

CENTEK®



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ХЛЕБОПЕЧКА СТ-1406

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.
1. Меры безопасности
2. Описание прибора
3. Комплектность
4. Назначение органов управления
5. Порядок работы
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 CENTEK.
Мы гарантируем безупречное функционирование данного
изделия 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 детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не обладающими достаточным опытом и знаниями без проведения инструктажа об использовании данного прибора и о возможных опасностях при его неправильной эксплуатации.
4. Не превышайте количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.
5. Прибор не предназначен для использования с отдельным дистанционным управлением или внешним таймером.
6. Во время работы прибор может нагреваться, будьте осторожны.
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 сетевого шнура или какого-либо другого узла прибора немедленно отключите его от электрической сети и обратитесь в сервисный центр изготовителя. В случае неквалифицированного вмешательства в устройство прибора или несоблюдения перечисленных в данной инструкции правил эксплуатации прибора гарантия аннулируется.
9. Всегда выключайте прибор и отключайте от сети питания после использования и перед его чисткой.
10. Использование не входящих в комплект аксессуаров может привести к поломке прибора и аннулированию гарантии.
11. Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.

12. Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.
13. В случае появления трещин на поверхности прибора немедленно выключите прибор во избежание получения электрического шока.
14. Во избежание пожара не накрывайте прибор полотенцем и т.п., тем самым препятствуя выходу пара и тепла.
15. Не отключайте прибор от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.
16. Не тяните и не переносите прибор за сетевой шнур.
17. Если Вы не планируете использовать прибор, отключите его от электросети.
18. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.

ВНИМАНИЕ

Поверхность нагревательного элемента остается горячей после завершения работы прибора.

Температура доступных поверхностей может быть высокой при работе прибора.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Основные характеристики:

- Масса выпечки: 500 г/750 г/900 г
- 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 с 19 автоматическими программами
- Звуковой сигнал
- Съемный контейнер для запекания

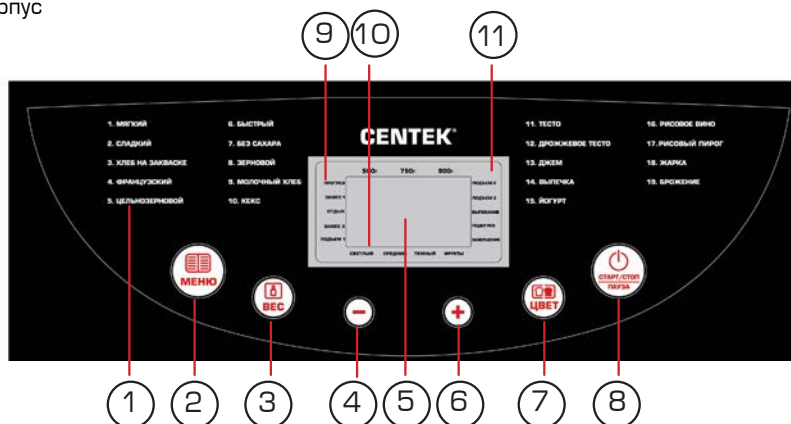
3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Хлебопечка – 1 шт.
- Лопатка для замеса теста – 1 шт.
- Мерный стаканчик – 1 шт.
- Ложечка – 1 шт.
- Крюк для вынимания пекарной камеры – 1 шт.
- Руководство пользователя – 1 шт.

4. НАЗНАЧЕНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ



1. Большое смотровое окно
2. LCD-дисплей
3. Крышка
4. Панель управления
5. Корпус



Панель управления

1. 19 автоматических программ: Мягкий, Сладкий, Хлеб на закваске, Французский, Цельнозерновой, Быстрый, Без сахара, Зерновой, Молочный хлеб, Кекс, Тесто, Дрожжевое тесто, Джем, Выпечка, Йогурт, Рисовое вино, Рисовый пирог, Жарка, Брожение.

