



# СТ-1419

ХЛЕБОПЕЧКА  
BREAD MAKER  
НАУҚАҢ  
ЗИӘФӨЛӢӢ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ  
INSTRUCTION MANUAL  
НҰСҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ  
ОҒСИАҚПОҒЫЛЫ ӘТӨҮИШГЧС

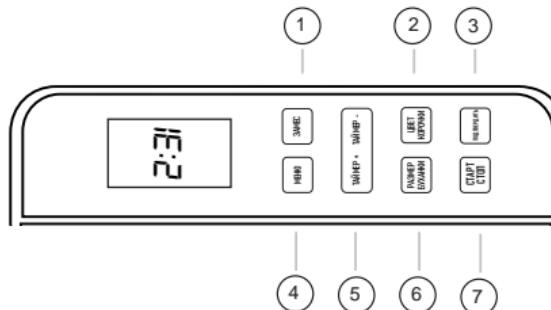


СЕРИЯ СТ

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

### 1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**

### **Основные характеристики:**

- Масса выпечки: 500, 750, 1000 г
- 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.
- Запоминание выбранной программы в течение 15 минут после отключения электрознергии
- Теплоизолированный корпус
- Автоматическая система подогрева в течение 1 часа
- 15-часовой программируемый таймер с LCD-дисплеем
- Цвет корочки: светлый, средний и темный
- Пекарная камера с антипригарным покрытием
- Цифровое управление
- Звуковой сигнал
- Съемный контейнер для запекания
- 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 раздастся 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»**

Нажмите 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 разнообразные, но время короче, чем для основного хлеба.

- 9. Французский хлеб:** замешивание, ферментация и выпекание, долгое время брожения выпекание при более низкой температуре. Подходит для приготовления хлеба с относительно хрустящей корочкой.
- 10. Зимний хлеб:** замешивание, ферментация и выпекание.
- 11. Тосты с фруктовым соусом:** 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, печеня, закуски, пиццы и т. д.
- 14. Подъем теста:** ферментированное тесто. Из теста можно делать паровые булочки, рулеты с начинкой, печене, 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 печене.
- 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, раздастся длинный звуковой сигнал и хлебопечка вернется в режим ожидания.

Если программа использует функцию отсрочки старта, нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска программы, на дисплее мигает «», 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. Нажмите 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», «Жосун», «Джем», «Рисовый уксус» температура на датчике > 142 °C, на дисплее отобразится «ННН». Если температура датчика <-5 °C, отобразится «LLL» (за исключением программ «Выпечка», «Обжаривание», «Жосун», «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 врачающийся вал в нижней части формы и осторожно поверните ее на место.

Примечание: чтобы тесто не прилипало 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 прожарки.
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 «Гости 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 комочеков 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 ОВСЯННАЯ МУКА

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

### САХАР

Сахар обогащает выпечку дополнительными вкусовыми оттенками и придает хлебу золотистый цвет. Сахар является питательной средой для

роста дрожжей. Добавляйте в выпечку не только рафинированный, но и коричневый сахар, а также сахарную пудру.

### ДРОЖЖИ

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

### СОЛЬ

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

### ЯЙЦА

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

### ЖИВОТНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ

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

### ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК И СОДА

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

### ВОДА

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

### МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

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

### ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

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

### ДОЗИРОВКА

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

- Используйте кухонные весы или мерный стакан и ложку (7), входящие в комплект поставки.
- Наполните мерный стакан (7) жидкостью до соответствующей отметки.

Проверьте дозировку, установив стакан на ровной поверхности.

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

#### ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Рекомендуемая последовательность добавления ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются лишь в последнюю очередь.
- Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку. Дрожжи также не должны контактировать с солью до замеса, так как соль снижает активность дрожжей.

#### ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

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

2	Нижняя корка хлеба слишком толстая	Хлеб подогревается или остается в форме слишком долго, что привело к потере влаги.	Извлекайте хлеб вскоре после выпекания без подогрева.
3	Хлеб трудно извлекается из формы	Лопатка пригорела к валику в форме.	После извлечения хлеба наполнить форму водой и замочить на 10 минут, затем извлечь лопатку и очистить ее.
4	На индикаторе отображается «ННН» после нажатия кнопки «Старт/Стоп»	Температура в хлебопечке слишком высокая для выпекания хлеба.	Нажать кнопку «Старт/Стоп», отсоединить прибор от сети, извлечь форму и дать прибору остыть с открытой крышкой.
5	Ингредиенты плохо перемешиваются, плохое качество выпечки	1. Неправильно выбрана программа меню. 2. Крышка открывалась во время выпекания, хлеб пересушен, корка не образуется. 3. Слишком плотное тесто, лопатка вращается с трудом.	Нижняя корка хлеба слишком толстая. Не открывайте крышку во время последнего подъема теста. Проверить гнездо для вала лопатки, затем извлечь форму и включить прибор без нагрузки, если привод не работает надлежащим образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
6	Слышен шум двигателя, но тесто не замешивается	Форма неправильно зафиксирована или количество теста слишком большое.	Проверить фиксацию формы, убедиться, что тесто приготовлено по рецепту и ингредиенты правильно отмерены.

7	Тесто приподнимает крышку	Слишком много дрожжей или воды в муке, слишком высокая окружающая температура при брожении.	Проверить вышеперечисленные факторы, уменьшить количество ингредиентов соответствующим образом.
8	Слишком малый размер булки или тесто не всходит	Недостаточно или отсутствуют дрожжи, слабое действие дрожжей из-за высокой температуры воды или контакта с солью, слишком низкая окружающая температура.	Проверить количество и эффективность дрожжей, увеличить окружающую температуру.
9	Теста слишком много, выпекает 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 высокоглютеновых ингредиентов, таких как масло или бананы.	Не добавлять в хлеб высокоглютеновые 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, скребы 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](https://vk.com/centek_krd). Генеральный сервисный центр ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Название

организации, принимающей претензии в Казахстане: ТОО «Moneytor», г. Астана, ул. Жанибека Тархана, д. 9, крыльце 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия:  
№ ЕАЭС RU C-CN.AJX56.B.05192/24 от 11.07.2024 г.



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

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

## 9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

Импортер: ИП Асрумян К.Ш. Адрес: Россия, 350912, г. Краснодар, пгт. Пащковский, 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, независящие от продавца и изготовителя;
  - попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
  - ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;

- использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора китающим 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, трубы, щетки, насадки,пылесборники, фильтры, поглотители запаха);
  - для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
  - для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.
5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.
  6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией ТМ CENTEK людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц действия обстоятельств непреодолимой силы.
  7. При обращении в сервисный центр прием изделия предоставляется только в чистом виде (на приборе не должно быть остатков продуктов питания, пыли и других загрязнений).

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

## ENGLISH

Dear Customer,

Thank You for purchasing a CENTEK brand product. We guarantee flawless function of this item, provided the guidelines of its operation are observed.

Purpose of the device: for baking bread.

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 sounds 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: 000 «Larina-Servis», Krasnodar, Phone: +7 (861) 991-05-42.

