

CENTEK®



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**ХЛЕБОПЕЧКА
СТ-1415**

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

1. Меры безопасности
2. Описание прибора
3. Комплектность и устройство прибора
4. Порядок работы
5. Уход за прибором
6. Технические характеристики
7. Защита окружающей среды, утилизация прибора
8. Информация о сертификации, гарантийные обязательства
9. Информация о производителе, импортере

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ СЕНТЕК. Мы гарантируем безупречное функционирование данного прибора при соблюдении правил его эксплуатации.

Пожалуйста, перед началом эксплуатации внимательно изучите данную инструкцию, которая содержит важную информацию о правильной и безопасной эксплуатации прибора. Позаботьтесь о сохранности данной инструкции.

Изготовитель не несет ответственности в случае использования прибора не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта прибора.

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

Хлебопечка является бытовым прибором и не предназначена для использования в промышленных целях!

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, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем 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.
Температура доступных поверхностей может быть высокой при работе прибора.
7. Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, полностью высушите его и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
8. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
9. Всегда выключайте прибор и отключайте от сети питания после использования и перед его чисткой.
10. Использование не входящих в комплект аксессуаров может привести к поломке прибора и аннулированию гарантии.
11. Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.
12. Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.
13. В случае появления трещин на поверхности прибора немедленно выключите прибор во избежание получения электрического шока.
14. Во избежание пожара не накрывайте прибор полотенцем и т.п., тем самым препятствуя выходу пара и тепла.
15. Не отключайте прибор от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.
16. Не тяните и не переносите прибор за сетевой шнур.
17. Если прибор не используется, всегда отключайте его от электросети.
18. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Основные характеристики:

- 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 даже без нажатия кнопки «СТАРТ»
- 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



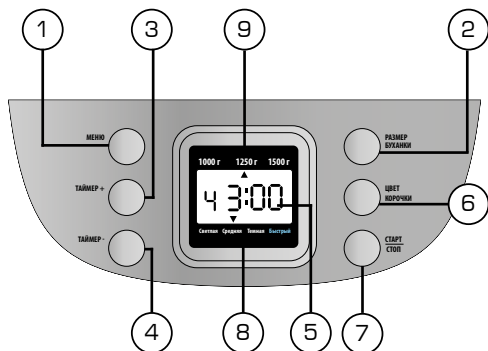
1. Два смотровых окна
2. Крышка с отделкой из нержавеющей стали
3. LCD-дисплей и панель управления
4. Корпус
5. Пекарная камера и 2 ножа для замешивания теста
6. Крюк, мерный стаканчик 240 мл, мерная ложечка 3 мл/10 мл

КОМПЛЕКТНОСТЬ:

- Хлебопечка – 1 шт.
- Пекарная камера – 1 шт.
- Нож для замешивания теста – 2 шт.
- Мерный стаканчик – 1 шт.
- Мерная ложечка – 1 шт.
- Крюк для вынимания ножа для замешивания теста – 1 шт.
- Руководство пользователя – 1 шт.
- Книга рецептов – 1 шт.

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



ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА

1. Поместите прибор на ровную сухую устойчивую поверхность. Вставьте чашу в хлебопечку до упора. Нажмите на чашу для фиксации в нужной позиции. Убедитесь, что чаша правильно размещена.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

2. 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.

3. Закройте крышку и включите прибор в розетку.
4. С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите необходимую программу.
5. Нажмите кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» и выберите стрелкой желаемый цвет корочки: светлый, средний, темный.
6. Нажмите кнопку «РАЗМЕР БУХАНКИ» и выберите стрелкой нужный размер буханки.
7. При необходимости воспользуйтесь кнопками «ТАЙМЕР+»/«ТАЙМЕР–», чтобы регулировать время цикла, отображаемое на дисплее. Если вы хотите немедленно сделать хлеб, можете проигнорировать этот процесс.
8. 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

Если вы хотите остановить программу, 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 хлебопечь прогревается определенное время (см. таблицу на стр. 20).

9. 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, хлебопечь издаст десять звуковых сигналов и на дисплее появится знак «▶» – это означает, что нужно добавить необходимые ингредиенты (орехи, фрукты, изюм).
10. 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.

11. 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.

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Если ножи (2 шт.) для замешивания останутся в хлебе, осторожно вытащите их с помощью крючка, не вынимайте его 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.

«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 оставить 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.

«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» на стр. 8.

«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.

«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 («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 Вам 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. 20 (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 Ваш 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

Хлеб можно автоматически поддерживать в тепле в течение 1 часа после выпечки. На дисплее отобразится «0:00». Пока дисплей показывает символ «▶», работает функция поддержания температуры. Функция поддержания температуры работает только 60 минут.

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 Вами настройки в течение 15 мин. 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.

«ЕЕО» – 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.

1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ

Включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, расстойка (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 ХЛЕБ

Более короткий процесс приготовления в сравнении с программой «Основной хлеб». 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 подрумянивания испеченного хлеба.

15. РУЧНАЯ НАСТРОЙКА

Программа для быстрого замеса, исключая процессы выстаивания и расстойки.

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

- Напряжение питания: 220–240 В ~50/60 Гц
- Максимальная мощность: 860 Вт

7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно. По возможности при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно используемых материалов.

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.

Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав этот прибор по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

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. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства).

По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: 8 (861) 991-05-42. О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону и на сайте www.centek.ru.