2. Кнопка «Меню»

3. Кнопка выбора веса буханки

4. Кнопка уменьшения времени

5. LCD-дисплей

6. Кнопка увеличения времени

7. Выбор цвета корочки

8. Кнопка «Старт/Стоп/Пауза»

9. Индикатор процессов

10. Индикатор цвета корочки

11. Индикатор веса буханки

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Выпекание хлеба

Данная функция используется для выпекания изделий из готового теста, порядок работы следующий:

1. Плотно установите пекарную камеру в корпус хлебопечки.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Уложите тесто на дно пекарной камеры и закройте верхнюю крышку.
4. Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите раздел меню 14 («Выпечка»).
5. Нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза» для запуска выпекания.
6. По окончании работы на индикаторе времени отобразится «0:00», прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится режим подогрева. Нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза», чтобы отключить прибор.
7. Если во время приготовления Вы заметили, что изделие готово, нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза», чтобы остановить процесс приготовления и перейти в режим «Меню».

*** Если Вам необходимо прервать работу и изменить настройки, нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза». Нажимать другие кнопки во время работы прибора не рекомендуется.**

Приготовление теста

Порядок приготовления теста аналогичен приготовлению хлеба. В отличие от хлеба в тесто не добавляются сахар, соль, сухое молоко и т.п. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал. Для приготовления теста существует два специальных режима: «Тесто», «Дрожжевое тесто».

ВНИМАНИЕ

Рекомендуется располагать изделия в камере с зазором между ними для равномерного пропекания.

Рецепты по приготовлению различных сортов хлеба вы можете найти в конце руководства.

«Кекс»

Приготовление кекса аналогично программам приготовления хлеба. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Кекс». Время по умолчанию составляет 1 час и 33 минуты.

«Тесто»

Программа приготовления теста аналогична программам приготовления хлеба. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Тесто». Время приготовления по умолчанию составляет 23 минуты.

В данном режиме Вы не сможете выбирать цвет корочки и размер буханки. Когда замес будет завершен, прозвучит звуковой сигнал.

«Дрожжевое тесто»

Вы можете приготовить дрожжевое тесто с помощью хлебопечки. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Дрожжевое тесто» (без соли, сахара и порошкового молока). Время по умолчанию составляет 1 час и 24 минуты. В данном режиме Вы не сможете выбрать цвет корочки и размер буханки. Когда замес будет завершен, прозвучит звуковой сигнал.

«Джем»

Программа «Джем» позволяет приготовить различные фруктовые джемы.

Для этого подготовьте желаемые плоды. Например: апельсины, ананасы, яблоки или клубнику. Количество плодов зависит от конкретного рецепта.

Сперва тщательно промойте фрукты и ягоды и удалите цедру и косточки. Затем порежьте их на кусочки размером в 3 см и измельчите с помощью блендера. Когда подготовка будет завершена, наполните пекарную камеру измельченными фруктами и запустите программу «Джем», чтобы начать приготовление. Время по умолчанию составляет 1 час и 5 минут.

Для этой программы нельзя устанавливать такие параметры как «Цвет корочки» или «Время». Когда процесс приготовления будет завершен, прозвучит звуковой сигнал.

«Выпечка»

Данный режим предназначен для опытных пользователей. После того как Вы замесите тесто, используя персональные настройки и сочетания ингредиентов, Вы можете приступить непосредственно к выпечке. Для этого выберите в Меню программу «Выпечка». Время по умолчанию составляет 10 минут, можно регулировать диапазон от 5 минут до 1 часа 10 минут.

«Йогурт»

С помощью данной программы Вы можете приготовить йогурт.

Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Йогурт». Время приготовления по умолчанию составляет 8 часов. Вы можете отрегулировать время в диапазоне от 5 до 13 часов.

«Рисовое вино»

В хлебопечке Вы можете приготовить рисовое вино.

Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Рисовое вино». Время по умолчанию составляет 36 часов. Вы можете отрегулировать время в диапазоне от 24 до 48 часов.

«Рисовый пирог»

С помощью данной хлебопечки Вы можете приготовить рисовый пирог.

Для этого нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Рисовый пирог». Время приготовления по умолчанию составляет 1 час и 15 минут.

«Жарка»

Эта функция предназначена для приготовления орехов, изюма и прочих ингредиентов (арахис, соевые бобы, миндаль и другие орехи и сухофрукты) стир-фрай, – легкое и быстрое обжаривание.

Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Жарка». Время приготовления по умолчанию составляет 30 минут. Вы можете отрегулировать время в диапазоне от 1 минуты до 2 часов.

«Брожение»

Эта программа идентична обычному процессу брожения, когда после замеса тесто выставляют в теплое место для ферментации. Обычно подъем теста происходит в течение часа. Если тесто не увеличилось в объеме, дайте ему еще постоять.

