

CENITEK®

СТ-1415

ХЛЕБОПЕЧКА

НАУҚАН

ХЛІБОПІЧКА

НАН МЕШ

ՀԱՅԹՈՒԽ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

НҰСҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

КОЛДОНУУЧУНУН ЖЕТЕКЧИЛИГИ

ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱՐԿԸ

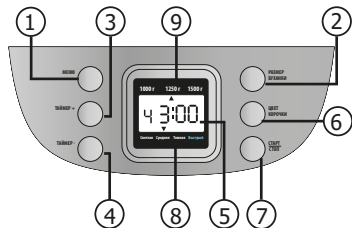


СЕРИЯ СТ

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

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

1. Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
2. Прибор предназначен только для домашнего использования.
3. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными 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.
5. Прибор не предназначен для использования с отдельным дистанционным управлением или внешним таймером.
6. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после завершения работы прибора.
7. Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, полностью высушите его и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
8. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
9. Всегда выключайте прибор и отключайте от сети питания после использования и перед его чисткой.
10. Использование не входящих в комплект аксессуаров может привести к поломке прибора и аннулированию гарантии.
11. Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.
12. Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.
13. В случае появления трещин на поверхности прибора немедленно выключите прибор во избежание получения электрического шока.
14. Во избежание пожара не накрывайте прибор попотенцем и т.п., тем самым препятствуя выходу пара и тепла.
15. Не отключайте прибор от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.
16. Не тяните и не переносите прибор за сетевой шнур.
17. Если вы не планируете использовать прибор, отключите его от электросети.
18. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.
19. **Будьте осторожны:** при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
20. Использовать прибор только с надлежащим соединителем.

21. Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- Масса выпечки: до 1500 г

- 15 автоматических программ: «Основной», «Французский», «Цельнозерновой», «Сладкий», «Молочный хлеб», «Без глютена», «Быстрый», «Кекс», «Замес теста», «Дрожжевое тесто», «Тесто для пасты», «Йогурт», «Джем», «Выпечка», «Ручная настройка».

- Запоминание выбранной программы в течение 15 минут после отключения электроэнергии

- Теплоизолированный корпус

- Автоматическая система подогрева в течение 1 часа

- 15-часовой программируемый таймер с LCD-дисплеем

- Цвет корочки: светлый, средний и темный

- Пекарная камера с антипригарным покрытием

- Цифровое управление

- Звуковой сигнал

- Съёмный контейнер для запекания

ХЛЕБОПЕЧКА

1. Два смотровых окна

2. Крышка

3. Панель управления с LCD-дисплеем

4. Корпус

5. Пекарная камера

6. Две лопатки для замешивания теста

7. Крюк, мерный стаканчик 240 мл, мерная ложечка 3 мл/10 мл

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

1. Кнопка «МЕНЮ»

2. Кнопка выбора веса буханки

3. Кнопка увеличения времени

4. Кнопка уменьшения времени

5. LCD-дисплей

6. Выбор цвета корочки

7. Кнопка «СТАРТ/СТОП»

8. Индикатор цвета корочки

9. Индикатор веса буханки

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Хлебопечка - 1 шт.

- Пекарная камера - 1 шт.

- Лопатка для замешивания теста - 2 шт.

- Мерный стаканчик - 1 шт.

- Мерная ложечка - 1 шт.

- Крюк для вынимания лопатки - 1 шт.

- Руководство пользователя - 1 шт.

- Книга рецептов - 1 шт.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА

1. Поместите прибор на ровную сухую устойчивую поверхность.

2. Вставьте чашу в хлебопечку до упора. Нажмите на чашу для фиксации в нужной позиции. Убедитесь, что чаша правильно размещена.

ПРИМЕЧАНИЕ. Рекомендуется смазать лопатки для замеса теста маслом, чтобы избежать застревания теста в лопасти для замешивания, также это позволяет легко вынимать ножи из выпеченного изделия.

3. Заготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Налейте в чашу воду или другие жидкости, затем добавьте сахар, соль, муку и дрожжи.

При изготовлении теста с высоким содержанием пшеничной муки рекомендуется изменить порядок: сначала добавьте дрожжи и пшеничную муку, затем - сахар и соль, в конце - воду или другие жидкости, чтобы получить лучший эффект.

ПРИМЕЧАНИЕ. При добавлении муки старайтесь, чтобы она покрыла воду. Сделайте небольшой отступ на верхней части муки пальцем, добавьте дрожжи в углубление. Убедитесь, что дрожжи не контактируют с солью или жидкостями.

4. Закройте крышку и включите прибор в розетку.

5. С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите необходимую программу.

6. Нажмите кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» и выберите стрелкой желаемый цвет корочки: светлый, средний, темный.

7. Нажмите кнопку «РАЗМЕР БУХАНКИ» и выберите стрелкой размер буханки.

8. При необходимости воспользуйтесь кнопками «ТАЙМЕР+»/«ТАЙМЕР-», чтобы регулировать время цикла, отображаемое на дисплее. Если вы хотите немедленно сделать хлеб, можете проигнорировать этот процесс.

9. После того как вы установили цвет и размер хлеба, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для подтверждения настройки. Еще раз нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы активировать программу и начать работу. На таймере замигает двоеточие и начнется отсчет времени. Символ «▶» указывает на текущий рабочий прогресс.

ПРИМЕЧАНИЕ. При необходимости прервать работу и изменить настройки нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживайте 3 секунды. Нажимать другие кнопки во время работы прибора не рекомендуется.

ПРИМЕЧАНИЕ. В первых шести программах и в программе «Ручная настройка» перед началом замеса хлебопечка прогревается определенное время (см. таблицу на стр. 7).

10. Программы «Основной», «Французский», «Цельнозерновой», «Без глютена», «Сладкий», «Молочный хлеб», «Дрожжевое тесто» и «Ручная настройка» предполагают добавление ингредиентов во время приготовления. Когда придет время добавлять ингредиенты, хлебопечка издаст десять звуковых сигналов и на дисплее появится знак «▶» - это означает, что нужно добавить необходимые ингредиенты (орехи, фрукты, изюм).

11. Когда на дисплее отобразится 0:00, прозвучит 10 звуковых сигналов, указывающих на завершение программы. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживайте 3 секунды, чтобы автоматически не запустилась функция автоподогрева.

ПРИМЕЧАНИЕ. Функция автоподогрева запускается автоматически и срабатывает в течение 1 часа после приготовления хлеба. Чтобы отменить программу, необходимо нажать кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживать 3 секунды.

12. Откройте крышку хлебопечки, с помощью кухонной прихватки возьмите ручку чаши для запекания и извлеките чашу из хлебопечки. Установите чашу на подставку под горячее.

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.

13. Аккуратно переверните чашу и встряхните, пока хлеб не выпадет. При необходимости используйте неметаллическую лопатку, чтобы аккуратно отделить хлеб от стенок чаши.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если лопатки (2 шт.) для замешивания останутся в хлебе, осторожно вытащите их с помощью крючка, не вынимайте их вручную во избежание ожогов.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ПИТАНИЯ

Как только хлебопечка будет подключена к источнику питания, раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится «3:00». Двоеточие между «3» и «00» не мигает. Программа «Основной» является программой по умолчанию. Стрелки указывают на вес «1250 г» и цвет корочки «Средняя», поскольку они являются настройками по умолчанию.

КНОПКА «СТАРТ/СТОП»

Кнопка «СТАРТ/СТОП» предназначена для запуска и остановки выбранной программы выпечки. Чтобы запустить программу, нажмите один раз на кнопку «СТАРТ/СТОП». Прозвучит короткий звуковой сигнал, загорится индикатор и начнут мигать две точки на дисплее времени, программа запустится. После запуска программы все кнопки, кроме «СТАРТ/СТОП», будут неактивны.

Чтобы поставить программу на паузу, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», после 3-минутной остановки программа продолжит работу.

Чтобы полностью остановить программу, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживайте в течение 3 секунд, раздастся звуковой сигнал, который означает, что программа была отключена. Эта функция поможет предотвратить любые непреднамеренные сбои в работе программы.

КНОПКА «МЕНЮ»

Кнопка «МЕНЮ» предназначена для установки различных программ. При каждом нажатии (сопровождается коротким звуковым сигналом) программа будет меняться. Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится нужная вам программа (программы идут последовательно). Выберите желаемую программу. Более подробное описание программ вы можете посмотреть в подпункте «Программы».

КНОПКА «ЦВЕТ КОРОЧКИ»

Светлая, средняя и темная корочка или режим «Быстрый» на ваш выбор. Когда вы нажмете кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ», отобразятся эти 4 режима по кругу. Текущий режим корочки отображает символ «▲» Цвет корочки нельзя менять в режиме «Быстрый». По умолчанию программа выставляет цвет корочки «Средний».

Хлебопечка автоматически выставляет температуру в зависимости от цвета корочки: светлая - 110 °С, средняя - 123 °С, темная - 133 °С.

КНОПКА «РАЗМЕР БУХАНКИ»

Вы можете выбрать один из трех вариантов веса: 1000 г, 1250 г, 1500 г. Чтобы выбрать подходящий вес, нажмите кнопку «РАЗМЕР БУХАНКИ», на дисплее по кругу отобразится: 1000 г → 1250 г → 1500 г. По умолчанию установлен вес 1250 г. Функция выбора веса доступна только для меню с 1 по 8. В программах 9, 10, 11, 12, 13 нельзя выбрать вес хлеба.

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ (КНОПКИ «ТАЙМЕР +», «ТАЙМЕР -»)

Если вы хотите, чтобы хлеб был готов к определенному часу, то вы можете использовать функцию отсрочки. Максимальное время отсрочки 15 часов. Сначала выберите нужную программу и цвет корочки, затем нажмите кнопку «ТАЙМЕР +», чтобы изменить время, отображаемое на дисплее. Нажимайте кнопку «ТАЙМЕР +» или «ТАЙМЕР -» до тех пор, пока не выберете нужное вам время. Минимальный отрезок времени функции отсрочки равен 10 минутам. Минимальный шаг отсрочки равен 10 минутам.

Программы 9, 11, 12, 13 не поддерживают функцию отсрочки. Время, которое вы установили, означает, что через указанный промежуток времени хлебопечка приступит к работе. Данная функция не учитывает время выпекания. При однократном нажатии кнопки «ТАЙМЕР +» на дисплее появится символ «◀», который означает функцию отсрочки.