The product has the Certificate of Conformity.  
Nº EA3C RU C-CNAJX56.B.05192/24 of 11.07.2024.



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

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

## **DEAR CONSUMER!**

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

## **GUARANTEE MAINTENANCE TERMS**

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

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

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

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

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

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

- mechanical damage;
- normal wear of the appliance;
- non-observance of operation requirements or erroneous actions on the part of the user;
- improper installation or transportation;
- natural disasters (lightning, fire, flood, etc.), as well as any other causes beyond the Manufacturer's or Seller's control;

- ingress of foreign objects, liquids or insects into the inside of the appliance;
- repairs or modifications to the appliance by unauthorized persons;
- use of the appliance for commercial purposes (loads exceeding normal domestic application), connection of the appliance to utility and telecommunication networks incompliant with national technical standards;
- failure of the following accessories, if replacement of these is allowed by design and does not involve disassembly of the appliance:
  - a) remote control units, rechargeable batteries, replaceable batteries (power cells), external power supply units and chargers;
  - b) consumables and accessories (packaging, covers, slings, carry bags, mesh screens, blades, flasks, plates, supports, grilles, spits, hoses, tubes, brushes, nozzles, dust collectors, filters, smell absorbers);
- for battery-powered appliances – operation with inappropriate or depleted batteries;
- for rechargeable battery-powered appliances – any damage caused by improper battery charging and recharging.

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

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

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

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

## ҚАЗАҚ

### Құрметті тұтынушы!

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

### АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ: наң пісіру үшін.

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

- дүкендерде, кеңеслерде 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. ҚАУИПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Әмбір 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 түлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе олардың әмірлік тәжірибесі немесе білімі болмаған жағдайда, егер олар аспаптың қауіпсіздігіне жауапты түлғаның бақылаудың болмаса немесе оны пайдалану туралы нұсқау бермесе пайдалануға арналмаған. Балалар аспаптармен ойнауға жол бермеу үшін бақылауда болуы керек.

4. Рецептіде көрсетілген үн мен ашытқы мөлшерінен аспаңыз.
5. Аспап жеке дистанциялық басқарумен немесе сыртқы таймермен пайдалануға арналмаған.
6. Беті қызыдуру элементінің қалады ыстық аяқталғаннан кейін аспаптың жұмысы.
7. Өнім мен құат сымын суға немесе басқа сыйықтықтарға салмаңыз. Егер бұл орын алса, аспапты дереу электр желісінен ажыратып, оны толық құрғатыңыз және оны одан арі пайдаланбас бұрын білікті мамандардың жұмыс қабілеттілігі мен қауіпсіздігін тексеріңіз.
8. Қорек бауы зақымдалған жағдайда, қауіпті болдырмау үшін оны аустыруды дайындаушы, сервистік қызмет немесе осылан ұқсас білікті персонал жүргізу тиіс.
9. Құрылғыны пайдаланғаннан кейін және оны тазалау алдында әрқашан өшіріңіз және құат желісінен ажыратыңыз.
10. Жынытыққа кірмейтін аксессуарларды пайдалану құралдың бұзылуына және кепілдіктің жойылуына әкелу мүмкін.
11. Жұмыс істеп тұрған кезде аспаптың айналмалы бөліктерін ұстамаңыз.
12. Өртті болдырмау үшін аспаптың ішіне металл фольганды немесе басқа ұқсас материалдарды қоймаңыз.
13. Аспаптың бетінде жарықтар пайда болған жағдайда электр шоқыны алуша үшін аспапты дереу сөндіріңіз.
14. Өртті болдырмау үшін аспапты сұлғімен жаппаңыз және т. б.
15. Аспапты электр желісінен желілік сымның артына жүлкі 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), еткізу бойынша ерекше шарттар: жоқ.
19. Сақ болыңыз: құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Ыстық беттерге тигізбейіз.

20. Күрүлгүнүң тек тиісті коннектормен пайдаланыңыз.

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

## 2. АСПАЛТЫ СИПАТТАУ

Негізгі сипаттамалар:

- Пісіру массасы: 500, 750, 1000 г
- 25 автоматты бағдарлама: Негізгі наан, Балалар наны, Жылдам наан, Толық, дәнді наан, Диеталық наан, Жұмсақ наан, Тәтті наан, Жеміс наны, Француз наны, Қысқы наан, Жеміс шырыны қосылған тосттар, Қекеніс наны, Қамыр илеу, Қөтерілген қамыр, Ашытқы қамыры, йогурт, ашытқы, күріш сірке сұзы, еріту, жусан, пісіру, торт, тосап, құзыру, қолмен орнату.
- Таңдалған бағдарламалы электр қуатын ешіргеннен кейін 15 минут бойы есте сақтау
- Жылу оқшауланған корпус
- 1 сағатқа автоматты жылыту жүйесі
- СКД дисплей бар 15 сағаттық бағдарламаланатын таймер
- Жер қыртысының түсі: ашық, орташа және күңгірт
- Жабысқақ емес жабыны бар пісіру камерасы
- Сандақ басқару
- Дыбыстық, сигнал
- Алынбалы пісіруге арналған контейнер
- Ашытқыға арналған ыдыс

НАУҚАН:

- 1. Үлкен қарастау терезесі
- 2. Қақпақ
- 3. СКД дисплей бар басқару тақтасы
- 4. Тұтқа
- 5. Дене

6. Пісіру камерасы

- 7. Ілмек, өлшеуіш стакан, 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. ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҒЫ

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

## 4. ЖҰМЫС ТАРТІБІ

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

«Бастау/Тоқтату/Старт/Стоп» батырнасы

Таңдалған бағдарламаны іске қосу немесе бастау.

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

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

«Мәзір/Меню» батырнасы

25 бағдарламаның біреуін таңдау үшін «Мәзір/Меню» батырнасын басыңыз. Бағдарламалар тізімі әр басқан сайын бірінен соң бір аудысады.

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

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

3. Жылдам пісетін наан: илеу, ашыту және пісіру. Жұмыс процесі қадімгі наанмен бірдей, бірақ пісіру уақыты қысқарады.

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

5. Диеталық наан: илеу, ашыту және пісіру. Қант аз салынған наанды пісіру режимі.

6. Жұмсақ наан: илеу, ашыту және пісіру. Қадімгі наанға қарағанда жұмсақ және сіңімдірек.

7. Тәтті наан: илеу, ашыту және пісіру. Нанның көлемі қадімгі наанмен бірдей, бірақ тәттілеу және сапасы мен дәмі жақсы болады.

8. Жеміс нааны: илеу, ашыту және пісіру. Жұмыс процесі қадімгі наанмен бірдей, ингредиенттері артүрлі болуы мүмкін, бірақ қадімгі наанмен салыстырғанда пісіру уақыты қысқарады.