Продукция имеет сертификат соответствия:

№ ТС RU С-СН.АЛ16.В.11462 от 03.06.2016 г.



Продукция сертифицирована и соответствует всем
требуемым европейским и российским стандартам

9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ И ИМПОРТЕРЕ

Импортер на территорию РФ: ИП Асрумян К.Ш.

Адрес: Россия, 350912, г. Краснодар, пгт. Пашковский, ул. Атамана Лысенко, 23.
Тел.: 8 (861) 2-600-900.



К

Е

Т

Н

Е

С

Гарантийный талон № _____ кепілдік талоны

**Талон действителен при наличии всех штампов и отметок
Талон барлық мөртаңбалар мен белгілер болғанда ғана жарамды**

Внимание! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны.

Ескерту! Сатушыдан кепілдік талоны мен үзік талонды толық толтыруын талап ету-іңізді өтінеміз.

Изделие / Бұйым	
Модель / Үлгісі	
Серийный номер / Сериялық нөмірі	
Дата продажи / Сатылған күні	
Фирма-продавец / Сатушы фирма	

Юридический адрес фирмы-продавца / Сатушы фирманың заңды
мекенжайы

ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының ТАӘ және телефоны

Подпись продавца / Сатушының қолы

--

Печать продающей организации / Сатушы ұйымның мөрі

--

СЕНТЕК®

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца

КУПОН № 3		
 М.П. / М.О.	ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ	
	МОДЕЛЬ / ҮЛГІ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
	ДАТА ПРОДАЖИ / САТЫЛҒАН КҮНІ	
	ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА	

КУПОН № 2		
 М.П. / М.О.	ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ	
	МОДЕЛЬ / ҮЛГІ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
	ДАТА ПРОДАЖИ / САТЫЛҒАН КҮНІ	
	ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА	

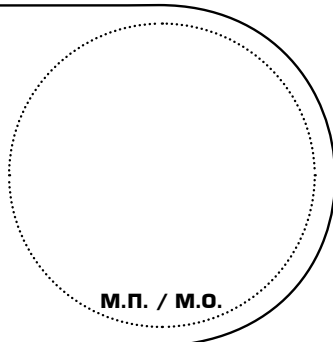
КУПОН № 1		
 М.П. / М.О.	ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ	
	МОДЕЛЬ / ҮЛГІ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
	ДАТА ПРОДАЖИ / САТЫЛҒАН КҮНІ	
	ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА	

CENTEK®

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, проводящего ремонт изделия. После проведения ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.
Берілген үзік талондарды бұйымға жөндеу жүргізетін сервистік орталықтың өкілі толтырады. Жөндеу жүргізілгеннен кейін, берілген кепілдік талонын иесіне қайтару керек (толтырылған үзік купонынан басақа)

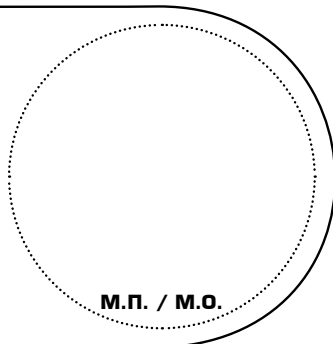
КУПОН № 3

МОДЕЛЬ / БҰЙЫМ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ	
ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ	
ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ	



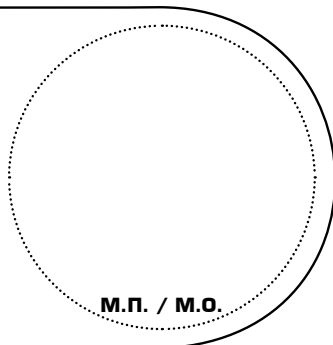
КУПОН № 2

МОДЕЛЬ / БҰЙЫМ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ	
ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ	
ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ	



КУПОН № 1

МОДЕЛЬ / БҰЙЫМ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ	
ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ	
ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ	



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.

Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервисном центре изготовителя ООО «Ларина-Сервис», находящемся по адресу: г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: 8 (861) 991-05-42.

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 д. р.), а также другие причины, находящиеся вне контроля продавца и изготовителя;
- попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным техническим стандартам;
- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия;

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

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

- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;

- для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.

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

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

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

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

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 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).

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 удовлетворит Ваши потребности. 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 программе «Быстрый». 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 программы «Быстрый» – 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 стаканчик (6) и ложку (6), входящие в комплект поставки.

– Наполните мерный стаканчик (6) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стаканчик на ровной поверхности. – Тщательно очищайте стаканчик перед измерением другого вида жидкости.

– Муку следует просеивать, а горку – снимать при помощи гладкого ножа.

– Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стаканчик (6).

– Важно просеивать муку перед измерением, чтобы насытить ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

ЗАКЛАДКА ИНГРЕДИЕНТОВ

– Рекомендуемая последовательность закладки 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.

1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ

1000 г

Вода	290 мл
Масло	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Мука	475 г
Дрожжи	1 ч.л.

1500 г

Вода	520 мл
Масло	5 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Сахар	4 ст.л.
Мука	840 г
Дрожжи	2 ч.л.

2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

1000 г

Вода	560 мл
Масло	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Мука	800 г
Дрожжи	1,5 ч.л.

1500 г

Вода	600 мл
Масло	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука	1000 г
Дрожжи	2 ч.л.

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

1000 г

Вода	360 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Коричневый сахар	3 ст.л.
Мука	480 г
Мука цельнозерновая	100 г
Дрожжи	1 ч.л.