ПРИМЕР. Сейчас 20:30, вам необходимо, чтобы ваш хлеб был готов к следующему утру в 7 часов, то есть через 10 часов и 30 минут.

Для этого выберите нужную программу, цвет корочки, размер буханки, затем нажмите кнопку «ТАЙМЕР +».

В зависимости от выбранной программы установите время таймера, отняв от общего времени время приготовления хлеба, указанного в таблице на стр. 7 (например, для хлеба со светлой корочкой весом 1 кг нужно установить таймер на 7 часов 30 минут (10 часов 30 минут - 3 часа)). Затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы активировать функцию отсрочки, после чего загорится индикатор. Вы можете увидеть, что точка мигает, и дисплей начнет обратный отсчет, показывая оставшееся время. К 7:00 утра хлеб будет готов.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для выпечки с выдержкой времени не используйте легко портящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.д. Функция отсрочки на дисплее равно времени, через которое хлебопечка приступит к работе.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

В течение часа после завершения программы прибор может автоматически поддерживать температуру выпечки. На дисплее отобразится «0:00». Функция поддержания температуры будет работать 60 минут, пока на дисплее отображается символ «▶».

ВЫСТАИВАНИЕ

В программах (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 15) есть функция выстаивания. Хлебопечка сама подбирает оптимальную температуру для эффективного поднятия теста. В некоторых программах процедура выстаивания проходит несколько раз, все зависит от выбранного режима.

ПАМЯТЬ

Если во время приготовления хлеба электропитание было прервано, процесс приготовления хлеба будет продолжаться автоматически в течение 10–15 минут, даже без нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП». Если время прерывания превышает 10–15 минут, запустите нужную программу еще раз. Прибор имеет 15 минут внутренней памяти. В случае отключения электричества хлебопечка будет сохранять выбранные настройки в течение 15 минут. После возобновления подачи электричества хлебопечка продолжит свою работу.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИМВОЛЫ

«ННН» - это предупреждение означает, что температура внутри поддона слишком высокая. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы остановить программу, отсоедините шнур питания, откройте верхнюю крышку и дайте прибору полностью остыть в течение 10–20 минут перед повторным запуском. «ЕЕ0» - это предупреждение означает, что датчик температуры отключен. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы остановить программу, отсоедините шнур питания. Обратитесь в ближайший авторизованный сервис для устранения неполадок.

ПРОГРАММЫ

1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, расстой (подъем) теста и выпечка.

2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Приготовление хлеба занимает более продолжительное время, хлеб получается с крупным пористым мякишем и хрустящей корочкой.

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Выпекайте полезный хлеб из муки тонкого или грубого помола. Не рекомендуется пользоваться функцией отсрочки при приготовлении такого хлеба, так как это может привести к нежелательным результатам.

4. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Идеально подходит для выпечки к чаю. В процессе выпечки можно добавить изюм, курагу или орехи. Для этого приостановите процесс замеса, откройте крышку и добавьте ингредиенты.

5. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Идеально подходит для выпекания сдобного хлеба с добавлением масла и молока.

6. БЕЗ ГЛЮТЕНА

Вы можете приготовить диетический хлеб без глютена (обычно из рисовой, кукурузной, гречневой муки или из специальных пекарских смесей).

7. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Более короткий процесс приготовления в сравнении с ОСНОВНЫМ РЕЖИМОМ. Такой хлеб обычно получается меньшего размера и с более плотным мякишем.

8. КЕКС

Добавьте в сладкое тесто разрыхлитель или соду и приготовьте ароматный кекс или печенье.

9. ЗАМЕС ТЕСТА (ПОЛНЫЙ ЦИКЛ)

Программа для продолжительного замеса теста с возможностью менять время работы.

10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Приготовление теста на основе дрожжей.

11. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ

Приготовьте тесто для вашей любимой пасты, добавьте травы для придания тесту дополнительного цвета и аромата.

12. ЙОГУРТ

Приготовьте вкуснейший натуральный йогурт из молока и закваски. В качестве закваски используйте йогурт или пребиотики.

13. ДЖЕМ

Приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте.

14. ВЫПЕЧКА

Хлебопечка работает как обычная электрическая духовка. Программа исключает режимы замеса и подъема теста. Используется для выпекания уже готового теста или дополнительного поддумывания испеченного хлеба.

15. РУЧНАЯ НАСТРОЙКА

Программа для быстрого замеса, исключая процессы выстаивания и расстойки.

РЕКОМЕНДАЦИИ

МУКА

Свойства муки определяются не только сортом, но и условиями выращивания зерна, способом обработки и хранения. Пробуйте печь хлеб из муки разных производителей и марок и найдите ту, которая удовлетворяет вашим потребностям. Основные виды хлебопекарной муки – пшеничная и ржаная мука. Пшеничная мука находит более широкое применение, что обусловлено приятными вкусовыми качествами и высокой пищевой ценностью изделий из пшеничной муки.

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ МУКА

Хлебопекарная (рафинированная) мука состоит только из внутренней части зерна, содержит максимальное количество клейковины, которая обеспечивает эластичность мякиша и предотвращает опадание хлеба. Выпечка из хлебопекарной муки получается более пышной.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА

Цельнозерновую (обойную) муку получают путем перемалывания цельных зерен пшеницы вместе с оболочкой. Этот сорт муки отличается повышенной питательной ценностью. Цельнозерновой хлеб обычно получается меньшего размера. Для улучшения потребительских свойств хлеба цельнозерновую муку часто смешивают с хлебопекарной мукой.

КУКУРУЗНАЯ И ОВСЯНАЯ МУКА

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

САХАР

Сахар обогащает выпечку дополнительными вкусовыми оттенками и придает хлебу золотистый цвет. Сахар является питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте в выпечку не только рафинированный, но и коричневый сахар, а также сахарную пудру.

ДРОЖЖИ

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

СОЛЬ

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

ЯЙЦА

Яйца улучшают структуру и объем выпечки, 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 °С, для **БЫСТРОГО РЕЖИМА** – 45-50 °С. Также вы можете заменить воду молоком или обогатить вкус хлеба, добавив некоторое количество натурального сока.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

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

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.

ЭТАПЫ РАБОТЫ ХЛЕБОПЕЧИ

Внимание! В первых шести программах и в программе «Ручная настройка» перед началом замеса хлебопечь прогревается определенное время. (см. таблицу).

ПРОГРАММА	ЦВЕТ	ВЕС, г	МАКС. ОТСРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ПРОГРЕВ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/ РАССТОЙКА	ВЫСТАИВАНИЕ	ВЫПЕКАНИЕ
1. ОСНОВНОЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:00	15	2:00	25	85	55
	СРЕД.	1250		3:05	15	2:05			60
	ТЕМ.	1500		3:15	20	2:10			65
	БЫСТРО	1000	15:00	2:15	-	1:48	22	58	55
		1250		2:20	-	1:53			60
		1500		2:25	-	1:58			65
2. ФРАНЦУЗСКИЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:10	10	2:21	27	93	60
	СРЕД.	1250		3:15	10	2:26			65
	ТЕМ.	1500		3:25	15	2:31			70
	БЫСТРО	1000	15:00	2:20	-	1:53	22	58	60
		1250		2:25	-	1:58			65
		1500		2:30	-	2:03			70
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:20	15	2:16	27	103	55
	СРЕД.	1250		3:25	15	2:21			60
	ТЕМ.	1500		3:35	20	2:26			65
	БЫСТРО	1000	15:00	2:25	-	1:58	22	68	55
		1250		2:30	-	2:03			60
		1500		2:35	-	2:08			65

4. СЛАДКИЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	2:55	10	2:01	25	90	50
	СРЕД.	1250		3:00	10	2:06			55
	ТЕМ.	1500		3:10	15	2:11			60
	БЫСТРО	1000	15:00	2:10	-	1:44	22	58	50
		1250		2:15	-	1:49			55
		1500		2:20	-	1:54			60
5. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:15	25	2:13	25	95	50
	СРЕД.	1250		3:20	25	2:18			55
	ТЕМ.	1500		3:30	30	2:23			60
6. БЕЗ ГЛЮТЕНА	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:40	15	2:48	25	120	60
	СРЕД.	1250		3:45	15	2:53			65
	ТЕМ.	1500		3:55	20	2:58			70
7. БЫСТРЫЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	1:15	-	-	15	20	40
	СРЕД.	1250		1:18	-	-			43
	ТЕМ.	1500		1:20	-	-			45
8. КЕКС	СВЕТЛ.	1000	15:00	1:30	-	-	25	НЕТ	65
	СРЕД.	1250		1:35	-	-			70
	ТЕМ.	1500		1:40	-	-			75

ПРОГРАММА	ВЕС, г	МАКС. ОТСРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/ РАССТОЙКА	ВЫСТАИВАНИЕ
9. ЗАМЕС ТЕСТА	1500*	-	00:10	-	10	-
10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	1250*	15:00	1:40	1:15	20	80
11. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ	1000*	-	00:15	-	15	-

* Рекомендуется не превышать вес, указанный в таблице.

ПРОГРАММА	ВРЕМЯ БРОЖЕНИЯ	ВРЕМЯ БРОЖЕНИЯ ПО УМОЛЧАНИЮ	ШАГ ИНТЕРВАЛА
12. ЙОГУРТ	0:05-12:00	8:00	0:10

* Чтобы установить необходимое вам время, нажмите кнопку «ТАЙМЕР->» или «ТАЙМЕР +»

ПРОГРАММА	МАКС. ОТСРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/РАССТОЙКА	ВЫСТАИВАНИЕ	ВАРЕНИЕ
13. ДЖЕМ	-	1:20	-	-	60	20*

* Если вам необходимо больше времени для варения, то вы можете запустить программу «Выпечка».

ПРОГРАММА	ЦВЕТ	МАКС. ОТСРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/ РАССТОЙКА	ВЫСТАИВАНИЕ	ВАРЕНИЕ
14. ВЫПЕЧКА	СВЕТЛ. СРЕД. ТЕМ.	15:00	1:00	-	-	-	60*

* Программа «Выпечка» работает по умолчанию 60 мин. Если необходимо меньше времени, вы можете приостановить работу хлебопечки, нажав кнопку «Стоп». Если необходимо больше времени, то вы можете перезапустить программу «Выпечка».

