

CENTEK®

СТ-1419

ХЛЕБОПЕЧКА
BREAD MAKER
НАУҚАН
ՀԱՅԹՈՒՄ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
INSTRUCTION MANUAL
НҰСҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱԴՐՈՒՄ

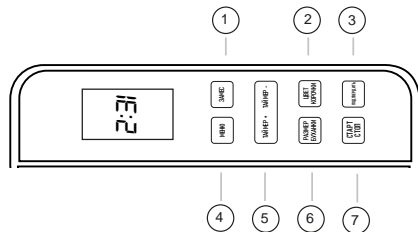


СЕРИЯ СТ

ХЛЕБОПЕЧКА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



РУССКИЙ

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ СЕНТЕК.

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

Назначение прибора: для выпекания хлеба.

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

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

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Во избежание возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода прибора из строя необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:

1. Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
2. Прибор предназначен только для домашнего использования.
3. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

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

5. Прибор не предназначен для использования с отдельным дистанционным управлением или внешним таймером.

6. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после завершения работы прибора.

7. Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, полностью высушите его и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.

8. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

9. Всегда выключайте прибор и отключайте от сети питания после использования и перед его чисткой.

10. Использование не входящих в комплект аксессуаров может привести к поломке прибора и аннулированию гарантии.

11. Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.

12. Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.

13. В случае появления трещин на поверхности прибора немедленно выключите прибор во избежание получения электрического шока.

14. Во избежание пожара не накрывайте прибор полотенцем и т.п., тем самым препятствуя выходу пара и тепла.

15. Не отключайте прибор от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.

16. Не тяните и не переносите прибор за сетевой шнур.

17. Если вы не планируете использовать прибор, отключите его от электросети.

18. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.
19. **Будьте осторожны:** при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
20. Использовать прибор только с надлежащим соединителем.
21. Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Основные характеристики:

- Масса выпечки: 500, 750, 1000 г
- 25 автоматических программ: Основной хлеб, Детский хлеб, Быстрый хлеб, Цельнозерновой хлеб, Диетический хлеб, Мягкий хлеб, Сладкий хлеб, Фруктовый хлеб, Французский хлеб, Зимний хлеб, Тосты с фруктовым соком, Овощной хлеб, Замес теста, Подъем теста, Дрожжевое тесто, Йогурт, Закваска, Рисовый уксус, Разморозка, Жоусун, Выпечка, Кекс, Джем, Обжаривание, Ручные настройки.
- Напоминание выбранной программы в течение 15 минут после отключения электроэнергии
- Теплоизолированный корпус
- Автоматическая система подогрева в течение 1 часа
- 15-часовой программируемый таймер с LCD-дисплеем
- Цвет корочки: светлый, средний и темный
- Пекарная камера с антипригарным покрытием
- Цифровое управление
- Звуковой сигнал
- Съёмный контейнер для запекания
- Отсек для дрожжей

ХЛЕБОПЕЧКА:

1. Большое смотровое окно
2. Крышка

3. Панель управления с LCD-дисплеем
4. Ручка
5. Корпус
6. Пекарная камера
7. Крюк, мерный стаканчик, мерная ложечка
8. Контейнер для дрожжей

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

1. Кнопка «ЗАМЕС»
2. Кнопка выбора цвета буханки
3. Кнопка «ПОДТВЕРДИТЬ»
4. Кнопка «МЕНЮ»
5. Кнопка «ТАЙМЕР»
6. Кнопка выбора веса буханки
7. Кнопка «СТАРТ/СТОП»

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

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

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

После включения питания раздается звуковой сигнал, на дисплее меню программ по умолчанию будет выбрана программа 1 (Основной хлеб), индикатор цвета корочки хлеба «Средний», вес булки хлеба 750 г и время приготовления 2:31.

Кнопка «Старт/Стоп»

Запуск или отмена выбранной программы.

При нажатии этой кнопки раздается звуковой сигнал, и выбранная программа будет активирована. Другие кнопки (кроме «Старт/Стоп») будут неактивны. Для завершения удерживайте эту кнопку в течение 2 секунд до звукового сигнала.

Кнопка «Меню»

Нажимайте кнопку «Меню» для выбора одной из 25 программ. Список программ будет меняться последовательно при каждом нажатии.

1. **Основной хлеб:** замешивание, ферментация и выпекание. Подходит для белого и черного хлеба, но также можно добавлять специи и фруктовые ингредиенты для усиления вкуса.

2. **Детский хлеб:** замешивание, ферментация и выпекание. Хлеб мягкий и подходит для детского питания.

3. **Быстрый хлеб:** замешивание, ферментация и выпекание. Рабочий процесс такой же, как и для основного хлеба, но время приготовления короче.

4. **Цельнозерновой хлеб:** замешивание, ферментация и выпекание при низкой температуре. Хлеб из цельнозерновой муки относительно сладкий и с хрустящей корочкой.

5. **Диетический хлеб:** замешивание, ферментация и выпекание. Режим выпечки хлеба с пониженным содержанием сахара.

6. **Мягкий хлеб:** замешивание, ферментация и выпекание. Мягче обычного хлеба и легче усваивается.

7. **Сладкий хлеб:** замешивание, ферментация и выпекание. Хлеб такого же размера, как и обычный хлеб, с более высокой сладостью и хорошим вкусом и качеством.

8. **Фруктовый хлеб:** замешивание, ферментация и выпекание. Рабочий процесс такой же, как и для основного хлеба, ингредиенты могут быть разнообразными, но время короче, чем для основного хлеба.

9. Французский хлеб: замешивание, ферментация и выпекание, долгое время брожения и выпекание при более низкой температуре. Подходит для приготовления хлеба с относительно хрустящей корочкой.

10. Зимний хлеб: замешивание, ферментация и выпекание.

11. Тосты с фруктовым соком: замешивание, ферментация и выпекание, низкое содержание сахара.

12. Овощной цельнозерновой хлеб: замешивание теста и приготовление из него хлеба с низким содержанием сахара по мере необходимости.

13. Замес теста: замешивание теста для хлеба, паровых булочек, рулетов, печенья, закуски, пиццы и т. д.

14. Подъем теста: ферментированное тесто. Из теста можно делать паровые булочки, рулеты с начинкой, печенье, закуски, пиццу и т. д.

15. Дрожжевое тесто: приготовление теста на основе дрожжей.

16. Йогурт. Приготовьте вкуснейший натуральный йогурт из молока и закваски. В качестве закваски используйте йогурт или пробиотики.

17. Закваска: режим нагрева с низкой температурой, время можно установить самостоятельно в указанном объеме.

18. Рисовый уксус: время производства рисового уксуса можно регулировать.

19. Разморозка.

20. Жоусун: режим работы для приготовления мяса Жоусун. Хрустящая и вкусная мясная нить, которую можно использовать в качестве закуски или хлебной начинки.

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

22. Кекс: добавьте в сладкое тесто разрыхлитель или соду и приготовьте ароматный кекс или печенье.

23. Джем: приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте.

24. Обжаривание: режим работы для жарки орехов. Программа включает нагрев без перемешивания.

25. Ручные настройки: пользователь может устанавливать собственные настройки.

1. При использовании функции отсрочки не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца и свежее молоко.

2. Функция отсрочки старта не подходит для программ «Рисовый уксус», «Джем», «Подъем теста», «Йогурт», «Закваска», «Кекс», «Выпечка».

3. Если программа уже запущена, функцию отсрочки старта установить невозможно.

Кнопка выбора цвета корочки

Вы можете выбрать один из трех цветов корочки готового хлеба: светлый, средний, темный. Для этого нажмите кнопку «Цвет корочки» и установите желаемый цвет.

Кнопка «Вес»

Нажмите эту кнопку, чтобы задать вес выпекаемого хлеба: 500 г, 750 г, 1000 г.

Кнопка «Старт/Стоп»

В рабочем состоянии нажмите кнопку «Старт/Стоп» (менее 2 секунд), чтобы приостановить программу. Время на дисплее начнет мигать. Для продолжения работы нажмите еще раз кнопку «Старт/Стоп» или через 10 минут программа продолжит работу автоматически.

В рабочем состоянии нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд, программа сбросится, раздается длинный звуковой сигнал и хлебопечка вернется в режим ожидания.

Если программа использует функцию отсрочки старта, нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска программы, на дисплее замигает «:», начнется обратный отсчет, но прибор не будет работать до тех пор, пока оставшееся время не станет равным базовому времени завершения программы.

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ СТАРТА (кнопки «Таймер +», «Таймер -»)

Если вы хотите, чтобы хлеб был готов к определенному времени, то вы можете использовать функцию отсрочки старта. Максимальное время отсрочки 13 часов. Сначала выберите нужную программу и цвет корочки, затем нажмите кнопку «Таймер +», чтобы изменить время, отображаемое на дисплее. Нажимайте кнопку «Таймер +» или «Таймер -» до тех пор, пока не выберете нужное вам время.

Примечание. Функция отсрочки недоступна для программ: «Подъем теста» (14), «Дрожжевое тесто» (15), «Йогурт» (16), «Закваска» (17), «Рисовый уксус» (18), «Разморозка» (19), «Жоусун» (20), «Выпечка» (21), «Кекс» (22), «Джем» (23), «Обжаривание» (24), «Ручные настройки» (25).

Кнопка «Замес»

Максимальное время завершения программы составляет 0:55. С помощью кнопки «Таймер-» можно уменьшить время. Каждое нажатие уменьшает время на 1 минуту, минимальное значение составляет 0:10. Удерживая кнопку «Таймер-», время будет непрерывно уменьшаться.

Функция поддержания температуры

В течение часа после завершения программы прибор может автоматически поддерживать температуру выпечки. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» 2 секунды для выхода из режима.

Функция памяти

Прибор имеет 10 минут внутренней памяти. В случае отключения электричества хлебопечка будет сохранять выбранные настройки в течение 10

минут. После возобновления подачи электричества хлебопечка продолжит свою работу. Если время прерывания превышает 10 минут, запустите нужную программу еще раз.

Предупреждения

Если в режимах «Выпечка», «Обжаривание», «Жоусун», «Джем», «Рисовый уксус» температура на датчике > 142 °C, на дисплее отобразится «ННН». Если температура датчика < -5 °C, отобразится «LL» (за исключением программ «Выпечка», «Обжаривание», «Жоусун», «Разморозка», «Йогурт», «Рисовый уксус», «Джем»). Сигнал прозвучит 5 раз подряд, и дисплей вернется в состояние настройки времени в меню. Выполнение программы приостановится. Для выхода можно нажать кнопку «Старт/Стоп».

