ілмекті пайдаланыңыз. Нан ыстық болған кезде қалақты қолмен суырмаңыз.

5. ҰСЫНЫМДАР

ҰН

Ұнның қасиеттері тек сортымен ғана емес, сонымен қатар бидай өсіру жағдайларымен, өңдеу және сақтау тәсілімен де анықталады. Әртүрлі өндірушілер мен маркалардың ұнынан нан пісіріп көріп, өз қажеттіліктеріңізге сәйкес келетінін табыңыз. Наубайханалық ұнның негізгі түрлері – бидай және қарабидай ұны. Бидай ұны жағымды дәмі мен бидай ұны өнімдерінің жоғары тағамдық құндылығына байланысты кеңінен қолданылады.

НАУБАЙХАНАЛЫҚ ҰН

Наубайханалық (тазартылған) ұн дәnniң тек iшкi бөлiгiнен тұрады, құрамында нанның жұмсақ ортасының серпiмдiлiгiн қамтамасыз ететiн және ортасының түсуiне жол бермейтiн дән маңызы өте көп мөлшерде кездеседi. Наубайханалық ұннан пісірілетін өнімдер үлпiлдeк болып шығады.

БҮТІН ДӘН ҰНЫ

Бүтін дән (бастырылмаған) ұны бидайдың бүтін дәндерін қабығымен бірге ұнтақтау арқылы жасалады. Ұнның бұл сорты жоғары құнарлылық құндылығымен ерекшеленеді. Бүтін дәнді нан әдетте кішірек болып шығады. Нанның тұтынушылық қасиеттерін жақсарту үшін бүтін дәнді ұнға көбінесе наубайханалық ұнды араластырады.

ЖҮГЕРІ ЖӘНЕ СҰЛЫ ҰНЫ

Нанның құрылымын жақсарту және оған қосымша дәм беру үшін бидай немесе қарабидай ұнына жүгері немесе сұлы ұнын араластырыңыз.

ҚАНТ

Қант піскен өнімдердің дәмін қосымша реңктермен күшейте түседі және нанға сарғыш түс береді. Қант ашытқының көтерілуіне қолайлы орта болып саналады. Пісірілетін өнімге тазартылған қантты ғана емес, қоңыр қантты да, қант ұнтағын да қосып көріңіз.

АШЫТҚЫ

Ашытқы көпірген кезде көмір қышқыл газы бөлінеді, ол нанның жұмсақ ортасының үлпілдек болуына әсер етеді. Ұн мен қант ашытқының көтерілуіне қолайлы орта болып табылады. Жаңа сығылған немесе тез көтеретін құрғақ ашытқыны қосыңыз. Жаңа сығылған ашытқыны жылы сұйықтыққа (суда, сүтте және т.б.) салып ерітіңіз, тез көтеретін ашытқыны ұнға қосыңыз (олар алдын-ала дымқылдауды, яғни су қосуды қажет етпейді). Қаптамадағы кеңестерге құлақ асыңыз немесе келесі пропорцияларды сақтаңыз: 1 шай қасық тез көтеретін құрғақ ашытқы 1,5 шай қасық жаңа сығылған ашытқыға тең. Ашытқыны тоңазытқышта сақтаңыз. Жоғары температурада ашытқы кеуіп, қамыр нашар көтеріледі.

ТҰЗ

Тұз нанға қосымша дәм мен түс береді, бірақ ашытқының көтерілуін тежейді. Тұзды тым көп пайдаланбаңыз. Үнемі ұсақ ұнталған тұзды қолданыңыз (ірі тұз табаның жабыспайтын қабатын бүлдіруі мүмкін).

ЖҰМЫРТҚА

Жұмыртқа пісірілетін өнімнің құрылымы мен көлемін жақсартады, қосымша дәм береді.

Қамырға қоспас бұрын жұмыртқаны жақсылап соғып алу керек.

ЖАНУАР МЕН ӨСІМДІК МАЙЫ

Жануар мен өсімдік майы пісірілетін өнімді жұмсартыды және сақтау мерзімін ұзартады. Сары майды қоспас бұрын оны кішкене текшелерге бөліп алыңыз немесе оны аздап ерітіңіз.

НАН ПІСІРУ ҰНТАҒЫ МЕН СОДА

Сода мен нан пісіру ұнтағы (қопсытқыш) қамырдың көтерілуіне қажетті уақытты қысқартады. «Жылдам пісетін нан» режимінде қопсытқыш немесе соданы қолданыңыз. Сода алдымен лимон қышқылына және аз мөлшердегі ұнға (5 г ас содасы, 3 г лимон қышқылы және 12 г ұн) араластырылуы тиіс. Бұл ұнтақ мөлшері (20 г) 500 г ұнға есептелген. Соданы басу үшін сіркесуды қолданбаңыз, бұл нанның ортасын әркелкі және дымқыл етеді. Рецетідегі нұсқауларға құлақ аса отырып, нан пісіру ұнтағын (қопсытқышты) табаға салыңыз.

СУ

Нан пісіру кезінде судың температурасы маңызды рөл атқарады. Судың оңтайлы температурасы 20–25°C, «Жылдам пісетін нан» режимі үшін – 45–50°C.

Сондай-ақ сіз суды сүтпен алмастыра аласыз немесе табиғи шырын қосып, нанның дәмін күшейте аласыз.

СҮТ ӨНІМДЕРІ

Сүт өнімдері нанның тағамдық құндылығы мен дәмін жақсарты түседі. Нанның ортасы көз тартады және төбет шақырады. Жаңа алынған сүт өнімдерін немесе құрғақ сүтті қолданыңыз.

ДОЗАЛАУ

Жақсы нанның құпиясы тек ингредиенттер сапасына ғана емес, сонымен қатар пропорцияны дұрыс сақтауға байланысты.

- Асүй таразысын немесе жеткізу жиынтығына кіретін өлшеуіш стақан мен қасықты қолданыңыз.
- Өлшеуіш стақанға тиісті белгіге дейін сұйықтық құйыңыз.
- Стақанды тегіс жерге қойып, мөлшерін тексеріңіз.
- Сұйықтықтың басқа түрін өлшер алдында стақанды мұқият тазалаңыз.
- Ұнды електен өткізіп, артығын тегіс пышақпен алып тастаңыз.
- Құрғақ ингредиенттерді өлшеуіш стақанға салғанда тығыздамаңыз.
- Ұнды ауамен қанықтыру үшін өлшердің алдында електен өткізген дұрыс – бұл нанның жақсы пісетініне кепілдік береді.

6. ҚАТЕЛЕР КОДТАРЫ

H:HH	Егер бағдарлама іске қосылғаннан кейін дисплейде «H:HH» коды көрінсе, бұл камерадағы температура тым жоғары екенін білдіреді (5 дыбыстық сигнал естіледі). Бағдарламаны тоқтату қажет. Қақпақты ашып, 10-20 минут бойы бұйымның суығанын күтіңіз.
L:LL	Егер «СТАРТ/СТОП» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасын басқаннан кейін дисплейде «L:LL» коды көрінсе («Пісіру» бағдарламасын қоспағанда), бұл камерадағы температура тым төмен екенін білдіреді (5 дыбыстық сигнал естіледі). «СТАРТ/СТОП» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасын басып, дыбысты өшіріңіз, қақпағын ашып, бұйымды бөлме температурасында 10-20 минутқа қалдырыңыз.
E:rr	Егер «СТАРТ/СТОП» («ТОҚТАТУ/БАСТАУ») батырмасын басқанда дисплейде «E:rr» коды көрінсе, бұл температура хабаршысы өшіп тұрғанын білдіреді. Хабаршыны тексеру үшін маманның көмегіне жүгініңіз.

7. БҰЙЫМДЫ ТАЗАЛАУ

- Бұйым корпусын, қажеттілікке қарай, таза жылы су мен жұмсақ шүберекті қолданып тазалаңыз, абразивті жуғыш заттар мен ыдыс жуғыш заттарды қолданбаңыз.
- Әр пайдаланған сайын нан пісіру камерасы мен қамыр илейтін қапакты толықтай тазалаңыз. Жылы су мен жұмсақ матаны қолданыңыз. Абразивті жуғыш заттар мен ыдыс жууға арналған құралдарды пайдаланбаңыз. Камераны ыдыс жуғыш машинаға салып жумаңыз. Ішкі

бетін бүлдіріп алмас үшін тазалау кезінде ешқашан қатты щеткаларды, қырғыштарды қолданбаңыз.