15. Программа «РУЧНАЯ НАСТРОЙКА»: выберите программу «Ручная настройка», затем нажмите кнопку «Размер буханки», чтобы установить вес выпечки. Вы можете настроить количество минут в каждой фазе: замешивание, расстойка, выстаивание, выпекание и поддержание температуры. Хлебопечь выставляет температуру в зависимости от цвета корочки: светлая - 110 °С, средняя - 123 °С, темная - 133 °С.

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная мощность: 860 Вт
- Номинальное напряжение: 220-240 Вт -50/60 Гц

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



7. УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

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

8. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Этот прибор соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 5 лет с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). При возникновении вопросов по обслуживанию прибора или в случае его неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр ТМ CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте <https://centek.ru/servis>. Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. Генеральный сервисный центр ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Название организации, принимающей претензии в Казахстане: ТОО «Moneytoг», г. Астана, ул. Жанибека Тархана, д. 9, крыльцо 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия:
№ ЕАЭС RU С-СН.АД07.В.03051/21 от 25.02.2021 г.



9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:
 - правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона изготовителя с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя.
2. Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
3. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
 - использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
 - соблюдение правил и требований безопасности.
4. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.
5. 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 к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным техническим стандартам;
 - выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
- а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
 - б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
 - для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.
5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.
6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией ТМ СЕНТЕК людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц действия обстоятельств непреодолимой силы.
7. При обращении в сервисный центр прием изделия предоставляется только в чистом виде (на приборе не должно быть остатков продуктов питания, пыли и других загрязнений).

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

ҚАЗАҚ

Құрметті тұтынушы!

**ТМ СЕНТЕК өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет.
Біз кепілдік береміз мінсіз жұмыс істеуі осы бұйымдар
сақтай отырып, оны пайдалану ережелері.**

АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ: нан пісіру үшін.

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

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

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

6. Беті қыздыру элементінің қалады ыстық аяқталғаннан кейін аспаптың жұмысы.
7. Өнім мен қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Егер бұл орын алса, аспапты дереу электр желісінен ажыратып, оны толық құрғатыңыз және оны одан әрі пайдаланбас бұрын білікті мамандардың жұмыс қабілеттілігі мен қауіпсіздігін тексеріңіз.
8. Қорек бауы зақымдалған жағдайда, қауіпті болдырмау үшін оны ауыстыруды дайындаушы, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал жүргізуі тиіс.
9. Құрылғыны пайдаланғаннан кейін және оны тазалау алдында әрқашан өшіріңіз және қуат желісінен ажыратыңыз.
10. Жиынтыққа кірмейтін аксессуарларды пайдалану құралдың бұзылуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
11. Жұмыс істеп тұрған кезде аспаптың айналмалы бөліктерін ұстамаңыз.
12. Өртті болдырмау үшін аспаптың ішіне металл фольганы немесе басқа ұқсас материалдарды қоймаңыз.
13. Аспаптың бетінде жарықтар пайда болған жағдайда электр шоқыны алмау үшін аспапты дереу сөндіріңіз.
14. Өртті болдырмау үшін аспапты сүлгімен жаппаңыз және т. б.
15. Аспапты электр желісінен желілік сымның артына жұлқи отырып ажыратпаңыз және ашаны электр желісінің розеткасынан ылғалды қолмен шығармаңыз.
16. Құрылғыны желілік сымның артына тартпаңыз және тасымалдамаңыз.
17. Егер құрылғыны пайдалануды жоспарламасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз.
18. Тасымалдау (тасымалдау), өткізу бойынша ерекше шарттар: жоқ.
19. **Сақ болыңыз:** құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Ыстық беттерге тигізбеңіз.
20. Құрылғыны тек тиісті коннектормен пайдаланыңыз.
21. Егер сіз құралды пайдалану үшін басқа тұлғаға тапсырғыңыз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз.

2. АСПАПТЫ СИПАТТАУ

- Пісіру массасы: 1500 г
- 15 Автоматты бағдарламалар: Негізгі, Француз, Тұтас Дәнді Дақылдар, Тәтті, сүтті нан, глютенсіз, Жылдам, кекстер, Қамыр илеу, Ашытқы қамыры, Макарон қамыры, Йогурт, Джем, Кондитерлік өнімдер, Қолмен баптау.
- Таңдалған бағдарламаны электр энергиясын өшіргеннен кейін 15 минут ішінде есте сақтау
- Жылу оқшауландырылған корпус
- 1 сағат ішінде автоматты жылыту жүйесі
- LCD дисплейі бар 15 сағаттық бағдарламаланатын таймер
- Қабықтың түсі: ашық, орташа және қара
- Күюге қарсы жабыны бар пісіру камерасы
- Сандық басқару
- Дыбыстық сигнал
- Пісіруге арналған алынбалы контейнер

НАУҚАН:

1. Екі қарау терезесі
2. Қақпақ
3. LCD дисплейі бар басқару панелі
4. Корпус
5. Наубайхана камерасы
6. Илеуге арналған екі шпатель
7. Ілмек, 240 мл өлшегіш стақан, 3 мл/10 мл өлшегіш қасық

БАСҚАРУ ПАНЕЛЮ:

1. «МЕНЮ (МЭЗІР)» батырмасы
2. Бөлке салмағын таңдау батырмасы
3. Уақытты арттыру батырмасы
4. Уақытты азайту батырмасы
5. LCD-дисплей
6. Нан қабығының түсін таңдау

7. «СТАРТ/СТОП» батырмасы
8. Нан қабығы түсінің индикаторы
9. Бөлке салмағының индикаторы

3. ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҒЫ

- Нан пісіргіш - 1 дана
- Нан пісіру камерасы - 1 дана
- Қамыр илеуге арналған пышақ - 2 дана
- Өлшегіш стақан - 1 дана
- Өлшегіш қасық - 1 дана
- Ілмек - 1 дана
- Пайдаланушы нұсқаулығы - 1 дана
- Рецепттер кітабы - 1 дана

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

НАН ПІСІРУ

1. Аспапты тегіс орнықты бетке орналастырыңыз. Тостағанды нан пісіргіштің ішіне тірелгенше басып салыңыз. Тостағанды қажетті позицияда бекіту үшін басыңыз. Тостағанның дұрыс орналасқандығына көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ.** Қамырдың араластыруға арналған қалақта тұрып қалуына жол бермеу үшін қамыр илеуге арналған пышақты маймен майлау ұсынылады, сондай-ақ бұл пісірілген өнімнен пышақты оңай суырып алуға мүмкіндік береді.
2. Құрамындағы заттарды рецептке сәйкес әзірлеп қойыңыз. Тостағанға су немесе басқа сұйықтықты құйыңыз, содан соң қант, тұз, ұн және ашытқы қосыңыз. Құрамында бидай ұны көп қамырды дайындау кезінде, ретін өзгерту ұсынылады: жақсы болып шығу үшін, алдымен ашытқы мен бидай ұны, содан соң – қант пен тұз, соңында – су немесе басқа сұйықтық.
- ЕСКЕРТУ.** Ұнды қосып жатқанда, оның суды жауып тұруын ескеріңіз. Ұнның жоғарғы жағынан саусақпен кішкене ойық жасаңыз, оған ашытқы салыңыз. Ашытқының тұзға немесе сұйықтыққа тиіп тұрмағанына көз жеткізіңіз.
3. Қақпағын жауып, аспапты розеткаға қосыңыз.

4. «МЕНЮ (МЭЗІР)» батырмасы арқылы қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
5. «ЦВЕТ КОРОЧКИ (НАН ҚАБЫҒЫНЫҢ ТҮСІ)» батырмасын басып, бағыттамамен қажетті түсті таңдаңыз: ақшыл, сарғыш, қызарған.
6. «РАЗМЕР БУХАНКИ (БӨЛКЕ ӨЛШЕМІ)» батырмасын басып, бағыттамамен қажетті бөлке өлшемін таңдаңыз.
7. Қажет болған жағдайда, дисплейде көрсетілген айналым уақытын реттеу үшін, «ТАЙМЕР+»/«ТАЙМЕР-» батырмасын қолданыңыз. Егер нанды дереу дайындағыңыз келсе, бұл үдерісті ескермеуіңізге болады.
8. Сіз нанның түсі мен өлшемін белгілегеніңізден кейін, реттеуді растау үшін, «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз. Бағдарламаны іске қосу және жұмысты бастау үшін, СТАРТ/СТОП» батырмасын тағы да басыңыз. Таймерде қос нүкте жанып-сөнеді және уақыт санағы басталады. «▶» символы ағымдағы жұмыс үдерісін көрсетеді.
- ЕСКЕРТУ.** Егер сіз бағдарламаны тоқтатқыңыз келсе, «СТАРТ/СТОП» батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Аспаптың жұмыс істеуі кезінде басқа батырмаларды басу ұсынылмайды.
- ЕСКЕРТУ.** Нан пісіргіш илер алдында бірінші алты бағдарламада және «Қолмен реттеу» бағдарламасында белгілі бір уақыт қызғады (20-беттегі кестені қараңыз).
9. Негізгі, Француз, Тұтас дәнді, Глютенсіз, Тәтті, Сүтті нан, Ашытқан қамыр және Қолмен баптау бағдарламалары дайындау кезінде ингредиенттерді қосуды ұсынады. Ингредиенттерді қосу уақыты келгенде, нан пісіргіш он дыбыстық сигнал береді және дисплейде «▶» белгісі пайда болады – бұл ингредиенттерді (жаңғақ, жемістер, мейіз) қосу қажет екендігін білдіреді.
10. Дисплейде 0:00 көрсетілген кезде, бағдарламаның аяқталғандығын білдіретін 10 дыбыстық сигнал беріледі. Автоматты түрде автожылыту функциясы іске қосылып кетпеу үшін, «СТАРТ/СТОП» батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.
- ЕСКЕРТУ.** Автожылыту функциясы нан пісіргеннен кейін 1 сағат ішінде автоматты түрде іске қосылады және жұмыс істеп кетеді. Бағдарламаны жою үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұру керек.