- 9. Француз наны:** илеу, ашыту және пісіру, ашу уақыты біраз созылады және температурада пісірледі. Қабығы күтірлеген нан жегіңіз келсе, осы нұсқаны таңдаңыз.
- 10. «Қызықы» наны:** илеу, ашыту және пісіру.
- 11. Жеміс шырыны қосылған тост:** илеу, ашыту және пісіру, қант мөлшері аз болады.
- 12. Қекөніс қосылған бүтін дәнді наң:** қамыр илеу және пісіру, қажет болған жағдайда, қант мөлшері аз салынады.
- 13. Қамыр илеу:** наң, бұға пісетін тоқаш, рулет, печенье, женіл 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:** Сұт пен үйітқыдан дәмді табиги йогурт дайындаңыз. Ашытқы ретінде йогурт немесе пробиотиктер қолданыңыз.
- 17. Үйітқы:** темен температурада қыздыру режимі, уақытын веізізге қажетті мәндермен белгілеуге болады.
- 18. Құріш шарабы:** құріш шарабын жасау уақытын реттеуге болады.
- 19. Ашыту / жібіту.**
- 20. Жоусун:** Жоусун етін дайындаға арналған жұмыс режимі. Күтірлеген және дәмді ет талшықтарын тіскебасар ретінде немесе нанның ішіне салу үшін де пайдалануға болады.
- 21. Пісіру:** наң пісіріш кәдімгі электр пеші сияқты жұмыс істейді. Бағдарламада қамыр илеу және қамырдың көтерілін күту режимдері қарастырылған. Дайын қамырды пісіру немесе піскен нанды аздан қызартып алу үшін қолданылады.
- 22. Кекс:** тәтті қамырға қопсытқыш немесе сода қосып, хosh иісті кекс немесе печенье жасаңыз.

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

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

**25. Қол режимі:** пайдалануыш 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», «Үйітқы», «Кекс», «Пісіру» бағдарламаларында қолданылмайды.**

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

#### **Нан қабығының түсін таңдау батырмасы**

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

#### **«Салмақ/Вес» батырмасы**

Пісірлетін наң 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, наң пісіріш күту режимінде 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 наң қабығының түсін таңдал, содан соң дисплейдегі уақытты взегерту үшін «Таймер +» батырмасын басыңыз. «Таймер +» немесе «Таймер -» батырмасын қажетті уақытты таңдағанға дейін баса беріңіз.

**Ескертке:** кейінге қалдыру функциясы кепес бағдарламаларда қолданылмайды: «Кеспе қамыры» (14), «Ашытқы қамыры» (15), «Йогурт» (16), «Үйітқы» (17), «Күріш шарабы» (18), «Ашыту» (19), «Хоусун» (20), «Пісіру» (21), «Кекс» (22), «Джем»(23), «Қуыру» (24), «Мандерді қолмен реттеу» (25).

#### **«Илеу/Замес» батырмасы**

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

#### **Температуралы 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 құаты ешken жағдайда нан пісіргіште сіз таңдаған параметрлер 10 минут бойы сақталады. Электр энергиясы қайта берілгеннен кейін нан пісіргіш вз жұмысын жалғастырады. Егер үзіліс уақыты 10 минуттан асса, қажетті бағдарламаны қайтадан іске қосасыз.

#### Ескертупер

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 мазірдегі 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, «Мазір/Меню» батырмасын басып, пісіру режимін таңда, 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 орнықсанға дейін аздан 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 жағын қойған жөн.

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

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

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

1. Устіңгі қақпағын жауып, қуат көзін қосыңыз.
2. Қажетті бағдарламаны таңдау үшін «Мазір/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 еткізіп жіберуге болады).

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

7. «Илеу/Замес» батырмасын басыңыз. «Таймер» батырмасын пайдалаңып, 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», «Француздананы», «Бүтін бидай наны», «Тәтті наң» бағдарламасын таңдаңыз. Арапастры басталғаннан кейін 5 минуттан соң нан пісіргіш ашытқынын 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 ешірілмесе, 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 ете ыстық болады, соған күйіп қалмас үшін және асүй жиһазына тиіл кетпеуі үшін ұстағыш пен тұтපақты пайдалану керек. Табаны салқындауға арналған торға төңкеріп қойыңыз және нан шыққанша ақырын сілкіленіз. 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 консерваннттар болмағандықтан, ол дүкен нанына қаралғанда ұзағырақ сақталады. Қалған нанды пластик пакетке немесе контейнерге салып қойыңыз, осылай оны бөлме температурасында 3 күн сақтауға болады. Егер сізге оны ұзағырақ сақтау қажет болса, оны полистилен пакетке салып, тоқазылтықша қойыңыз.

#### Арнайы нұсқаулықтар

«Жылдам пісетін нан» бағдарламасы

Жылдам пісетін нан қосынды шен сода қосып дайындалады. Жақсы натижеге қол жеткізу үшін барлық сұйық ингредиенттерді табаның түбіне құйып, ал құрғақ ингредиенттерді үстінен себе керек. Бірақ, басында кейір құрғақ ингредиенттер табаның бұрышына жиналып қалуы мүмкін және үн түйіршіктеліп қалмас үшін арапастыруға арналған ағаш немесе пластик қалақты пайдаланыңыз.

#### Тазалау және қызмет көрсету

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

#### 5. АСПАЛТЫҚ КҮТИМІ

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

- Эр қолданғаннан кейін ішкі ыдысты толығымен тазалаңыз. Таза жылы су мен жұмсақ матаны пайдаланыңыз. Абразивті жуғыш заттарды және ыдыс жуғуша арналған құралдарды пайдаланбаңыз.  
Ыдыс жуғыш машинада тостаған жуыңыз. Ішкі тостаған жабынын зақымдама 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 ҚАДЕГЕ ЖАРАТУ

Аспал қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін әддегі тұрмыстық қоқыстардан бөлек қадеге жаратылуы мүмкін. Оны Электрондық аспалтар мен электр құралдарын қайта өндеге 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 сыйекестікте пайдаланылған жағдайда, соңғы тұтынуышға сату күнінен бастап 5 жылды құрайды. Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін аспалты одан ері пайдалану бойынша ұсыныстар алу үшін жақын мандағы авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Бұйымың шығарылған күні сериялық нөмірді көрсетілген (2 және 3 белгілер – жылы, 4 және 5 белгілер – өндіріс айы). Аспалқа қызмет көрсету бойынша маселелер туындағанда немесе аспал 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 қабылдауда үйымының атальымы: «Moneytor» ЖШС, Астана қаласы, Жәнібек Тархан қ., 9-үй, 5-қанат. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Внімній сыйекестік сертификаты бар:

№ ЕАЭС RU C-CN.AJX56.B.05192/24 - 11.07.2024 ж. бастап.



#### 9. Өндіруші және импорттаушы

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

#### ҚУРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

Барлық аспалтарға кепілдік мерзімі соғы тұтынуышға сату күнінен бастап 12 ай. Осы кепілдік талонымен өндіруші осы құралдың жарамдылығын растайды және өндірушінің кінасінен туындаған барлық ақауларды тегін жою бойынша міндеттемен візіне алады.

#### КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

1. Кепілдік келесі ресімдеу шарттары сақталған жағдайда жарамды:
  - үлгінің атавы, оның сериялық нөмірі, сату күні көрсетілген дайындаушының түпнұсқалық кепілдік талонын дұрыс және нақты толтыры, сатушы фирмалық мөрі және кепілдік талондағы сатушы фирмасының екілінің қолы, арбір 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 визе 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, қуралды баптауды қамтыймайды.