Функция отсрочки старта

Хлебопечка оснащена функцией отсрочки старта.

Например: сейчас в 8:30 вечера и Вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра.

1. Определите количество часов до нужного момента: 10 часов и 30 минут с 8:30 вечера до 7:00 утра.

2. Установите отсрочку времени используя «+» и «-». После установки времени нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза».

Примечание: Время отображаемое на экране будет включать в себя и время приготовления хлеба.

Звуковые сигналы подаются в случае:

1. Подключения прибора к электросети.

2. Выбора пункта меню.

3. Нажатия на кнопку «Старт/Стоп/Пауза».

4. Работы программы замеса теста, тем самым напоминая Вам добавить те или иные ингредиенты.

5. Завершения операции.

6. Завершения программы поддержания температуры.

СИСТЕМА КОМПЕНСАЦИИ ОТКАЗА ПИТАНИЯ

Данный 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.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

– Напряжение: 220–240 В ~50/60 Гц

– Максимальная мощность: 650 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 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:

№ TC RU C–CN.AL116.B.1 1462 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.

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 етуіңізді өтінеміз.

Заполняется фирмой-продавцом / Сатушы фирма толтырады

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

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца
Берілген үзік талондарды сатушы фирманың өкілі толтырады

 М.П. М.О.	КУПОН № 3	
	ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ	
	МОДЕЛЬ / ҮЛГІ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИАЛЫҚ НӨМІРІ	
	ДАТА ПРОДА- ЖИ / САТЫЛҒАН КҮНІ	
	ФИРМА-ПРОДА- ВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА	

 М.П. М.О.	КУПОН № 2	
	ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ	
	МОДЕЛЬ / ҮЛГІ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИАЛЫҚ НӨМІРІ	
	ДАТА ПРОДА- ЖИ / САТЫЛҒАН КҮНІ	
	ФИРМА-ПРОДА- ВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА	

 М.П. М.О.	КУПОН № 1	
	ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ	
	МОДЕЛЬ / ҮЛГІ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИАЛЫҚ НӨМІРІ	
	ДАТА ПРОДА- ЖИ / САТЫЛҒАН КҮНІ	
	ФИРМА-ПРОДА- ВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА	

CEN TEK®

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 уәкі талондарды бұйымға жөндеу жүргізетін сервистік орталықтың өкілі толтырады. Жөндеу жүргізілгеннен кейін, берілген кепілдік талонын Иесіне қайтару керек (толтырылған уәкі купонынан басқа).

КУПОН № 3

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

М.П.
М.О.

КУПОН № 2

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

М.П.
М.О.

КУПОН № 1

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

М.П.
М.О.

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. 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 т. п.), 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).

Классический хлеб

Классический хлеб

Ингредиенты	900 г	750 г	500 г
Вода	330 мл	250 мл	170 мл
Масло растительное	2 ст.л.	2 ст.л.	1+1/2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	3/4 ч.л.	1/2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	1+1/2 ст.л.	1 ст.л.
Молоко сухое	2 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Мука пшеничная	4 чашки	3 чашки	2 чашки
Дрожжи сухие	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Выберите программу «Мягкий», укажите размер (900 г) и предпочитаемый цвет корочки (средний или темный).

Внимание: Если по окончании цикла выпечки корочка хлеба выглядит недостаточно поджаристой, Вы можете довести цвет корочки до желаемого, включив режим «Выпечка» на 3–10 минут в зависимости от Ваших предпочтений.

Предложенный рецепт является ориентировочным и подлежит адаптации для конкретных пользователей. Результат может варьироваться в зависимости от качества используемых ингредиентов.



Бородинский хлеб

ИНГРЕДИЕНТЫ

Заварка:

2 ст.л. ржаного солода
1,5 ч.л. молотого кориандра
20 г ржаной муки
100 мл кипятка

Смешать солод, муку и кориандр, залить кипятком, размешать, затянуть миску пищевой пленкой, оставить на 30–50 мин.

Тесто:

Остывшая заварка
270 мл воды
2 ч.л. закваски–красителя
1 ст.л. натурального яблочного уксуса
1 ст.л. растительного масла
1 ст.л. патоки или меда
1 ч.л. соли

28 г (около 500 мл) ржаной муки
17 г (около 270 г) пшеничной муки

1,5 ч.л. панифарина
2 ч.л. сухих дрожжей
2 ч.л. зерен кориандра для посыпки перед выпечкой

Выберите программу «Мягкий», укажите размер (900 г) и предпочитаемый цвет корочки (средний или темный).