11. Нан пісіргіштің қақпағын ашыңыз, асүй тұтқышының көмегімен пісіруге арналған тостаған тұтқасынан ұстаңыз және тостағанды нан пісіргіштен шығарыңыз. Тостағанды ыстық тамақты қоюға арналған қойғышқа қойыңыз. **ЕСКЕРТУ.** Жұмыс кезінде ерекше сақ болу керек, нан мен пісіруге арналған тостаған өте ыстық болады, күйіп қалуудың алдын алу және асүй жиһазын сақтап қалу үшін асүй тұтқышын және ыстық тамақты қоюға арналған қойғышты қолдану керек.

12. Тостағанды ақырын аударып, нан түскенше сілкіңіз. Қажет болған жағдайда, нанды тостаған қабырғаларынан мұқият бөліп алу үшін, металл емес күрекшені пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ.

Егер араластыруға арналған пышақтар (2 дана) нанның ішінде қалып қойса, оларды ілмектің көмегімен абайлап шығарып алыңыз, күйіп қалуға жол бермеу үшін, оны қолмен суырмаңыз.

5. АСПАПТЫҢ КҮТІМІ

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

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

6. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Максималды қуаттылық: 860 Вт
- Номиналды кернеу: 220-240 В -50/60 Гц

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



7. ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

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

8. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйым үшін қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға қатаң сәйкестікте пайдаланылған жағдайда, соңғы тұтынушыға сату күнінен бастап 5 жылды құрайды. Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты одан әрі пайдалану бойынша ұсыныстар алу үшін жақын маңдағы авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер – жылы, 4 және 5 белгілер – Өндіріс айы). Аспапқа қызмет көрсету бойынша мәселелер туындағанда немесе аспап бұзылса, СЕНТЕК сауда маркасының авторландырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Орталықтың мекенжайын <https://centek.ru/servis> сайтынан табуға болады. Сервистік қолдау көрсету орталығымен байланыс жасау жолдары: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. «Ларина-Сервис» ЖШҚ бас сервис орталығы, Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Қазақстандағы талаптар қабылдау ұйымының аталымы: «Moneytor» ЖШС, Астана қаласы, Жәнібек Тархан к., 9-үй, 5-қанат. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Өнімнің сәйкестік сертификаты бар:

№ ЕАЭС RU C-CN.АД07.В.03051/21 - 25.02.2021 ж. бастап.



9. ӨНДІРУШІ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ

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

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

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

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

1. Кепілдік келесі рәсімдеу шарттары сақталған жағдайда жарамды:

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

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

2. Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:

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

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

4. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:

- механикалық зақым;
- құрылғының табиғи тозуы;
- пайдалану шарттарын сақтамау немесе иесінің қате әрекеттері;
- дұрыс орнату, тасымалдау;
- табиғи апаттар (найзағай, өрт, су тасқыны және т. б.), сондай-ақ сатушы мен дайындаушыға тәуелсіз басқа да себептер;
- аспаптың ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің түсуі;
- өкілетті емес тұлғалардың конструктивтік ауыстыруларын жөндеуі немесе енгізуі;
- аспапты кәсіби мақсатта пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен асып түседі), аспапты мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес

келмейтін қоректендіруші телекоммуникациялық және кабельдік желілерге қосу;

– бұйымның төменде санамаланған керек-жарақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструкциямен көзделсе және бұйымды бөлшектеумен байланысты болмаса:

а) қашықтан басқару пульттері, аккумуляторлық батареялар, қуат беру элементтері (батареялар), сыртқы қуат беру блоктары және зарядтау құрылғылары;

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

– батареялардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-жарамсыз немесе сарқылған батареялармен жұмыс істеу;

– аккумуляторлардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-аккумуляторларды зарядтау және зарядтау ережелерін бұзудан туындаған кез келген зақымданулар.

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

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

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

Өндіруші алдын ала ескертусіз аспаптың дизайны мен сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

УКРАЇНСЬКИЙ

Шановний споживач!

Дякуємо Вам за вибір продукції ТМ СЕНТЕК.

Ми гарантуємо, що наша продукція відповідає всім необхідним вимогам щодо якості та безпеки при використанні відповідно до цієї Інструкції. Бажаємо вам приємного користування!

ПРИЗНАЧЕННЯ ПРИЛАДУ: для випікання хлібу.

Даний прилад призначений для використання в побутових й аналогічних умовах, зокрема:

– у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах;

– на сільськогосподарських фермах;

– клієнтами в готелях, мотелях та іншій інфраструктурі житлового типу,

– у приватних пансіонатах.

1. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Перед першим включенням перевірте, чи відповідають технічні характеристики, зазначені на виробі, параметрам електромережі.

2. Прилад призначений тільки для домашнього використання.

3. Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності в них життєвого досвіду чи знань, якщо вони не перебувають під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, яка відповідає за їх безпеку. Діти повинні перебувати під контролем для недопущення гри з приладом.

4. Не перевищуйте кількість борошна і дріжджів, вказану в рецепті.

5. Прилад не призначений для використання з окремим дистанційним керуванням або зовнішнім таймером.

6. Поверхня нагрівального елемента залишається гарячою після завершення роботи приладу.

7. Не занурюйте виріб і шнур живлення у воду або інші рідини. Якщо це сталося, негайно відключіть прилад від електромережі, повністю висушіть його і, перш ніж користуватися ним далі, перевірте працездатність і безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.

8. При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинен проводити виробник, сервісна служба або аналогічний кваліфікований персонал.

9. Завжди виключайте прилад і відключайте від мережі живлення після використання і перед його чищенням.

10. Використання аксесуарів, що не входять у комплект, може призвести до поломки приладу й анулювання гарантії.

11. Не торкайтеся до обертючих частин приладу під час його роботи.

12. Щоб уникнути пожежі, не розміщуйте всередину приладу металеву фольгу або інші схожі матеріали.

13. У разі появи тріщин на поверхні приладу негайно відключіть прилад, щоб уникнути отримання електричного шоку.

14. Щоб уникнути пожежі, не накривайте прилад рушником і т.п., тим самим перешкоджаючи виходу пари і тепла.

15. Не відключайте прилад від електромережі ривком за мережний шнур і не виймайте вилку з розетки електромережі вологими руками.

16. Не тягніть і не переносьте прилад за мережний шнур.

17. Якщо Ви не плануєте використовувати прилад, відключіть його від електромережі.

18. Особливі умови з перевезення (транспортування), реалізації: немає.

19. **Будьте обережні:** при роботі приладу температура доступних поверхонь може бути високою. Не торкайтеся до гарячих поверхонь.

20. Використовувати прилад тільки з належним з'єднувачем.

21. Якщо Ви бажаєте передати прилад для використання іншій особі, будь ласка, передавайте його разом із цією інструкцією.

2. ОПИС ПРИЛАДУ

- Маса випічки до 1500 г
- 15 автоматичних програм: Основний, Французький, Цільнозерновий, Солодкий, Молочний, Без глютену, Швидкий, Кекс, Заміс тіста, Тісто для пасти, Йогурт, Джем, Випічка, Ручна настройка.
- Запамятовування обраної програми протягом 15 хвилин після відключення електроенергії
- Теплоізолюваний корпус
- Автоматична система підігріву протягом 1 години
- 15-годинний програмований таймер із LCD-дисплеєм
- Копір скоринки: світлий, середній і темний
- Пекарна камера з антипригарним покриттям
- Цифрове управління
- Звуковий сигнал
- Знімний контейнер для запікання

ХЛІБОПІЧКА:

1. Два оглядових вікна
2. Кришка
3. Панель управління з LCD-дисплеєм
4. Корпус
5. Пекарна камера
6. Дві лопатки для замішування тіста
7. Гак, вимірний стаканчик 240 мл, вимірна ложечка 3 мл/10 мл

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ:

1. Кнопка «МЕНЮ»
2. Кнопка вибору ваги буханки
3. Кнопка збільшення часу
4. Кнопка зменшення часу
5. LCD-дисплей

6. Вибір кольору скоринки
7. Кнопка «СТАРТ/СТОП»
8. Індикатор кольору скоринки
9. Індикатор ваги буханки

3. КОМПЛЕКТНІСТЬ

- Хлібопічка - 1 шт.
- Пекарна камера - 1 шт.
- Лопатка для замішування тіста - 2 шт.
- Вимірний стаканчик - 1 шт.
- Ложечка - 1 шт.
- Гак для виймання лопатки - 1 шт.
- Керівництво користувача - 1 шт.
- Книга рецептів - 1 шт.

4. ПОРЯДОК РОБОТИ

ВИПІКАННЯ ХЛІБА

1. Помістіть прилад на рівну суху стійку поверхню.
2. Вставте чашу в хлібопічку до упору. Натисніть на чашу для фіксації в потрібній позиції. Переконайтеся, що чаша правильно розміщена.
ПРИМІТКА. Рекомендується змастити лопатки для замісу тіста маслом, щоб уникнути застрягання тіста в лопаті для замішування, також це дозволяє легко виймати ножі з випеченого виробу.
3. Заготовте інгредієнти відповідно до рецепту. Налийте в чашу воду або інші рідини, потім додайте цукор, сіль, борошно і дріжджі. При виготовленні тіста з високим вмістом пшеничного борошна рекомендується змінити порядок: спочатку додайте дріжджі і пшеничне борошно, потім - цукор і сіль, в кінці - воду або інші рідини, щоб отримати кращий ефект.
ПРИМІТКА. При додаванні борошна намагайтеся, щоб вона покрила воду. Зробіть невеликий відступ на верхній частині борошна пальцем, додайте дріжджі в поглиблення. Переконайтеся, що дріжджі не контактують з сіллю або рідиною.