#### **4. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:**

- механикалық зақым;
  - құрылғының табиғи тозуы;
  - пайдалану шарттарын сақтамау немесе иесінің қате арекеттері;
  - дұрыс орнату, тасымалдау;
  - табиғи апартар (найзағай, ерт, су тасқыны және т. б.), сондай-ақ, сатушы мен дайындаушыға тауелсіз басқа да себептер;
  - аспаптың ішіне бөгде заттардың, сыйықтықтардың, жәндіктердің түсүі;
  - екіледті емес түлғалардың конструктивтік ауыстыруларын жөндеудің немесе енгізуі;
  - аспапты қасіби мақсатта пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен асып түседі), аспапты мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес келмейтін коректендеріш телекоммуникациялық және кабельдік жөлілерге қосу;
  - бұйымның төмөнде санамаланған керек-жарақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструкциямен көзделсе және бұйымды белшектеумен байланысты болмаса:

вертелалар, шлангілер, тутіктер, щеткалар, саптамалар, шаң жинағыштар, сүзгілер, міс сініргіштер);

- 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 закымданулар.

5. Осы кепілдікте 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 взге үшінші тұлғалардың мүлкіне тікелей немесе жанама көтірілген зиян үшін; тұтынушының және/немесе взге үшінші тұлғалардың өңсерілмейтін күш жағдайларының қасақана және/немесе абайсызда арекеттері (әрекетсіздігі) үшін жарапты болмайды.

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

**Өндіруші алдын ала еснертусіз аспаптың дизайны мен сипаттамаларын  
взертүгे құқылы.**

ՀԱՅԵՐԵՆ

Հարգելի սպառող

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

Այս սարքը նախատեսված է կենցաղային եւ նմանատիպ պայմաններում, մասնավորապես:

- Խոհանոցային գոտիներում՝ խանութերում, գրասենյակներում և այլ արտադրական պայմաններում անձնակազմի համար;
  - գյուղատնտեսական տնտեսություններում;
  - հաճախորդների հյուսալոցներում, միթելերում և ընակեիցիայի այլ ենթակառուցվածքներում;
  - մասնավոր ապահովանատներում:

## 1. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

Կյանքի և առողջության համար վտանգավոր իրավիճակների առաջցումը, ինչպես նաև սարդի վաղաժամ փշացումը կամիսեու համար անհրաժեշտ է խստորեն պահպանել սոորոկ Նշված ասամաննեո՞ն՝

1. Նախնական միացումից առաջ ստուգեք, արդյոք ապրանքի վրա նշված տեխնիկական ընութափիրը համապատասխանում է Էլեկտրա-մատակարարման պարամետրերին:
  2. Սարքը նախատեսված է միայն տաս պայմաններում օգտագործման համար:
  3. Սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, գգայական կամ մուսավոր նվազ կարողություններո ունեցող անձանց

- (այդ թվում Երեխաների) կամ կյանքի փորձ ու գիտելիք չունեցող անձանց կողմից օգտագործման համար, Եթե նրանք չեն վերահսկվում կամ սարքի օգտագործ-ման ցուցումներ չեն ստացել այս անձից, ով պատահանաստու Ե իրենց անվտանգության համար: Երեխաները պետք է գտնվեն վերահսկողության ներք՝ սարքի հետ խաղալը կամխարգելու համար:
4. Մի գերազանցեք բաղադրատոմսում Նշված այլորի և հմորիչի քանակը:
  5. Սարքը նախատեսված չէ օգտագործել առանձին հեռակառավարմամբ կամ արտաքին ժամանակաշափով:
  6. Չեռուցման տարրի մակերեսը տաք Է մուսմ սարքի անշատումից հետո:
  7. Մի ընկրուեք սարքը և Ելեկտրական լարը ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ: Եթե դա տեղի է ունեցել, անմիջապես անշատեք սարքը Ելեկտրական ցանցից, ամրոցնությամբ չորացրեք այն և հետագա օգտագործմամբ առաջ ստուգեք սարքի աշխատունակությունը ու անվտանգությունը որակավորված մասնագետների մոտ:
  8. Եթե Ելեկտրական լարը վնասված Է, ապա դրա փոխարինումը պետք է իրականացնի արտադրողը կամ կողմից լիազորված սպասարկման կենտրոնը կամ համապատասխան որոկավորում ունեցող անձնակազմը վտանգի խոսափելու համար:
  9. Միշտ անշատեք սարքը Ելեկտրական ցանցից օգտագործելուց հետո և մաքրելուց առաջ:
  10. Արտադրողի փաթեթի մեջ չներառված պարագաների օգտագործումը կարող Է վնասել սարքը և հանգեցնել երաշխիք չեղարկմանը:
  11. Սարքի աշխատանքի ժամանակ մի դիպչեք դրա պտտվող մասերին:
  12. Հրդեհից խոսափելու համար սարքի ներսում մի դրեք

մետաղական փայլաթիթեղ կամ նմանատիպ նյութեր:

13. Եթե սարքի մակերեսի վրա ճաքեր են հայտնվում, ապա անմիջապես անշատեք սարքը՝ Ելեկտրական ցանցումներից խոսափելու համար:
14. Հրդեհից խոսափելու համար մի ծածկեք սարքը սրբիով և այլ իրերով՝ դրանով իսկ խոչընդութելով գոլորշու և շերմնթյան արձակումը:
15. Սարքը Ելեկտրական ցանցից անշատելիս կտրուկ մի քաշեք լարը: Թաց ծեռքերով մի համեմետ խրոցը վարդակից:
16. Մի քաշեք Ելեկտրական լարը և մի տեղափոխեք սարքը լարից բռնած:
17. Եթե չեք պատրաստվում օգտագործել սարքը, ապա անշատեք այն Ելեկտրական ցանցից:
18. Բեռնափոխարինման, իրացման հասուկ պայմաններ չկան:
19. Անհրաժեշտ է զգոյշ լինել: Եթե սարքը աշխատում շերմաստիճանը 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. ԱՄՐՁԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

Հիմնական բնութագրերը.