1500 г

Вода	440 мл
Масло	6 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Коричневый сахар	4 ст.л.
Мука	720 г
Мука цельнозерновая	140 г
Дрожжи	2 ч.л.

4. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

1000 г

Вода	240 мл
Масло	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сахар	4 ст.л.
Обезжиренное молоко	70 г
Мука	580 г
Дрожжи	1 ч.л.

1500 г

Вода	320 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сахар	6 ст.л.
Обезжиренное молоко	94 г
Мука	760 г
Дрожжи	1 ч.л.

5. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

1000 г

Вода	480 мл
Сахар	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Масло	4 ст.л.
Мука	550 г
Дрожжи	2 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сухое молоко	10 ст.л.

1500 г

Вода	720 мл
Сахар	3 ст.л.
Соль	3 ч.л.
Масло	6 ст.л.
Мука	850 г
Дрожжи	3 ч.л.
Яйца	3 шт.
Сухое молоко	15 ст.л.

6. БЕЗ ГЛЮТЕНА

1000 г

Вода	280 мл
Масло	3 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сахар	4 ст.л.
Мука без глютена	510 г
Кукурузный порошок	70 г
Дрожжи	1,5 ч.л.

1500 г	
Вода	380 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сахар	5 ст.л.
Мука без глютена	760 г
Кукурузный порошок	140 г
Дрожжи	3 ч.л.

7. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

1000 г	
Вода	280 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	4 ст.л.
Мука	580 г
Дрожжи	2,5 ч.л.

1500 г	
Вода	380 мл
Масло	5 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	5 ст.л.
Мука	720 г
Дрожжи	5 ч.л.

8. КЕКС

1000 г	
Яйца	4 шт.
Сода	3,5 г
Масло	100 г
Сахар	150 г
Мука	380 г
Соль	1 ч.л.

1500 г	
Яйца	6 шт.
Сода	5 г
Масло	225 г
Сахар	225 г
Мука	570 г
Соль	1,5 ч.л.

9. ЗАМЕС ТЕСТА

Эта программа с расширенной функцией, где пользователи могут настроить время в зависимости от желаемого объема теста.

Правильная консистенция теста: поверхность должна быть гладкой, не липкой и упругой. Следите за тем, чтобы количество воды было равно половине массы муки.

Внимание!

В зависимости от сорта муки количество воды может поглощаться по-разному. Для этого скорректируйте соотношение ингредиентов в процессе приготовления.

10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

1000 г	
Вода	240 мл
Масло	2 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Мука	720 г
Дрожжи	1,5 ч.л.

1500 г	
Вода	380 мл
Масло	3 ст.л.
Соль	2,5 ч.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Мука	1100 г
Дрожжи	2,5 ч.л.

11. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ

1000 г	
Вода	110 мл
Мука	600 г
Яйца	6 шт.
Соль	щепотка

12. ЙОГУРТ

Молоко	350 мл
Йогурт	50 мл
Сахар	3 ст.л.

13. ДЖЕМ

Фрукты	300 г
Кукурузная мука (растворить в воде)	60 г
Сахар	120 г
Лимонный сок	30 г
Вода	200 г

14. ВЫПЕЧКА

Используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испеченного хлеба.

15. РУЧНАЯ НАСТРОЙКА

Используется для выставления индивидуальных настроек.

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. ОТ- СРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ПРО- ГРЕВ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/ РАС- СТОЙКА	ВЫСТАИ- ВАНИЕ	ВЫПЕ- КАНИЕ
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. ФРАНЦУЗ- СКИЙ	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. ЦЕЛЬНО- ЗЕРНОВОЙ	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/РАС-СТОЙКА	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/РАС-СТОЙКА	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/РАС-СТОЙКА	ВЫСТАИВАНИЕ	ВЫПЕКАНИЕ
14. ВЫПЕЧКА	СВЕТЛ. СРЕД. ТЕМ.	15:00	1:00	-	-	-	60*

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

15. «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.

CENTEK®



**ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН
НҰСҚАУЛЫҚ**

**НАН ПІСІРГІШ
СТ-1415**

ҚУАТ • САПА • ДИЗАЙН

TM.by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин

1. Қауіпсіздік шаралары
2. Аспаптың сипаттамасы
3. Аспаптың жиынтықтылығы және құрылысы
4. Жұмыс істеу тәртібі
5. Аспапты күту
6. Техникалық сипаттамалары
7. Қоршаған ортаны қорғау, аспапты жою
8. Сертификаттау туралы ақпарат, кепілдіктік міндеттемелер
9. Шығарушы және импорттаушы туралы ақпарат

Құрметті тұтынушы!

Сізге CENTEK CM өнімін таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз. Аталған бұйымның пайдалану қағидаларын сақтаған жағдайда, оның мүлтіксіз жұмыс істейтіндігіне кепілдік береміз.

Қолданар алдында аспапты дұрыс және қауіпсіз пайдалану жөніндегі маңызды ақпараты бар осы нұсқаулықты мұқият оқуыңызды сұраймыз. Аталған нұсқаулықтың сақталуына көңіл бөліңіз.

Аспапты арналуы бойынша қолданбаған жағдайда және осы нұсқаулықта көрсетілген қағидалар мен шарттарды сақтамаған кезде, сондай-ақ аспапты біліктілігі жоқ адам жөндеуге тырысқан кезде, шығарушы жауапкершілікті болмайды.