Овсяный хлеб

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 мл воды
140 мл сыворотки или ряженки
1,5 ст.л. растительного масла
1,3 ч.л. соли
1 ст.л. меда или 2–3 ч.л. сахара
360 г (около 580 мл) пшеничной муки 1 сорта
100 г (около 180 мл) овсяной муки
60 г (около 110 мл) ржаной муки
1,7 ч.л. сухих дрожжей

Выберите программу «Мягкий», укажите размер (900 г) и цвет корочки (средний).

Овсяная мука обладает замечательным свойством: в сочетании с другими добавками она усиливает их аромат.

Кукурузный хлеб

ИНГРЕДИЕНТЫ

140 мл воды
200 мл молока или кисломолочных продуктов
2 ст.л. растительного масла
1,5 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
360 г (около 580 мл) пшеничной муки 1 сорта
120 г (около 200 мл) кукурузной муки
50 г (около 90 мл) ржаной муки
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Выберите программу «Мягкий», укажите размер (900 г) и предпочитаемый цвет корочки (средний или темный).

Кукурузный хлеб богат витаминами и минералами и считается одним из самых полезных разновидностей хлеба.

Рисовое вино

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г клейкого риса
300 мл горячей воды
5 г дрожжей
100 мл холодной воды

Шаг 1: варим клейкий рис.

1. Уберите лопатку для перемешивания из емкости для выпекания, возьмите 250 г (3/4 стакана) клейкого риса, промойте и положите в форму для хлеба.
2. Добавьте 300 мл горячей воды в емкость для выпекания.
3. Включите питание и выберите программу «Выпечка», установите время 40 минут, нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска программы.

Шаг 2:

1. После того как рис сварится, выключите программу «Выпечка», выньте рис и остудите его.
2. Добавьте 5 г дрожжей, 200 мл холодной воды, перемешайте.
3. Положите вареный рис и дрожжи в контейнер или чашку, выровняйте поверхность. Оставив небольшое отверстие, закройте полиэтиленовой пленкой.

Шаг 3:

Чистую емкость для выпечки хлеба залейте холодной водой 100 мл, затем поместите содержимое из контейнера.

Шаг 4:

Выберите программу «Рисовое вино». Время по умолчанию составляет 36 часов, можно скорректировать время в пределах 24–48 часов.

Свекольный хлеб

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 мл свекольного сока (отжатого из сырой свеклы)
150 мл воды
2 ст.л. растительного масла
2 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
500 г (около 800 мл) пшеничной муки 1 сорта
70 г (около 130 мл) ржаной муки
0,5 ч.л. молотого тмина или целых семян тмина
1,6 ч.л. сухих дрожжей

Выберите программу «Мягкий», укажите размер (900 г) и цвет корочки (средний).

Интересное цветовое и вкусовое решение получается хлеб, если в него добавить свеклу, смеси итальянских и французских трав, сушеный чеснок и лук.

Картофельный хлеб на сухом картофельном пюре

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 мл воды
100 мл топленого масла
1 ст.л. растительного масла
1 ст.л. сметаны
1 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
560 г (около 900 мл) пшеничной муки 1 сорта
30 г (3 ст.л.) картофельных хлопьев для пюре
0,5 ч.л. сушеного укропа
1,5 ч.л. сухих дрожжей
0,5 ст.л. сушеного лука

Выберите программу «Мягкий», укажите размер (900 г) и цвет корочки (средний).

Благодаря исключительным качествам картофельного теста, а в частности – нежного мякиша и тонкой корочки – хлеб получается пышным и долго не черствеет.

Сырно-ветчинный кекс

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г пшеничной муки
50 г сливочного масла
200 мл кефира
2 яйца
100 г сыра
100 г ветчины
0,5 ч.л. соли
2 ч.л. разрыхлителя
Сушеный лук/чеснок – по вкусу

Выберите программу «Мягкий», укажите размер (900 г) и цвет корочки (средний).

Несладкий сытный сырно-ветчинный кекс – самое достаточное блюдо для прогулок или пикника. Вкус зависит от того, какой сыр и какую ветчину вы выберете.