4. Закрийте кришку і включіть прилад в розетку.
5. За допомогою кнопки «МЕНЮ» виберіть необхідну програму.
6. Натисніть кнопку «копір скоринки» і виберіть стрілкою бажаний копір скоринки: світлий, середній, темний.
7. Натисніть кнопку «розмір буханця» і виберіть стрілкою потрібний розмір буханця.
8. При необхідності скористайтеся кнопками «ТАЙМЕР+» / «ТАЙМЕР ->», щоб регулювати час циклу, що відображається на дисплеї. Якщо ви хочете негайно зробити хліб, можете проігнорувати цей процес.
9. Після того як ви встановили копір і розмір хліба, натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» для підтвердження настройки. Ще раз натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб активувати програму і почати роботу. На таймері заблимає двокрапка і почнеться відлік часу. Символ «▶» вказує на поточний робочий прогрес.
ПРИМІТКА. При необхідності перервати роботу і змінити налаштування натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» і утримуйте 3 секунди. Натискати інші кнопки під час роботи приладу не рекомендується.
ПРИМІТКА. У перших шести програмах і в програмі «Ручна настройка» перед початком замісу хлібопічка прогрівається певний час (див.таблицю на стор 20).
10. Програми основний, французький, цільнозерновий, без глютену, солодкий, молочний хліб, дріжджове тісто і ручна настройка припускають додавання інгредієнтів під час приготування. Коли прийде час додавати інгредієнти, хлібопічка видасть десять звукових сигналів і на дисплеї з'явиться знак «▶» - це означає, що потрібно додати необхідні інгредієнти (горіхи, фрукти, розинки).
11. Коли на дисплеї відобразиться 0:00, прозвучить 10 звукових сигналів, що вказують на завершення програми. Натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП» і утримуйте 3 секунди, щоб автоматично не запустилася функція автопідігріву.
ПРИМІТКА. Функція автопідігріву запускається автоматично і спрацює протягом 1 години після приготування хліба. Щоб скасувати програму, необхідно натиснути кнопку «СТАРТ / СТОП» і утримувати 3 секунди.
12. Відкрийте кришку хлібопічки, за допомогою кухонної прихватки візьміть ручку чаші для запікання і вийміть чашу з хлібопічки. Встановіть чашу на підставку під гаряче.

ПРИМІТКА. Під час роботи необхідно дотримуватися особливої обережності, хліб і чаша для запікання дуже гарячі, необхідно використовувати кухонну прихватку і підставку під гаряче, щоб уникнути опіків і зберегти кухонні меблі. 13. Акуратно переверніть чашу і струсіть, поки хліб не випаде. При необхідності використовуйте неметалеву лопатку, щоб акуратно відокремити хліб від боків чаші.

ПРИМІТКА. Якщо лопатки (2 шт.) для замішування залишаться в хлібі, обережно витягніть їх за допомогою гачка, не виймайте їх вручну, щоб уникнути опіків.

5. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

- Очищайте корпус приладу в міру потреби, при цьому використовуйте чисту теплу воду і м'яку тканину, не використовуйте абразивні миючі засоби і засоби для миття посуду.

- Повністю очищайте внутрішню чашу після кожного використання. Використовуйте чисту теплу воду і м'яку тканину. Не використовуйте абразивні миючі засоби і засоби для миття посуду.

Не мийте чашу в посудомийній машині. Щоб уникнути пошкодження покриття внутрішньої чаші, ніколи не використовуйте жорсткі щітки, скраби для очищення.

- Після закінчення протріть чашу насухо.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальна потужність: 860 Вт

- Номінальна напруга: 220–240 В -50/60 Гц

Будьте обережні: при роботі приладу температура доступних поверхонь може бути високою



7. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ

Упаковка, сам прилад зроблені з матеріалів, що можуть бути використані повторно. Якщо є можливість, при утилізації викидайте їх у контейнер, призначений для повторно використовуваних матеріалів.

8. ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ, ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Термін служби для даного виробу становить 5 років із дати реалізації кінцевому споживачу за умови, що виріб використовується в суворій відповідності до даної інструкції з експлуатації та застосовними технічними стандартами. Після завершення терміну служби зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру для одержання рекомендацій із подальшої експлуатації виробу. Дата виробництва виробу вказана в серійному номері (2 і 3 знаки - рік, 4 і 5 знаки - місяць виробництва). При виникненні питань з обслуговування приладу або в разі його несправності зверніться в авторизований Сервісний центр ТМ CENTEK. Адресу центру можна знайти на сайті <https://centek.ru/servi.s>. способи зв'язку з сервісною підтримкою: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. Генеральний сервісний центр ТОВ «Ларіна-Сервіс», м Краснодар. Тел.: + 7 (861) 991-05-42.

Продукція має сертифікат відповідності:

№ ЕАЭС RU С-СН.АД07.В.03051/21 від 25.02.2021 р.



9. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРОБНИКА Й ІМПОРТЕРА

Імпортер: ІП Асрумян К.Ш. Адреса: Росія, 350912, г. Краснодар, пгт. Пашковській, ул. Атамана Лисенко, 23. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

ШАНОВНИЙ СПОЖИВАЧ!

Термін гарантії на всі прилади 12 місяців з дати реалізації кінцевому споживачу. Даним гарантійним талоном виробник підтверджує справність даного приладу і бере на себе зобов'язання щодо безкоштовного усунення всіх несправностей, що виникли з вини виробника.

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ:

1. Гарантія діє при дотриманні таких умов оформлення:

- правильне і чітке заповнення оригінального гарантійного талона виробника із зазначенням найменування моделі, її серійного номера, дати продажу, за наявності печатки фірми-продавця і підпису представника фірми-продавця в гарантійному талоні, печаток на кожному відірвному купоні, підпису покупця. Виробник залишає за собою право на відмову в гарантійному обслуговуванні в разі ненадання вказаних вище документів, або якщо інформація в них буде неповною, нерозбірливою, суперечливою.

2. Гарантія діє при дотриманні таких умов експлуатації:

- використання приладу в суворій відповідності до інструкції з експлуатації;
- дотримання правил і вимог безпеки.
3. Гарантія не включає періодичне обслуговування, чищення, установлення, настройку приладу на дому у власника.

4. Випадки, на які гарантія не поширюється:

- механічні пошкодження;
 - природний знос приладу;
 - недотримання умов експлуатації або помилкові дії власника;
 - неправильна установка, транспортування;
 - стихійні лиха (блискавка, пожежа, повінь та ін.), а також інші причини, що не залежать від продавця і виробника;
 - потрапляння всередину приладу сторонніх предметів, рідин, комах;
 - ремонт або внесення конструктивних змін неуповноваженими особами;
 - використання приладу в професійних цілях (навантаження перевищує рівень побутового застосування), підключення приладу до живильних телекомунікаційних і кабельних мереж, що не відповідають Державним технічним стандартам;
 - вихід із ладу перерахованого нижче приладдя виробів, якщо їх заміна передбачена конструкцією і не пов'язана з розбиранням виробу;
- а) пульти дистанційного керування, акумуляторні батареї, елементи живлення (батареїки), зовнішні блоки живлення і зарядні пристрої;

б) витратні матеріали й аксесуари (упаковка, чохла, ремені, сумки, сітки, ножі, колби, тарілки, підставки, решітки, рожни, шланги, трубки, щітки, насадки, пілозбірники, фільтри, поглиначі запаху);

- для приладів, що працюють від батарейок,
- робота з невідповідними або спрацьованими батарейками;
- для приладів, що працюють від акумуляторів, – будь-які пошкодження, викликані порушеннями правил зарядження і підзарядження акумуляторів.

5. Ця гарантія надається виробником на додаток до пра вил споживача, установлених чинним законодавством, і жодною мірою не обмежує їх.

6. Виробник не несе відповідальності за можливу шкоду, прямо або побічно завдану продукцією TM CENTEK людям, домашнім тваринам, майну споживача та/або інших третіх осіб у разі, якщо це сталося в результаті недотримання правил й умов експлуатації, встановлення виробу, навмисних і/або необережних дій (бездіяльності) споживача та/або інших третіх осіб, дії обставин нездоланної сили.

7. При зверненні в сервісний центр прийом виробу надається тільки в чистому вигляді (на приладі не повинно бути залишків продуктів харчування, пилу та інших забруднень).

Виробник залишає за собою право змінювати дизайн і характеристики приладу без попереднього повідомлення.

КЫРГЫЗЧА

Урматтуу керектөөчү!

TM CENTEK өнүктөрүн тандаганыңыз үчүн рахмат.

Биз анын ишешине, колдонуу эрежелерин туура аткарсаңыз, кепилдик беребиз.

ШАЙМАНДЫН МАКСАТЫ: нан бышыруу үчүн.

Бул прибор тиричилик жана ушуга окшош шарттарда, атап айтканда колдонгонго үчүн арналган:

- дүкөндөрдө, кеңселерде жана башка өндүрүштүк шарттарда персонал үчүн ашкана зоналарында;
- Айыл чарба фермаларында;
- мейманканалардагы, мотелдердеги жана турак-жай тибиндеги башка инфраструктурадагы кардарлар менен иштөө;
- жеке менчик пансионаттарда.

1. КООПСУЗДУК ЧАРАЛАР

1. Биринчи жолу колдонуудан мурун, өнүмдө көрсөтүлгөн техникалык мүнөздөмөлөр менен электр тармагынын параметрин дал келгенин текшерип алыңыз.
2. Шайман үйдө гана иштөөгө арналган.
3. Берилген шайманды физикалык, сезимтал же акыл жөндөмдүүлүгү начар болгон адамдарга (балдарга), жашоо тажрыйбасы жана билими болбогондуктан, колдонгонго болбойт, эгер аларды шайманды колдонуунун эрежесин билген жана алардын коопсуздугу үчүн жооптуу адамдын көзөмөлүндө болбосо.
4. Ундун жана ачытыкчтын өлчөмү рецептте жазылгандан ашпашы керек.
5. Шайман өзүнчө пульт же тышкы таймер менен иштөөгө арналган эмес.
6. Шайман иштеп бүткөндөн кийин ысык бойдон калат.
7. Аспапты жана электр зымын суунун же башка суюктуктардын ичине батырбаңыз.

Ошондой болуп калса, дароо шайманды электр тармагынан ажыратып, аны толугу менен кургатыңыз, жана андан ары колдонуудан мурун, шаймандын ишешин жана коопсуздугун квалификациялуу адистерге текшертип алыңыз.

8. Эгерде электр зымы бузулган болсо, кооптуу жагдай жаратпаш үчүн аны өндүрүүчү, тейлөө кызматы же ушул сыяктуу квалификациялуу кызматкер алмаштырышы керек.

9. Шайманды колдонгондон кийин жана тазалоонун алдында ар дайым токтон чыгарып туруңуз.

10. Комплектке кирбеген аксессуарларды колдонуу шаймандын бузулушуна жана кепилдиктин жокко чыгышына себеп болот.

11. Шайман иштеп жатканда айлануучу бөлүктөрүнө тийбеңиз.

12. Өрт чыгып кетпеш үчүн шайманга металл фольга же башка ушул сыяктуу материалдарды салбаңыз.