Первое использование

Поместите прибор на ровную сухую устойчивую поверхность. Установите форму для хлеба на место, затем включите питание и нажмите кнопку «Меню», выберите режим выпечки и прогрейте в течение 10 минут. Это делается для удаления запаха из нагревательных элементов и привода лопаток. Отключите прибор от источника питания и очистите его после полного остывания.

Порядок работы

Поместите форму для хлеба в хлебопечку и слегка нажмите на нее до фиксации. Затем поместите лопатку на вращающийся вал в нижней части формы и осторожно поверните ее на место.

Примечание: чтобы тесто не прилипло к основанию лопатки, рекомендуется нанести в отверстие ножа немного термостойкого маргарина.

Подготовьте соответствующие ингредиенты, а затем поместите ингредиенты в форму в порядке, указанном в рецепте. Обычно сначала добавляют воду или другие жидкие вещества, затем сахар, соль и муку, а затем добавляют

дрожжи или ферментационный порошок (дрожжевой порошок или ферментационный порошок можно добавлять в закрытую емкость для дрожжей) **Примечание:** при добавлении муки старайтесь покрыть всю поверхность воды. Перед тем как положить дрожжи, сделайте пальцем углубление в муке, затем положите дрожжи в углубление и следите за тем, чтобы они не соприкасались с солью или другими жидкими ингредиентами. Либо установите контейнер для дрожжей, добавьте туда дрожжи закройте контейнер крышкой.

Примечание: если вы хотите использовать контейнер для дрожжей, вы должны установить его в последнюю очередь. После этого процесса не открывайте крышку хлебопечки, пока хлеб не будет готов.

1. Закройте верхнюю крышку и включите питание.
2. Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать нужную программу.
3. Нажмите кнопку «Цвет корочки», чтобы выбрать желаемый цвет жарки.
4. Нажмите кнопку «Размер буханки», чтобы выбрать вес хлеба (500 г, 750 г или 1000 г).
5. Нажмите кнопки «Таймер +» и «Таймер-», чтобы установить время отсрочки старта (без отсрочки этот шаг можно пропустить).
6. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» и запустите программу.
7. Нажмите кнопку «Замес». С помощью кнопки «Таймер» установите желаемое время от 10 до 55 минут.

Примечание: если вам необходимо прекратить работу, нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы остановить работу более чем на 2 секунды.

8. Выберите программу «Тосты с фруктовым соком», «Французский хлеб», «Цельнозерновой хлеб», «Сладкий хлеб». Через 5 минут после начала перемешивания хлебопечка автоматически добавит дрожжи в форму для выпечки хлеба. Хлебопечка продолжит работу.

9. После завершения работы раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится «0:00». Нажмите кнопку «Старт/Стоп» и удерживайте ее более 2

секунд для завершения программы. Отсоедините вилку питания от розетки. **Примечание:** после приготовления хлеба, если прибор не отключен, хлебопечка автоматически перейдет в состояние подогрева на 1 час. Чтобы прекратить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп» в любое время на 2 секунды.

10. Откройте крышку хлебопечки, наденьте перчатки, возьмитесь за ручку формы и поднимите ее.

Примечание: во время работы необходимо соблюдать особую осторожность, хлеб и чаша для запекания очень горячие, необходимо использовать кухонную прихватку и подставку под горячее, чтобы избежать ожогов и сохранить кухонную мебель. Поставьте форму вверх дном на решетку для охлаждения и осторожно потрясите ее, пока хлеб не выпадет. Аккуратно поскребите внутреннюю часть формы деревянным или пластиковым скребком.

Примечание: если лопатка для замешивания застряла в хлебе, выньте ее крючком. Не берите лопатку непосредственно рукой, чтобы не обжечься. Поскольку хлеб не содержит консервантов, он, как правило, хранится дольше, чем магазинный хлеб. Рекомендуется положить оставшийся хлеб в пластиковый пакет или контейнер, так он может храниться в течение 3 дней при комнатной температуре. Если вам нужно хранить его дольше, положите его в пластиковый пакет и храните в холодильнике.

Специальные инструкции

Программа «Быстрый хлеб»

Быстрый хлеб готовится с разрыхлителем и пищевой содой. Чтобы получить лучший результат, рекомендуется положить все жидкие ингредиенты на дно формы, а сухие ингредиенты наверх. Но вначале некоторые сухие ингредиенты могут скапливаться в углу формы, и чтобы избежать комочков муки, используйте деревянную или пластиковую лопатку для перемешивания.

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

ВОДА

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

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

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

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

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

ДОЗИРОВКА

Секрет хорошего хлеба кроется не только в качестве ингредиентов, но и в четком соблюдении их пропорций.
– Используйте кухонные весы или мерный стакан и ложку (7), входящие в комплект поставки.
– Наполните мерный стакан (7) жидкостью до соответствующей отметки.

Проверьте дозировку, установив стакан на ровной поверхности.

- Тщательно очищайте стакан перед измерением другого вида жидкости.
- Муку следует просеивать, а горку снимать при помощи гладкого ножа.
- Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стакан.
- Важно просеивать муку перед измерением, чтобы насытить ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

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

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

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

№	Проблема	Причина	Решение
1	Дым из вентиляционного отверстия при выпекании	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или вблизи него; остатки масла на поверхности нагревательного элемента.	Отсоединить хлебопечку от сети и очистить нагревательный элемент, соблюдая осторожность во избежание ожогов. При первом включении открыть крышку и включить прибор без ингредиентов.

2	Нижняя корка хлеба слишком толстая	Хлеб подогревается или остается в форме слишком долго, что привело к потере влаги.	Извлекайте хлеб вскоре после выпекания без подогрева.
3	Хлеб трудно извлекается из формы	Лопатка пригорела к валику в форме.	После извлечения хлеба наполнить форму водой и замочить на 10 минут, затем извлечь лопатку и очистить ее.
4	На индикаторе отображается «ННН» после нажатия кнопки «Старт/Стоп»	Температура в хлебопечке слишком высокая для выпекания хлеба.	Нажать кнопку «Старт/Стоп», отсоединить прибор от сети, извлечь форму и дать прибору остыть с открытой крышкой.
5	Ингредиенты плохо перемешиваются, плохое качество выпечки	1. Неправильно выбрана программа меню.	Нижняя корка хлеба слишком толстая.
		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 булочки или тесто не всходит	Недостаточно или отсутствуют дрожжи, слабое действие дрожжей из-за высокой температуры воды или контакта с солью, слишком низкая окружающая температура.	Проверить количество и эффективность дрожжей, увеличить окружающую температуру.
9	Теста слишком много, вытекает из формы	Слишком много воды и других жидкостей, слишком много дрожжей, тесто слишком жидкое.	Уменьшить количество жидкости, чтобы сделать тесто более плотным.
10	Хлеб опадает в средней части при выпекании	1. Используемая мука плохого качества. 2. Слишком высокая температура.	1. Используйте хлебную муку или крепкий порошок. 2. Установите комнатную температуру.
11	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 высокогликозидовых ингредиентов, таких как масло или бананы.	Не добавлять в хлеб высокогликозидовые продукты.
		2. Ненадлежащее замешивание из-за недостатка воды.	Проверить количество воды и правильную работу хлебопечки.
14	Слишком толстая или слишком темная корка при выпекании кексов или других изделий с высоким содержанием сахара	Различные ингредиенты оказывают различный эффект на результат выпекания, большое количество сахара дает темный цвет.	Если цвет готового изделия слишком темный из-за избытка сахара, нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы приостановить программу на 5-10 минут. Перед извлечением хлеба выдержать его в форме примерно 20 минут с закрытой крышкой.

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальная мощность: 650-750 Вт
- Номинальное напряжение: 220-240 В ~50/60 Гц

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



7. УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

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

8. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Этот прибор соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 5 лет с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора.

Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). При возникновении вопросов по обслуживанию прибора или в случае его неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр ТМ CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте <https://centek.ru/servis>. Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. Генеральный сервисный центр ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Название

организации, принимающей претензии в Казахстане: ТОО «Moneytor», г. Астана, ул. Жанибека Тархана, д. 9, крыльцо 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (707) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия:
№ ЕАЭС RU С-СН.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 не критических изменений в партию продукции. Это делается в целях улучшения потребительских свойств товара и избежания дефектов. Таким образом, данное руководство пользователя может не вполне соответствовать партии товара. Самую актуальную версию данного руководства пользователя вы можете найти на нашем официальном сайте <https://centek.ru>.

9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

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

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

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:

- использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- соблюдение правил и требований безопасности.

3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- механические повреждения;
- естественный износ прибора;
- несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
- неправильная установка, транспортировка;
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и др.), а также другие причины, независимые от продавца и изготовителя;
- попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;

- использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным техническим стандартам;
- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

Main features:

- Baking weight: 500, 750, 1000 g
- 25 automatic programs: Basic bread, Baby bread, Quick bread, Whole grain bread, Diet bread, Soft bread, Sweet bread, Fruit bread, French bread, Winter bread, Toast with fruit juice, Vegetable bread, Dough kneading, Dough rising, Yeast dough, Yogurt, Sourdough, Rice vinegar, Defrost, Zhousun, Baking, Cake, Jam, Roasting, Manual settings.
- Memory of the selected program for 15 minutes after a power outage
- Heat-insulated body
- Automatic heating system for 1 hour
- 15-hour programmable timer with LCD display
- Crust color: light, medium and dark
- Baking chamber with non-stick coating
- Digital control
- Sound signal
- Removable baking container
- Yeast container

BREAD MACHINE

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

CONTROL PANEL

1. KNEAD button
2. Loaf color selection button
3. CONFIRM button
4. MENU button
5. TIMER button
6. Loaf weight selection button
7. START/STOP button

3. SCOPE OF SUPPLY

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

4. OPERATING PROCEDURE

After turning on the power a beep will sound the program menu display will show Program 1 (standard bread) by default, the bread crust color indicator will be "Medium", the loaf weight of 750 g and the cooking time of 2:31.

Start/Stop button

Start or cancel the selected program.

When you press this button, a beep will sound and the selected program will be activated. Other buttons (except «Start/Stop») will be inactive. To finish, hold this button for 2 seconds until you hear a beep.

Menu Button

Press the Menu button to select one of the 25 preset programs. The list of programs will change sequentially with each press.

1. **Basic bread:** kneading, fermentation and baking. Suitable for white and brown bread, but spices and fruit ingredients can also be added to enhance the flavour.

2. **Baby bread:** kneading, fermentation and baking. The bread is soft and suitable for baby food.