Егер аспапты басқа адамға пайдалануға бергіңіз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге беруіңізді сұраймыз.

Нан пісіргіш тұрмыстық аспап болып табылады және ол өнеркәсіптік мақсаттарда пайдалануға арналмаған.

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Сіздің сатып алған аспабыңыз Ресей Федерациясында электр аспаптарына қолданылатын барлық ресми қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.

Адам өмірі мен денсаулығына қауіпті жағдайлардың туындауына, сондай-ақ аспаптың мерзімінен бұрын істен шығуына жол бермеу үшін төменде көрсетілген шарттарды қатаң сақтау керек:

1. Аспапты алғаш рет қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетіндігін тексеріңіз.
2. Аспап тек үйде пайдалануға арналған.
3. Егер бақылауда болмаса немесе қауіпсіздігіне жауап беретін адам аспапты қолдану туралы нұсқау бермесе, аспап дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдардың (балаларды қоса алғанда) немесе олардың өмірлік тәжірибесі не білімі болмаған кезде, пайдалануларына арналмаған. Балалардың аспаппен ойнауына жол бермеу үшін, олар бақылауда болу керек.

4. Ұн мен ашытқының мөлшерін рецепте көрсетілгеннен асырмаңыз.
5. Аспап бөлек қашықтан басқарумен немесе сыртқы таймермен пайдалануға арналмаған.
6. Аспаптың жұмысы аяқталғаннан кейін де қыздыру элементінің беті ыстық болып қала береді.
Аспаптың жұмысы кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін.
7. Бұйымды және қуат беру баусымын суға немесе басқа да сұйықтыққа салмаңыз. Егер ол орын алса, аспапты дереу электр желісінен ажыратыңыз, оны толықтай кептіріңіз және оны одан әрі қолданар алдында, аспаптың жұмысқа жарамдылығы мен қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіңіз.
8. Қуат беру баусымы бұзылған кезде, қауіптің алдын алу үшін, оны ауыстыруды шығарушы, сервистік қызмет немесе соған ұқсас білікті қызметкерлер жүзеге асыру керек.
9. Аспапты пайдаланғаннан кейін және тазалар алдында, оны үнемі сөндіріңіз және қуат беру желісінен ажыратыңыз.
10. Жиынтығына кірмейтін аксессуарларды пайдалану аспаптың сынуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
11. Аспап жұмыс істеп тұрған кезде, оның айналатын бөліктерін ұстамаңыз.
12. Өрттің шығуына жол бермеу үшін аспаптың ішіне металл жұқалтырды немесе басқа да ұсқас материалдарды салмаңыз.
13. Аспаптың бетінде жарылулар пайда болған жағдайда, электрлік шок алуға жол бермеу үшін аспапты дереу сөндіріңіз.
14. Өрттің шығуына жол бермеу үшін аспапты сүлгімен бүркемеңіз, ол бу мен жылудың шығуына кедергі келтіреді.
15. Аспапты электр желісінен баусымынан жұлқып ажыратпаңыз және ашаны розеткадан дымқыл қолмен суырмаңыз.
16. Аспапты желілік баусымынан тартып сүйремеңіз және жылжытпаңыз.
17. Егер аспап пайдаланылмаса, оны электр желісінен ажыратып тастаңыз.
18. Тасымалдау (тасу), сату бойынша ерекше шарттар: жоқ.

2. АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Негізгі сипаттамалары:

- Пісіретін тағамның салмағы: 1500 г-ға дейін.
- 15 автоматты бағдарлама: Негізгі, Француз, Тұтас дәнді, Тәтті, Сүтті нан, Глютенсіз, Тез, Кекс, Қамыр илеу, Ашытқан қамыр, Пастаға арналған қамыр, Йогурт, Джем, Пісірілген нан өнімі, Қолмен реттеу.
- Электр энергиясын өшіргеннен кейін, «СТАРТ» батырмасын баспай-ақ, 15 минут бойы таңдалған бағдарламаны жадта сақтау.
- Жылу оқшауланған корпус
- 1 сағат бойы автоматты жылыту жүйесі
- LCD-дисплейі бар 15-сағаттық бағдарламаланатын таймер
- Нан қабығының түсі: ақшыл, сарғыш және қызарған
- Күюге қарсы қабаты бар нан пісіру камерасы
- Сандық басқару
- Дыбыстық сигнал
- Көмбештеуге арналған алынбалы контейнер

3. АСПАПТЫҢ ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҒЫ ЖӘНЕ ҚҰРЫЛЫСЫ



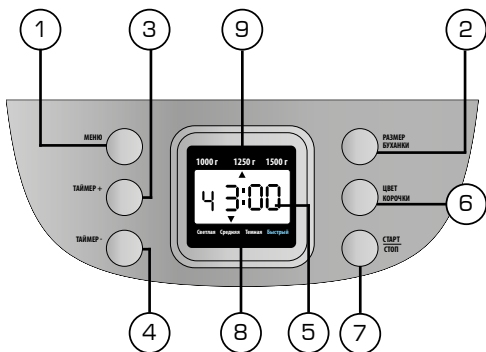
1. Екі қарау терезесі
2. Тот баспайтын болаттан жасалған әрлемесі бар қақпақ
3. LCD-дисплей және басқару панелі
4. Корпус
5. Нан пісіретін камера және қамыр илеуге арналған 2 пышақ
6. Ілмек, 240 мл өлшегіш стақан, 3 мл/10 мл өлшегіш қасық

ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҚ:

- Нан пісіргіш - 1 дана.
- Нан пісіру камерасы - 1 дана.
- Қамыр илеуге арналған пышақ - 2 дана.
- Өлшегіш стақан - 1 дана.
- Өлшегіш қасық - 1 дана.
- Қамыр илеуге арналған пышақты шығарып алуға арналған ілмек - 1 дана.
- Пайдаланушы нұсқаулығы - 1 дана.
- Рецепттер кітабы - 1 дана.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

1. «МЕНЮ (МӘЗІР)» батырмасы
2. Бөлше 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. Бөлше салмағының индикаторы



НАН ПІСІРҮ

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 қызады (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 қалудың 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.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

ҚУАТ БЕРУ КӨЗІН ҚОСҚАННАН KEЙІН

Нан пісіргішті қуат беру көзіне қосқан кезде, дыбыстық сигнал беріледі және дисплейде «3:00» көрсетіледі. «3» пен «00» арасындағы қос нүкте жанып-сөнбейді. «Негізгі» бағдарламасы алдын ала белгіленген бағдарлама болып табылады. Бағыттамалар «1250 г» салмағын және нан қабығының түсі «Сарғышты» көрсетеді, себебі олар алдын ала белгіленген реттеулер болып табылады.

«СТАРТ/СТОП»

«СТАРТ/СТОП» батырмасы пісіру бағдарламасын іске қосуға және тоқтатуға арналған. Бағдарламаны іске қосу үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын бір рет басыңыз. Қысқаша дыбыстық сигнал беріледі, индикатор жанады және уақыт дисплейінде қос нүкте жанып-сөне бастайды, бағдарлама іске қосылады. Бағдарлама іске қосылғаннан кейін, «СТАРТ/СТОП» батырмасынан басқалары белсенді емес болады.

Бағдарламаны кідіріске қою үшін, «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз, 3-минут тоқтап тұрғаннан кейін бағдарлама өз жұмысын жалғастырады.

Бағдарламаны толықтай тоқтату үшін, «СТАРТ/СТОП» батырмасын басып, 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз, бағдарламаның сөнгендігін білдіретін дыбыстық сигнал беріледі. Бұл функция бағдарлама жұмысындағы кез келген күтпеген іркілістердің алдын алуға көмектеседі.

«МЕНЮ (МЭЗІР)»

«МЕНЮ (МЭЗІР)» батырмасы түрлі бағдарламаларды орнатуға арналған. Әрбір басқан кезде (қысқа дыбыстық сигнал беріледі), бағдарлама өзгереді. Сізге қажетті бағдарлама дисплейде пайда болғанша (бағдарламалар ретімен келіп отырады), батырманы баса беріңіз. Қалаған бағдарламаны таңдаңыз. Бағдарламалардың толық сипаттамасын 8-беттегі «Бағдарламалар» тармақшасынан қарай аласыз.

«НАН ҚАБЫҒЫНЫҢ ТҮСІ»

Ақшыл, сарғыш және қызарған немесе «Тез» режимі - Сіздің таңдауыңызға байланысты. Сіз «ЦВЕТ КОРОЧКИ (НАН ҚАБЫҒЫНЫҢ ТҮСІ)» батырмасын басқан кезде, осы 4 режим шеңбер бойымен көрсетіледі. Ағымдағы нанның түсін «▲» символы көрсетеді. «Тез» режимінде нан қабығының түсін өзгертуге болмайды. Алдын ала белгіленген бағдарлама нан қабығының түсін «Сарғышқа» қояды.

Нан пісіргіш нан қабығының түсіне байланысты температураны автоматты түрде қояды: ақшыл - 110 °C, сарғыш - 123 °C, қызарған - 133 °C.

«БӨЛКЕ ӨЛШЕМІ»

Сіз салмақтың үш нұсқасының біреуін таңдай аласыз: 1000 г, 1250 г, 1500 г. Сәйкес салмақты таңдау үшін «РАЗМЕР БУХАНКИ (БӨЛКЕ ӨЛШЕМІ)» батырмасын басыңыз, дисплейде шеңбер бойымен 1000 г → 1250 г → 1500 г көрсетіледі.

Алдын ала белгіленуі бойынша 1250 г салмағы орнатылған. Салмақты таңдау функциясы 1-ден 8-ге дейінгі мәзір үшін ғана қол жетімді. 9,10,11,12,13 бағдарламаларында нан салмағын таңдауға болмайды.

КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ ФУНКЦИЯСЫ («ТАЙМЕР +», «ТАЙМЕР -»)

Егер сіз нанның белгілі сағатта дайын болғандығын қаласаңыз, онда сіз кейінге қалдыру функциясын таңдай аласыз. Кейінге қалдырудың ең көп уақыты 15 сағат.

Алдымен қажетті бағдарламаны және нан қабығының түсін таңдаңыз, содан соң дисплейде көрсетілген уақытты өзгерту үшін, «ТАЙМЕР +» батырмасын басыңыз. Өзіңізге қажет уақытты таңдағанша, «ТАЙМЕР +» немесе «ТАЙМЕР -» батырмасын баса беріңіз.