- Болғаннан кейін камераны құрғатыңыз.

8. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Номиналды кернеу: 220-240 В ~50/60 Гц
- Номиналды қуаттылық: 550-650 Вт



САҚ БОЛЫҢЫЗ: құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Ыстық беттерге тигізбеңіз.

9. 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.

10. 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 мекен-

жайын <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.

№ EAЭС RU C-CN.AЖ56.B.05192/24 – 11.07.2024 ж. бастап.



11. 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 (найзаға, 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 пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуат беру элементтері (батареялар), сыртқы қуат беру блоктары және зарядтау құрылғылары;

б) шығыс материалдары мен аксессуарлары (буып-түю, қаптар, белдіктер, сөмкелер, торлар, пышақтар, колбалар, тәрелкелер, тұғырлар, торлар, вертелалар, шлангілер, түтіктер, щеткалар, саптамалар, шаң жинағыштар, сүзгілер, иіс сіңіргіштер);

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

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

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

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

Өндіруші алдын ала ескертусіз аспаптың дизайны мен сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

ENGLISH

Dear Customer,

Thank You for purchasing a CENTEK brand product.

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

Purpose of the device: for baking bread.

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

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

1. SAFETY PRECAUTIONS

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

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

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

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

17. Disconnect the appliance from power supply if you are not planning to use it for an extended period of time.
18. Special requirements for transportation (shipment) or sale: none.
19. Be careful: when the device is operating, the temperature of the accessible surfaces may be high. Do not touch hot surfaces.
20. Use the appliance only with the proper connector.
21. Should You decide to transfer the appliance to another person, please pass the present manual over along with it.

2. APPLIANCE DESCRIPTION

- Weight of baked goodst: up to 900 g.
- 12 automatic programs: «Основной хлеб» (Basic bread), «Французский хлеб» (French bread), «Цельнозерновой хлеб» (Whole wheat bread), «Быстрый хлеб» (Quick bread), «Сладкий хлеб» (Sweet bread), «Дрожжевое тесто» (Yeast dough), «Хлеб без глютена» (Gluten- free bread), «Кекс» (Cake), «Сэндвич» (Sandwich), «Молочный хлеб» (Milk bread), «Бездрожжевое тесто» (Unleavened dough), «Выпечка» (Baking).
- Selected program is memorized for 10 minutes after disconnection from power supply.
- Thermally insulated housing.
- Automatic system for keeping the bread warm for 1 hour.
- 13-hour programmable timer with LCD display.
- Crust color: light, medium and dark.
- Baking chamber with non-stick coating.
- Digital control.
- Audio signal.
- Removable baking chamber.

BREAD MAKER

1. Inspection window
2. Lid
3. Control panel with LCD display
4. Housing
5. Baking chamber
6. Dough kneading paddle
7. Hook, 250 ml measuring cup, 5/15 ml measuring spoon
8. Power cord

CONTROL PANEL:

1. «МЕНЮ» (MENU) button
2. Loaf weight selection button
3. Time Increase button
4. Time Decrease button
5. LCD display
6. Crust color selection button
7. «СТАРТ/СТОП» (START/STOP) button
8. Crust color indicator
9. Loaf weight indicator
10. Appliance operation indicators: kneading / rising / baking / warming

3. SCOPE OF SUPPLY

- Bread maker - 1 pc.
- Baking chamber - 1 pc.
- Dough mixing paddle - 1 pc.
- Measuring cup - 1 pc.
- Measuring spoon - 1 pc.

- Hook for removing the paddle - 1 pc.
- User Manual - 1 pc.
- Recipe book - 1 pc.

4. OPERATING PROCEDURE

4.1. BEFORE FIRST USE

1. After unpacking the appliance, check the presence of all accessories specified in the package, as well as the appliance itself for damage.
2. Clean the appliance and accessories according to the section "Cleaning the appliance".
3. Place the appliance on a flat, dry and stable surface.
4. Insert the baking chamber into the bread maker, turn it clockwise until it engages with a click. Make sure the chamber is positioned correctly. Attach the kneading paddle.
5. Connect the appliance to power supply. The voltage in the network should correspond to the value specified in the instructions.
6. When the appliance is connected, a beep will sound and the display will show «3:10». The default settings are: «900 г», «СРЕДНИЙ» (900 g, MEDIUM).
7. By pressing the «МЕНЮ» (MENU) button (1) repeatedly, select the «ВЫПЕЧКА» (BAKING) program.
8. Turn on the appliance by pressing the «СТАРТ/СТОП» (START/STOP) button (7), let the appliance work for about 10 minutes. After cooling down, clean the chamber and the paddle again.
9. Dry all parts thoroughly and reassemble them so that the appliance is ready for use.

4.2. MENU BUTTON FUNCTIONS

Select the required automatic program by repeatedly pressing the «МЕНЮ» (MENU) button (1). Each time the button is pressed an audio signal will sound. The description of the programs is provided in Table 1.

Table 1

Program	Description
Основной хлеб (Basic bread)	Kneading, rising and baking regular bread. You can also add ingredients to enhance the taste.
Французский хлеб (French bread)	Kneading, rising and baking the bread (rising time is increased). The bread has a crispier crust and a lighter texture.
Цельнозерновой хлеб (Whole wheat bread)	Kneading, rising and baking whole grain bread. It is not recommended to use the delayed start function as this may lead to poor results.
Быстрый хлеб (Quick bread)	Kneading, rising and baking the bread (rising time is reduced). The bread is smaller in size and has a dense texture.
Сладкий хлеб (Sweet bread)	Mixing, rising and baking sweet bread. You can also add ingredients to enhance the taste.
Дрожжевое тесто (Yeast dough)	Kneading and rising, but no baking. Take the dough out and use it to make buns, pizza, steamed bread, etc.

Хлеб без глютена (Bread gluten free)	Kneading, rising and baking gluten-free bread. You can also add ingredients to enhance the taste.
Кекс (Cake)	Mixing, rising and baking the cake. Possibility of adding soda and baking powder to the dough.
Сэндвич (Sandwich)	Mixing, rising and baking sandwich bread. The resulting bread has a lighter texture and a thin crust.
Молочный хлеб (Milk bread)	Mixing, rising and baking milk bread. Possibility of adding butter and yoghurt to the dough.
Бездрожжевое тесто (Unleavened dough)	Kneading and rising dough without baking.
Выпечка (Baking)	Baking only, no kneading or rising. Also used to extend baking time by selected settings.

LOAF SIZE

By repeatedly pressing the «РАЗМЕР БУХАНОК» (LOAF SIZE) button (2), select the required size: 700 g, 900 g. The arrow on the display will point to the corresponding value. Please note that the total operating time may vary depending on the loaf size.

NOTE: The loaf size selection does not apply to the Quick Bread, Yeast Dough, Unleavened Dough, Cake and Bake programs.

TIMER+ / TIMER - (ACTIVATION OF THE DELAYED START FUNCTION)

Using the «ТАЙМЕР+» (TIMER+) (3) and «ТАЙМЕР-» (TIMER-) (4) buttons, you can set a delayed start so that your bread is ready at a certain time. By pressing the buttons in sequence, the time will change in 10-minute increments. When setting the timer, take into account the duration of the program.

EXAMPLE: It is 8:30 PM and you want your bread to be ready the next morning at 7:00 AM, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select the program, crust color, loaf size, then press the «ТАЙМЕР+» (TIMER+) button to add time until the display shows 10:30. Then press the «СТАРТ/СТОП» (START/STOP) button to activate the function. The display will start counting down. At 7:00 AM the next day, the bread will be ready. You can take the bread out immediately or leave it in the chamber, then the keep warm time will be extended to 1 hour.

NOTES:

- The delayed start function will not work in the «Bake» program.
- Do not use perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc. to make delayed start bread.

CRUST COLOR

By repeatedly pressing the «ЦБЕТ КОРОЧКИ» (CRUST COLOR) button (6) select the desired degree of browning: light, medium, dark. The arrow on the display will point to the corresponding value. Please note that the total operating time may vary depending on the degree of browning.

NOTE: The crust color selection does not apply to the Yeast Dough and Unleavened Dough programs.