- Զանգվածային խմբերեն՝ 500, 750, 1000 գ
- 25 ավտոմատ ծրագիր. Հիմնական հաց, Մանկական հաց, Արագ հաց, Հացահատիկի հաց, Դիետիկ հաց, Փափուկ հաց, Քաղցր հաց, Մրգային հաց, Ֆրանշակական հաց, Չեռային հաց, Տոսու մրգայինթուզ, Բանանակական հաց, Խմորի հարիչ, Խմորիչ, Խմորիչ խմոր, Յոգուրտ, Թթվամոր, Բրնձի քացախ, Հալեցում, Զողուն, Թխում, Կարկանդակ, Զեմ, Տապակում,

Չեռքով կարգավորումներ:

- Ըստրված ծրագրի մտապահումը՝ հոսանքն անշատելուց հետո 15 րոպեի ընթացքում
- Զերմանելիսից պատյան
- Ավտոմատ շերուցման համակարգ 1 Ժամ
- 15-Ժամյա ծրագրավորվող ժմշկի LCD էկրանով
- Գոյսի ընդերքը բաց, միջին և մուգ
- Թիւելու խցիկ՝ չկապող ծածկով
- Թվային հսկողություն
- Զայնային ազդանշան
- Թիւելու համար շարժական տարա
- Խմորիչի խցիկ

## ՀԱՅԹՈՒՆ

1. Մեծ դիտման պատուհան
2. Ծածկոց
3. Կառավարման վահանակ LCD էկրանով
4. Բնակ
5. Մարմին
6. Թիւելու խցիկ
7. Կերիկ, չափիչ, չափիչ
8. Խմորիչի տարա

ԿԱՐԱՎԱՐՄԱՆ ՎԱՀԱՆԱԿ՝

1. «ՀԱՆՁՆԱՑՈՒՄ» կոճակ
2. Բոքովի գոյսի ընտրության կոճակ
3. ՀԱՍՏԱՏԵԼ կոճակը
4. ՄԵՆՈՐ կոճակ
5. ԺԱՄԿԵՏ կոճակ
6. Բորովի քաշի ընտրության կոճակ
7. START/STOP կոճակ

### **3. ՓԱԹԵԹԻ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ**

- Հացթուի՛ 1 հատ
- Թթվելու խցիկ՝ 1 հատ
- Նմորոյ խառնելու բաիկ՝ 1 հատ
- Չափիչ բաժակ՝ 1 հատ
- Գդալ՝ 1 հատ
- Բահիկը հանելու կերիկ՝ 1 հատ
- Օգտագործողի ձեռնարկ՝ 1 հատ
- Բաղադրատոմսերի գիրք՝ 1 հատ

### **4. ԾԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ**

Հոսանքը միացնելու հետո հէշում է ճայսային ազդանշան, ծրագրի մեջյուի՛ էկրանին կհայտնվի կանխադրված՝ 1 ծրագիրը (ստանդարտ հաց), հացի կերևի գոյսին ցուցիչը՝ «միջին», հացի քաշը՝ 750գ, իսկ թխման ժամանակը՝ 2:31:

#### **«Старт/Стоп» («Սեկլարկ/Դադար») կոճակ**

Ըստրված ծրագրի գործարկում կամ չեղարկում:

Այս կոճակը սեղմելիս ճայսային ազդանշան կիսչի, և ըստրված ծրագիրը կակտիվանա: Մյուս կոճակները (բացառությամբ «Старт/Стоп»-ի, ակտիվ չեն լինին): Ավարտելու համար 2 վայրկյան պահեք այս կոճակը մինչև ճայսային ազդանշանը:

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

1. Հիմնական հաց՝ հունցում, խմորում և թխում: Զարմար 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 սմնդի համար:

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

4. Ամբողջահատիկ ցորենի հաց՝ հունցում, խմորում և թխում ցածր շերմաստիճանում: Ամբողջահատիկ ցորենի հացը համեմատաբար քաղցր է և ունի փիխրուն ընդերք:

5. Դիտիկ 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. Թաղոյ հաց՝ հունցում, խմորում և թխում: Հացը նոյն չափի է, ինչ սովորական հացը՝ ավելի բարձր քաղցրությամբ և լավ հոսով և ռոպիկ:

8. Մրգային հաց՝ հունցում, խմորում և թխում: Աշխատանքային ընթացքը (այրոցեսը) նույն 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 շերմաստիճանում: Զարմար է համեմատաբար իրթիրթան հաց պատրաստելու համար:

10. Ջմեռային հաց՝ հունցում, խմորում և թխում:

11. Մրգահյութի տոսս՝ 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, գլորջու բուկու, ողութեաների, թխվածքաբլիթների, նախուտեստների, պիցցայի և այլին համար:

14. Լապշայի համար նախատեսված (բարակ)՝ խմորված խմոր. խմորից կարելի է պատրաստել գլորջու բուկիներ, լուսված ողութեաներ, թխվածքաբլիթներ, նախուտեստներ, պիցցայի և այլն:

15. Խմորիչով (դրոժով) խմոր՝ խմորիչով պատրաստվող խմոր:

16. Յոգուրտ. պատրաստեք համեր ըսական յոգուրտ կաթից և թթվամորից: Որպես նախուտեստ օգտագործեք յոգուրտ կամ պրոբիոտիկներ:

17. Թթվամոր. շերուցման ռեժիմը ցածր շերմաստիճանով, ժամանակը կարող է ինքնուրույն սահմանվել և շված ծավալի համար:

18. Բրնձի գինի. Բրնձի գինու պատրաստման ժամանակը կարելի է կազմակերել:

19. Խմորում / հալեցում:

20. Ժողուուն. Ժողուուն միս պատրաստելու համար նախատեսված ռեժիմ: Խոթիրթան և համեր մսի թել, որը կարող է օգտագործվել որպես նախուտեստ կամ հացի միջուկ:

21. Թխում. հացի մեցենան աշխատում է սովորական էլեկտրական վառարանի նման: Ծրագիրը բացառում է խմորի հունցման և բարձրացման եղանակները: Օգտագործվում է պատրաստել խմոր թխելու կամ թխած հացը լրացնուց կարմրացնելու համար:

22. Կերս. քաղցր խմորին ավելացնել փիխեցուցիչ կամ սոխ և պատրաստել անուշաբույր կերս կամ թխվածքաբլիթներ:

23. Ձեմ. պատրաստեք անուշաբույր տոնական շեմ: Նախատես կտրեք շեմի համար նախատեսված մրգերը:

24. Տապակում. ընկույզ տապակելու աշխատանքային ռեժիմ: Ծրագիրը մերառում է շերուցում առանց խառնելու:

25. Ձեռի ռեժիմ. օգտագործողը կարող է սահմանել իր սեփական կարգավորումները:

- Մեկսարկի հետաձգման ֆունկցիան (գործառույթը) օգտագործելիս մի օգտագործեք փշացող բաղադրիչներ, հնչյախիք են ծովն և թարմ կաթը:
- Մեկսարկի հետաձգման ֆունկցիան հարմար չէ «Ռিসովոյ յուքս», «Դժեմ», «Պուդիեմ տեսա», «Իոցորտ», «Յակվասկա», «Կեկ», «Վիպեկա» («Բրնձի գինի», «Զեմ», «Լապշայի խմոր», «Յոգորտ», «Թթվամոր», «Կերս», «Թխում») ծրագրերի համար:
- Եթե ծրագիրն արդեն միացված է, մեկսարկի հետաձգման ֆունկցիան հնարավոր չէ հաստատել:

#### **Կերկի գոյսի ընտրության կոճակ**

Դուք կարող եք ընտրել պատրաստի հացի կերկի երեք գոյսներից մենք՝ բաց, փշիլ, մուգ: Դա անելու համար սեղմք «Վետ կօրոչի» («Կերկի գոյսը») կոճակը և հաստատեք ցանկայի գոյսները:

#### **«Բես» («Քաշ») կոճակ**

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

#### **«Ստար/Ստոպ» («Մեկսարկ/Դադար») կոճակ**

Ծրագիրը դադարեցնելու համար միացված վիճակում սեղմեք «Ստար/Ստոպ» կոճակը (2 վայրկյանից պակաս): Ժամանակը էկրանին կակար առկայածք: Աշխատանքի պրոցեսը (գործընթաց) շարունակելու համար կրկին սեղմեք «ստար/ստոպ» կոճակը կամ 10 րոպե անց ծրագիրը ինքընթափնական կշարունակի աշխատել:

Աշխատանքային վիճակում սեղմեք և պահեք «ստար/ստոպ» կոճակը 2 վայրկյան, ծրագիրը կվերականգնի, երկար ձայնային ազդանշան կիսչի, և հացի մերժնան կվերադառնան սպասման ռեժիմ:

Եթե ծրագիրն օգտագործում է մեկսարկի հետաձգման ֆունկցիան, սեղմեք «ստար/ստոպ» կոճակը՝ ծրագիրը միացնելու համար, էկրանին կառկայծի «»: Հետհաշվարկը կամսվի, բայց սարքը չի աշխատի այնքան ժամանակ, քանի դեռ մնացած ժամանակը հավասար չէ ծրագրի ավարտի քազային ժամանակին:

#### **ՄԵԿՍԱՐԿԻ ՀԵՏԱՁԳՄԱՆ ՖՈՒՆԿՑԻԱ (ԳՈՐԾԱՌՈՒՅՑԹ)** (**«Տայմեր +», «Տայմեր -» կոճակներ)**

Եթե ցանկանած եք, որ հացը պատրաստ լինի որոշակի ժամանակահատվածում, ապա կարող եք օգտագործել մեկսարկի հետաձգման ֆունկցիան: Հետաձգման առավելագույն ժամանակը 13 ժամ է: Նախ ընտրեք Ձեր ուզած ծրագիրը և կերկի գոյսը, այսուհետև սեղմեք «Տայմեր +» կոճակը՝ էկրանին ցուցադրվող ժամանակը փոխելու համար: Սեղմեք «Տայմեր +» կամ «Տայմեր -» կոճակը, միևնու ընտրեք ձեզ անհրաժեշտ ժամանակը:

**ԾԱՆՈԹԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ:** Հետաձգման ֆունկցիան հասանելի չէ հետևյալ ծրագրերի համար՝ «լապշայի խմոր» (14), «խմորիչ խմոր» (15), «յոգորտ» (16), «թթվամոր» (17), «բրնձի գինի» (18), «խմորում» (19), «ժողուուն» (20), «թխում» (22), «կերս» (22), «շեմ» (23), «տապակում» (24), «ծեռքի կարգավիրումներ» (25):

#### **«Յամես» («Հունկում») կոճակ**

Ծրագրի ավարտման առավելագույն ժամանակը 0:55 է: «Տայմեր-» կոճակի օգնությամբ կարող եք կոճատել ժամանակը: Յուրաքանչյուր սեղմում կոճատում է ժամանակը 1 րոպեով, և վազագույն արժեքը 0:10 է: Պահենով «Տայմեր-» կոճակը՝ ժամանակը շարունակաբար կնվազի:

Զերմաստիճանի պահպանման ֆունկցիա Ծրագրի ավարտից հետո մենք ժամվա ընթացքում սարքը կարող է այլուրմատ կերպով պահպանել հացարովկերենի շերմաստիճանը: Սեղմեք և պահեք «Տար/Ստոպ» կոճակը 2 վայրկյան ռեժիմից դուքս գալու համար:

#### **ՀՀԽՈՂՈՒԹՅԱՆ ֆունկցիա**

Սարքն ունի 10 րոպե սերքին հիշողություն: Էլեկտրաէներգիայի անշատման դեպքում հաց թխող սարքը կպահպանի ընտրված պարամետրերը 10 րոպե: Էլեկտրաէներգիայի մատակարարումը վերսկսելուց հետո հացի մերժնակի կշարունակի իր աշխատանքը: Եթե ընդհատման ժամանակը գերազանցում է 10 րոպեն, նորից միացնեք ցանկայի ծրագիրը:

#### **ՆԱԽԱՋԳՈՒՉԱՑՈՒՄ**

Եթե «Վիպեկա», «Օճարական», «Յուսոն», «Դժեմ», «Ռիսովոյ յուքս» (**«Թխում»**, «Խաշում»), «Ժողուուն»), «Շեմ»), «Բրնձի գինի») ռեժիմներում սենսորի շերմաստիճանը > 142 °C է, էկրանին կցուցադրվի «HHH»: Եթե սենսորի շերմաստիճանը <-5 °C , կցուցադրվի «LLL» (բացառությամբ «Թխում»), «Տապակում»), «Վիպեկա», «Օճարական», «Յուսոն», «Քամորօչկա», «Իոցորտ», «Ռիսովոյ յուքս»), «Դժեմ») ծրագրերի, աղդանշանը կիսչի 5 անգամ ամընդմեջ, և էկրանը կվերականան մենյուի ժամանակի կարգավորման կարգավիճակին: Ծրագրի գործողությունը կդադարեցվի: Դուքս գալու համար կարող եք սեղմեք «Տար/Ստոպ» կոճակը:

#### **Առաջին օգտագործումը**

Տեղադրեք սարքը հարթ, չոր, կայուն մակերեսի վրա: Տեղադրեք հացի ծևամանը իր տեղում, Այնուհետև միացնեք հնամանը և սեղմեք «Մենիօ» կոճակը, ընտրեք թխելու ռեժիմը

և տարացրեք 10 րոպէ: Դա արդում է շեռուցման տարրերից և շարժիչից հոտը հեռացնելու համար: Անշատեր սարը հոսանքի աղբյուրից և ամբողջովին սառչելուց հետո մաքրեք այս:

### Միացման կարգը

Տեղադրեք հայ թիւելու ծևամասը հացի մեքենայի մեջ և թթվակի սեղմեք այն, մինչև ամրացվի: Դրանից հետո թիակը դրեք ծևամանի ներքևի մասում գոնվող պտտվող լիսերի վրա և զգուշությամբ թթեք այս իր տեղը:

Ծանոթագրություն. որպեսզի խմորը չկաչի թիակի հիմքին, խորհուրդ է տրվում դասակի անցքի մեջ մի փոքր շերսակայուն մաղարին քայլ:

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

Ծանոթագրություն. այսուր ավելացնելիս փորձեք ծածկել չոր ամբողջ մակերեսը: Խմորիչն ավելացնելուց առաջ այսուրի մեջ մատով անցը բացեք, այսուհետև խմորիչը դրեք անցքի մեջ և համոզեք, որ այս չի կազում աղի կամ այլ հեղուկ բաղադրիչներին: Կամ տեղադրեք խմորիչի համար նախատեսված տարան, այսուետ ավելացրեք խմորիչը, փակեք տարան կափարիչով:

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

1. Փակեք կերին կափարիչը և միացրեք հոսանքը:
2. Սեղմեք «Մենիօ» կոճակը՝ ծեզ համար անհրաժեշտ ծրագիրը ընտրելու համար:
3. Սեղմեք «Վետ կօրօնի» կոճակը ցանկալի գովսը ընտրելու համար:
4. Սեղմեք «Հազար բուխանի» կոճակը հացի քաշը ընտրելու համար (500 գ, 750 գ կամ 1000 գ):
5. Սեղմեք «Տայմեր+» և «Տայմեր-» կոճակները մեկնարկի հետաձգման ժամանակը սահմանելու համար (առանց հետաձգման այս քայլը կարենի քաց թողիւր):
6. Սեղմեք «Ստար/Ստոն» կոճակը և միացրեք ծրագիրը:
7. Սեղմեք «Յամես» կոճակը: «Տայմեր+» կոճակի օգնությամբ, տեղադրեք ծեզ ցանկացած ժամանակը 10-ից 55 րոպէ: Ծանոթագրություն. Եթե Ձեզ անհրաժեշտ է դադարեցնել գործընթացը, սեղմեք «Ստար/Ստոն» կոճակը աշխատանքը ավելի, քան 2 վայրկյանում դադարեցնելու համար:
8. Ընտրեք «Տոստ», «Փրանցյան խլեբ», «Վելինօզերնովոյ խլեբ», «Շլադկին խլեբ» ծրագիրը: Խառնելուց 5 րոպէ առաջ հացի մեքենան ավլումատ կերպով խմորիչը կավելացնի տապակի մեջ հացարուվկեղենը թիւելու համար: Հացի մեքենան կշարունակի թիւել:
9. Գործողությունն ավարտելուց հետո ծայսային ազդակաշան կիսչի, Եկրանին կիայտնակի «0:00»: Սեղմեք «Ստար/Ստոն» կոճակը և պահեք այս ավելի քան 2 վայրկյան ծրագիրն անշատելու համար: Հոսանքի խրոցակը անշատեք վարդակից:

Ծանոթագրություն. հացը պատրաստելուց հետո, եթե սարը անշատված չէ, հացի մեքենան ավլումատ կերպով կանցնի 1 ժամ շեռուցման վհճակի: Զեռուցումը դադարեցնելու համար ցանկացած պահի 2 վայրկյան սեղմեք «Ստար/Ստոն» կոճակը:

10. Բացեք հացի մեքենայի կափարիչը, հագեք ծեռնոցներ, բռնեք ծևամանի բռնակը և բարձրացրեք այս:

Ծանոթագրություն. գործողության ընթացքում պետք է հատուկ գգուշություն ցուցաբերել, հացը և թիւելու թասը շատ տար են, անհրաժեշտ է օգնագործել խոհանոցային ծեռնոց և տար ուստատեսների համար նախատեսված տակիդի այրվածքներից խուսափելու և խոհանոցի կահույքը պահպանելու համար: Զևամանը գիշիվայր դրեք վանդակաճաղին և զգուշուն թափահարեք այս, մինչև հացը դրիս զա: Խնամքով քերեք ծևամանի ներսը փայտն կամ պլաստմաս քերիչով:

Ծանոթագրություն. Եթե հունցող թիակը (սպառուան) խրվել է հացի մեջ, համեք այս կերիկով: Մի վեցրոք թիակը անմիջապես ծեռնոցվ, որպեսզի չվարվեք: Զանի որ հացը չի պարունակում կոնսերվալանտեր, այս հակված է ավելի երկար պահպանվել, քան խանութի հացը: Խորհուրդ է տրվում մնացած հացը դնել պլաստիկ տոպառակի կամ տարայի մեջ, քանի որ սենյակային շերմաստիճանում այս կարող է պահպանվել մինչև 3 օր: Եթե Ձեզ անհրաժեշտ է այս ավելի երկար պահել, դրեք այս պլաստիկ տոպառակի մեջ և պահեք սառնարանում:

## Հասուլկ հրահանգներ

«Ենցում չելեց» («Արագ հաց») ծրագիր

Արագ հացը պատրաստվում է փշտեցուցիչով և խմորի սոդայով: Լավագույն արդյունքի հասնելու համար խրհրդութ է տրվում բոլոր հեղուկ բաղադրիչները դնել ձևաչափի հատակին, իսկ չոր բաղադրիչները՝ վերևում: Բայց սկզբում որոշ չոր բաղադրիչներ կարող են կուտակվել ձևաչափի անշունում, և այսուհետեւ դա առաջանակ կամ ալլաստման թիվակ խառնելու համար:

## Մաքրում և սպասարկում

- Անհրաժեշտության դեպքում մաքրեք սարքի պատյանը (կրոպակը) օգտագործելով մաքրուր տաք ջուր և փափուկ կտոր, մի օգտագործեք հղողությունը լվացող միջոցներ և աման լվացող միջոցներ:

- Յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո ամբողջությամբ մաքրեք ներսի տարան: Օգտագործեք մաքրուր, տաք ջուր և փափուկ կտոր: Մի օգտագործեք հղողությունը լվացող միջոցներ և աման լվացող միջոցներ: Մի լվացեք ձևամանը սպասը լվացող մեթենայի մեջ: Որպեսզի խուսափեք ներսի տարայի ծածկույթը վնասելու մաքրելու համար երբեք մի օգտագործեք մաքրման կոշտ խոզանակներ, սկրաբներ:

## 5. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄՈՒՄ

- Անհրաժեշտության դեպքում մաքրեք սարքի կորպուսը մաքրուր տաք ջուրով ու փափուկ կտորով, մի օգտագործեք քայլայի լվացող միջոցներ: Յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո մաքրեք սարքի կորպուսը մաքրման մաքրման կոշտ խոզանակներ, սկրաբներ:

Միջոցներ և աման լվացալու միջոցներ: Մի լվացեք տարան սպասը լվացող մեթենայի մեջ: Ներդին տարայի ծածկույթը չվնասելու համար մի օգտագործեք կոշտ խոզանակներ, մաքրող սկրաբ:

- Մաքրելուց հետո լավ չորացրեք տարան:

## 6. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

- Նոմինալ հզորությունը՝ 650-750 Վտ
- Նոմինալ լարումը՝ 220-240 Վ ~50/60 Հց

**Զգուշացք:** օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների շերմաստիճանը կարող է բարձր լինել:



## 7. ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄ ԿԵՐԱՄԾԱԿՄԱՆ

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

## 8. ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱԾԽԹԱՅԻՆ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

Այս ապրանքի ծառայության ժամկետը 5 տարի է՝ սկսած այս վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթիվից, եթե ապրանքը օգտագործվում է տույժ ծեռևարկում սշված ցուցումներին և գործող տեխնիկական չափանիշներին խիստ համապահանական: Ծառայության ժամկետի ավարտից հետո դիմեք ձեր մուտքական սպասարկման կենտրոն՝ սարքի հետազոտ շահագործման վերաբերյալ առաջարկություններ ստանալու համար: Ապրանքի առտադրության ամսաթիվը նշվում է սերիայի համարում (2 և 3 նիշերը՝ տարի, 4 և 5 նիշերը՝ արտադրության ամիս): Սարքի սպասարկման ժամանակ որևէ հարցի ծագման կամ դրա անսարքության