Кейінге қалдыру функциясы уақытының ең төмен бөлігі 10 минутқа тең. Кейінге қалдырудың ең төмен қадамы 10 минутқа тең.

9,11,12,13 бағдарламаларында кейінге қалдыру функциясы жұмыс істемейді. Сіздің белгілеген уақытыңыз нан пісіргіш көрсетілген уақыт аралығынан кейін жұмысқа кірісетіндігін білдіреді. Бұл функция пісіріп шығару уақытын есептемейді. «ТАЙМЕР +» батырмасын бір басқан кезде, дисплейде кейінге қалдыру функциясын білдіретін «◀» символы пайда болады.

МЫСАЛЫ

Қазір 20:30, сізге нан келесі таңғы 7-де дайын болу керек, яғни 10 сағат 30 минуттан кейін, ол үшін сіз қажетті бағдарламаны, нан қабығының түсін, бөлкенің өлшемін таңдаңыз, содан соң «ТАЙМЕР +» батырмасын басыңыз.

Таңдалған бағдарламаға байланысты 20-беттегі кестеде көрсетілген нанның дайындалу уақытын жалпы уақыттан шегере отырып, таймер уақытын белгілеңіз (мысалы, салмағы 1 кг ақшыл түсті нанды дайындау үшін таймерді 7 сағат 30 минутқа (10 сағат 30 минуттан – 3 сағат) белгілеу керек. Содан соң кейінге қалдыру функциясын іске қосу үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз, сол кезде индикатор жанады. Сіз нүктенің жанып-сөніп тұрғанын көре аласыз және дисплей қалған уақытты көрсете отырып, кері санауды бастайды. Сағат таңғы 7:00-ге сіздің наныңыз дайын болады.

ЕСКЕРТУ

Уақыт ұстап пісірілетін нанға жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, жемістер, пияз және т.б. сияқты тез бұзылатын ингредиенттерді қолданбаңыз.

Дисплейдегі кейінге қалдыру функциясы нан пісіргіштің жұмысқа кірісетін уақытына тең.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҰСТАУ ФУНКЦИЯСЫ

Нанды пісіргеннен кейін автоматты түрде 1 сағат бойы жылуға ұстауға болады. Дисплейде «0:00» көрсетіледі. Дисплей «▶» символын көрсетіп тұрған кезде, температураны ұстау функциясы жұмыс істейді. Температураны ұстау функциясы тек 60 минут жұмыс істейді.

СУЫТУ

Бағдарламаларда (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 15) суыту функциясы бар. Нан пісіргіштің өзі қамырды тиімді көтеру үшін оңтайлы температураны таңдайды. Кейбір бағдарламаларда суыту процедурасы бірнеше рет орындалады, барлығы таңдалған режимге байланысты.

ЖАД

Егер нанды дайындау кезінде электрлік қуат беру тоқтатылса, нанды дайындау үдерісі «СТАРТ/СТОП» батырмасын баспай-ақ 10-15 минут ішінде автоматты түрде жалғасады. Егер қуат берудің тоқтатылу уақыты 10-15 минуттан асса, қажетті бағдарламаны тағы бір рет іске қосыңыз.

Аспапта 15 минуттық ішкі жад бар. Электр айырылған жағдайда, нан пісіргіш сіздің таңдаған реттеуді 15 минут бойы сақтайды. Электрді беру жаңғыртылғаннан кейін, нан пісіргіш өз жұмысын жалғастырады.

ЕСКЕРТУ БЕЛГІЛЕРІ

«ННН» - бұл ескерту тұғырық ішіндегі температураның тым жоғары екендігін білдіреді. Бағдарламаны тоқтату үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз, қуат беру баусымын ажыратыңыз, жоғарғы қақпақты ашыңыз және қайта іске қосар алдында 10-20 минут бойы аспапты толықтай суытыңыз.

«ЕЕ0» - бұл ескерту температура хабаршысының сөніп тұрғандығын білдіреді. Бағдарламаны тоқтату үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз, қуат беру баусымын ажыратыңыз. Ақаулықты жою үшін жақын маңдағы авторландырылған сервиске жүгінізіз.

1. НЕГІЗГІ НАН

Нанды дайындаудың барлық үш кезеңін қосады: қамырды илеу, қамырдың көтерілуі және пісіру.

2. ФРАНЦУЗ НАНЫ

Нанды дайындау мейлінше ұзақ уақыт алады, нан ірі кеуекті және қабығы қытырлақ болып шығады.

3. ТҰТАС ДӘНДІ НАН

Майда немесе ірі тартылған ұннан пайдалы нан пісіріңіз. Осындай нанды дайындаған кезде, кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды, себебі ол жағымсыз нәтижелерге әкелуі мүмкін.

4. ТӘТТІ НАН

Шайға берілетін тәтті нан ретінде ұсынуға болады. Пісіру үдерісі кезінде мейіз, кептірілген өрік немесе жаңғақ қосуға болады (ол үшін қамыр илеу үдерісін тоқтатыңыз, қақпақты ашыңыз және ингредиенттерді қосыңыз).

5. СҮТТІ НАН

Май мен сүт қосылған дәмді нан пісіруге жақсы.

6. ГЛЮТЕНСІЗ

Сіз глютенсіз диеталық нан дайындай аласыз (әдетте күріш, жүгері, қарақұмық ұнынан немесе арнайы пірісу қоспаларынан).