START/STOP

- The button is used to start, stop, pause the selected baking program.
- To start the program, press the «СТАРТ/СТОП» (START/STOP) button (7) once. A short beep will sound, the «<» indicator on the display will start flashing, and the countdown of the selected baking program will start. The other buttons will be inactive during operation.
- To stop the program, press and hold the «СТАРТ/СТОП» (START/STOP) button for 2 seconds.
- To suspend the program, press and hold the «СТАРТ/СТОП» (START/STOP) button once. To resume, press the button again, otherwise the program will automatically resume after 10 minutes.

4.3. FUNCTIONS

KEEPING THE BREAD WARM

After the automatic baking program is completed, you can either remove the bread from the chamber immediately or leave it, and the bread maker will automatically keep the bread warm for 60 minutes. If you remove the bread immediately, press the «СТАРТ/СТОП» (START/STOP) button to turn off the warming function.

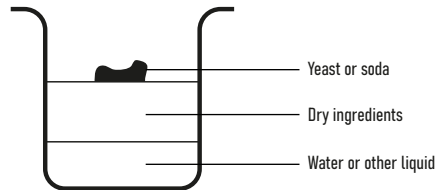
MEMORY

If the power supply fails during operation of the appliance, the operating settings will be saved for 10 minutes. When the power supply is restored, the appliance will continue to operate with the previously set settings. If the power supply is not restored after this time, the program will be reset. Then

the program will have to be restarted. If the set program is set during the power supply at the kneading stage, you can immediately press the «СТАРТ/СТОП» (START/STOP) button to restart the program from the beginning.

4.4. BREAD MAKING PROCESS

- Insert the baking chamber into the bread maker, turn it clockwise until it clicks. Make sure the chamber is positioned correctly. Attach the kneading paddle.
- Before installation, it is recommended to grease the paddle with butter to avoid the dough getting stuck in the paddle, and this also allows you to easily remove the paddle from the baked product.
- Place the ingredients in the baking chamber. The order of adding ingredients is shown in Diagram 1.



NOTE: Follow the ingredient quantities provided in the recipe.

CAUTION: Make sure that the yeast does not come into contact with salt or liquid ingredients.

1. Carefully close the lid and plug the power cord into an electric socket.
2. By pressing the «МЕНЮ» (MENU) button repeatedly, select the required automatic program.
3. By pressing the «ЦБЕТ КОРОЧКИ» (CRUST COLOR) button repeatedly, select the desired degree of browning: light, medium, dark.
4. By repeatedly pressing the «РАЗМЕР БУХАНИ» (LOAF SIZE) button, select the required size: 700 g, 900 g.
5. Using the «ТАЙМЕР+» (TIMER+) and «ТАЙМЕР-» (TIMER-) buttons, you can set a start delay.
6. To start the program, press the «СТАРТ/СТОП» (START/STOP) button once. A short beep will sound, the «<» indicator on the display will start flashing, and the countdown of the selected baking program will start.
7. For the Basic Bread, French Bread, Whole Wheat Bread, Sweet Bread, Gluten-Free Bread, Sandwich and Milk Bread programs, signals will sound during operation. This will remind you to add ingredients. To do this, you will need to open the lid of the appliance.

CAUTION: Be careful: steam will escape through the vents in the lid during baking.

8. Once the process is complete, 10 beeps will sound. You can either remove the baked goods from the chamber immediately or leave them to automatically keep the baked goods warm for 60 minutes. If you remove them immediately, press the «СТАРТ/СТОП» (START/STOP) button to turn off the warming function.
9. Open the lid. Using oven mitts, grab the baking chamber handle, turn the chamber counterclockwise and pull it towards you.
10. Turn the chamber upside down onto a clean surface and gently shake until the bread falls out onto the rack. If it doesn't, loosen the sides of

the bread from the chamber with a wooden paddle or nonstick spatula.

ATTENTION!

- Do not use metal utensils to remove bread from the oven chamber - this may damage the non-stick layer.
- The baking chamber and bread will be very hot immediately after cooking! Use oven mitts.

NOTE: Allow the bread to cool for 10-20 minutes before slicing. Use the hook to remove the paddle from the bread. Do not remove the paddle with your hand while the bread is hot.

5. USEFUL TIPS

FLOUR

The properties of flour are determined not only by the variety, but also by the conditions of grain cultivation, processing and storage methods. Try baking bread from flour of different manufacturers and grades and find the one that meets your needs. The main types of baking flour are wheat and rye flour. Wheat flour is more widely used, which is due to its pleasant taste and high nutritional value of wheat flour products.

BAKING FLOUR

Bread (refined) flour consists only of the inner part of the grain, contains the maximum amount of gluten, which provides elasticity of the crumb and prevents the bread from falling. Baked goods made from bread flour are fluffier.

WHOLE GRAIN FLOUR

Whole grain (wholemeal) flour is obtained by grinding whole grains of wheat together with the husk. This type of flour has a higher nutritional value. Whole grain bread is usually smaller in size. To improve the consumer properties of bread, whole grain flour is often mixed with baking flour.

CORN AND OAT FLOUR

To improve the texture of bread and give it additional flavor, mix wheat or rye flour with corn or oat flour.

SUGAR

Sugar enriches baked goods with additional flavors and gives the bread a golden color. Sugar is a nutrient medium for yeast growth. Add not only refined sugar to baked goods, but also brown sugar and powdered sugar.

YEAST

Yeast growth is accompanied by the release of carbon dioxide, which promotes the formation of a porous crumb. Flour and sugar are a nutrient medium for yeast growth. Add fresh pressed or fast-acting dry yeast. Dissolve fresh pressed yeast in a warm liquid (water, milk, etc.), add fast-acting yeast to flour (they do not require preliminary activation, i.e. adding water). Follow the recommendations on the package or observe the following proportions: 1 teaspoon of fast-acting dry yeast is equal to 1.5 teaspoons of fresh pressed yeast. Store yeast in the refrigerator. At high temperatures, the yeast dies, and the dough does not rise well.

SALT

Salt adds extra flavor and color to bread, but slows down the growth of yeast. Do not use excessive amounts of salt. Always use fine salt (coarse salt can damage the non-stick coating of the pan).

EGGS

Eggs improve the structure and volume of baked goods and add additional flavor.

Eggs should be beaten thoroughly before adding to the dough.

ANIMAL AND VEGETABLE FATS

Animal and vegetable fats make baked goods softer and increase their shelf life. Before adding butter, cut it into small cubes or let it thaw a little.

BAKING POWDER AND SODA

Baking soda and baking powder (leavening agent) shorten the time required for dough to rise. Use baking powder or baking soda when baking in the «Quick Bread» mode. The soda must first be mixed with citric acid and a small amount of flour (5 g of baking soda, 3 g of citric acid and 12 g of flour). This amount of powder (20 g) is calculated for 500 g of flour. Do not use vinegar to extinguish the soda, this makes the crumb less uniform and more moist. Simply pour baking powder into the pan, following the directions in the recipe.

WATER

Water temperature plays an important role in baking bread. The optimum is the water temperature of 20-25 °C, for the «Quick Bread» mode – 45-50 °C. You can also replace water with milk or enrich the taste of the bread by adding some natural juice.

DAIRY PRODUCTS

Dairy products improve the nutritional value and taste of bread. The crumb will be more beautiful and appetizing. Use fresh dairy products or dry milk.

DOSAGE

The secret of good bread lies not only in the quality of the ingredients, but also in strict adherence to their proportions.

- Use a kitchen scale or the measuring cup and spoon included in the package.
- Fill the measuring cup with liquid to the appropriate mark.
- Check the dosage by placing the glass on a flat surface.
- Clean the glass thoroughly before measuring other types of liquid.
- The flour should be sifted and the mound removed using a smooth knife.
- Do not compact dry ingredients when pouring them into a measuring cup.
- It is important to sift the flour before measuring to incorporate air into it - this will ensure the best baking results.

6. ERROR CODES

H:HH	If the display shows the code «H:HH» after starting the program, this means that the temperature in the chamber is too high (accompanied by 5 sound signals). The program must be stopped. Open the lid and let the appliance cool down for 10-20 minutes.
Err	If the display shows «Err» after pressing the «CTAPT/CTON» (START/STOP) button, it means the temperature sensor is disconnected. Please contact a specialist to check the sensor.