Пшенично-ржаной хлеб с паприкой и луком

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 мл воды
160 мл кефира
1 ст.л. натурального яблочного уксуса
2 ст.л. растительного масла
2 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
380 г (около 610 мл) пшеничной муки 1 сорта
180 г (около 320 мл) ржаной муки
1 ст.л. сухого ржаного солода
1 ст.л. сушеного лука
1,8 ч.л. сухих дрожжей
Паприка – по вкусу

Выберите программу «Мягкий», укажите размер (900 г) и предпочитаемый цвет корочки (средний или темный).

Добавление сушеного лука и паприки придает хлебу пикантный вкус.

Яичный хлеб

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 яйца (по 40 г, всего 80 г)
220 мл топленого молока или ряженки
50 г сливочного масла
3 ст.л. сахара
1 ч.л. соли
340 г (около 865 мл) пшеничной муки 1 сорта
1,6 ч.л. сухих дрожжей

Выберите программу «Мягкий», укажите размер (900 г) и цвет корочки (средний).

Яичный хлеб – нежный, воздушный, прекрасно поднимается и идеально подходит для приготовления гренок.

Тесто для яичной лапши

ИНГРЕДИЕНТЫ

5 яиц (250 г)
500 г (около 800 мл) пшеничной муки высшего сорта

Выберите программу «Тесто», остановите программу после 15 минут замеса.

Тесто для пельменей

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 мл воды
1 яйцо (50 г)
1 ст.л. растительного масла
1 ч.л. соли
600 г (около 960 мл) пшеничной муки высшего сорта

Установите программу «Тесто» или «Быстрый хлеб», остановите программу после 15 минут замеса.

Виноградное варенье

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г винограда с тонкой кожицей
250 г сахара
2 ст.л. лимонного сока
100 мл воды

Запустите программу «Джем».

Варенье из киви с лаймом

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г киви – очистить от кожицы, нарезать четвертинками
500 г сахара
0,5 лайма
100 мл воды
2 веточки мяты

Запустите программу «Джем».

МАЗМҰНЫ

1. Қауіпсіздік шаралары
2. Құралдың сипаттамасы
3. Жиынтықталуы
4. Басқару органдарының арналымы
5. Жұмыс тәртібі
6. Техникалық сипаттамалары
7. Қоршаған ортаны қорғау, құралды кәдеге жарату
8. Сертификаттау туралы ақпарат, кепілді міндеттемелер
9. Өндіруші, импорттаушы туралы ақпарат

Құрметті тұтынушы!

**Сізге CENTEK CM өнімін таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз.
Пайдалану ережелерін сақтаған жағдайда бұл бұйымның мінсіз жұмыс
істейтіндігіне кепілдік береміз.**

Пайдаланар алдында құралды дұрыс және қауіпсіз пайдалану жөніндегі маңызды ақпарат берілген нұсқаулықпен мұқият танысуыңызды сұраймыз. Осы нұсқаулықты сақтап қойыңыз. Құралды тікелей арналымы бойынша қолданбаған және осы нұсқаулықта көрсетілген ережелер мен шарттарды сақтамаған жағдайда, сондай-ақ құралды біліктіліксіз жөндеуге тырысқан кезде, шығарушы жауапкершілікті болмайды. Егер құралды басқа адамның пайдалануына бергіңіз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге табыстауыңызды сұраймыз.

Нан пісіргіш тұрмыстық құрал болып табылады және өнеркәсіптік мақсатта пайдалануға арналмаған.

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Сіздің сатып алған құралыңыз Ресей Федерациясындағы электр құралдарға қолданылатын қауіпсіздіктің барлық ресми стандарттарына сәйкес келеді.

Өмір және денсаулық үшін қауіпті жағдайларға жол бермес үшін, сондай-ақ құрал мерзімінен бұрын істен шықпас үшін, төменде көрсетілген ережелерді қатаң ұстануыңыз қажет:

1. Бірінші рет қосар кезде бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамаларының электр желісінің параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
2. Құрал тек үйде пайдалануға арналған.
3. Бұл құрал балалардың, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе осы құралды пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған жағдайдағы ықтимал қауіптілігі туралы нұсқаулықтан өтпеген, тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың пайдалануына арналмаған.
4. Рецептте көрсетілген ұн мен ашытқы мөлшерін асырмаңыз.
5. Құрал бөлек қашықтықтан немесе сыртқы таймермен басқарылатын түрде пайдалануға арналмаған.
6. Жұмыс кезінде құрал қызуы мүмкін, сақ болыңыз.
7. Бұйым мен оның қуаттандырығыш бауы суға немесе басқа сұйықтықтарға түсіп кетпеуі тиіс. Егер түсіп кетсе, құралды электр желісінен дереу ажыратып, оны әбден құрғатыңыз және оны одан әрі пайдаланбас бұрын, білікті мамандардың көмегімен құралдың жұмысқа жарамдылығын және қауіпсіздігін тексеріңіз.
8. Құрылғының желілік бауы немесе құралдың өзге бір бөлігі бүлінген жағдайда, оны электр желісінен дереу ажыратып, дайындаушының сервис орталығына хабарласыңыз. Құралдың құрылысы біліксіз адамның кірісуімен өзгертілген немесе осы нұсқаулықта көрсетілген құралды пайдалану ережелерін ұстанбаған жағдайда кепілдіктің күші жойылады.
9. Құралды пайдаланғаннан кейін және оны тазаламас бұрын әрдайым өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.

10. Жиынтыққа кірмейтін аксессуарларды пайдалану құралдың сынуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
11. Жұмыс кезінде құралдың айналмалы бөліктерін ұстамаңыз.
12. Өрттің алдын алу үшін құралдың ішіне металл фольганы немесе басқа да ұқсас материалдарды қоймаңыз.
13. Құралдың бетінде жарықтар пайда болған жағдайда, электр шок алуға жол бермес үшін, құралды дереу сөндіріңіз.
14. Өртке жол бермес үшін, бу мен жылудың шығуына кедергі жасамас үшін, құралды сүлгімен және т.б. жаппаңыз.
15. Құралды электр желісінен желілік бауын жұлқып тартып сөндірмеңіз және ашаны электр желісінің розеткасынан дымқыл қолмен суырмаңыз.
16. Құралды желілік бауынан тартпаңыз және бауынан ұстап тасымалдамаңыз.
17. Егер сіз құралды пайдаланбайтын болсаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қыздырғыш элементтің беті құрал жұмыс істеп болғаннан кейін де ыстық болып қалады. Құралдың қол тиетін бетінің температурасы құралдың жұмысы кезінде жоғары болуы мүмкін.

2. ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Негізгі сипаттамалары:

- Пісірме салмағы: 500 г / 750 г / 900 г
- Электр энергиясы өшкеннен кейін 15 минут ішінде таңдалған бағдарламаны есте сақтау
- Жылу оқшаулағыш корпус
- 1 сағат бойы автоматты жылыту жүйесі
- LCD дисплейі бар 15 сағаттық бағдарламаланатын таймер
- Нан қабығының түсі: ақшыл, сарғыш және қызарған
- Күйдірмейтін жабыны бар нан пісіретін камерасы
- 19 автоматты бағдарламасы бар цифрлық басқару
- Дыбыстық сигнал
- Пісіруге арналған алынбалы контейнер

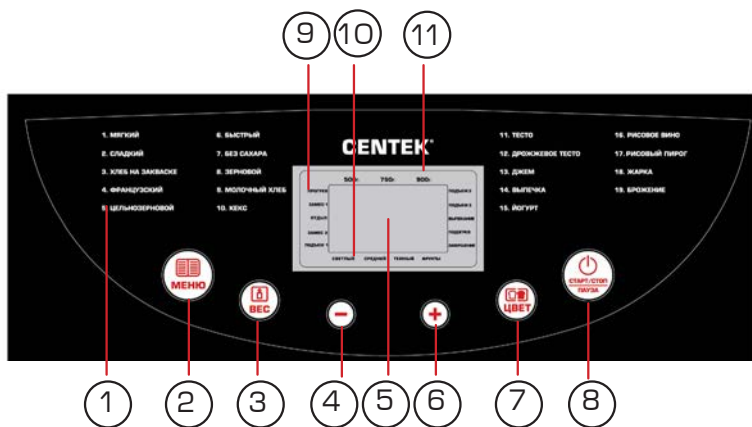
3. ЖИЫНТЫҚТАЛУЫ

- Нан пісіргіш - 1 дана.
- Қамыр илеуге арналған қалақша - 1 дана.
- Өлшеуіш стақан - 1 дана.
- Қасық - 1 дана.
- Нан пісіретін камерасын суыруға арналған ілмек - 1 дана.
- Пайдаланушы нұсқаулығы -1 дана