3. **Quick bread:** kneading, fermentation and baking. The workflow is the same as for basic bread, but the cooking time is shorter.

4. **Whole grain bread:** kneaded, fermented and baked at low temperature. Whole grain bread is relatively sweet and has a crispy crust.

5. **Diet bread:** kneading, fermentation and baking. Low sugar bread baking mode.

6. **Soft bread:** kneading, fermentation and baking. Softer than regular bread and easier to digest.

7. **Sweet bread:** kneading, fermentation and baking. Bread is the same size as normal bread, with higher sweetness and good taste and quality.

8. **Fruit bread:** kneading, fermentation and baking. The work process is the same as for the main bread, the ingredients can be varied, but the time is shorter than for the main bread.

9. **French bread:** kneading, fermentation and baking, long fermentation time and baking at a lower temperature. Suitable for making bread with a relatively crisp crust.

10. **Winter Bread:** kneading, fermentation and baking.

11. **Fruit Juice Toast:** kneading, fermentation and baking, low sugar.

12. **Vegetable Whole Grain Bread:** Mix and bake dough into low sugar bread as needed.

13. **Dough mixing:** mixing dough for bread, steamed buns, rolls, cookies, snacks, pizza, etc.

14. **Noodle dough (thin):** fermented dough. The dough can be made into steamed buns, stuffed rolls, cookies, snacks, pizza, etc.

15. **Yeast dough:** making yeast-based dough.

16. **Yogurt:** Make delicious natural yogurt from milk and starter. Use yogurt or probiotics as a starter.

17. **Sourdough:** low temperature heating mode, time can be set independently for the specified volume.

18. **Rice wine:** The production time of rice wine can be adjusted.

19. **Fermentation /defrosting.**

20. **Meat Floss:** Operating mode for cooking meat floss. Crispy and delicious meat thread that can be used as a snack or bread filling.

21. **Baking:** the bread maker works like a regular electric oven. The program excludes the dough kneading and rising modes. It is used for baking ready-made dough or additional browning of baked bread.

22. **Cake:** Add baking powder or soda to sweet dough and make a flavorful cake or cookie.

23. **Jam:** Make a fragrant homemade jam. Pre-cut the fruits for the jam.

24. **Roasting:** Operating mode for roasting nuts. The program includes heating without stirring.

25. **Manual mode:** The user can set his own settings.

1. When using the delay function, do not use perishable ingredients such as eggs and fresh milk.

2. The delay start function is not suitable for the Rice Wine, Jam, Noodle Dough, Yogurt, Sourdough, Cake, and Baking programs.

3. If the program is already running, the delayed start function cannot be set.

Crust Color Selection Button

You can choose one of three crust colors for the finished bread: light, medium, dark. To do this, click the «Crust Color» button and set the desired color.

Weight Button

Press this button to set the weight of the bread to be baked: 500g, 750g, 1000g.

Start/Stop Button

In the operating mode, press the «Start/Stop» button (less than 2 seconds) to pause the program. The time on the display will flash. To continue working, press the «Start/Stop» button again or after 10 minutes, the program will continue working automatically.

In the operating mode, press and hold the «Start/Stop» button for 2 seconds, the program will be reset, a long beep will sound and the bread maker will return to standby mode.

If the program uses the delay start function, press the «Start/Stop» button to start the program, «>» will flash on the display, the countdown will start, but the appliance will not operate until the remaining time is equal to the basic end time of the program.

DELAYED START FUNCTION («Timer +», «Timer -» Buttons)

If you want the bread to be ready at a certain time, you can use the delayed start function. The maximum delay time is 13 hours. First, select the desired program and crust color, then press the «Timer +» button to change the time displayed on the display. Press the «Timer +» or «Timer -» button until you select the time you want.

NOTE: The delay function is not available for the following programs: Noodle Dough (14), Yeast Dough (15), Yogurt (16), Sourdough (17), Rice Wine (18), Fermentation (19), Meat Floss (20), Baking (21), Cake (22), Jam (23), Fry (24), Manual Settings (25).

«Kneading» Button

The maximum time for completing the program is 0:55. The time can be

reduced by pressing the «Timer -» button. Each press reduces the time by 1 minute, the minimum value is 0:10. By holding down the «Timer -» button, the time will be continuously reduced.

Thermostatic (Warming) Function

The appliance can automatically maintain the baking temperature for an hour after the program ends. Press and hold the Start/Stop button for 2 seconds to exit the mode.

Memory Function

The device has an internal memory that lasts 10 minutes. In case of power failure, the bread maker will save the selected settings for 10 minutes. After the power supply is restored, the bread maker will continue its work. If the interruption time exceeds 10 minutes, start the desired program again.

Warnings

In the "Baking", "Roasting", "Meat Floss", "Jam", "Rice Wine" modes, if the sensor temperature is > 142 °C, "HHH" will be displayed. If the sensor temperature is < -5 °C, "LLL" will be displayed (except for the "Baking", "Roasting", "Meat Floss", "Fermentation", "Yogurt", "Rice Wine" and "Jam" programs). The signal will sound 5 times in a row, and the display will return to the time setting mode in the menu. The program will pause. You can press the "Start/Stop" button to exit.

First Use

Place the appliance on a flat, dry and stable surface.

Install the bread pan in the appliance, then turn on the power and press the «Menu» button, select the baking mode and heat for 10 minutes. This is done to remove the smell from the heating elements and the kneading paddle drive.

Disconnect the appliance from power supply and clean it after it has cooled down completely.

Operating Procedure

Place the bread pan into the bread maker and press it down gently until it locks into place. Then place the paddle on the rotating shaft at the bottom of the pan and gently rotate it into place.

Note: To prevent the dough from sticking to the base of the paddle, it is recommended to apply a little heat-resistant margarine into the hole in the blade.

Prepare the appropriate ingredients, and then place the ingredients in the bread pan in the order specified in the recipe. Usually, water or other liquid substances are added first, then sugar, salt and flour, and then yeast or fermentation powder is added (yeast powder or fermentation powder can be added to an enclosed yeast container).

Note: When adding flour, try to cover the entire surface of the water. Before adding yeast, make a hole in the flour with your finger, then put the yeast into the hole and make sure it does not come into contact with salt or other liquid ingredients. Otherwise install the yeast container, add the yeast there and close the container with its lid.

Note: If you are using the yeast container, you should install it last, after adding all the ingredients. After this process, do not open the bread maker lid until the bread is done.

1. Close the top cover and turn on the power.
2. Press the Menu button to select the desired program.
3. Press the Crust Color button to select your desired crust color.
4. Press the Loaf Size button to select the bread weight (500g, 750g or 1000g).
5. Press the «Timer +» and «Timer-» buttons to set the delay start time (if no delay is needed, you can skip this step).
6. Press the Start/Stop button and start the program.

7. Press the «Knead» button. Using the «Timer» button, set the desired time from 10 to 55 minutes.

Note: If you need to stop working, press the Start/Stop button to stop working for more than 2 seconds.

8. Select the program «Toast», «French bread», «Whole grain bread», «Sweet bread». After 5 minutes of mixing, the bread maker will automatically add yeast to the bread pan. The bread maker will continue to work.

9. After finishing the work, a beep will sound and the display will show «0:00». Press the «Start/Stop» button for more than 2 seconds to finish the program. Disconnect the power plug from the socket.

Note: After baking bread, if the appliance is not turned off, the bread maker will automatically enter the warming state for 1 hour. To stop warming, press the «Start/Stop» button at any time for 2 seconds.

10. Open the lid of the bread machine, put on gloves, grab the handle of the pan and lift it up.

Note: Be careful when handling, the bread and baking pan will become very hot, use a potholder and a trivet to avoid burns and protect your kitchen furniture. Turn the pan upside down on a cooling rack and shake it gently until the bread falls out. Scrape the inside of the pan gently with a wooden or plastic scraper.

Note: If the kneading paddle gets stuck in the bread, use the hook to remove it. Do not hold the paddle directly with your hand to avoid burning yourself.

Since the bread does not contain any preservatives, it usually lasts shorter than store-bought bread. It is recommended to put leftover bread in a plastic bag or container, so it can be stored for 3 days at room temperature. If you need to store it longer, put it in a plastic bag and store it in the refrigerator.

Special Instructions

The Quick Bread Program

Quick bread is made with baking powder and baking soda. For best results, it is recommended to put all the liquid ingredients at the bottom of the pan and the dry ingredients on top. But at first, some dry ingredients may accumulate in the corner of the pan, and to avoid lumps of flour, use a wooden or plastic paddle to stir.

Cleaning and maintenance

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

5. MAINTENANCE

- Clean the housing of the appliance as necessary using clean warm water and soft cloth; do not use abrasive detergents and dish washing agents.
- Thoroughly clean the inner bowl after each use. Use clean warm water and soft cloth; do not use abrasive detergents and dish washing agents. Do not wash the bowl in a dishwasher. Never use coarse brushes, and cleaning scrubs to avoid damage to the inner bowl coating.
- After cleaning wipe the bowl dry.

6. SPECIFICATIONS

- Nominal power rating: 650-750 W
- Nominal voltage: 220-240 V ~50/60 Hz

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



7. DISPOSAL

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

8. CERTIFICATION DATA, GUARANTEE

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

The product has the Certificate of Conformity:

№ EA3C RU C-CN.AЖ56.B.05192/24 of 11.07.2024.



9. INFORMATION ABOUT THE MANUFACTURER, IMPORTER

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

DEAR CONSUMER!

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

GUARANTEE MAINTENANCE TERMS

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

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

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

- the appliance is used in strict accordance with the present manual;
 - the safety rules and requirements are observed.
3. The guarantee does not apply to regular maintenance, cleaning, installation and setup of the appliance at the owner's location.
4. The guarantee does not apply in the following cases:
- mechanical damage;
 - normal wear of the appliance;
 - non-observance of operation requirements or erroneous actions on the part of the user;
 - improper installation or transportation;
 - natural disasters (lightning, fire, flood, etc.), as well as any other causes beyond the Manufacturer's or Seller's control;

- ingress of foreign objects, liquids or insects into the inside of the appliance;
- repairs or modifications to the appliance by unauthorized persons;
- use of the appliance for commercial purposes (loads exceeding normal domestic application), connection of the appliance to utility and telecommunication networks incompatible with national technical standards;
- failure of the following accessories, if replacement of these is allowed by design and does not involve disassembly of the appliance:

- a) remote control units, rechargeable batteries, replaceable batteries (power cells), external power supply units and chargers;
 - b) consumables and accessories (packaging, covers, slings, carry bags, mesh screens, blades, flasks, plates, supports, grilles, spits, hoses, tubes, brushes, nozzles, dust collectors, filters, smell absorbers);
- for battery-powered appliances – operation with inappropriate or depleted batteries;
 - for rechargeable battery-powered appliances – any damage caused by improper battery charging and recharging.