դեպքում դիմեք ՏՄ CENTEK-ի լիազորված սպասարկման կենտրոն: Կենտրոնի հասցեն կարելի է գտնել <https://centek.ru/servis> կայքում: Աջակցության ծառայությունների հետ կայ հաստատելու միջոցներ հեռ. +7 (988) 24-00-178, VK [vk.com/centek\\_krd](https://vk.com/centek_krd): Գյանձնիր սպասարկման կենտրոն՝ ՍՊԸ «Հարինա-Սերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ. +7 (861) 991-05-42:

**Ապրանքը ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ:**

**№ ЕАЭС RU C-CN.AJK56.B.05192/24 հՅ 11.07.2024 թ.:**



## 9. ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՎ ՆԵՐՄՈՒՅՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

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

## ՀԱՐԳԵԼԻ ՍՊԱՌՈՂԻ

Բոլոր սարքերի համար երաշխիքային ժամկետը 12 ավիս է՝ սկսած վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթիվից: Տվյալ երաշխիքային կտրոնով արտադրողը հաստատում է այս սարքի սպասարկման վայրությունը և պարտավորվում է անվճար հիմնարկությունը վերացնել արտադրողի մեղքով առաջացած բոլոր անսարքությունները:

## ԵՐԱԾԽԹԱՅԻՆ ՍՊԱՄԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում

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

ավելացնելով վաճառող ընկերության կայքը և վաճառող ընկերության Ներկայացուցչի ստորագրությունը Երաշխիքային կտրոնի վրա, կիմքներ յուրաքանչյուր կտրվող կտրոնի վրա, գնորդի ստորագրությունը:

Արտադրողը իրավասու է մերժել Երաշխիքային սպասարկումը Վերջ Նշված փաստաթղթերը չներկայացնելու դեպքում, կամ եթե դրանցում Նշված տեղեկությունը թերի, անհասկանայի կամ հակասական է:

2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում:
  - պետք է սարքը օգտագործել ձեռնարկում Նշված ցուցումներին իշխու 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 թևականոն մաշում ժամանակի ընթացքում,
  - օգտագործման պայմանների չպահպանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
  - սխալ տեղադրում, թթվասփռախցորում,
  - թևական աղետներ (կյածակ, հրդեհ, ջրհեղեղ և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից չկախված այլ պատճառներ,
  - կողմանակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկելը սարքի մեջ,
  - Վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չի հազարված անձանց կողմից,
  - սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցությունը է կենցաղային առաջարկությունը) և այլն:

օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը Եթեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կարելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,

- ապրանքի հետևյալ պարագաների փշացում, եթե դրանց փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի պահմանտաժման հետ՝

ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, Եթեկտրամատուցման տարրեր (մարտկոցներ), Եթեկտրամատուցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ, թափանցիկ լուսականներ, պատճենագործություններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դասակներ, շշեր, ափեներ, տակդիրներ, վաևդակներ, շամփուրներ, փորուակներ, խորովակներ, խոզանակներ, կցորդներ, փոշեհավաք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կլասիչներ),

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

• կուտակիչ մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում կուտակիչ մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների խախտումների պատճառով առաջացած վիասներ:

5. Այս Երաշխիքը տրվում է արտադրողի կողմից ի հավելում սպառողի՝ գործող օրենսդրությամբ սահմանված իրավունքների և որևէ կերպ չի սահմանափակում դրանք:
6. Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում մարդկանց, ընտանի կենդանիներին, սպառողի կամ երրորդ անձանց գույքին TM CENTEK ի ապրանքի կողմից ուղղակիորեն կամ աննուղղակիորեն հասցված որևէ վկանի համար, եթե դա տեղի է ունեցել ապրանքի օգտագործման և տեղադրումների կամ սննմաներու չպահպանելու, սպառողի կամ երրորդ անձանց դիտավորյալ կամ անզգույ

գործողությունների (անգործության), ֆորսմաժորային հանգամանքների արդյունքում:

7. Սպասարկման կենտրոնն ապրանքը ընդունում է միայն մաքուր վիճակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սննողի մասնակիությունը, փոշի և այլ կեղութեր):

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

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Гаранттыйн талон / Кепилдик картасы /  
Биргешүүршүйн үзүүрлөн / Кепилдік талоны №

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

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

**Лицензиаты:** Қабылшылғы қышыншылғы шарттылғы-ұшыр Іриштің  
Бірыштүрдің үшіншілігінде.

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

Изделие / Бүйүм /  
Шыршылар / Продукт

Модель / Улгү /  
Штаб / Моделі

Серийный номер / Сериялық Нөмірі /  
Ұтқышұј һүйшір / Сериялық саны

Дата продажи / Сатылған күнү /  
Чибаптұрғышыншығы / Сату күні

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-предавца /  
Сатуши-фирма толтырады /Бул талондор сатуунун өкүлү тарбыйн толтуулат /  
Лицензияның үшүштүүлүгүнүүсүнүүштүүлүп



ИЗДЕЛИЕ / БЖЙМ /  
ЧПГЧИФ / ВИРБ

МОДЕЛЬ / MODEL / УЛГУ / УЛГУ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІР / ШЕЛНІ / СЕРИЯЛЫҚ САНЫ

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КУНІ / ЧИЛДІ 09Н ШОЛШАҢЧ / САТЬЛАН КҮНІ

ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ / ЧИГИЛЛІ СҮЧІГҮН-ӨЗӨНҮ / САТУУЧУ

M. Π.

**Фирма-продавец / Фирма-сатушы / Җибшаштт ұлактыпшыл / Сатуучу**

**Адрес фирмьи-продавца / Сатуши фирманиң мекенжайы / Җибшаштт  
Ұлактыпшыл һүшкүйештік шишиді / Сатуучунун дареги**

**ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының Т.А.Ә және телефоны /  
Қынтарған шапалы-шоқшылы-нијиришілік ү төрлихүшіншайыр /  
Сатып алушунун аты-жөнү жана телефону**

**Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра /  
Осы жыртылмалы купондарды бүйімға жәндеу жүргізетін сервис  
оргальбының өкілі толтырады / Әгердиң қаршысындағы ғанағының  
шашыларға үйрекшілік ишессишилдік үйрекшілік үйрекшілдік /  
Бул жыртылган талондорду өкүл толтурат тейлөө борбору**



**ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ / ҮЙРЕНДЕЛПОДАСЫ / 8ЕИИСС /  
РЕМОНТТУН ТУРЫ**

**ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕУГЕ ТУСКЕН КҮНІ / ҮЙРЕНДЕЛПОДАСЫ  
СҮЛГІНІСІН ҮШІСІДІК / АЛГУ КҮНІ**

**ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРИЛГЕН КҮНІ / ҖИБШАШТТ ҮШІСІДІК / БЕРИЛГЕН КҮНІ**

**М. П.**