L:LL	If the display shows the code «L:LL» after pressing the «CTAPT/CTON» (START/STOP) button (except for the BAKE program), this means that the temperature in the chamber is too low (accompanied by 5 beeps). Turn off the sound by pressing the «CTAPT/CTON» (START/STOP) button, open the lid and let the appliance stand for 10-20 minutes to warm up to room temperature.
------	---

7. CLEANING THE APPLIANCE

- Clean the body of the appliance as needed, using clean warm water and a soft cloth, do not use abrasive detergents or dishwashing agents.
- Clean the baking chamber and kneading paddle thoroughly after each use. Use clean warm water and a soft cloth. Do not use abrasive detergents or dishwashing detergents. Do not wash the chamber in the dishwasher. To avoid damaging the interior surface coating, never use hard brushes or scrubs for cleaning.
- When finished, wipe the baking chamber dry.

8. SPECIFICATIONS

- Nominal voltage: 220-240 V ~50/60 Hz
- Nominal power rating: 550-650 W



CAREFUL: accessible surfaces of the appliance can reach high temperature during operation. Do not touch the hot surfaces.

9. 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.

10. 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 No
EA3C RU C-CN.AX56.B.05192/24 of 11.07.2024.



11. INFORMATION ABOUT THE MANUFACTURER, IMPORTER

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

DEAR CONSUMER!

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

GUARANTEE MAINTENANCE TERMS

1. The guarantee shall be valid if the following documentation conditions are observed:

- The original Warranty Card shall be filled out correctly and clearly, indicating the of appliance model, serial number and sale date, the stamp of the seller company and signature of its representative shall be available, as well as the stamps on each coupon and the buyer's signature in the Warranty Card. The Manufacturer reserves the right to reject guarantee maintenance if the buyer fails to provide the abovementioned documents or if the information contained therein is incomplete, illegible or ambiguous.

2. The guarantee shall be valid if the following operation conditions are observed:

- the appliance is used in strict accordance with the present manual;
- the safety rules and requirements are observed.

3. The guarantee does not apply to regular maintenance, cleaning, installation and setup of the appliance at the owner's location.

4. The guarantee does not apply in the following cases:

- mechanical damage;
- normal wear of the appliance;

- non-observance of operation requirements or erroneous actions on the part of the user;
 - improper installation or transportation;
 - natural disasters (lightning, fire, flood, etc.), as well as any other causes beyond the Manufacturer's or Seller's control;
 - ingress of foreign objects, liquids or insects into the inside of the appliance;
 - repairs or modifications to the appliance by unauthorized persons;
 - use of the appliance for commercial purposes (loads exceeding normal domestic application), connection of the appliance to utility and telecommunication networks in compliance with national technical standards;
 - failure of the following accessories, if replacement of these is allowed by design and does not involve disassembly of the appliance:
 - a) remote control units, rechargeable batteries, replaceable batteries (power cells), external power supply units and chargers;
 - b) consumables and accessories (packaging, covers, slings, carry bags, mesh screens, blades, flasks, plates, supports, grilles, spits, hoses, tubes, brushes, nozzles, dust collectors, filters, smell absorbers);
 - for battery-powered appliances - operation with inappropriate or depleted batteries;
 - for rechargeable battery-powered appliances - any damage caused by improper battery charging and recharging.
5. The present guarantee is provided by the Manufacturer in addition to the consumer rights determined by the applicable legislation and does not limit these rights in any way.
6. The Manufacturer shall not be made liable for possible damage, directly or indirectly inflicted by CENTEK brand products on people, domestic animals,

the consumer's or third persons' property if such damage is inflicted as the result of non-observance of appliance installation and operation requirements, deliberate or negligent actions (omission) by the consumer or third persons, as well as of force majeure circumstances.

7. Service centers will only accept appliances in a clean state (there should be no food residues, dust and other contamination on the appliance).

The Manufacturer reserves the right to change the design and specifications of the appliance without prior notice.

ՀԱՅԵՐԵՆ

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

ՍԱՐՔԻ ՆՊԱՏԱԿԸ` հաց թխելու համար:

Այս սարքը նախատեսված է կենցաղային եւ նմանատիպ պայմաններում, մասնավորապես:

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

1. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

1. Նախնական միացումից առաջ ստուգեք, արդյոք ապրանքի վրա նշված տեխնիկական բնութագիրը համապատասխանում է էլեկտրամատակարարման պարամետրերին:
2. Սարքը նախատեսված է միայն տան պայմաններում օգտագործման համար:
3. Սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, զգայական կամ մտավոր նվազ կարողություններ ունեցող անձանց (այդ թվում՝ երեխաների) կամ կյանքի փորձ ու գիտելիք չունեցող անձանց կողմից օգտագործման համար, եթե նրանք չեն վերահսկվում կամ սարքի օգտագործման ցուցումներ չեն ստացել այն անձից, ով պատասխանատու է իրենց անվտանգության համար: Երեխաները պետք է գտնվեն վերահսկողության ներքո՝ սարքի հետ խաղալը կանխարգելելու համար:
4. Մի գերազանցեք բաղադրատոմսում նշված ալյուրի և խմորիչի քանակը:
5. Սարքը նախատեսված չէ օգտագործել առանձին հեռակառավարմամբ կամ արտաքին ժամանակաչափով:
6. Ջեռուցման տարրի մակերեսը տաք է մնում սարքի անջատումից հետո:
7. Մի ընկղմեք սարքը և էլեկտրական լարը ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ: Եթե դա տեղի է ունեցել, անմիջապես անջատեք սարքը էլեկտրական ցանցից, ամբողջությամբ չորացրեք այն և հետագա օգտագործումից առաջ ստուգեք սարքի աշխատունակությունն ու անվտանգությունը որակավորված մասնագետների մոտ:
8. Եթե էլեկտրական լարը վնասված է, ապա դրա փոխարինումը պետք է իրականացնի արտադրողը կամ նրա կողմից լիազորված սպասարկման կենտրոնը կամ համապատասխան որակավորում ունեցող անձնակազմը վտանգից խուսափելու համար:

9. Միշտ անջատեք սարքը էլեկտրական ցանցից օգտագործելուց հետո և մաքրելուց առաջ:
10. Արտադրողի փաթեթի մեջ չներառված պարագաների օգտագործումը կարող է վնասել սարքը և հանգեցնել երաշխիքի չեղարկմանը:
11. Սարքի աշխատանքի ժամանակ մի դիպչեք դրա պտտվող մասերին:
12. Հրդեհից խուսափելու համար սարքի ներսում մի դրեք մետաղական փայլաթիթեղ կամ նմանատիպ նյութեր:
13. Եթե սարքի մակերեսի վրա ճաքեր են հայտնվում, ապա անմիջապես անջատեք սարքը՝ էլեկտրական ցնցումներից խուսափելու համար:
14. Հրդեհից խուսափելու համար մի ծածկեք սարքը սրբիչով և այլ իրերով՝ դրանով իսկ խոչընդոտելով գոլորշու և ջերմության արձակումը:
15. Սարքը էլեկտրական ցանցից անջատելիս կտրուկ մի քաշեք լարը: Թաց ձեռքերով մի 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 ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

- Թխվածքի քաշը՝ մինչև 900 գ:
- 12 ավտոմատ ծրագիր՝ «Основной хлеб», «Французский хлеб», «Цельнозерновой хлеб», «Быстрый хлеб», «Сладкий хлеб», «Дрожжевое тесто», «Хлеб без глютена», «Кекс», «Сэндвич», «Молочный хлеб», «Бездрожжевое тесто», «Выпечка» («Հիմնական հաց», «Ֆրանսիական հաց», «Ամրոցիապանիկ ցորենի հաց», «Արագ հաց», «Քաղցր հաց», «Խմորիչով խմոր», «Առանց գլյուտենի (սնձանի) հաց», «Կեքս», «Սենդվիչ», «Կաթնային հաց», «Անխմորիչ խմոր», «Հացաբուլկեղեն»):
- Ընտրված ծրագրի մտապահում էլեկտրաէներգիայի անջատումից հետո 10 րոպեի ընթացքում:
- Ջերմամեկուսացված պատյան (կորպուս):
- Ավտոմատ ջեռուցման համակարգ 1 ժամվա ընթացքում:
- 13 ժամ ծրագրավորվող ժամաչափ LCD էկրանով:
- Կեղևի գույնը՝ բաց, միջին և մուգ:
- Չկաշող ծածկույթով թխման խցիկ:
- Թվային կառավարում:
- Ձայնային ազդանշան:
- Շարժական թխման խցիկ:

ՀԱՅ ԹԽՈՂ ՍԱՐՔ

1. Դիտման պատուհան
2. Կափարիչ
3. Կառավարման վահանակ LCD էկրանով
4. Պատյան (կորպուս)
5. Թխման խցիկ
6. Թխակ խմորը հունցելու համար
7. Կեռիկ, չափիչ բաժակ 250 մլ, չափիչ գդալ 5/15 մլ
8. Հոսանքի լար

ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՎԱՀԱՆԱԿ

1. «МЕНЮ» («ՄԵՆՅՈՒ») կոճակ
2. Հացի քաշի ընտրության կոճակ
3. Ժամանակի ավելացման կոճակ
4. Ժամանակի կրճատման կոճակ
5. LCD էկրան
6. Կեղևի գույնի ընտրություն
7. «СТАРТ/СТОП» («ՄԵԿՆԱՐԿ/ԴԱՂԱՐ») կոճակ
8. Կեղևի գույնի ցուցիչ (ինդիկատոր)
9. Հացի քաշի ցուցիչ
10. Սարքի շահագործման ցուցիչները՝ հունցում / բարձրացում / թխում / ջեռուցում

3. ԿՈՄՊԼԵԿՍԱՅՆՈՒԹՅՈՒՆ

- Հաց թխող սարք - 1 հատ
- Թխման խցիկ - 1 հատ
- Թխակ խմորը հունցելու համար - 1 հատ
- Չափիչ բաժակ - 1 հատ
- Չափիչ գդալ - 1 հատ
- Կեռիկ թխակը հանելու համար - 1 հատ
- Օգտագործողի ձեռնարկ - 1 հատ
- Բաղադրատոմսերի գիրք - 1 հատ

4. ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱՐԳԸ

4.1. ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԻՑ ԱՌԱՋ

1. Սարքը ապափաթեթավորելուց հետո ստուգեք կոպլեկտակայնության մեջ նշված բոլոր պարագաների առկայությունը, ինչպես նաև հենց սարքը՝ բացառելու համար վստահվածքները:
2. Կատարեք սարքի և աքսեսուարների մաքրում՝ համաձայն «Սարքի մաքրում» կետի:
3. Տեղադրեք սարքը հարթ, չոր, կայուն մակերեսի վրա:

4. Տեղադրեք թխման խցիկը հացի մեքենայի մեջ, պտտեք ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ, մինչև շխկոցի լավելը: Համոզվեք, որ խցիկը պատշաճ կերպով տեղադրված է: Խմորը հունցելու համար տեղադրեք թխակը:
5. Սարքը միացրեք հոսանքի աղբյուրին: Լարումը պետք է համապատասխանի ցուցումներում նշված արժեքին:
6. Սարքը միացնելիս կհնչի ձայնային ազդանշան, Էկրանին կհայտնվի «3:10» արժեքը: Սկզբնադիր պարամետրերը դրված են՝ «900g», «CEDEHII»:
7. «МЕНЮ» («ՄԵՆՅՈՒ») կոճակի հաջորդական սեղմումով (1) ընտրեք «ВЫПЕЧКА» ծրագիրը:
8. Միացրեք սարքը՝ սեղմելով «СТАРТ/СТОП» («ՄԵԿՆԱՐԿ/ԴԱՂԱՐ») կոճակը (7), թողեք, որ սարքը աշխատի մոտ 10 րոպե: Սառչելուց հետո կրկին մաքրեք խցիկն ու թխակը:
9. Մանրակրկիտ չորացրեք բոլոր մասերը և հավաքեք դրանք, որպեսզի սարքը պատրաստ լինի օգտագործման:

4.2. ԿՈՇԱԿԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՄԵՆՈՒ

«МЕНЮ» («ՄԵՆՅՈՒ») կոճակի հաջորդական սեղմումով (1) ընտրեք անհրաժեշտ ավտոմատ ծրագիրը: Կոճակի յուրաքանչյուր սեղմում ուղեկցվում է ձայնային ազդանշանով: Ծրագրերի նկարագրությունը ներկայացված է աղյուսակ 1-ում:

Աղյուսակ 1

Ծրագիրը	Նկարագրությունը
Основной хлеб (Հիմնական հաց)	Սովորական հացի հունցում, բարձրացում և թխում: Համը բարելավելու համար կարող եք նաև բաղադրիչներ ավելացնել:

Француз-ский хлеб (Ֆրանսիական հաց)	Հացի հունցում, բարձրացում և թխում (բարձրացման ժամանակը երկարացված է): Հացն ունի ավելի խրթխրթան կեղև և թեթև տեկստուրա (կյուրթակազմվածք):
Цельнозерновой хлеб (Ամբողջահատիկ ցորենի հաց)	Ամբողջահատիկ ցորենի հացի հունցում, բարձրացում և թխում: Խորհուրդ չի տրվում օգտագործել մեկնարկի հետաձգման ֆունկցիան (գործառույթը), քանի որ դա կարող է հանգեցնել վատ արդյունքների:
Быстрый хлеб (Արագ հաց)	Հացի հունցում, բարձրացում և թխում (բարձրացման ժամանակը կրճատված է): Հացը ավելի փոքր է և ունի խիտ տեկստուրա (կյուրթակազմվածք):
Сладкий хлеб (Քաղցր հաց)	Քաղցր հացի հունցում, բարձրացում և թխում: Համը բարելավելու համար կարող եք նաև ավելացնել բաղադրիչներ:
Дрожжевое тесто խմորիչով խմոր)	Հունցում և բարձրացում, բայց առանց թխելու: Հանք խմորը և օգտագործեք այն բուլկիներ, պիցցա, շոգեխաշած հաց և այլն պատրաստելու համար:
Хлеб без глютена (Առանց գլյուտեն հաց)	Առանց գլյուտենի հացի հունցում, բարձրացում և թխում: Համը բարելավելու համար կարող եք նաև ավելացնել բաղադրիչներ:
Кекс (Կեքս)	Կեքսի հունցում, բարձրացում և թխում: Խմորի մեջ սոդա և փխրեցուցիչ ավելացնելու հնարավորություն:
Сэндвич (Սենդվիչ)	Սենդվիչի համար նախատեսված հացի հունցում, բարձրացում և թխում: Հացը ստացվում է ավելի թեթև տեկստուրայի՝ բարակ կեղևով:

Молочный хлеб Կաթնային հաց)	Կաթնային հացի հունցում, բարձրացում և թխում: Խմորին կարագ և յոգուրտ ավելացնելու հնարավորություն:
Бездрожжевое тесто (Առանց խմորիչ)	Խմորը հունցում և բարձրացում առանց թխելու:
Выпечка (Թխվածք)	Միայն թխում, առանց հունցելու և բարձրանալու: Օգտագործվում է նաև ընտրված պարամետրերով թխման ժամանակը ավելացնելու համար:

ԲՈՋՈՆԻ (ԲՈՒԽԱՆԿԱ) ՉԱՓԸ

«РАЗМЕР БУХАНИ» կոճակի հաջորդական սեղմումով (2) ընտրեք պահանջվող չափը՝ 700 գ, 900 գ: Սլաքը Էկրանին ցույց կտա համապատասխան արժեքը: Եթե հաշվի եք առնում, որ բոքոնի չափը 100 գ է, ապա ընտրեք ցանկայի չափը: Նկատի ունեցեք, որ գործողության ընդհանուր ժամանակը կարող է տարբեր լինել՝ կախված բոքոնի չափից:

ՃԱՆՈՑՈՒԹՅՈՒՆ. Բոքոնի չափի ընտրությունը չի գործում «Быстрый хлеб» («Արագ հաց»), «Дрожжевое тесто», («Խմորիչով հաց»), «Бездрожжевое тесто» («Անխմորիչ հաց»), «Кекс» («Կեքս») և «Выпечка» («Թխվածք») ծրագրերում:

ТАЙМЕР+ / ТАЙМЕР- (ՄԵԿՆԱՐԿԻ ՀԵՏԱԶԳՄԱՆ ՖՈՒՆԿՑԻԱՅԻ ԱԿՏԻՎԱՑՈՒՄ)

Օգտագործելով «ТАЙМЕР+» (3) և «ТАЙМЕР+» (4) կոճակները՝ չկարող եք սահմանել մեկնարկի հետաձգման ֆունկցիան, որպեսզի ձեր հացը թփվի կոնկրետ ժամանակահատվածում:

Կոճակները հաջորդաբար սեղմելով՝ ժամանակը կփոխվի 10 րոպե քայլով: Ժամաչափը կարգավորելիս հաշվի առեք ծրագրի տևողությունը:

ՕՐԻՆԱԿ. Ժամը 20:30-ն է, դուք ուզում եք, որ ձեր հացը պատրաստ լինի հաջորդ առավոտյան ժամը 7:00-ին, այսինքն՝ 10 ժամ 30 րոպե հետո: Ընտրեք ծրագիրը, կեղևի գույնը, հացի չափը, այնուհետև սեղմեք «ТАЙМЕР+» կոճակը՝ ժամանակ ավելացնելու համար, մինչև Էկրանին երևա 10:30 ցուցիչը: Այնուհետև սեղմեք «СТАРТ/СТОП» («ՄԵԿՆԱՐԿ/ԴԱՂԱՐ») կոճակը ֆունկցիան (գործառույթն) ակտիվացնելու համար: Էկրանին կսկսի ժամանակի հետհաշվարը: Հաջորդ օրը ժամը 7:00-ին հացը պատրաստ կլինի: Հացը կարող եք անմիջապես հանել կամ թողնել խցիկում, ապա տաքության պահպանման ժամանակը կերկարի մինչև 1 ժամ:

ՃԱՆՈՑԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ.