5. The present guarantee is provided by the Manufacturer in addition to the consumer rights determined by the applicable legislation and does not limit these rights in any way.

6. The Manufacturer shall not be made liable for possible damage, directly or indirectly inflicted by CENTEK brand products on people, domestic animals, the consumer's or third persons' property if such damage is inflicted as the result of non-observance of appliance installation and operation requirements, deliberate or negligent actions (omission) by the consumer or third persons, as well as of force majeure circumstances.

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

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

ҚАЗАҚ

Құрметті тұтынушы!

TM CENTEK өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет.

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

АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ: нан пісіру үшін.

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

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

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

1. Бірінші қосу алдында өнімде көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.

2. Құрылғы тек үйде пайдалануға арналған.

3. Аспап физикалық, сезімтал немесе ақыл-ой қабілеті төмен тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе олардың өмірлік тәжірибесі немесе білімі болмаған жағдайда, егер олар аспаптың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның бақылауында болмаса немесе оны пайдалану туралы нұсқау бермесе пайдалануға арналмаған. Балалар аспаптармен ойнауға жол бермеу үшін бақылауда болуы керек.

4. Рецептінде көрсетілген ұн мен ашытқы мөлшерінен аспаңыз.

5. Аспап жеке дистанциялық басқарумен немесе сыртқы таймермен пайдалануға арналмаған.

6. Беті қыздыру элементінің қалады ыстық аяқталғаннан кейін аспаптың жұмысы.

7. Өнім мен қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Егер бұл орын алса, аспапты дереу электр желісінен ажыратып, оны толық құрғатыңыз және оны одан әрі пайдаланбас бұрын білікті мамандардың жұмыс қабілеттілігі мен қауіпсіздігін тексеріңіз.

8. Қорек бауы зақымдалған жағдайда, қауіпті болдырмау үшін оны ауыстыруды дайындаушы, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал жүргізуі тиіс.

9. Құрылғыны пайдаланғаннан кейін және оны тазалау алдында әрқашан өшіріңіз және қуат желісінен ажыратыңыз.

10. Жиынтыққа кірмейтін аксессуарларды пайдалану құралдың бұзылуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.

11. Жұмыс істеп тұрған кезде аспаптың айналмалы бөліктерін ұстамаңыз.

12. Өртті болдырмау үшін аспаптың ішіне металл фольганы немесе басқа ұқсас материалдарды қоймаңыз.

13. Аспаптың бетінде жарықтар пайда болған жағдайда электр шоқыны алмау үшін аспапты дереу сөндіріңіз.

14. Өртті болдырмау үшін аспапты сулгімен жаппаңыз және т. б.

15. Аспапты электр желісінен желілік сымның артына жұлқи отырып ажыратпаңыз және ашаны электр желісінің розеткасынан ылғалды қолмен шығармаңыз.

16. Құрылғыны желілік сымның артына тартпаңыз және тасымалдамаңыз.

17. Егер құрылғыны пайдалануды жоспарламасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз.

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

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

20. Құрылғыны тек тиісті коннектормен пайдаланыңыз.

21. Егер сіз құралды пайдалану үшін басқа тұлғаға тапсырғыңыз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз.

2. АСПАПТЫ СИПАТТАУ

Негізгі сипаттамалары:

- Пісіру массасы: 500, 750, 1000 г

- 25 автоматты бағдарлама: Негізгі нан, Балалар наны, Жылдам нан, Толық дәнді нан, Диеталық нан, Жұмсақ нан, Тәтті нан, Жеміс наны, Француз наны, Қысқы нан, Жеміс шырыны қосылған тосттар, Көкөніс наны, Қамыр илеу, Көтерілген қамыр, Ашытқы қамыры, йогурт, ашытқы, күріш сірке суы, еріту, жусан, пісіру, торт, тосап, қуыру, қолмен орнату.
- Таңдалған бағдарламаны электр қуатын өшіргеннен кейін 15 минут бойы есте сақтау

- Жылу оқшауланған корпус

- 1 сағатқа автоматты жылыту жүйесі

- СКД дисплейі бар 15 сағаттық бағдарламаланатын таймер

- Жер қыртысының түсі: ашық, орташа және күңгірт

- Жабысқақ емес жабыны бар пісіру камерасы

- Сандық басқару

- Дыбыстық сигнал

- Алынбалы пісіруге арналған контейнер

- Ашытқыға арналған ыдыс

НАУҚАН:

1. Үлкен қарау терезесі

2. Қақпақ

3. СКД дисплейі бар басқару тақтасы

4. Тұтқа

5. Дене

6. Пісіру камерасы

7. Ілмек, өлшеуіш стақан, өлшеуіш қасық

8. Ашытқыға арналған ыдыс

БАСҚАРУ ПАНЕЛЮ:

1. «ЗАМЕС» түймесі

2. Нан түсін таңдау түймесі

3. «ПОДТВЕРДИТЬ» түймесі

4. «МЕНЮ» түймесі

5. «ТАЙМЕР» түймесі

6. Нан салмағын таңдау түймесі

7. «СТАРТ/СТОП» түймесі

3. ЖИЙНТЫҚТЫЛЫҒЫ

- Нан пісіру - 1 дана

- Пісіру камерасы - 1 дана

- Қамырды араластыруға арналған күрек - 1 дана

- Өлшеуіш стакан - 1 дана

- Қасық - 1 дана

- Ілгек үшін вынимания жауырын - 1 дана

- Пайдаланушы нұсқаулығы - 1 дана

- Рецепт кітабы - 1 дана

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

Қуат берілгеннен кейін дыбыстық сигнал естіліп, әделкі бағдарламалар мәзірінің дисплейінде 1-бағдарлама (стандартты нан), нан қабығы түсінің индикаторы («Орташа»), бір бөлше нанның салмағы (750 г) және пісіру уақыты (2:31) таңдалады.

«Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасы

Таңдалған бағдарламаны іске қосу немесе бас тарту.

Бұл батырманы басқан кезде дыбыстық сигнал естіліп, таңдалған бағдарлама іске қосылады. Басқа батырмалар («Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасынан басқа) қосылмай тұрады.

Аяқтау үшін осы батырманы дыбыстық сигнал естілгенге дейін 2 секунд басып тұрыңыз.

«Мәзір/Меню» батырмасы

25 бағдарламаның біреуін таңдау үшін «Мәзір/Меню» батырмасын басыңыз. Бағдарламалар тізімі әр басқан сайын бірінен соң бірі ауысады.

1. **Кәдімгі нан:** илеу, ашыту және пісіру. Ақ және қара нан пісіру үшін жарамды, бірақ дәмін жақсарту үшін дәмдеуіштер мен жеміс ингредиенттерін қосуға болады.

2. **Балаларға арналған нан:** илеу, ашыту және пісіру. Нан жұмсақ болады және балаларға беруге жарамды.

3. **Жылдам пісетін нан:** илеу, ашыту және пісіру. Жұмыс процесі кәдімгі нанмен бірдей, бірақ пісіру уақыты қысқарады.

4. **Бүтін дәндерден пісірілетін нан:** илеу, ашыту және төмен температурада пісіру. Бүтін дән ұнынан пісетін нан біршама тәтті болады және қабығы күтірлеп тұрады.

5. **Диеталық нан:** илеу, ашыту және пісіру. Қант аз салынған нанды пісіру режимі.

6. **Жұмсақ нан:** илеу, ашыту және пісіру. Кәдімгі нанға қарағанда жұмсақ және сіңімдірек.

7. **Тәтті нан:** илеу, ашыту және пісіру. Нанның көлемі кәдімгі нанмен бірдей, бірақ тәттілеу және сапасы мен дәмі жақсы болады.

8. **Жеміс наны:** илеу, ашыту және пісіру. Жұмыс процесі кәдімгі нанмен бірдей, ингредиенттері әртүрлі болуы мүмкін, бірақ кәдімгі нанмен салыстырғанда пісіру уақыты қысқарақ.

9. Француз наны: илеу, ашыту және пісіру, ашу уақыты біраз созылады және төмен температурада пісіріледі. Қабығы күтірлеген нан жегіңіз келсе, осы нұсқаны таңдаңыз.

10. «Қысқы» наны: илеу, ашыту және пісіру.

11. Жеміс шырыны қосылған тост: илеу, ашыту және пісіру, қант мөлшері аз болады.

12. Көкөніс қосылған бүтін дәнді нан: қамыр илеу және пісіру, қажет болған жағдайда, қант мөлшері аз салынады.

13. Қамыр илеу: нан, бұға пісетін тоқаш, рулет, печенье, жеңіл тіскебасар, пицца және т.б. қамырын илеу.

14. Кеспе қамыры (жұқа): ашытылған қамыр. Қамырдан бұға пісетін тоқаш, ішінде түрлі салмасы бар рулет, печенье, тіскебасар, пицца және т.б. пісіруге болады.

15. Ашытқы қамыры: қамырды ашытқы қосып дайындау.

16. Йогурт. Сүт пен ұйытқыдан дәмді табиғи йогурт дайындаңыз. Ашытқы ретінде йогурт немесе пробиотиктер қолданыңыз.

17. Ұйытқы: төмен температурада қыздыру режимі, уақытын өзіңізге қажетті мәндермен белгілеуге болады.

18. Күріш шарабы: күріш шарабын жасау уақытын реттеуге болады.

19. Ашыту /жібіту.

20. Жоусун: Жоусун етін дайындауға арналған жұмыс режимі. Күтірлеген және дәмді ет талшықтарын тіскебасар ретінде немесе нанның ішіне салу үшін де пайдалануға болады.

21. Пісіру: нан пісіргіш кәдімгі электр пеші сияқты жұмыс істейді. Бағдарламада қамыр илеу және қамырдың көтерілуін күту режимдері қарастырылмаған. Дайын қамырды пісіру немесе піскен нанды аздап қызартып алу үшін қолданылады.

22. Кекс: тәтті қамырға қолпытқыш немесе сода қосып, хош иісті кекс немесе печенье жасаңыз.

23. Джем: үйден хош иісті джем жасаңыз. Джемге салатын жемістерді алдын ала турап алыңыз.

24. Қуыру: жаңғақ қуыруға арналған жұмыс режимі. Бағдарламада араластырмай жылыту қарастырылған.

25. Қол режимі: пайдаланушы параметрлерді өзі реттей алады.