13. Шаймандын бетинде жаракалар пайда болсо, аны, электр тогун алуудан сактоо үчүн, дароо өчүрүңуз.

14. Жылуулук менен бууну чыгарбайм деп, шаймандын үстүн сүлгү менен жаппаңыз, өрт чыгышы мүмкүн.

15. Шаймандын сайгычын нымдуу колдорунуз менен суурбаңыз жана өчүрүп жатканда шаймандын электр зымын тартпаңыз.

16. Шайманды электр зымынан кармап ташыбаңыз жана тартпаңыз.

17. Эгер Сиз шайманды колдонбосоңуз, аны электр тармагынан ажыратып коюңуз.

18. Ташуу (алып өтмөк үчүн) өзгөчө шарттар : жок.

19. **Сак болгула:** аппарат жеткиликтүү үстүнкү температурасы жогору болушу мүмкүн иштеп жатканда. Ысык бетине чейин тиркеп жок.

20. Тиешелүү туташтыргычы менен гана аппаратты колдонуу.

21. Эгер Сиз шайманды башка адамга колдонууга бергиңиз келсе, сураныч, анда аны берилген колдонмосу менен кошо өткөрүп бериңиз.

2. ШАЙМАНДЫН СҮРӨТТӨЛҮШҮ

- Нан азыктарын салмагы: 1500 г

- 15 автоматтык программа: Негизги, Француз, Бүт буудай, Таттуу, сүт наң, Глютенсиз, тез, Кекс, Камыр жууруу, Ачыткы камыры, Макарон камыры, Йогурт,

Джем, Бышыруу, Кол менен жөндөө, Джем, Йгурт, Эритүү, Нан азыктары.

- Тандалган программаны электр энергиясы өчүрүлгөндөн кийин 15 мүнөт эстел калуу.

- Жылуулук менен изоляцияланган корпус

- 1 сааттын ичинде автоматтык жылытуу тутуму

- LCD-дисплейи бар 15 сааттык программалоочу таймер

- Кабыктын түсү-ачык түстүү, орто түстүү, кара түстүү

- Жабышпаган каптоочусу бар бышыруу камера

- Санариптик башкаруу

- Үн сигналы

- Алынып салынуучу бышыруу контейнер

НАН МЕШ:

1. Эки көрүү терезеси

2. Капкак

3. LCD дисплейи бар башкаруу панели

4. Корпус

5. Бышыруу камера

6. Камыр жууруу үчүн эки шпатель

7. Илмек, өлчөө стакан, өлчөө кашык

БАШКАРУУ ПАНЕЛЬДЕРИ:

1. «МЕНЮ» баскычы

2. Нан салмагын тандоо баскычы

4. Убакытты көбөйтүү баскычы

5. Убакытты азайтуу баскычы

6. LCD-дисплейи

7. Кабыктын түсүн тандоо

8. «СТАРТ/СТОП» баскычы

9. Кабыктын түсүн көрсөткүчү

10. Нандын салмагын көрсөтүү

3. ТОЛУКТУК

- Нан меш - 1 даана

- Бышыруу камера - 1 даана

- Камыр жууруучу күрөк - 2 даана

- Өлчөө стакан - 1 даана

- Кашык - 1 даана

- Күрөктү чыгаруучу илмек - 1 даана

- Колдонуучунун жетекчилиги - 1 даана

- Рецепттер китеби - 1 даана

4. ИШТӨӨ ТАРТИБИ

НАН БЫШЫРУУ

1. Аппаратты тегиз, кургак, туруктуу жерге коюңуз.

2. Табакты нан машинасына токтогонго чейин жылдырыңыз. Туура абалда бекитүү үчүн идишти басыңыз. Табактын туура жайгаштырылгандыгын текшериниз.

ЭСКЕРТҮҮ. Камыр жууруучу калактарга жабышып калбаш үчүн камыр жууруучу калактарды майлоо сунушталат, бул да бышырылган азыктардан бычактарды оңой алып салууга мүмкүндүк берет.

3. Ингредиенттерди рецептке ылайык даярдаңыз. Идишке суу же башка суюктуктарды куюп, андан кийин шекер, туз, ун жана ачыткы кошуңуз. Буудай уну көп болгон камырды жасоодо, эң жакшы натыйжа алуу үчүн алгач ачыткы жана буудай унун, андан кийин шекер менен тузду, аягында суу же башка суюктуктарды кошуп, тартипти өзгөртүү сунушталат.

ЭСКЕРТҮҮ. Ун кошуп жатканда, аны суу менен жабууга аракет кылыңыз. Манжаңыз менен ундун үстүнө кичинекей чегинүү жасап, ачыткыны кудукка кошуңуз. Ачыткы тузга же суюктукка тийбеши керек.

4. Капкакты ордуна коюп, шайманды розеткага сайыңыз.

5. «МЕНЮ» баскычын колдонуп, керектүү программаны тандаңыз.

6. «Кабыктын түсү» баскычын басыңыз жана жебе менен каалаган кабыктын түсүн тандаңыз: ачык, орто, караңгы.

7. «Нан өлчөмү» баскычын басыңыз жана жебе менен каалаган нан өлчөмүн тандаңыз.

8. Зарыл болсо, дисплейде көрсөтүлгөн цикл убактысын тууралоо үчүн «ТАЙМЕР+»/«ТАЙМЕР -» баскычтарын колдонуңуз. Эгерде сиз дароо нан жасоону кааласаңыз, анда бул процессти этибарга албай койсоңуз болот.

9. Нандын түсүн жана өлчөмүн койгондон кийин, орнотууну ырастао үчүн «СТАРТ/Токтотуу» баскычын басыңыз. Программаны активдештирүү жана баштоо үчүн «СТАРТ/Токтотуу» баскычын дагы бир жолу басыңыз. Таймерде кош чекит жаркырап, убакыт башталат. «▶» белгиси учурдагы иштин жүрүшүн көрсөтөт.

ЭСКЕРТҮҮ. Зарыл болсо, үзгүлтүккө учуратуу жана орнотууларды өзгөртүү «СТАРТ/Токтотуу» баскычын басып, 3 секунд кармаңыз. Аспап иштеп жатканда башка баскычтарды басуу сунушталбайт.

ЭСКЕРТҮҮ. Алгачкы алты Программада жана «кол менен тюнинг» программасында нан бышыруу жуурулганга чейин белгилүү бир убакыт жылыйт (20-беттеги таблицаны караңыз).

10. Программалар негизги, француз, бүт буудай, глютенсиз, таттуу, сүт нан, ачыткы камыры жана кол менен жөндөө даярдоо учурунда ингредиенттерди кошууну камтыйт. Ингредиенттерди кошууга убакыт келгенде, нан бышыруучу он сигнал берет жана дисплейде «▶» белгиси пайда болот - бул керектүү ингредиенттерди (жаңгак, жемиш, мейиз) кошууну билдирет.

11. Дисплейде 0:00 көрсөтүлгөндө, программанын аяктаганын көрсөткөн 10 сигнал угулат. «СТАРТ/Токтотуу» баскычын басыңыз жана авто жылытуу функциясы автоматтык түрдө башталбашы үчүн 3 секунд кармаңыз.

ЭСКЕРТҮҮ. Авто жылытуу функциясы автоматтык түрдө башталат жана нан бышкандан кийин 1 сааттын ичинде иштейт. Программаны жокко чыгаруу үчүн «СТАРТ/Токтотуу» баскычын басып, 3 секунд кармап туруу керек.

12. Нан машинасынын капкагын ачыңыз жана бышыруучу идиштин туткасын алып, идишти нан машинасынан алып салыңыз. Идишти ысык стендге орнотуңуз.

ЭСКЕРТҮҮ. Иштеп жатканда өтө этият болуу керек, нан жана бышыруучу табак абдан ысык, күйүп калбаш үчүн жана ашкана эмеректерин сактап калуу үчүн ашкана мешин жана ысык кармагычты колдонуу керек.

13. Табакты акырын оодарып, нан түшкөнчө чайкаңыз. Зарыл болсо, нанды идиштин капталынан акырын бөлүү үчүн металл эмес шпательди колдонуңуз. **ЭСКЕРТҮҮ.** Эгерде камыр жууруучу калактар (2 даана) Нанда калса, аларды илгич менен кылдаттык менен сууруп алыңыз, күйүп калбаш үчүн кол менен чыгарбаңыз.

5. ШАЙМАНГА КАМ КӨРҮҮ

- Керегине жараша шайманды, жылуу сууда нымдалган, жумшак чүпүрөк менен аарчыңыз. Абразивдүү жуугуч каражаттарды жана идиш жууган каражаттарды колдонбоңуз.

- Ички табагын ар бир колдонуудан кийин тазалап туруңуз. Таза жылуу суу жана жумшак чүпүрөк колдонуңуз. Абразивдүү жана идиш жуугуч каражаттарды колдонбоңуз. Табакты идиш жуугуч машинкада жуубаңыз. Ички табагын каптамасына зыян келтирбөө үчүн, тазалоо үчүн эч качан катуу щеткалар менен скрабдарды колдонбоңуз.

- Колдонуп бүткөндөн кийин табагын кургатып сүртүңуз.

6. ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨЛӨР

- Максималдуу күчтүүлүк: 860 Вт

- Номиналдык чыңалуу: 220–240 В -50/60 Гц

Этият болуңуз: шайман иштеп жаткан учурда, жеткиликтүү беттердин температурасы аябай жогору болушу мүмкүн



7. ШАЙМАНДЫ УТИЛЬДЕШТИРӨӨ

Кутусу, шайман өзү кайра иштетилүүчү материалдардан жасалган. Мүмкүн болушунча аларды кайра иштетилүүчү материалдарды салганга жасалган идишке таштаңыз.

ШАЙМАНДЫ УТИЛЬДЕШТИРӨӨ

Шайманды иштөө мөөнөтү аяктаганда кадимки тиричилик калдыктарынан бөлөкчө утильдештирүүгө болот. Аны атайын электр шаймандарды жана кайра иштетүү үчүн электрондук шаймандарды жана электр шаймандарын чогултуучу

атайын пунктка тапшырса болот. Материалдар алардын классификациясына ылайык иштетилет.