- Մեկնարկի հետաձգման ֆունկցիան չի ազդում «Выпечка» ծրագրում:
- Մի օգտագործեք փչացող բաղադրիչներ, ինչպիսիք են ձուն, թարմ կաթը, մրգերը, սոխը և այլն մեկնարկի հետաձգմամբ հաց պատրաստելու համար:

ԿԵՂԵՎԻ ԳՈՒՅՆԸ

«ЦБЕТ КОРОЧКИ» կոճակի հաջորդական սեղմամբ (6) ընտրեք տապակման անհրաժեշտ աստիճանը՝ բաց, միջին, մուգ: Սլաքը Էկրանին ցույց կտա համապատասխան արժեքը: Ուշադրություն դարձրեք, որ գործողության ընդհանուր ժամանակը կարող է փոփոխվել՝ կախված տապակման աստիճանից:

ՃԱՆՈՑՈՒԹՅՈՒՆ. Կեղևի գույնի ընտրությունը չի գործում «Խմորիչով խմոր» և «Անխմորիչ խմոր» ծրագրերում:

ՄԵԿՆԱՐԿ/ԴԱԴԱՐ

- Կոճակը օգտագործվում է ընտրված թխման ծրագիրը մեկնարկելու, դադարեցնելու և ընդմիջման համար:
- Ծրագիրը մեկնարկելու համար մեկ անգամ սեղմեք «CTAPT/CTON» («ՄԵԿՆԱՐԿ/ԴԱԴԱՐ») կոճակը (7): Կհնչի կարճ ձայնային ազդանշան, Էկրանի վրա «:» ցուցիչը կսկսի առկայծել և ընտրված թխման ծրագրի հետհաշվարկը կսկսվի: Գործողության ընթացքում այլ կոճակները ակտիվ չեն լինի:
- Ծրագիրը դադարեցնելու համար սեղմեք և 2 վայրկյան պահեք «CTAPT/CTON» («ՄԵԿՆԱՐԿ/ԴԱԴԱՐ») կոճակը:
- Ծրագիրը դադարեցնելու համար մեկ անգամ սեղմեք «CTAPT/CTON» («ՄԵԿՆԱՐԿ/ԴԱԴԱՐ») կոճակը: Վերսկսելու համար կրկին սեղմեք կոճակը, հակառակ դեպքում ծրագիրը ավտոմատ կերպով կվերսկսվի 10 րոպե անց:

4.3. ՖՈՒՆԿՑԻԱՆԵՐ

ՋԵՐՄՈՒԹՅԱՆ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ

Ավտոմատ թխման ծրագրի ավարտից հետո դուք կարող եք անմիջապես հացը դորս բերել խցիկից, կամ կարող եք թողնել, այդ դեպքում հաց թխող սարքը ավտոմատ կերպով 60 րոպեի ընթացքում հացի ջերմաստիճանը կպահպանի տաք վիճակում: Եթե հացը անմիջապես հանեք, սեղմեք «CTAPT/CTON» («ՄԵԿՆԱՐԿ/ԴԱԴԱՐ») կոճակը ջերմության պահպանման ֆունկցիան անջատելու համար:

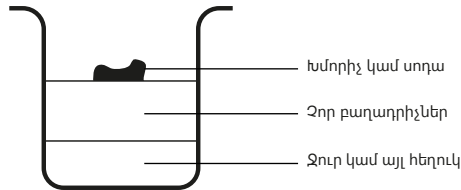
ՀԻՇՈՂՈՒԹՅՈՒՆ

Եթե սարքի աշխատանքի ընթացքում հոսանքազրկում է տեղի ունեցել, աշխատանքի պարամետրերը կպահպանվեն 10 րոպեի ընթացքում: Էլեկտրաէներգիայի մատակարարումը վերսկսելու դեպքում սարքը կշարունակի աշխատել նախկինում սահմանված պարամետրերով: Եթե այդ

ժամանակից հետո Էլեկտրաէներգիայի մատակարարումը չվերսկսվի, ծրագիրը կգոյացվի: Այնուհետև ծրագիրը պետք է նորից մեկնարկվի: Եթե տեղադրված ծրագիրը հունցման փուլում է, կարող եք անմիջապես սեղմել «CTAPT/CTON» («ՄԵԿՆԱՐԿ/ԴԱԴԱՐ») կոճակը ծրագիրը նորից վերսկսելու համար:

4.4. ՀԱՅ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ԳՈՐԾԸՆԹԱՅԸ

- Տեղադրեք թխման խցիկը հաց թխելու մեքենայի մեջ, պտտեք ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ, մինչև շխկոցի լսվելը: Համոզվեք, որ խցիկը պատշաճ կերպով տեղադրված է: Խմորը հունցելու համար տեղադրեք թխակ:
- Տեղադրելուց առաջ խորհուրդ է տրվում թխակը յուղել յուղով, որպեսզի խմորը չմնա սայրի մեջ, ինչպես նաև թույլ է տալիս թխակը հեշտությամբ հեռացնել թխվածքից:
- Տեղադրեք բաղադրիչները թխման խցիկի մեջ: Բաղադրիչների ավելացման կարգը ներկայացված է գծապատկեր 1-ում:



ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ. հետևեք բաղադրատոմսում նշված բաղադրիչների քանակին:

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ: Համոզվեք, որ խմորիչը չի շփվում աղի կամ հեղուկ բաղադրիչների հետ:

1. Խնամքով փակեք կափարիչը և միացրեք հոսանքի լարը վարդակին:
2. «МЕШО» («ՄԵՆՅՈՒ») կոճակը հաջորդաբար սեղմելով՝ ընտրեք անհրաժեշտ ավտոմատ ծրագիրը:
3. «ЛБЕТ КОРОЧКИ» կոճակը հաջորդաբար սեղմելով՝ ընտրեք տապակման ցանկալի աստիճանը՝ բաց, միջին, մուգ:
4. «РАЗМЕР БУХАНИ» կոճակը հաջորդաբար սեղմելով՝ ընտրեք անհրաժեշտ չափը՝ 700 գ, 900 գ:
5. «ТАЙМЕР+» և «ТАЙМЕР-» կոճակների օգնությամբ կարող եք սահմանել մեկնարկի հետաձգումը:
6. Ծրագիրը սկսելու համար մեկ անգամ սեղմեք «CTAPT/CTON» («ՄԵԿՆԱՐԿ/ԴԱԴԱՐ») կոճակը: Կհնչի կարճ ձայնային ազդանշան, Էկրանի վրա «:» ցուցիչը կսկսի առկայծել և ընտրված թխման ծրագրի հետհաշվարկը կսկսվի:
7. «Հիմնական հաց», «Ֆրանսիական հաց», «Ամբողջատիկ ցորենի հաց», «Քաղցր հաց», «Առանց գլյուտենի հաց», «Սենդվիչ» և «Կաթնային հաց» ծրագրերի համար ազդանշանները կհնչեն թխման ընթացքում: Դա կիիշցնի ձեզ բաղադրիչներ ավելացնելու անհրաժեշտության մասին: Դրա համար հարկավոր է բացել սարքի կափարիչը:

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ: Թխելու ընթացքում գոլորշին դուրս կգա կափարիչի օղանցքներից:

8. Գործընթացն ավարտելուց հետո կհնչի 10 ձայնային ազդանշան: Դուք կարող եք անմիջապես հացը դորս բերել խցիկից, կամ կարող եք թողնել, այդ դեպքում հաց թխող