1. Кейінге қалдыру функциясын пайдаланған кезде жұмыртқа мен сүт сияқты тез бұзылатын ингредиенттерді пайдаланбаңыз.

2. Кейінге қалдыру функциясы «Күріш шарабы», «Джем», «Кеспе қамыры», «Йогурт», «Ұйытқы», «Кекс», «Пісіру» бағдарламаларында қолданылмайды.

3. Егер бағдарлама қосулы болса, кейінге қалдыру функциясы қолданылмайды.

Нан қабығының түсін таңдау батырмасы

Сіз дайын нан қабығының үш түсінің бірін таңдай аласыз: ақшыл, орташа, қоңырқай. Ол үшін «Қабық түсі/Цвет корочки» батырмасын басып, қажетті түсін таңдаңыз.

«Салмақ/Вес» батырмасы

Пісірілетін нан салмағын анықтау үшін осы батырманы басыңыз: 500 г, 750 г, 1000 г.

«Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасы

Бағдарламаны тоқтата тұру үшін «Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасын (2 секундқа жеткізбей) басыңыз. Дисплейдегі уақыт жыпылықтай бастайды. Жұмысты жалғастыру үшін «Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасын тағы бір рет басыңыз немесе 10 минуттан кейін бағдарлама автоматты түрде жұмысын жалғастырады.

Жұмыс күйінде «Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасын 2 секунд басып тұрыңыз, бағдарлама кері қайтарылады, ұзақ дыбыстық сигнал естіліп, нан пісіргіш күту режиміне оралады.

Егер бағдарламада кейінге қалдыру функциясы қолданылатын болса, бағдарламаны іске қосу үшін «Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасын басыңыз, дисплейде «>» жыпылықтап, кері санай бастайды, бірақ бұйым қалған уақыт бағдарламаның аяқталу уақытына тең болғанға дейін жұмыс істемейді.

КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ ФУНКЦИЯСЫ («Таймер +», «Таймер -» батырмалары)

Егер нанның белгілі бір уақытқа дайын болуын қаласаңыз, онда сіз бастауды кейінге қалдыру функциясын қолдана аласыз. Ең ұзақ кейінге қалдыру уақыты – 13 сағат. Алдымен қажетті бағдарламаны және нан қабығының түсін таңдап, содан соң дисплейдегі уақытты өзгерту үшін «Таймер +» батырмасын басыңыз. «Таймер +» немесе «Таймер -» батырмасын қажетті уақытты таңдағанға дейін баса беріңіз.

Ескертпе: кейінге қалдыру функциясы келесі бағдарламаларда қолданылмайды: «Кеспе қамыры» (14), «Ашытқы қамыры» (15), «Йогурт» (16), «Ұйытқы» (17), «Күріш шарабы» (18), «Ашыту» (19), «Жоусун» (20), «Пісіру» (21), «Кекс» (22), «Джем» (23), «Қуыру» (24), «Мәндерді қолмен реттеу» (25).

«Илеу/Замес» батырмасы

Бағдарламаның ең ұзақ аяқталатын уақыты 0:55. «Таймер -» батырмасы арқылы уақытты азайтуға болады. Әр басқан сайын уақыт 1 минутқа азаяды, ең қысқа мәні 0:10 құрайды. «Таймер -» батырмасын басып тұрғанда уақыт үздіксіз азая береді.

Температураны ұстап тұру функциясы

Бағдарлама аяқталғаннан кейін бір сағат ішінде бұйым пісіру темпе-

ратурасын автоматты түрде сақтап тұра алады. Режимнен шығу үшін «Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасын 2 секунд бойы басып тұрыңыз.

Есте сақтау функциясы

Бұйымның 10 минуттық ішкі жады бар. Электр қуаты өшкен жағдайда нан пісіргіште сіз таңдаған параметрлер 10 минут бойы сақталады. Электр энергиясы қайта берілгеннен кейін нан пісіргіш өз жұмысын жалғастырады. Егер үзіліс уақыты 10 минуттан асса, қажетті бағдарламаны қайтадан іске қосасыз.

Ескертулер

Егер «Пісіру», «Қуыру», «Жоусун», «Джем», «Күріш шарабы» режимдерінде хабаршыдағы температура > 142°C болса, дисплейде «ННН» деп көрсетіледі. Егер хабаршы температурасы < -5°C болса, «LLL» деп көрсетіледі («Пісіру», «Қуыру», «Жоусун», «Ашыту», «Йогурт», «Күріш шарабы», «Джем» бағдарламаларын қоспағанда). Сигнал қатарынан 5 рет естілгенде дисплей мәзірдегі уақытты реттеу күйіне оралады. Бағдарламаның орындалуы тоқтатылады. Кері қайту үшін «Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасын басыңыз.

Алғашқы пайдалану

Бұйымды тегіс, құрғақ және орнықты жерге қойыңыз.

Нан табасын тиісті орнына қойыңыз, содан кейін қуат көзін қосып, «Мәзір/Меню» батырмасын басып, пісіру режимін таңдап, 10 минут қыздырыңыз. Бұлайша қыздыру элементтер мен қалақ жетектеріндегі иісті кетіру үшін жасалады. Бұйымды қуат көзінен ажыратып, әбден суығаннан кейін тазалаңыз.

Жұмыс тәртібі

Нан табасын нан пісіргішке салып, оны орныққанға дейін аздап басыңыз.

Содан кейін қалақты табаның төменгі жағындағы айналмалы білікке орнатып, оны ақырын орнына қарай бұрыңыз.

Ескертпе: қамыр қалақтың іргесіне жабысып қалмауы үшін пышақтың тесігіне ыстыққа төзімді маргарин жағып қойған жөн.

Тиісті ингредиенттерді дайындаңыз, содан кейін ингредиенттерді рецептіде көрсетілген ретпен табаға салыңыз. Әдетте алдымен су немесе басқа сұйық заттар, содан кейін қант, тұз және ұн қосылады, содан кейін ашытқы немесе ферменттелген ұнтақ қосылады (ашытқы ұнтағын немесе ферменттелген ұнтақты жабық ашытқы ыдысына қосуға болады)

Ескертпе: ұнды қосқанда, судың бүкіл бетіне себуге тырысыңыз. Ашытқыны салмас бұрын, саусағыңызбен ұнды үңгіп, содан кейін ашытқыны үңгілген ойыққа салыңыз, оның тұзға немесе басқа сұйық ингредиенттерге тиіп кетпеуін қадағалаңыз. Не болмаса ашытқы контейнерін орнатып, оған ашытқы қосып, контейнерге қақпақ жабыңыз.

Ескертпе: егер ашытқы контейнерін пайдаланғыңыз келсе, оны ең соңынан орнатуыңыз қажет. Осы процестен кейін нан дайын болғанша нан пісіргіштің қақпағын ашпаңыз.

1. Үстіңгі қақпағын жауып, қуат көзін қосыңыз.
2. Қажетті бағдарламаны таңдау үшін «Мәзір/Меню» батырмасын басыңыз.
3. «Қабық түсі/Цвет корочки» батырмасын басып, қажетті түсін таңдаңыз.
4. Нан салмағын таңдау үшін «Қалаш мөлшері/Размер буханки» батырмасын басыңыз (500 г, 750 г, 1000 г).
5. Кейінге қалдыру уақытын орнату үшін «Таймер +» және «Таймер -» батырмаларын басыңыз (кейінге қалдырмайтын болсаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберуге болады).

6. Бағдарламаны іске қосу үшін «Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасын басыңыз.

7. «Илеу/Замес» батырмасын басыңыз. «Таймер» батырмасын пайдаланып, 10 минуттан 55 минутқа дейінгі қажетті уақытты белгілеңіз.

Ескертпе: жұмысты тоқтату қажет болса, жұмысты 2 секундтан артық уақытқа тоқтату үшін «Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасын басыңыз. 8. «Тост», «Француз наны», «Бүтін бидай наны», «Тәтті нан» бағдарламасын таңдаңыз. Араластыру басталғаннан кейін 5 минуттан соң нан пісіргіш ашытқыны нан табасына автоматты түрде қосады. Нан пісіргіш жұмысын жалғастырады.

9. Жұмыс аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде «0:00» мәні көрсетіледі. Бағдарламаны аяқтау үшін «Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасын басып, оны 2 секундтан артық ұстаңыз. Қуат беру ашасын розеткадан ажыратыңыз.

Ескертпе: нан піскеннен кейін бұйым өшірілмесе, нан пісіргіш автоматты түрде 1 сағат бойы қызып тұрады. Қыздыруды тоқтату үшін кез келген уақытта «Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырмасын 2 секунд басыңыз. 10. Нан пісіргіштің қақпағын ашып, қолғап киіп, табаның тұтқасын ұстап, оны көтеріңіз.

Ескертпе: жұмыс кезінде барынша сақ болу керек, нан мен пісіруге арналған тостаған өте ыстық болады, соған күйіп қалмас үшін және асүй жиһазына тиіп кетпеуі үшін ұстағыш пен тұптабақты пайдалану керек. Табаны салқындатуға арналған торға төңкеріп қойыңыз және нан шыққанша ақырын сілкілеңіз. Табаның ішін ағаш немесе пластик қырғышпен жаймен қырып алыңыз.

Ескертпе: егер илеуге арналған қалақ нан ішінде қалып қойса, оны ілмекпен тартып алыңыз. Қолыңыз күйіп қалмас үшін қалақты қолмен ұстамаңыз.

Нан құрамында консерванттар болмағандықтан, ол дүкен нанына қарағанда ұзағырақ сақталады. Қалған нанды пластик пакетке немесе контейнерге салып қойыңыз, осылай оны бөлім температурасында 3 күн сақтауға болады. Егер сізге оны ұзағырақ сақтау қажет болса, оны полиэтилен пакетке салып, тоңазытқышқа қойыңыз.

Ариайы нұсқаулықтар

«Жылдам пісетін нан» бағдарламасы

Жылдам пісетін нан қолсытқыш пен сода қосып дайындалады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін барлық сұйық ингредиенттерді табаның түбіне құйып, ал құрғақ ингредиенттерді үстіне себу керек. Бірақ басында кейбір құрғақ ингредиенттер табаның бұрышына жиналып қалуы мүмкін және үн түйіршіктеліп қалмас үшін араластыруға арналған ағаш немесе пластик қалақты пайдаланыңыз.