7. ТЕЗ ПІСІРІЛЕТІН НАН

«Негізгі нан» бағдарламасына қарағанда дайындау үдерісі мейлінше қысқа. Мұндай нан әдетте шағын көлемді және жұмсағы мейлінше тығыз шығады.

8. КЕКС

Тәтті қамырға қопсытқышты немесе соданы қосыңыз және хош иісті кекс немесе печенье дайындаңыз.

9. ҚАМЫРДЫ ИЛЕУ (ТОЛЫҚ АЙНАЛЫМ)

Бағдарламаның жұмыс уақытын өзгерту мүмкіндігі бар, қамырды ұзақ илеуге арналған.

10. АШЫТҚЫЛЫ ҚАМЫР

Ашытқы негізіндегі қамырды дайындау.

11. ПАСТАҒА АРНАЛҒАН ҚАМЫР

Өзіңіздің сүйікті пастаңыз үшін қамыр дайындаңыз, қамырға қосымша тұз пен хош иіс беру үшін шөп қосыңыз.

12. ЙОГУРТ

Сүт пен ашытқыдан өте дәмді табиғи йогурт дайындаңыз. Ашытқы ретінде йогурт пен пребиотиктерді қолданыңыз.

13. ДЖЕМ

Хош иісті үй джемін дайындаңыз. Джемге арналған жемістерді алдын ала кесіңіз.

14. ПІСІРІЛГЕН НАН ӨНІМІ

Нан пісіргіш қарапайым электрлік духовка ретінде жұмыс істейді. Бағдарламада қамырды илеу және көтерту режимдері жоқ. Дайын қамырды пісіру үшін немесе пісірілген нанды қызарту үшін қолданылады.

15. ҚОЛМЕН РЕТТЕУ

Бағдарлама қамырды тез илеуге арналған, суыту және көтеру үдерісі жоқ.

5. АСПАПТЫ ҚУТУ

- Қажетінше аспаптың корпусын тазалаңыз, бұл ретте таза жылы суды және жұмсақ матаны қолданыңыз, қажағыш жуғыш құралдарды және ыдыс жууға арналған құралдарды қолданбаңыз.
- Әрбір пайдаланғаннан кейін, ішкі тостағанды толықтай тазартыңыз. Таза жылы суды және жұмсақ матаны қолданыңыз. Тостағанды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Ішкі тостағанның жабынын бүлдірмеу үшін, ешқашан қатты щеткаларды, тазалауға арналған скрабтарды қолданбаңыз.
- Тазалап болған соң, тостағанды құрғатып сүртіңіз.

6. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Қуат беру кернеуі: 220-240 В ~50/60 Гц
- Ең жоғары қуат: 860 Вт

7. ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ, АСПАПТЫ ЖОЮ

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Қаптама, аспаптың өзі қайталап пайдалануға болатын материалдардан жасалған. Мүмкіндігінше, аспапарты жою кезінде қайталап пайдалану материалдарына арналған контейнерге тастаңыз.

АСПАПТЫ ЖОЮ

Қолданылу мерзімі аяқталғаннан кейін, аспап қарапайым тұрмыстық қалдықтан бөлек жойылуы мүмкін. Оны электрондық аспаптар мен электр аспаптарын қайта өңдеуге қабылдаудың арнайы пунктіне тапсыруға болады. Материалдар өздерінің жіктемесіне сәйкес қайта өңделеді. Осы аспапты қолданылу мерзімі аяқталуына байланысты қайта өңдеуге тапсыра отырып, Сіз қоршаған ортаны қорғауға үлкен үлес қосасыз. Сіз электрондық аспаптар мен электр аспаптарын қайта өңдеуге қабылдау пункттерінің тізімін муниципалдық мемлекеттік билік органдарынан ала аласыз.

8. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІКТІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Тауар «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» заңға сәйкес сертификатталған. Бұл аспап Ресей Федерациясында электр аспаптарына қойылатын барлық ресми ұлттық қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді. Бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға дәл сәйкестікте пайдаланылған жағдайда, «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау жөніндегі» РФ федералдық заңының 5-бабы 2-тармағына сәйкес аспаптың шығарушы белгілеген қолданылу мерзімі соңғы тұтынушыға сатқан күннен бастап 5 жылды құрайды.

Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілері – шығарылған жылы, 4 және 5 белгілері – айы).

Қолданылу мерзімі аяқталғаннан кейін, аспапты одан әрі пайдалануға байланысты ұсынымдар алу үшін, жақын маңдағы авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз. Кепілдіктік және кепілдіктен кейінгі қызмет көрсетулерді «Ларина-Сервис» ЖШҚ-ының бас сервистік орталығы (Краснодар қ., Тел.: 8 (861) 991-05-42) жүзеге асырады. Өз қалаңызда сервистік орталықтың бар-жоқтығы жөнінде көрсетілген телефон нөмірі арқылы немесе www.centek.ru сайты арқылы біле аласыз. Өнімнің төмендегідей сәйкестік сертификаты бар:
№ ТС RU C-CN.АЛ16.В.11462, 03.06.2016 ж.



Өнім сертифицирталған және барлық талап етілетін еуропалық және ресейлік стандарттарға сәйкес келеді

9. ШЫҒАРУШЫ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

РФ аумағындағы импорттаушы: Асрумян К.Ш. ЖК

Мекенжайы: Ресей, 350912, Краснодар қ., Пашковский қ.т.к., Атаман Лысенко к-сі, 23. Тел.: 8 (861) 2-600-900.