4. БАСҚАРУ ОРГАНДАРЫНЫҢ АРНАЛЫМЫ



1. Қарауға арналған үлкен терезе
2. LCD-дисплей
3. Қақпағы
4. Басқару панелі
5. Корпус



Басқару панелі

1. 19 автоматты бағдарлама: жұмсақ, тәтті, ашымал нан, француз наны, бүтін дәнді нан, жылдам, қантсыз, дәнді, сүт наны, кекс, қамыр, ашытқы қамыры, джем, пісірме, йогурт, күріш шарабы, күріш бәліші, қуыру, ашыту.
2. «Мәзір» батырмасы
3. Бөлке нан нан салмағын таңдау батырмасы
4. Уақытты азайту батырмасы
5. LCD-дисплей
6. Уақытты ұлғайту батырмасы

7. Нан қабығының түсін таңдау
8. «Бастау/Тоқтату/Кідірту» батырмасы
9. Процестер индикаторы
10. Нан қабығы түсінің индикаторы
11. Бөлке нан нан салмағы индикаторы

5. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

Нанды пісіру

Бұл функция дайын қамырдан жасалған өнімдерді пісіру үшін қолданылады, жұмыс тәртібі келесідей:

1. Нан пісіретін камерасын нан пісіргіш корпусына тығыз орналастырыңыз.
2. Құралды электр желісіне қосыңыз.
3. Қамырды нан пісіретін камерасының түбіне салып, бетін қақпақпен жабыңыз.
4. «Мәзір» батырмасын басып, мәзірдің 14-бөлімін («Пісірме») таңдаңыз.
5. Нан пісіруді іске қосу үшін «Бастау/Тоқтату/Кідірту» батырмасын басыңыз
6. Жұмыс аяқталғаннан кейін уақыт индикаторында «0:00» бейнеленеді, дыбыс сигналы беріліп, автоматты түрде жылыту режимі қосылады. Құралды өшіру үшін «Бастау/Тоқтату/Кідірту» батырмасын басыңыз
7. Егер дайындау барысында өнімнің піскенін байқасаңыз, дайындау процесін тоқтату және «Мәзір» режиміне өту үшін «Бастау/тоқтату/кідірту» батырмасын басыңыз.

***Егер Сіз жұмысты тоқтата тұрып, теңшеулерді өзгертіңіз келсе, «Бастау/тоқтату/кідірту» батырмасын басыңыз. Құралдың жұмысы кезінде басқа батырмаларын баспаған жөн.**

Қамыр дайындау

Қамырды дайындау тәртібі нан қамырын дайындауға ұқсас. Наннан өзгешелігі - қамырға қант, тұз, құрғақ сүт және т.б. қосылмайды. Дайын болғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі. Қамырды дайындаудың екі арнайы режимі бар: «Қамыр», «Ашытқыдан жасалатын қамыр».

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Бірқалыпты пісіру үшін өнімдерді камераға арасында саңылауы қалатындай етіп орналастыру ұсынылады.

Әр түрлі нан сұрыптарын дайындауға арналған рецептілер нұсқаулықтың соңында берілген.

«Кекс»

Кекс дайындау нан дайындау бағдарламасына ұқсас. Рецепт бойынша ингредиенттерді жүктеп, «Кекс» бағдарламасын іске қосыңыз. Әдепкі уақыт 1 сағат және 33 минутты құрайды.

«Қамыр»

Қамыр дайындау бағдарламасы нан дайындау бағдарламаларына ұқсас. Рецепт бойынша ингредиенттерді жүктеп, «Қамыр» бағдарламасын іске қосыңыз. Әдепкі дайындау уақыты 23 минутты құрайды.

Бұл режимде Сіз нан қабығының түсі мен бөлке нан мөлшерін таңдай алмайсыз. Илеу аяқталған кезде дыбыстық сигнал беріледі.