Тазалау және қызмет көрсету

- Бұйымның корпусын, қажеттілікке қарай таза жылы су мен жұмсақ шүберек көмегімен тазалап тұрыңыз, абразивті жуғыш заттар мен ыдыс жуғыш заттарды қолданбаңыз.
- Әр пайдаланған сайын ішкі тостағанды әбден тазалаңыз. Жылы су мен жұмсақ матаны қолданыңыз. Абразивті жуғыш заттар мен ыдыс жууға арналған құралдарды пайдаланбаңыз. Тостағанды ыдыс жуғыш машинаға салып жумаңыз. Ішкі тостағанның сыртын бүлдіріп алмас үшін ешқашан қатты щеткаларды, қырғыштарды қолданбаңыз.
- Болғаннан кейін тостағанды құрғатыңыз.

5. АСПАПТЫҢ КҮТІМІ

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

- Әр қолданғаннан кейін ішкі ыдысты толығымен тазалаңыз. Таза жылы су мен жұмсақ матаны пайдаланыңыз. Абразивті жуғыш заттарды және ыдыс жууға арналған құралдарды пайдаланбаңыз. Ыдыс жуғыш машинада тостаған жуыңыз. Ішкі тостаған жабынын зақымдамау үшін қатты щеткаларды, тазалау скрабын ешқашан пайдаланбаңыз.

- Соңында ыдысты құрғатыңыз.

6. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Максималды қуаттылық: 650-750 Вт
- Номиналды кернеу: 220-240 В ~50/60 Гц

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



7. ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

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

8. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйым үшін қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға қатаң сәйкестікте пайдаланылған жағдайда, соңғы тұтынушыға сату күнінен бастап 5 жылды құрайды. Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты одан әрі пайдалану бойынша ұсыныстар алу үшін жақын маңдағы авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер – жылы, 4 және 5 белгілер – Өндіріс айы). Аспапқа қызмет көрсету бойынша мәселелер туындағанда немесе аспап бұзылса, CENTEK сауда маркасының автор-

ландырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Орталықтың мекенжайын <https://centek.ru/servis> сайтынан табуға болады. Сервистік қолдау көрсету орталығымен байланыс жасау жолдары: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. «Ларина-Сервис» ЖШҚ бас сервис орталығы, Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Қазақстандағы талаптар қабылдау ұйымының аталымы: «Moneytorg» 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:

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



9. ӨНДІРУШІ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ

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

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

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

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

1. Кепілдік келесі ресімдеу шарттары сақталған жағдайда жарамды:
 - үлгінің атауы, оның сериялық нөмірі, сату күні көрсетілген дайындаушының түпнұсқалық кепілдік талонын дұрыс және нақты толтыру, сатушы фирманың мөрі және кепілдік талондағы сатушы фирмасының өкілінің қолы, әрбір жыртылмалы купондағы мөрлер, сатып алушының қолы болған жағдайда.

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

2. Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:

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

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

4. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:

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

а) қашықтан басқару 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, тарелкелер, 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.

ՀԱՅԵՐԵՆ

Հարգելի սպառող,

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

Այս սարքը նախատեսված է կենցաղային եւ նմանատիպ պայմաններում, մասնավորապես:

- նոստալգիային 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

Կանգի և առողջության համար վտանգավոր իրավիճակներ հաճախումը, ինչպես նաև սարքի վաղաժամ փչացումը կանխելու համար անհրաժեշտ է խստորեն պահպանել ստորև նշված պայմանները՝

1. Նախնական միացումից առաջ ստուգեք, արդյոք ապրանքի վրա նշված տեխնիկական բնութագիրը համապատասխանում է էլեկտրա-մատակարարման պարամետրերին:

2. Սարքը նախատեսված է միայն տան պայմաններում օգտագործման համար:

3. Սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, զգայական կամ մտավոր նվազ կարողություններ ունեցող անձանց

(այդ թվում՝ երեխաների) կամ կյանքի փորձ ու գիտելիք չունեցող անձանց կողմից օգտագործման համար, եթե նրանք չեն վերահսկվում կամ սարքի օգտագործման ցուցումներ չեն ստացել այն անձից, ով պատասխանատու է իրենց անվտանգության համար: Երեխաները պետք է գտնվեն վերահսկողության ներքո՝ սարքի հետ խաղալը կանխարգելելու համար:

4. Մի գերազանցեք բաղադրատոմսում նշված այլուրի և խմորիչի քանակը:

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

6. Ջեռուցման տարրի մակերեսը տաք է մնում սարքի անջատումից հետո:

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

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

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

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

11. Սարքի աշխատանքի ժամանակ մի դիպչեք դրա պատվող 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 ցնցումների խուսափելու համար:

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

15. Սարքը Էլեկտրական ցանցից անջատելիս կտրուկ մի քաշեք լարը: Թաց ձեռքերով մի հանեք խրոցը վարդակից:

16. Մի քաշեք Էլեկտրական լարը և մի տեղափոխեք սարքը լարից բռնած:

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

18. Բեռնափոխադրման, իրացման հատուկ պայմաններ չկան:

19. Անհրաժեշտ է զգույշ լինել: Երբ սարքը աշխատում ջերմաստիճանը առկա մակերեսների կարող է լինել բարձր:

Մի դիպչեք տաք մակերեսներին:

20. Օգտագործել սարքը միայն պատշաճ միակցիչ:

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

2. ՍԱՐՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

Հիմնական բնութագրերը.

- Չանգվածային խմորեղեն՝ 500, 750, 1000 գ

- 25 ավտոմատ ծրագիր. Հիմնական հաց, Մանկական հաց, Արագ հաց, Հացահատիկի հաց, Դիետիկ հաց, Փափուկ հաց, Զառցր հաց, Մրգային հաց, Ֆրանսիական հաց, Ձմեռային հաց, Տոստ մրգափյուրով, Բանջարեղենով հաց, Խմորի հարիչ, Խմորիչ, Խմորիչ խմոր, Յոգուրտ, Թթխմոր, Բրնձի քացախ, Հալեցում, Ջոզուն, Թխում, Կարկանդակ, Ջեմ, Տապակում,

Ձեռքով կարգավորումներ:

- Ընտրված ծրագրի մտապահումը՝ հոսանքն անջատելուց հետո 15 րոպեի ընթացքում
- Ջերմամեկուսիչ պատյան
- Ավտոմատ ջեռուցման համակարգ 1 ժամ
- 15-ժամյա ծրագրավորվող ժՄԿ LCD Էկրանով
- Գույնի ընդերքը՝ բաց, միջին և մուգ
- Թխելու խցիկ՝ չկաշող ծածկով
- Թվային հսկողություն
- Չայնային ազդանշան
- Թխելու համար շարժական տարա
- Խմորիչի խցիկ

ՀԱՏԹՈՒՄ

1. Մեծ դիտման պատուհան
2. Ծածկոց
3. Կառավարման վահանակ LCD Էկրանով
4. Բռնակ
5. Մարմին
6. Թխելու խցիկ
7. Կեռիկ, չափիչ, չափիչ
8. Խմորիչի տարա

ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՎԱՇԱՆԱՎ՝

1. «ՀԱՆՁՆԱՏՈՒՄ» կոճակ
2. Բոքնի գույնի ընտրության կոճակ
3. ՀԱՍՏԱՏԵԼ կոճակ
4. ՄԵՆՈՒ կոճակ
5. ԺԱՄԿԵՏ կոճակ
6. Բոքնի քաշի ընտրության կոճակ
7. START/STOP կոճակ

3. ՓԱԹԵԹԻ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

- Հացթուխ՝ 1 հատ
- Թխելու խցիկ՝ 1 հատ
- Խմորը խառնելու բահիկ՝ 1 հատ
- Չափիչ բաժակ՝ 1 հատ
- Գդալ՝ 1 հատ
- Բահիկը հանելու կեռիկ՝ 1 հատ
- Օգտագործողի ձեռնարկ՝ 1 հատ
- Բաղադրատոմսերի գիրք՝ 1 հատ

4. ՀԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ

Հոսանքը միացնելուց հետո հնչում է ծայնային ազդանշան, ծրագրի մենյուի Էկրանին կհայտնվի կանխադրված 1 ծրագիրը (ստանդարտ հաց), հացի կեռիկի զույնի ցուցիչը՝ «միջին», հացի քաշը՝ 750գ, իսկ թխման ժամանակը՝ 2:31:

«Старт/Сtop» («Մեկնարկ/Դադար») կոճակ

Ընտրված ծրագրի գործարկում կամ չեղարկում:
Այս կոճակը սեղմելիս ծայնային ազդանշան կհնչի, և ընտրված ծրագիրը կակտիվանա: Մյուս կոճակները (բացառությամբ «Старт/Сtop»-ի, ակտիվ չեն լինի: Ավարտելու համար 2 վայրկյան պահեք այս կոճակը մինչև ծայնային ազդանշանը:

Սեղմեք «Меню» կոճակը 25 ծրագրերից մեկը ընտրելու համար: Ծրագրերի ցանկը հաջորդաբար կփոխվի յուրաքանչյուր սեղմումով:

1. **Հիմնական հաց՝ հունցում, խմորում և թխում:** Հարմար է սպիտակ և սև հացի համար, բայց համը ուժեղացնելու համար կարող եք նաև ավելացնել համեմունքներ և մրգային բաղադրիչներ:

2. **Մանկական հաց՝ հունցում, խմորում և թխում:** Հացը

փափուկ է և հարմար է մանկական սննդի համար:

3. **Արագ հաց՝** հունցում, խմորում և թխում: Աշխատանքային ընթացքը նույնն է, ինչ հիմնական հացի ժամանակ, բայց պատրաստման ժամանակը ավելի կարճ է:

4. **Ամբողջահատիկ ցորենի հաց՝** հունցում, խմորում և թխում ցածր ջերմաստիճանում: Ամբողջահատիկ ցորենի հացը համեմատաբար քաղցր է և ունի փխրուն ընդերք:

5. **Դիետիկ հաց՝** հունցում, խմորում և թխում: Նվազեցված շաքարի հաց թխելու ռեժիմ:

6. **Փափուկ հաց՝** հունցում, խմորում և թխում: Ավելի փափուկ է, քան սովորական հացը և ավելի հեշտ է մարսվում:

7. **Քաղցր հաց՝** հունցում, խմորում և թխում: Հացը նույն չափի է, ինչ սովորական հացը՝ ավելի բարձր քաղցրությամբ և լավ հոտով և որակով:

8. **Մրգային հաց՝** հունցում, խմորում և թխում: Աշխատանքային ընթացքը (պրոցեսը) նույնն է, ինչ հիմնական հացի ժամանակ, բաղադրիչները կարող են բազմազան լինել, բայց ժամանակն ավելի կարճ է, քան հիմնական հացի համար:

9. **Ֆրանսիական հաց՝** հունցում, խմորում և թխում, խմորման և թխման ժամանակը երկար է ավելի ցածր ջերմաստիճանում: Հարմար է համեմատաբար խրթխրթան հաց պատրաստելու համար:

10. **Ձմեռային հաց՝** հունցում, խմորում և թխում:

11. **Մրգափուկի տոստ՝** հունցում, խմորում և թխում, շաքարի ցածր պարունակություն:

12. **Բուսական ամբողջական ցորենի հաց.** խմոր հունցելը և դրանից ցածր շաքարով հաց պատրաստելը՝ ըստ անհրաժեշտության:

13. **Խմորի հունցում՝** խմոր հունցել հացի, գոլորշու բուլկու, ռուլետների, թխվածքաբլիթների, նախուտեստների, պիցցայի և այլնի համար:

14. **Հապչայի համար նախատեսված (բարակ)՝** խմորված խմոր: Խմորից կարելի է պատրաստել գոլորշու բուլկիներ, լցունված ռուլետներ, թխվածքաբլիթներ, նախուտեստներ, պիցցա և այլն:

15. **Խմորիչոլ (դրոժով) խմոր՝** խմորիչոլ պատրաստվող խմոր:

16. **Յոգուրտ.** պատրաստեք համեղ բնական յոգուրտ կաթից և թթխմորից: Որպես նախուտեստ օգտագործեք յոգուրտ կամ պրոբիոտիկներ:

17. **Թթխմոր.** ջեռուցման ռեժիմը ցածր ջերմաստիճանով, ժամանակը կարող է ինքնուրույն սահմանվել նշված ծավալի համար:

18. **Բրնձի գինի.** բրնձի գինու պատրաստման ժամանակը կարելի է կարգավորել:

19. **Խմորում / հալեցում:**

20. **Ժոռուտն.** Ժոռուտն միս պատրաստելու համար նախատեսված ռեժիմ: Խրթխրթան և համեղ մսի թեյ, որը կարող է օգտագործվել որպես նախուտեստ կամ հացի միջուկ:

21. **Թխում.** հացի մեքենան աշխատում է սովորական էլեկտրական վառարանի նման: Ծրագիրը բացառում է խմորի հունցման և բարձրացման եղանակները: Օգտագործվում է պատրաստի խմոր թխելու կամ թխած հացը լրացուցիչ կարմրացնելու համար:

22. **Կեքս.** քաղցր խմորին ավելացնել փխրեցուցիչ կամ սոդա և պատրաստել անուշաբույր կեքս կամ թխվածքաբլիթներ:

23. **Ջեմ.** պատրաստեք անուշաբույր տնական ջեմ: Նախապես կտրեք ջեմի համար նախատեսված մրգերը:

24. **Տապակում.** ընկույզ տապակելու աշխատանքային ռեժիմ: Ծրագիրը ներառում է ջեռուցում առանց խառնելու:

25. **Ձեռքի ռեժիմ.** օգտագործողը կարող է սահմանել իր սեփական կարգավորումները:

1. Մեկնարկի հետաձգման ֆունկցիան (գործառույթը) օգտագործելիս մի օգտագործեք փչացող բաղադրիչներ, ինչպիսիք են ձուն և թարմ կաթը:

2. Մեկնարկի հետաձգման ֆունկցիան հարմար չէ «Рисовый уксус», «Джем», «Подъем теста», «Йогурт», «Закваска», «Кекс», «Выпечка» («Բրնձի գինի», «Ջեմ», «Հապշայի խմոր», «Յոգուրտ», «Թթխմոր», «Կեքս», «Թխում») ծրագրերի համար:

3. Եթե ծրագիրն արդեն միացված է, մեկնարկի հետաձգման ֆունկցիան հնարավոր չէ հաստատել:

Կեղևի գույնի ընտրության կոճակ

Դուք կարող եք ընտրել պատրաստի հացի կեղևի երեք գույներից մեկը՝ բաց, միջին, մուգ: Դա անելու համար սեղմեք «Лвет корочки» («Կեղևի գույնը») կոճակը և հաստատեք ցանկալի գույնը:

«Вес» («Քաշ») կոճակ

Սեղմեք այս կոճակը սահմանելու համար թխվող հացի քաշը՝ 500 գ, 750 գ, 1000 գ:

«Старт/Стоп» («Մեկնարկ/Դադար») կոճակ

Ծրագիրը դադարեցնելու համար միացված վիճակում սեղմեք «Старт/Стоп» կոճակը (2 վայրկյանից պակաս): Ժամանակը Եկրանին կսկսի առկայծել: Աշխատանքի պրոցեսը (գործընթաց) շարունակելու համար կրկին սեղմեք «Старт/Стоп» կոճակը կամ 10 ռոպե անց ծրագիրը ինքնըստինքյան կշարունակի աշխատել:

Աշխատանքային վիճակում սեղմեք և պահեք «Старт/Стоп» կոճակը 2 վայրկյան, ծրագիրը կվերականգնի, երկար ձայնային ազդանշան կհնչի, և հացի մեքենան կվերադառնա սպասման ռեժիմ:

Եթե ծրագիրն օգտագործում է մեկնարկի հետաձգման ֆունկցիան, սեղմեք «Старт/Стоп» կոճակը՝ ծրագիրը միացնելու համար, Եկրանին կառկայծի «:» հետաշվարկը կսկսվի, բայց սարքը չի աշխատի այնքան ժամանակ, քանի դեռ մնացած ժամանակը հավասար չէ ծրագրի ավարտի բազային ժամանակին:

ՄԵԿՆԱՐԿԻ ՀԵՏԱԶԳՄԱՆ ՖՈՒՆԿՑԻԱ (ԳՈՐԾԱՌՈՒՅԹ) («Таймер +», «Таймер -» կոճակներ)

Եթե ցանկանում եք, որ հացը պատրաստ լինի որոշակի ժամանակահատվածում, ապա կարող եք օգտագործել մեկնախիկի հետաձգման ֆունկցիան: Հետաձգման առավելագույն ժամանակը 13 ժամ է: Նախ ընտրեք Ձեր ուզած ծրագիրը և կեղևի գույնը, այնուհետև սեղմեք «Таймер +» կոճակը՝ Եկրանին ցուցադրվող ժամանակը փոխելու համար: Սեղմեք «Таймер +» կամ «Таймер -» կոճակը, մինչև ընտրեք ձեզ անհրաժեշտ ժամանակը:

Ծանոթագրություն: Հետաձգման ֆունկցիան հասանելի չէ հետևյալ ծրագրերի համար՝ «լապշայի խմոր» (14), «խմորիչ խմոր» (15), «յոգուրտ» (16), «թթխմոր» (17), «բրնձի գինի» (18), «խմորում» (19), «ժոռուտ» (20), «թխում» (22), «կեքս» (22), «ջեմ» (23), «տապակում» (24), «ծեռքի կարգավորումներ» (25):

«Замес» («Հունցում») կոճակ

Ծրագրի ավարտման առավելագույն ժամանակը 0:55 է: «Таймер-» կոճակի օգնությամբ կարող եք կրճատել ժամանակը: Յուրաքանչյուր սեղմում կրճատում է ժամանակը 1 ռոպեով, նվազագույն արժեքը 0:10 է: Պահելով «Таймер-» կոճակը՝ ժամանակը շարունակաբար կնվազի:

Ջերմաստիճանի պահպանման ֆունկցիա
Ծրագրի ավարտից հետո մեկ ժամվա ընթացքում սարքը կարող է ավտոմատ կերպով պահպանել հացաբուլկեղենի ջերմաստիճանը: Սեղմեք և պահեք «Старт/Стоп» կոճակը 2 վայրկյան ռեժիմից դուրս գալու համար:

Հիշողության ֆունկցիա

Սարքն ունի 10 ռոպե ներքին հիշողություն: Էլեկտրաէներգիայի անշատման դեպքում հաց թխող սարքը կպահպանի ընտրված պարամետրերը 10 ռոպե: Էլեկտրաէներգիայի մատակարարումը վերսկսելուց հետո հացի մեքենան կշարունակի իր աշխատանքը: Եթե ընդհատման ժամանակը գերազանցում է 10 ռոպեն, նորից միացրեք ցանկալի ծրագիրը:

Նախազգուշացում

Եթե «Выпечка», «Обжаривание», «Жоусун», «Джем», «Рисовый уксус» («Թխում», «խաշում», «ժոռուտ», «Ջեմ», «Բրնձի գինի») ռեժիմներում սենսորի ջերմաստիճանը > 142 °C է, Եկրանին կցուցադրվի «ННН»: Եթե սենսորի ջերմաստիճանը < -5 °C, կցուցադրվի «LLL» (բացառությամբ «թխում», «տապակում», «Выпечка», «Обжаривание», «Жоусун», «Разморозка», «Йогурт», «Рисовый уксус», «Джем») ծրագրերի, ազդանշանը կհնչի 5 անգամ անընդմեջ, և Եկրանը կվերադառնա մենյուի ժամանակի կարգավորման կարգավիճակին: Ծրագրի գործողությունը կդադարեցվի: Դուրս գալու համար կարող եք սեղմել «Старт/Стоп» կոճակը:

Առաջին օգտագործումը

Տեղադրեք սարքը հարթ, չոր, կայուն մակերեսի վրա: Տեղադրեք հացի ձևամասը իր տեղում, Այնուհետև միացրեք հոսանքը և սեղմեք «Меню» կոճակը, ընտրեք թխելու ռեժիմը:

և տաքացրեք 10 րոպե: Դա արվում է ջեռուցման տարրերից և շարժիչից հոսող հեռացնելու համար: Անջատեք սարքը հոսանքի աղբյուրից և ամբողջովին սառչելուց հետո մաքրեք այն:

Միացման կարգը

Տեղադրեք հաց թխելու ձևամանը հացի մեքենայի մեջ և թեթևակի սեղմեք այն, մինչև ամրացվի: Դրանից հետո թիակը դրեք ձևամանի ներքևի մասում գտնվող պատվով լիտմի վրա և զգուշությամբ թեքեք այն իր տեղը:

Ծանոթագրություն. որպեսզի խմորը չկաչի թիակի հիմքին, խորհուրդ է տրվում դանակի անցքի մեջ մի փոքր ջերմակայուն մարգարին քսել:

Պատրաստեք համապատասխան բաղադրիչները, ապա բաղադրիչները դրեք ձևամանի մեջ՝ բաղադրատոմսում նշված կարգով: Սովորաբար նախ լցնում են ջուր կամ այլ հեղուկ նյութեր, այնուհետև շաքար, աղ և այլուր, հետո նոր ավելացվում է խմորիչ կամ խմորման փոշի (խմորիչը կամ խմորման փոշին կարող են ավելացվել խմորիչի համար նախատեսված փակ տարայի մեջ)