սարքը ավտոմատ կերպով 60 րոպեի ընթացքում հացի ջերմաստիճանը կպահպանի տաք վիճակում: Եթե հացը անմիջապես հանեք, սեղմեք «СТАРТ/СТОП» («ՄԵՎՆԱՐԿ/ԴԱՂԱՐ») կոճակը ջերմության պահպանման ֆունկցիան անջատելու համար:

9. Բացեք կափարիչը: Խոհանոցային ձեռնոցի օգնությամբ բռնեք խցիկի բռնակը, պտտեք խցիկը ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ և ձգեք այն դեպի ձեզ:
10. Խցիկը գլխիվայր շրջեք մաքուր մակերեսի վրա և զգուշորեն թափահարեք, մինչև հացը ընկնի վանդակաճաղի վրա: Եթե դա տեղի չի ունենում, հացի պատերը առանձնացրեք խցիկից՝ օգտագործելով փայտե թիակ կամ չկպչող մակերեսների համար թիակ:

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ:

- Հացը խցիկից հանելու համար մի օգտագործեք մետաղական սարքեր. դա կարող է վնասել չկպչող շերտը:
- Խցիկն ու հացը եփելուց անմիջապես հետո շատ տաք կլինեն: Օգտագործեք բռնիչներ:

ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ. հացը կտրելուց առաջ թողեք սառչի 10-20 րոպե: Հացից թիակը հանելու համար օգտագործեք կեռիկ: Քանի դեռ հացը տաք է թիակը ձեռքով մի հանեք:

5. ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ ԱՆՅՈՒՐ

Այլուրի հատկությունները որոշվում են ոչ միայն բազմազանությամբ, այլև հացահատիկի աճեցման պայմաններով, վերամշակման և պահպանման եղանակով: Փորձեք հաց թխել տարբեր արտադրողների և ապրանքանիշերի այլուրից և գտնել մեկը, որը բավարարում է ձեր պահանջները: Հաց թխելու այլուրի հիմնական

տեսակներն են ցորենի և տարեկանի այլուրը: Ցորենի այլուրը ավելի լայն կիրառություն է գտնում, ինչը պայմանավորված է ցորենի այլուրից պատրաստված արտադրանքի հաճելի համով և բարձր սննդային արժեքով:

ՀԱՏ ԹԽԵԼՈՒ ԱՆՅՈՒՐ

Հաց թխելու (ռաֆինացված) այլուրը բաղկացած է միայն հացահատիկի միջուկից, պարունակում է առավելագույն քանակությամբ սպիտակուցային նյութ, որն ապահովում է փափուկ մասի առաձգականությունը և կանխում հացի նստելը: Հաց թխելու այլուրից թխվածքը ավելի փխրուն է ստացվում:

ԱՄԲՈՂՋԱՆԱՏԻՎ ՑՈՐԵՆԻ ԱՆՅՈՒՐ

Ամբողջահատիկ ցորենի (թեփահանված) այլուրը պատրաստվում է՝ կեղևի հետ միասին ցորենի ամբողջական հատիկները մանրացնելով: Այլուրի այս տեսակն առանձնանում է սննդային արժեքի բարձրացմամբ: Ամբողջահատիկ ցորենի հացը սովորաբար ավելի փոքր է ստացվում: Հացի սպառողական հատկությունները բարելավելու համար ցորենի այլուրը հաճախ խառնում են հաց թխելու այլուրի հետ:

ԵԳԻՊՏԱՑՈՐԵՆԻ և ՎԱՐՍԱԿԻ ԱՆՅՈՒՐ

Հացի տեկստուրան (նյութակազմվածք) բարելավելու և դրան լրացուցիչ համ հաղորդելու համար ցորենի կամ տարեկանի այլուրը խառնեք եգիպտացորենի կամ վարսակի այլուրի հետ:

ՇԱՔԱՐԱՎԱԶ

Շաքարավազը հարստացնում է խմորեղենը լրացուցիչ համային երանգներով և հացին տալիս ոսկե գույն: Շաքարավազը խմորիչի աճի հիմք է: Խմորեղենին ավելացրեք

ոչ միայն ռաֆինացված, այլև շագանակագույն շաքարավազ, ինչպես նաև շաքարի փոշի:

ԽՄՈՐԻՉ

Խմորիչի աճը ուղեկցվում է ածխաթթու գազի արտազատմամբ, ինչը նպաստում է ծակոտկեն փշուրի ձևավորմանը: Այլուրը և շաքարը խմորիչի աճի հիմք են հանդիսանում: Ավելացրեք թարմ սեղմված կամ արագ գործող չոր խմորիչ: Թարմ սեղմված խմորիչը լուծեք տաք հեղուկի մեջ (ջուր, կաթ և այլն), արագ գործող խմորիչը ավելացրեք այլուրին (դրանք չեն պահանջում նախնական ակտիվացում, այսինքն՝ ջրի ավելացում): Հետևեք փաթեթի վրա նշված խորհուրդներին կամ պահպանեք հետևյալ չափաբաժիններ՝ 1 թեյի գդալ արագ գործող չոր խմորիչը հավասար է 1,5 թեյի գդալ թարմ սեղմված խմորիչի: Խմորիչը պահեք սառնարանում: Բարձր ջերմաստիճանում խմորիչը մահանում է, և խմորը վատ է բարձրանում:

ԱՂ

Աղը հացին տալիս է լրացուցիչ համ և գույն, բայց դանդաղեցնում է խմորիչի աճը: Մի օգտագործեք ավելորդ քանակությամբ աղ: Միշտ օգտագործեք մանր աղ (խոշոր աղը կարող է վնասել ձևամանի չկպչուն ծածկույթը):

ՁՈՒ

Ձուն բարելավում է թխվածքի կառուցվածքն ու ծավալը, տալիս լրացուցիչ համ: Նախքան խմորի մեջ ավելացնելը, ձուն պետք է մանրակրկիտ ծփվի:

ԿԵՆՂԱՆԱԿԱՆ ԵՎ ԲՈՒՍԱԿԱՆ ՃԱՐՊԵՐ

Կենդանական և բուսական ճարպերը խմորեղենը դարձնում են ավելի փափուկ և երկարացնում պահպանման ժամկետը: Կարագը ավելացնելուց առաջ կտրեք այն փոքր խորանարդիկներով կամ թույլ տվեք, որ այն մի փոքր հալվի:

ՀԱՅԱՓԻՄԱՆ ՓՈՇԻ և ՍՈՂԱ

Սողան և հացաթխման փոշին (փխրեցուցիչ) կրճատում են խմորը բարձրացնելու համար անհրաժեշտ ժամանակը: «Бир-цэрийн хлэг» («Արագ հաց») ռեժիմում թխելիս օգտագործեք փխրեցուցիչ կամ սոդա: Սողան պետք է նախապես խառնել կիտրոնաթթվի և փոքր քանակությամբ ալյուրի հետ (5 գ կերակրի սոդա, 3 գ կիտրոնաթթու և 12 գ ալյուր): Այս փոշու քանակը (20 գ) նախատեսված է 500 գ ալյուրի համար: Սողան մարելու համար քացախ մի օգտագործեք, այն միջուկը դարձնում է ավելի քիչ միատարր և ավելի խոնավ: Հացաթխման փոշին (փխրեցուցիչ) պարզապես լցրեք ձևամանի մեջ՝ հետևելով բաղադրատոմսի ցուցումներին:

ՋՈՒՐ

Ջրի ջերմաստիճանը կարևոր դեր է խաղում հաց թխելիս: Օպտիմալ ջրի ջերմաստիճանը 20-25 °C է, «Արագ հաց» ռեժիմի համար – 45-50 °C:

Կարող եք նաև ջուրը փոխարինել կաթով կամ հարստացնել հացի համը՝ ավելացնելով որոշակի քանակությամբ բնական հյութ:

ԿԱՅՆԱՄԹԵՐԸ

Կաթնամթերքը բարելավում է հացի սննդային արժեքը և համը: Միջուկը ավելի գեղեցիկ ու ախորժեղ է ստացվում: Օգտագործեք թարմ կաթնամթերք կամ կաթի փոշի:

ՀԱՓԱԲԱԺԻՆ

- Լավ հացի գաղտնիքը կայանում է ոչ միայն բաղադրիչների որակի մեջ, այլև դրանց չափաբաժինների հստակ պահպանման մեջ:
- Օգտագործեք խոհանոցային կշեռք կամ չափիչ բաժակ և գդալ, որը ներառված է փաթեթում:
- Լցրեք չափիչ բաժակը հեղուկով մինչև համապատասխան նշագիծը:
- Ստուգեք չափաբաժինը՝ բաժակը հարթ մակերեսի վրա դնելով:
- Մեկ այլ տեսակի հեղուկ չափելուց առաջ մանրակրկիտ մաքրեք բաժակը:
- Ալյուրը պետք է մաղել, իսկ ավելորդ մասը հեռացնել հարթ դանակով:
- Մի խտացրեք չոր բաղադրիչները՝ դրանք լցնելով չափիչ բաժակի մեջ:
- Կարևոր է ալյուրը չափելուց առաջ մաղել, որպեսզի այն օդով հագնես. սա երաշխավորում է թխվածքի լավագույն արդյունքը:

6. ՍԽԱԼՆԵՐԻ ԿՈՂԵՐ (ԾԱՃԿԱԳՐԵՐ)

H:HH	Եթե ծրագրի մեկնարկից հետո Էկրանին ցուցադրվում է «H:HH» ծածկագիրը, դա նշանակում է, որ խցիկում ջերմաստիճանը չափազանց բարձր է (ուղեկցվում է 5 ճայնային ազդանշաններով): Անհրաժեշտ է դադարեցնել ծրագիրը: Բացեք կափարիչը և թույլ տվեք, որ սարքը սառչի 10-20 րոպե:
L:LL	Եթե «TAPT/CTON» («ՄԵԿԱՆԱՐԿ/ԴԱՂԱՐ») կոճակը սեղմելուց հետո Էկրանին ցուցադրվում է «Err» կոդը, դա նշանակում է, որ ջերմաստիճանի սենսորն անջատված է: Սենսորը (տվիչը) ստուգելու համար խնդրում ենք դիմել մասնագետի:

Err	Եթե «TAPT/CTON» («ՄԵԿԱՆԱՐԿ/ԴԱՂԱՐ») կոճակը սեղմելուց հետո Էկրանին ցուցադրվում է «L:LL» ծածկագիրը (բացառությամբ «Бир-цэрийн хлэг» ծրագրի), դա նշանակում է, որ խցիկի ջերմաստիճանը չափազանց ցածր է (ուղեկցվում է 5 ճայնային ազդանշաններով): Անջատեք ծայրը սեղմելով «TAPT/CTON» («ՄԵԿԱՆԱՐԿ/ԴԱՂԱՐ») կոճակը, բացեք կափարիչը և թողեք, որ սարքը հանգստանա 10-20 րոպե, որպեսզի այն հասնի սենյակային ջերմաստիճանի:
-----	---

7. ՍԱՐԶԻ ՄԱՋՐՈՒՄ

- Անհրաժեշտության դեպքում մաքրեք սարքի կորպուսը (պատյանը)՝ օգտագործելով մաքուր տաք ջուր և փափուկ կտոր, մի օգտագործեք հղկող լվացող միջոցներ և սպասք լվացող միջոցներ:
- Յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո ամբողջովին մաքրեք հաց թխող սարքը և խմոր հունցող թիակը: Օգտագործեք մաքուր, տաք ջուր և փափուկ կտոր: Մի օգտագործեք հղկող լվացող միջոցներ և աման լվացող միջոցներ: Մի լվացեք ձեր խցիկը սպասք լվացող մեքենայի մեջ: Ներքին մակերեսի ծածկույթի վնասումից խուսափելու համար երբեք մի օգտագործեք կոշտ խոզանակներ, սկաբներ մաքրման համար:
- Ավարտելուց հետո խցիկը չորացրեք:

8. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

- Նոմինալ Լարումը. 220-240 Վ ~50/60 Հց
- Նոմինալ հզորությունը. 550-650 Վտ

ԶԳՈՒՇԱՑԵՔ! օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել: Մի դիպչեք տաք մակերեսներին:



9. ՍԱՐԶԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԸ ԿԵՐԱՄՇԱԿԱՄԱՆ

Սարքի ծառայության ժամկետը լրանալուց հետո այն կարելի է առանձնացնել սովորական կենցաղային թափոններից և

հանձնել էլեկտրական սարքերի ընդունման հատուկ կետ վերամշակելու համար:

10. ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՅՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ 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 առաջարկու-թյուններ ստանալու համար: Ապրանքի արտադրության ամսաթիվը նշվում է սերիայի համարում (2 և 3 նիշերը՝ տարի, 4 և 5 նիշերը՝ արտադրության ամիս): Սարքի սպասարկման ժամանակ որևէ հարցի ծագման կամ դրա անսարքության դեպքում դիմեք TM CENTEK-ի լիազորված սպասարկման կենտրոն: Կենտրոնի հասցեն կարելի է գտնել <https://centek.ru/servis> կայքում: Աջակցության ծառայությունների հետ կապ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ.՝ +7 (988) 24-00-178, VK՝ vk.com/centek_krd: Գլխավոր սպասարկման կենտրոն՝ ՍՊԸ «Լարինա-Սերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ.՝ +7 (861) 991-05-42:

Ապրանքը ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ՝
№ EA3C RU C-CN.AX56.B.05192/24 ից 11.07.2024 թ.:



11. ԱՐՏԱՂՐՈՂԻ ԵՎ ԵՐՄՈՒԾՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

ընկերություն՝ ԻՊ Արուսյան 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:

ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
 - հարկավոր է ճիշտ և պարզ կերպով լրացնել արտադրողի բնօրինակ երաշխիքային կտրոնը՝ նշելով մոդելի անվանումը, սերիայի համարը, վաճառքի ամսաթիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կնիքը և վաճառող ընկերության ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրոնի վրա, կնիքներ յուրաքանչյուր կտրվող կտրոնի վրա, գնորդի ստորագրությունը:
2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
 - պետք է սարքը օգտագործել ձեռնարկում նշված ցուցումներին խիստ համապատասխան,
 - հարկավոր է հետևել անվտանգության կանոններին ու պահանջներին:
3. Երաշխիքը չի ներառում սարքի պարբերական սպասարկում, մաքրում, տեղադրում, կարգաբերում սեփականատիրոջ տանը:
4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝
 - մեխանիկական վնասվածքներ,
 - սարքի բնականոն մաշում ժամանակի ընթացքում,
 - օգտագործման պայմանների չպահպանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
 - սխալ տեղադրում, բեռնափոխադրում,
 - բնական աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրհեղեղ և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից չկախված այլ պատճառներ,
 - կողմնակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկնելը սարքի մեջ,
 - վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չլիազորված անձանց կողմից,

- սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կաբելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,
- ապրանքի հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանց փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի ապամոնտաժման հետ՝

- ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրասնուցման տարրեր (մարտկոցներ), էլեկտրասնուցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ,
- բ) սպառվող լյուրեր և պարագաներ (փաթեթ, պատյաններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դանակներ, շշեր, ափսեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողրակներ, խողովակներ, խզանակներ, կցորդներ, փռեհավաք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կլանիչներ),
- գ) մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում՝ աշխատանք ոչ համապատասխան կամ սպառված մարտկոցների հետ,
- կուտակիչ մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում՝ կուտակիչ մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների խախտմաների 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 կենդանիների, 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 սննդի մնացորդներ, փոշի և այլ կեղտեր):

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

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

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

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

Ուշադրություն: Վաճառողից պահանջեք ամբողջով-թյաւր լրացնել երաշխիքային կտրոնները:

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

Изделие / Бұйым /
Ապրանք / Продукт

Модель / Үлгү /
Մոդել / Модель

Серийный номер / Сериялық нөмірі /
Սերիալի համար / Сериялык саны

Дата продажи / Сатылган күнү /
Վաճառքի ամսաթիվ / Сату күні

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



ИЗДЕЛИЕ / БҮЙЫМ /
ԱՊՐԱՆՔ / ВІРІԲ

МОДЕЛЬ / МОДЕЛ / ՄՈԴԵԼ /
ҮЛГҮ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ / ՍԵՐԻԱԼ / СЕРИЯЛЫК САНЫ

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ / ՎԱԾԱՌՔԻ ԱՄՍԱԹԻՎ / САТЫЛГАН КҮНҮ

ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ / ՎԱՃԱՌՈՂ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ / САТУУЧУ

М. П.