Кызмат мөөнөтү бүткөн шайманды кайра иштетүүчү жерге өткөрсөңүз, айлана - чөйрөнү коргоого чоң аалым кошкон болосуз. Электрондук шаймандарды жана электр шаймандарын кайра иштетүүгө кабыл алуу пунктарынын тизмесин муниципалдык органдардан алсаңыз болот.

8. КУБӨЛҮК ЖӨНҮНДӨ МААЛЫМАТ, КЕПИЛДИК МИЛДЕТТЕНМЕСИ

Бул өнүмдүн иштөө мөөнөтү акыркы колдонуучуга сатылган күндөн баштап 5 жыл түзөт, шайман ушул эксплуатациялык көрсөтмөлөргө жана колдонулуп жаткан техникалык стандарттарга ылайык так колдонулса. Шаймандын чыгарылган күнү катардагы номерде көрсөтүлөт (2 жана 3 белгиси – жылы, 4 жана 5 белгиси – өндүрүш айы). Шайманды тейлөө боюнча суроолор пайда болгондо же шайман бузулган учурда, ТМ CENTEK ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз. Дарегин <https://centek.ru/servis> сайтынан тапсаңыз болот. Колдоо кызматы менен байланыш жолдору: тел.: +7(988)24-00-178, VK: vk.com/centek_krd. 000 «Ларина-Сервис» башкы тейлөө борбору, Краснодар шаары. Телефон.: +7 (861) 991-05-42.

Продукциянын шайкештик сертификаты бар:

№ ЕАЭС RU C-CN.AД07.B.03051/21 - 25.02.2021 ж. баштап.



9. ӨНДҮРҮҮЧҮ ЖАНА ИМПОРТТОЧУ ЖӨНҮНДӨ МААЛЫМАТ

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

УРМАТТУ КЕРЕКТӨӨЧҮ!

Бардык түзмөктөрдүн кепилдик мөөнөтү акыркы керектөөчүгө сатылган күндөн баштап 12 ай. Ушул кепилдик купону менен өндүрүүчү бул шаймандын жарактуу экендигин ырастайт жана өндүрүүчү тарабынан келип чыккан бардык бузууларды акысыз жоюу милдетин алып жатат.

КЕПИЛДИК ТЕЙЛӨӨ ШАРТТАРЫ

1. Кепилдик каттоонун төмөнкү шарттарын эске алуу менен жарактуу:

- баштапкы өндүрүүчүнүн кепилдик баракчасын туура жана так толтуруу, модельдин атын көрсөтүү, модельдин сериялык саны, сатылган күнү жазылса, ар бир кепилдик талонунда сатуучу фирманын штампы, сатуучу фирманын өкүлүнүн колу бар болсо.

Жогоруда көрсөтүлгөн документтер берилбеген учурда, же алардагы маалыматтар толук эмес, окулбай турган, карама каршы келген учурда, өндүрүүчү кепилдик кызматынан баш тартууга укуктуу.

2. Кепилдик төмөнкү иштөө шарттарын эске алуу менен жарактуу:

- шаймандын колдонуу көрсөтмөсүнө ылайык так колдонуу;
- эрежелерди жана коопсуздук талаптарын сактоо.

3. Кепилдик мезгил-мезгили менен техникалык тейлөө, тазалоо, орнотуу, шайманды ээсинин үйүндө жөндөө камтылбайт.

4. Кепилдикке кирбеген учурлар:

- механикалык зыян;
- шаймандын табигый эскириши;
- иштөө шарттарын сактабоо же ээсинин туура эмес аракеттери;
- туура эмес орнотуу, ташуу;
- табигый кырсыктар (чагылган, өрт, сел ж.б.), ошондой эле сатуучуга жана өндүрүүчүгө тийешеси болбогон башка себептер;
- шаймандын ичине бөтөн заттардын, суюктуктардын, курт-кумурскалардын кирип кетиши;
- уруксатсыз адамдар тарабынан оңдоо же структуралык өзгөрүүлөр;

- шайманды кесиптик максаттарда колдонуу (жүк ички керектөөнүн деңгээлинен ашат). Шайманды мамлекеттик техникалык стандарттарга ылайык болбогон телекоммуникация жана кабелдик тармактарга кошуу;
- буюмдун төмөнкү аксессуарларын иштен чыгышы, эгерде аларды алмаштыруу долбоордо каралса жана буюмду демонтаждоо менен байланышпаса:

- а) узактан башкаруу пульттар, аккумулятордук кубаттагычтар, батарейкалар, тышкы кубат берүүчү жана кубаттагычтар;
- б) сарпталуучу материалдар жана аксессуарлар (чехол кутусу, курлар, баштыктар, торлор, бычактар, колбалар, табактар, жээкчелер, решёткалар, вертелдер, шлангдар, түтүктөр, щёткалар, тиркемелер, чаң жыйноочулар, чыпкалар, жыт сиңиргичтер);
- батарейкалар менен иштеген шаймандар үчүн-жараксыз же түгөнгөн батарейкалар менен иштөө;
- батарейка менен иштеген шаймандар үчүн-батарейкаларды кубаттоо эрежелеринин бузулушунан келип чыккан ар кандай зыян.

5. Берилген кепилдик өндүрүүчү тарабынан кошумча колдонулат жана керектөөчүнүн колдонуудагы мыйзамына ылайык укуктарын эч кандай чектебейт.

6. Өндүрүүчү TM CENTEK тин өндүрүшү адамдарга, үй жаныбарларына, керектүү мүлкүнө жана/же керектөөчүлөрдүн жана/же башка үчүнчү адамдардын этиятсыз аракеттерине (аракетсиздигине), форс-мажордук жагдайларга түздөн-түз же кыйыр түрдө келтирилген зыян үчүн жооп бербейт.

7. Тейлөө борборуна кайрылганда, буюм таза түрүндө гана берилет (шаймандын үстүндө тамактын калдыктары, чаң жана башка кир заттар болбошу керек).

Өндүрүүчү шаймандын дизайнын жана мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертүүсүз өзгөртүү укугун өзүнө калтырат.

ՀԱՅԵՐՆԵՆ

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

ՍԱՐՔԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ հաց թխելու համար:

Այս սարքը նախատեսված է կենցաղային եւ նմանատիպ պայմաններում, մասնավորապես:

- խոհանոցային գոտիներում՝ խստութեամբ, զրատելիքներում և այլ արտադրական պայմաններում անձնակազմի համար;
- գյուղատնտեսական տնտեսություններում;
- հաճախորդներ հյուրանոցներում, մոթելներում և բնակելի տիպի այլ ենթակառուցվածքներում;
- մասնավոր պանսիոնատներում:

1. ԱՆՎՏԱՆՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

1. Նախնական միացումից առաջ ստուգեք, արդյոք ապրանքի վրա նշված տեխնիկական բնութագիրը համապատասխանում է էլեկտրա-մատակարարման պարամետրերին:
2. Սարքը նախատեսված է միայն տան պայմաններում օգտագործման համար:
3. Սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, զգայական կամ մտավոր նվազ կարողություններ ունեցող անձանց (այդ թվում երեխաների) կամ կյանքի փորձ ու գիտելիք չունեցող անձանց կողմից օգտագործման համար, եթե նրանք չեն վերահսկվում կամ սարքի օգտագործման ցուցումներ չեն ստացել այն անձից, ով պատասխանատու է իրենց անվտանգության համար: Երեխաները պետք է գտնվեն վերահսկողության ներքո՝ սարքի հետ խաղալը կանխարգելելու համար:

4. Մի գերազանցեք բաղադրատոմսում նշված այլուրի և խմորիչի քանակը:

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

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

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

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

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

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

11. Սարքի աշխատանքի ժամանակ մի դիպեք դրա պտտվող մասերին:

12. Հրդեհից խուսափելու համար սարքի ներսում մի դրեք մետաղական փայլաթիթեղ կամ նմանատիպ նյութեր:

13. Եթե սարքի մակերեսի վրա ճաքեր են հայտնվում, ապա անմիջապես անջատեք սարքը՝ էլեկտրական ցնցումներից խուսափելու համար:

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

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

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

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

18. Բեռնափոխարդման, իրացման հատուկ պայմաններ չկան:

19. **Անհրաժեշտ** է զգույշ լինել: Երբ սարքը աշխատում ջերմաստիճանը ամկա մակերեսների կարող է լինել բարձր. Մի դիպչեք տաք մակերեսներին:

20. Օգտագործել սարքը միայն պատշաճ միակցիչ.

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

2. ՍԱՐՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

- Խմորի քաշը՝ 1500 գ

- 15 ծրագիր ավտոմատ ռեժիմով՝ Հիմնական, Ֆրանսիական, Ամբողջական ցորեն, Զաղցր, Կաթնային հաց, Առանց սնձան, Արագ, Կեքս, Խմոր հունցել, Խմորիչ խմոր, Մակարոնեղենի խմոր, Մածուն, Ջեմ, խմորեղեն, ձեռքով հարմարեցում:

- Ընտրված ծրագիրը մնում է հիշողության մեջ էլեկտրաէներգիան անջատելուց հետո՝ 15 րոպեի ընթացքում

- Ջերմամեկուսացված կորպուս

- Ավտոմատ ջեռուցման համակարգ 1 ժամկա ընթացքում

- 15-ժամյա ծրագրավորվող ժամանակաչափ LCD էկրանով

- Կեղևի գույնը՝ բաց, միջին և մուգ

- Թխելու խցիկ ոչ կաշուն ծածկույթով

- Թվային կառավարում

- Ձայնային ազդանշան

- Հանսլոփ տարա թխելու համար

ՀԱՏԹՈՒՆ

1. Երկու դիտման պատուհաններ

2. Կափարիչ

3. Կառավարման վահանակ LCD էկրանով

4. Կորպուս

5. Թխելու խցիկ

6. Խմորը հունցելու համար երկու սպաթուլա

7. Կեռիկ, չափիչ բաժակ, չափիչ գդալ

ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՎԱՀԱՆԱԿ

1. «MEHIO» կոճակ

2. Հացի քաշը ընտրելու կոճակ

3. Ժամանակի ավելացման կոճակ

4. Ժամանակի նվազեցման կոճակ

5. LCD էկրան

6. Կեղևի գույնը ընտրելու կոճակ

7. «CTAPT/CTON» կոճակ

8. Կեղևի գույնի ցուցիչ

9. Հացի քաշի ցուցիչ

3. ՓԱԹԵԹԻ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

- Հացթուխ՝ 1 հատ

- Թխելու խցիկ՝ 1 հատ

- Խմորը խառնելու բահիկ՝ 2 հատ

- Չափիչ բաժակ՝ 1 հատ

- Գդալ՝ 1 հատ

- Բահիկը հանելու կեռիկ՝ 1 հատ

- Օգտագործողի ձեռնարկ՝ 1 հատ

- Բաղադրատոմսերի գիրք՝ 1 հատ

4. ՀԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ

ՀԱՏԱԹՆՈՒՄ

1. Տեղադրեք սարքը հարթ, չոր, կայուն մակերեսի վրա:

2. Տեղադրեք ամանը հացի մեքենայի մեջ, մինչև այն կանգ առնի: Սեղմեք ամանի վրա՝ ցանկալի դիրքում ամրացնելու համար: Համոզվեք, որ ամանը պատշաճ կերպով տեղադրված է:

Նշում. Խորհուրդ է տրվում խմորի շեղբերները յուղել յուղով, որպեսզի խուսափեք խմորը հունցող շեղբերների մեջ խրվելուց, ինչպես նաև այն թույլ է տալիս հեղտությամբ հեռացնել դանակները թխած արտադրանքից:

3. Պատրաստեք բաղադրիչները ըստ բաղադրատոմսի: Լցնել ջուրը կամ այլ հեղուկներ ամանի մեջ, ապա ավելացնել շաքարավազը, աղը, ալյուրը և խմորիչը: Նախ ավելացնել խմորիչը և ցորենի ալյուրը, ապա շաքարն ու աղը, վերջում՝ ջուր կամ այլ հեղուկներ՝ ավելի լավ ազդեցություն ունենալու համար: Եթե ցանկանում եք, կարող եք նաև օգտագործել ցորենի ալյուր: Նշում. Ալյուրը ավելացնելիս փորձեք այնպես անել, որ այն ծածկի ջուրը: Մատով մի փոքր փորվածք արեք ալյուրի վերին մասում, խմորիչը ավելացրեք ջրհորի մեջ: Համոզվեք, որ խմորիչը չի շփվում աղի կամ հեղուկների հետ:

4. Փակեք կափարիչը և միացրեք սարքը վարդակից:

5. Օգտագործելով «մեխյու» կոճակը, ընտրեք անհրաժեշտ ծրագիրը:

6. Կստացրեք «ընդերքի գույնը» կոճակին և սլաքով ընտրեք ընդերքի ցանկալի գույնը՝ բաց, միջին, մուգ:

7. Կստացրեք «բոքոնի չափը» կոճակին և սլաքով ընտրեք Ձեր ուզած բոքոնի չափը:

8. Անհրաժեշտության դեպքում Օգտագործեք «ժմչփ+»/ «ժմչփ-» կոճակները՝ էկրանին ցուցադրվող ցիկլի ժամանակը կարգավորելու համար: Եթե ցանկանում եք անմիջապես հաց պատրաստել, կարող եք անտեսել այս գործընթացը :

9. Հացի գույնը և չափը սահմանելուց հետո սեղմեք «սկսել/ դադարեցնել» կոճակը՝ կարգավորումը հաստատելու համար: Կրկին սեղմեք «START/STOP» կոճակը՝ Ծրագիրն ակտիվացնելու և սկսելու համար: Երկու կետը թարթում է ժնչփի վրա և սկսվում է ժամանակի հաշվարկը: «▶» խորհրդանիշը ցույց է տալիս ընթացիկ աշխատանքային առաջընթացը:

ՆՇՈՒՄ. Անհրաժեշտության դեպքում ընդհատեք աշխատանքը և Փոխեք կարգավորումները, սեղմեք «START/STOP» կոճակը և պահեք 3 վայրկյան: Սարքի շահագործման ընթացքում խորհուրդ չի տրվում սեղմել այլ կոճակներ:

ՆՇՈՒՄ. Առաջին վեց ծրագրերում և «ձեռնարկի կարգավորում» ծրագրում, նախքան հունցելը, հացթուխը տաքանում է որոշակի ժամանակ (Տես 20-րդ էջի աղյուսակը):

10. Ծրագրեր Հիմնական, Ֆրանսիական, ամբողջական ցորեն, առանց սնձան, քաղցր, կաթնային հաց, խմորիչ խմոր և ձեռքով հարմարեցում ենթադրում են բաղադրիչների ավելացում պատրաստման ընթացքում: Երբ գալիս է բաղադրիչները ավելացնելու ժամանակը, հացի մեքենան տասը ազդանշան կտա, և Էկրանին կհայտնվի «▶» Նշանը , ինչը նշանակում է ավելացնել անհրաժեշտ բաղադրիչները (ընկույզ, մրգեր, չամիչ):

11. Երբ Էկրանը ցույց է տալիս 0:00, կինչեն 10 ձայնային ազդանշաններ, որոնք ցույց են տալիս ծրագրի ավարտը: Սեղմեք «սկսել / դադարեցնել» կոճակը՝ պահեք 3 վայրկյան, որպեսզի ավտոմատ ջեռուցման գործառույթը ինքնաբերաբար չսկսվի:

ՆՇՈՒՄ. Ավտոմատ ջեռուցման գործառույթը սկսվում է ավտոմատ կերպով և գործարկվում է հացը պատրաստելուց հետո 1 ժամվա ընթացքում: Ծրագիրը չեղարկելու համար հարկավոր է սեղմել Start/Stop կոճակը և պահել 3 վայրկյան:

12. Բացեք հացի մեքենայի կափարիչը, օգտագործելով խոհանոցային կաթսա, վերցրեք թխելու ամանի բռնակը և հանեք ամանը հացի մեքենայից: Տեղադրեք ամանը տաք տակդիրի վրա:

ՆՇՈՒՄ. Աշխատանքի ընթացքում պետք է հատուկ զգուշություն ցուցաբերել, հացն ու թխելու ամանը շատ տաք են, այրվածքներից խուսափելու և խոհանոցի կահույքը պահպանելու համար անհրաժեշտ է օգտագործել խոհանոցային կաթսա և տաք տակդիր:

13. Նրբորեն շրջեք ամանը և թափահարեք, մինչև հացը դուրս գա: Անհրաժեշտության դեպքում օգտագործեք ոչ մետաղական սպաթուլա, որպեսզի Նրբորեն առանձնացնեք հացը ամանի կողքերից:

ՆՇՈՒՄ. Եթե հունցող դանակները մնում են հացի մեջ, զգուշորեն քաշեք դրանք կեռիկով, մի հանեք այն ձեռքով՝ այրվածքներից խուսափելու համար:

5. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄՔԸ

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

- Յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո մանրակրկիտ մաքրեք ներքին տարան: Օգտագործեք մաքուր տաք ջուր և փափուկ կտոր: Մի օգտագործեք քայքայիչ վիացող միջոցներ և աման վանալու միջոցներ: Մի վիացրեք տարան սպասք վիացող մեքենայի մեջ: Ներքին տարայի ծածկույթը չվնասելու համար մի օգտագործեք կոշտ խոզանակներ, մաքրող սկրաբ:

- Մաքրելուց հետո լավ չորացրեք տարան:

6. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

- Մաքսիմալ հզորությունը. 860 Վտ

- Նոմինալ Լարումը. 220-240 Վ ~50/60 Հց

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



7. ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԸ ՎԵՐԱՄՇԱԿԱՄԱՆ

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, ԵՐԱՇԽԹԱՅԻՆ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

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

Ապրանքը ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ՝

№ EAЭC RU C-CA.Д07.B.03051/21 h8 25.02.2021 թ.



9. ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՎ ՆԵՐՄՈՒԾՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

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

ՀԱՐԳԵԼԻ ՄՊԱՌՈՂ

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

ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՄՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝

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

Արտադրողը իրավասու է մերժել երաշխիքային սպասարկումը վերը նշված փաստաթղթերը չներկայացնելու դեպքում, կամ

եթե դրանցում նշված տեղեկությունը թերի, անհասկանալի կամ հակասական է:

2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝

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

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

4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝

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

• սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կաբելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,

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

ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրասնուցման տարրեր (մարտկոցներ), էլեկտրասնուցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ,

բ) սպառվող նյութեր և պարագաներ (փաթեթ, պատյաններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դասակներ, շշեր, ափսեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողրակներ, խողովակներ, խոզանակներ, կցորդներ, փոշեհավաք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կլանիչներ),

• մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում աշխատանք ոչ համապատասխան կամ սպառված մարտկոցների հետ, • կուտակիչ մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում կուտակիչ մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների խախտումների պատճառով առաջացած վնասներ:

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

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

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

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

Продавец / Фирма-сатушы / Фирма-продавецъ /
Сатуучу / Чабшанող ընկերություն

Адрес продавца / Сатушы фирманың мекенжайы / Юридична адреса
фирми-продавца / Сатуучунун дареги / Чабшанող ընկերության
իրավաբանական հասցե

ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының Т. А. Ә. және телефоны /
ПІБ і телефон покупця / Сатып алуучунун аты-жөнү жана телефону/
Գնորդի անուն-ազգանուն-хայրանուն և հեռախոսահամար

Данные отрывные купоны заполняются представителем
сервисного центра / Осы жыртылмалы купондарды бұйымға
жөндеу жүргізетін сервис орталығының өкілі толтырады /

Дані відривні купони заповнюються представником сервісного центру,
що проводит ремонт виробу / Бул жыртылган талондорду өкүл толтурат
тейлөө борбору / Հետևյալ կտրոնները լրացնում է ավարանը
վերանորոգող սպասարկման կենտրոնի ներկայացուցիչը:



ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ / ВИД РЕМОНТУ / РЕМОНТТУН ТҮРҮ /
ՎԵՐԱՆՈՐՈՂՄԱՆ ՏԵՍԱԿԵ

ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ / ДАТА НАДХОДЖЕННЯ
В РЕМОНТ / АЛУУ КҮНҮ / ՎԵՐԱՆՈՐՈՂՄԱՆ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԱՍՍԱԹԻԿ

ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ / ДАТА ВИДАЧІ / БЕРІЛГЕН КҮНҮ /
ՀԱՆՁՆԱՆ ԱՍՍԱԹԻԿ