Ծանոթագրություն. այլուր ավելացնելիս փորձեք ծածկել ջրի ամբողջ մակերեսը: Խմորիչն ավելացնելուց առաջ այլուրի մեջ մատով անցք բացեք, այնուհետև խմորիչը դրեք անցքի մեջ և համոզվեք, որ այն չի կաչում աղի կամ այլ հեղուկ բաղադրիչներին: Կամ տեղադրեք խմորիչի համար նախատեսված տարան, այնտեղ ավելացրեք խմորիչը, փակեք տարան կափարիչով:

Ծանոթագրություն. եթե ցանկանում եք օգտագործել խմորիչի տարա, ապա այն պետք է տեղադրեք ամենավերջին պահին: Այս գործողությունից հետո մի բացեք հացի մեքենայի կափարիչը, մինչև հացը պատրաստ լինի:

1. Փակեք վերին կափարիչը և միացրեք հոսանքը:
2. Սեղմեք «Меню» կոճակը՝ ձեզ համար անհրաժեշտ ծրագիրը ընտրելու համար:
3. Սեղմեք «Цвет корочки» կոճակը ցանկալի գույնը ընտրելու համար:
4. Սեղմեք «Размер буханки» կոճակը հացի քաշը ընտրելու համար (500 գ, 750 գ կամ 1000 գ):
5. Սեղմեք «Таймер+» և «Таймер-» կոճակները մեկնարկի հետաձգման ժամանակը սահմանելու համար (առանց հետաձգման այս քայլը կարելի է բաց թողնել):
6. Սեղմեք «Старт/Стоп» կոճակը և միացրեք ծրագիրը:
7. Սեղմեք «Замес» կոճակը: «Таймер+» կոճակի օգնությամբ, տեղադրեք ձեր ցանկացած ժամանակը 10-ից 55 րոպե: Ծանոթագրություն. եթե ձեզ անհրաժեշտ է դադարեցնել գործընթացը, սեղմեք «Старт/Стоп» կոճակը աշխատանքը ավելի, քան 2 վայրկյանում դադարեցնելու համար:
8. Ընտրեք «Тост», «Французский хлеб», «Цельнозерновой хлеб», «Сладкий хлеб» ծրագիրը: Խառնելուց 5 րոպե անց հացի մեքենան ավտոմատ կերպով խմորիչը կավելացնի տապակի մեջ հացաբուլկեղենը թխելու համար: Հացի մեքենան կշարունակի թխել:
9. Գործողությունն ավարտելուց հետո ձայնային ազդանշան կհնչի, Էկրանին կհայտնվի «0:00»: Սեղմեք «Старт/Стоп» կոճակը և պահեք այն ավելի քան 2 վայրկյան ծրագիրն անջատելու համար: Հոսանքի խրոցակը անջատեք վարդակից:

Ծանոթագրություն. հացը պատրաստելուց հետո, եթե սարքն անջատված չէ, հացի մեքենան ավտոմատ կերպով կանցնի 1 ժամ ջեռուցման վիճակի: Ջեռուցումը դադարեցնելու համար ցանկացած պահի 2 վայրկյան սեղմեք «Старт/Стоп» կոճակը:

10. Բացեք հացի մեքենայի կափարիչը, հագեք ձեռնոցներ, բռնեք ձևամանի բռնակը և բարձրացրեք այն:

Ծանոթագրություն. գործողության ընթացքում պետք է հատուկ զգուշություն ցուցաբերել, հացը և թխելու թասը շատ տաք են, անհրաժեշտ է օգտագործել խոհանոցային ձեռնոց և տաք ուտեստների համար նախատեսված տակդիր այրվածքներից խուսափելու և խոհանոցի կահույքը պահպանելու համար: Ձևամանը զվիժվայր դրեք վանդակաճաղին և զգուշորեն թափահարեք այն, մինչև հացը դուրս գա: Խնամքով քերեք ձևամանի ներսը փայտե կամ պլաստմասե քերիչով:

Ծանոթագրություն. եթե հունցող թիակը (սպաթուլան) խրվել է հացի մեջ, հանեք այն կեռիկով: Մի վերցրեք թիակը անմիջապես ձեռքով, որպեսզի չվառվեք: Զանի որ հացը չի պարունակում կոնսերվանտներ, այն հակված է ավելի երկար պահպանվել, քան խանութի հացը: Խորհուրդ է տրվում մսացած հացը դնել պլաստիկ տոպրակի կամ տարայի մեջ, քանի որ սենյակային ջերմաստիճանում այն կարող է պահպանվել մինչև 3 օր: Եթե ձեզ անհրաժեշտ է այն ավելի երկար պահել, դրեք այն պլաստիկ տոպրակի մեջ և պահեք սառնարանում:

Հատուկ հրահանգներ

«БЫСТРЫЙ ХЛЕБ» («Արագ հաց») ծրագիր
Արագ հացը պատրաստվում է փխրեցուցիչով և խմորի սողայով: Լավագույն արդյունքի հասնելու համար խորհուրդ է տրվում բոլոր հեղուկ բաղադրիչները դնել ձևաչափի հատակին, իսկ չոր բաղադրիչները՝ վերևում: Բայց սկզբում որոշ չոր բաղադրիչներ կարող են կուտակվել ձևաչափի անկյունում, և այլուրի գնդիկներից խուսափելու համար օգտագործեք փայտե կամ պլաստմասե թիակ խառնելու համար:

Մաքրում և սպասարկում

- Անհրաժեշտության դեպքում մաքրեք սարքի պատյանը (կորպուսը)՝ օգտագործելով մաքուր տաք ջուր և փափուկ կտոր, մի օգտագործեք հղկող լվացող միջոցներ և աման լվացող միջոցներ:

- Յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո ամբողջությամբ մաքրեք ներսի տարան: Օգտագործեք մաքուր, տաք ջուր և փափուկ կտոր: Մի օգտագործեք հղկող լվացող միջոցներ և աման լվացող միջոցներ: Մի լվացեք ձևամանը սպասք լվացող մեքենայի մեջ: Որպեսզի խուսափեք ներսի տարայի ծածկույթը վնասելուց մաքրելու համար երբեք մի օգտագործեք մաքրման կոշտ խոզանակներ, սկրաբներ:

- Ավարտելուց հետո տարան չորացրեք:

5. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄՔԸ

- Անհրաժեշտության դեպքում մաքրեք սարքի կորպուսը մաքուր տաք ջրով ու փափուկ կտորով, մի օգտագործեք քայքայիչ լվացող միջոցներ և աման լվանալու միջոցներ:

- Յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո մանրակրկիտ մաքրեք ներքին տարան: Օգտագործեք մաքուր տաք ջուր և փափուկ կտոր: Մի օգտագործեք քայքայիչ լվացող

միջոցներ և աման լվանալու միջոցներ: Մի լվացրեք տարան սպասք լվացող մեքենայի մեջ: Ներքին տարայի ծածկույթը չվնասելու համար մի օգտագործեք կոշտ խոզանակներ, մաքրող սկրաբ:

- Մաքրելուց հետո լավ չորացրեք տարան:

6. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

- Նումինալ հզորությունը՝ 650-750 Վտ

- Նումինալ լարումը՝ 220-240 Վ ~50/60 Հց

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



7. ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԸ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ

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

8. ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՐԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, 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 առաջարկում-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՝ ՄՊԸ «Լարինա-Սերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ.՝ +7 (861) 991-05-42:

Ապրանքը ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ:

№ EAЭС RU C-CN.AX56.B.05192/24 ԻՑ 11.07.2024 Թ.:



9. ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՎ ՆԵՐՄՈՒԾՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՐԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

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

ՀԱՐԳԵԼԻ ՄՊԱՌՈՂ!

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 հիմնարկ վերացնել արտադրողի մեղքով առաջացած բոլոր անսարքությունները:

ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՄՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝

• հարկավոր է ճիշտ և պարզ կերպով լրացնել արտադրողի բնօրինակ երաշխիքային կտրոնը՝ նշելով մոդելի անվանումը, սերիայի համարը, վաճառքի ամսաթիվը,

ավելացնելով վաճառող ընկերության կնիքը և վաճառող ընկերության ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրոնի վրա, կնիքներ յուրաքանչյուր կտրվող կտրոնի վրա, գնորդի ստորագրությունը:

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

2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում

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

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

4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝

- մեխանիկական վնասվածքներ,
- սարքի բնականոն մաշում ժամանակի ընթացքում,
- օգտագործման պայմանների չպահպանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
- սխալ տեղադրում, բեռնափոխադրում,
- բնական աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրհեղեղ և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից չկախված այլ պատճառներ,
- կողմնակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկնելը սարքի մեջ,
- վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չլիազորված անձանց կողմից,
- սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային

օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը էլեկտրամատակարարման հեռախաղողդակցական 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 նյութեր և պարագաներ (փաթեթ, պատյաններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դանակներ, շշեր, ափսեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողրակներ, խողովակներ, խոզանակներ, կցորդներ, փոշեհավաք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կլանիչներ),

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

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

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

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

գործողությունների (անգործության), 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 քննադիրը առանց նախնական ծանուցման:

[illegible]

Фирма-продавец / Фирма-сатушы / Чыбышпаңа дүңдүрүлгөн / Сатуучу

Адрес фирмы-продавца / Сатушы фирманың мекенжайы / Чыбышпаңа дүңдүрүлгөн иришчирүүчүлүк ишчиги / Сатуучунун дареге

ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының Т. А. Ә. және телефоны /
Филипті алыш-шаруалы-ишчирүүлүк и. иришчирүүчүлүк /
Сатып алуучунун аты-жөнү жана телефону

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра /
Осы жыртылмалы купондарды буйымта жөндеу жүргізетін сервис
орталығының өкілі толтырады / Әйеліңізді қолдайтын ірішчирүү
ишчирүүлүк иришчирүүлүк иришчирүүлүк иришчирүүлүк /
Бұл жыртылған талондорду өкүл толтрат тейлөө борбору



ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ / Чыбышпаңа стилис /
РЕМОНТТУҢ ТҮРҮ

ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕҮГЕ ТҮСКЕН КҮНІ / Чыбышпаңа
стильлүк ишчирүүлүк / АЛУУ КҮНҮ

ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ / АЛУУСҮЛҮК ишчирүүлүк / БЕРІЛГЕН КҮНҮ