CENTEK CM техникасын таңдағаныңыз үшін сізге алғыс айтамыз және оны пайдалану ережелерін сақтаған жағдайда, сіз сатып алған аспаптың жұмыс істеу сапасы жоғары болатындығына кепілдік береміз.

Барлық аспаптардың кепілдік мерімі - сатып алған күннен бастап 12 ай. Шығарушы осы кепілдік талонымен берілген аспаптың ақаусыздығын растайды және шығарушының кінәсінен болған барлық ақаулықтарды тегін жоюға байланысты міндеттемелерді өзіне алады.

Кепілдіктік жөндеуді «Ларина-Сервис» ЖШҚ-ының Краснодар қ. Демус к-сі, 14 мекенжайында орналасқан авторландырылған сервистік орталығында жүргізуге болады. Тел.: (861) 991-05-42.

КЕПІЛДІКТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

1. Кепілдік келесідей шарттарды орындаған жағдайда қолданылады:

- үлгі атауы, оның сериялық нөмірі, сатылған күні көрсетіліп, болған жағдайда сатушы фирманың мөрі және кепілдік талонындағы сатушы фирманың өкілдерінің қолдары, әрбір жыртылмалы талонда мөрлер, сатып алушының қолы қойылып, шығарушының түпнұсқалық кепілдік талоны дұрыс және анық толтырылса.

Жоғарыда көрсетілген құжаттар болмаған немесе ондағы ақпараттар толық емес, түсініксіз, шындыққа қайшы келетін жағдайда, шығарушы кепілдіктік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

2. Кепілдік келесідей пайдалану шарттарын сақтаған кезде қолданылады:

- аспапты пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қатаң сәйкес қолдану;
- қауіпсіздік қағидалары мен талаптарын сақтау.

3. Кепілдікке аспапқа иесінің үйінде мерзімді қызмет көрсету, оны тазалау, орнату, іске қосылуын реттеу кірмейді.

4. Кепілдіктің қолданылмайтын жағдайлары:

- механикалық бұзылулар;
- аспаптың табиғи тозуы;
- пайдалану шарттарын сақтамау немесе иесінің қате әрекеттері;
- дұрыс орнатпау, тасымалдамау;
- апаттық жағдайлар (найзағай, өрт, су тасқыны және т.с.), сондай-ақ сатушы мен шығарушының бақылауынан тыс болатын себептер;
- аспаптың ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтың, жәндіктердің кіруі;
- өкілетті емес тұлғалардың жөндеу жасауы немесе құрылысына өзгерістер енгізуі;
- аспапты кәсіби мақсаттарда пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолданудың деңгейінен асады), аспапты Мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес келмейтін қуат беруші телекоммуникациялық және кабельдік желілерге қосу;
- бұйымның төменде көрсетілген құрал-жабдықтарының істен шығуы (егер ауыстырылуы құрылысымен қарастырылған және бұйымды бөлшектеуге қатысы болмаса):

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

б) шығыс материалдары мен керек-жарақтар (қаптама, қаптар, белбеулер, сөмкелер, торқапшықтар, пышақтар, колбалар, тәрелкелер, торлар, шанышқылар, құбыршектер, түтіктер, щеткалар, қондырмалар, шаңжинағыштар, сүзгілер, иіс сіңіргіштер).

- батареялармен жұмыс істейтін аспаптар үшін – сәйкес келмейтін немесе біткен батареялармен жұмыс;
 - аккумуляторлық батареялармен жұмыс істейтін аспаптар үшін – аккумуляторларды зарядтау қағидаларын бұзумен орын алған кез келген бұзылулар.
5. Шығарушы осы кепілдікті қолданыстағы заңнамамен белгіленген тұтынушының құқықтарына қосымша береді және ешқандай жағдайда ол құқықтарды шектемейді.
6. Егер бұйымды пайдалану, орнату қағидалары мен шарттарын сақтамаудың нәтижесінде, тұтынушылардың және/немесе өзге де үшінші тұлғалардың қасақана және/немесе абайсыз әрекетінен (әрекетсіздігінен), бой бермейтін күштің салдарынан CENTEK SM өнімі адамдарға, үй жануарларына, тұтынушының және/немесе өзге үшінші тұлғаның мүлкіне тікелей немесе жанама зиян келтірсе, келтірілген ықтимал зиян үшін шығарушы жауапкершілікті болмайды.
7. Сервистік орталыққа жүгінген кезде, бұйым тек таза күйінде қабылданады (аспапта тамақтың қалдықтары, шаң немесе басқа ластанулар болмау керек).

Шығарушы алдын ала хабарлама жасамай, аспаптың дизайнына және сипаттамасына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

Тұтынушы бұйымды осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға дәлме-дәл сәйкестікте пайдаланған жағдайда, аталған аспаптың қолданылу мерзімі сатылған күннен бастап 3 жылды құрайды. Қолданылу мерзімі аяқталғаннан кейін, аспапты одан әрі пайдалануға байланысты ұсыныстар алу үшін жақын жердегі авторландырылған сервистік орталыққа жүгініңіз. Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер – шығарылған жылы, 4 және 5 белгілер – айы).

WWW.CENTEK.RU