«Ашытқыдан жасалған қамыр»

Сіз нан пісіргішпен ашытқы қамырын дайындай аласыз. Рецепт бойынша ингредиенттерді жүктеп, «Ашытқы қамыры» бағдарламасын (тұзсыз, қантсыз, сүт ұнтағынсыз) іске қосыңыз. Әдепкі уақыт 1 сағат және 24 минутты құрайды. Бұл режимде Сіз нан қабығының түсі мен бөлке нан мөлшерін таңдай алмайсыз. Илеу аяқталған кезде дыбыстық сигнал беріледі.

«Джем»

«Джем» бағдарламасы түрлі жеміс джемдерін дайындауға мүмкіндік береді.

Ол үшін қалаған жемістерді дайындап қойыңыз. Мысалы: апельсин, ананас, алма немесе құлпынай. Жемістер саны нақты рецептіге байланысты.

Алдымен жемістер мен жидектерді мұқият жуыңыз, дәнектері мен қабығын тазартыңыз. Содан кейін оларды 3 см бөліктерге бөліп тураңыз және блендермен ұсақтаңыз. Дайындық аяқталған кезде, нан пісіретін камерасына ұнтақталған жемістерді салып, дайындауды бастау үшін «Джем» бағдарламасын іске қосыңыз. Әдепкі уақыт 1 сағат және 5 минутты құрайды.

Бұл бағдарлама үшін «Қабық түсі» немесе «Уақыт» сияқты параметрлерді орнатуға болмайды. Дайындау процесі аяқталған кезде дыбыстық сигнал беріледі.

«Пісірме»

Бұл режим тәжірибелі пайдаланушыларға арналған. Қамырды илеп болғаннан кейін, дербес теңшеулер мен ингредиенттер комбинациясын пайдалана отырып, сіз пісіруге тікелей кірісе аласыз. Ол үшін Мәзірден «Пісірме» бағдарламасын таңдаңыз. Әдепкі уақыт -10 минутты құрайды, 5 минуттан 1 сағат 10 минутқа дейінгі диапазонды реттеуге болады.

«Йогурт»

Осы бағдарламаның көмегімен йогурт дайындауға болады.

«Мәзір» батырмасын басып, «Йогурт» бағдарламасын таңдаңыз. Әдепкі дайындау уақыты 8 сағатты құрайды. Сіз уақытты 5 - 13 сағатқа дейінгі ауқымда реттей аласыз.

«Күріш шарабы»

Нан пісіргіште сіз күріш шарабын дайындай аласыз.

«Мәзір» батырмасын басып, «Күріш шарабы» бағдарламасын таңдаңыз. Әдепкі уақыт 36 сағатты құрайды. Сіз уақытты 24 - 48 сағатқа дейінгі ауқымда реттей аласыз.

«Күріш бәліші»

Бұл нан пісіргіш көмегімен күріш бәлішін дайындауға болады.

Ол үшін «Мәзір» батырмасын басып, «Күріш бәліші» бағдарламасын таңдаңыз. Әдепкі дайындау уақыты 1 сағат және 15 минутты құрайды.

«Қуыру»

Бұл функция жаңғақ, мейіз және басқа да ингредиенттерді (жержаңғақ, соя бұршағы, бадам және басқа жаңғақтар мен кептірілген жемістер) дайындауға арналған, стир-фрай, тез және оңай қуырып алу.

«Мәзір» батырмасын басып, «Қуыру» бағдарламасын таңдаңыз. Әдепкі дайындау уақыты 30 минутты құрайды. Сіз уақытты 1 минуттан 2 сағатқа дейінгі ауқымда реттей аласыз.

«Ашыту»

Бұл бағдарлама әдеттегі ашыту процессіне ұқсас, қамырды илегеннен кейін ферменттелуі үшін жылы жерге қойғандағыдай. Әдетте қамыр бір сағат бойы көтеріледі. Егер қамыр көлемі ұлғаймаса, тағы қойыңыз.

Бастауды кейінге қалдыру функциясы

Нан пісіргіш бастауды кейінге қалдыру функциясымен жабдықталған.

Мысалы, қазір кешкі 8:30 болса, сіз таңғы 7:00-де дайын нан алғыңыз келеді.

1. Қажетті сәтке дейін сағат санын анықтаңыз: 10 сағат 30 минут, 8:30-дан таңғы 7:00-ге дейін.

2. Уақыт мерзімін «+» және «-» пайдаланып орнатыңыз. Уақытты орнатқаннан кейін «Бастау/Тоқтату/Кідірту» батырмасын басыңыз.

Ескертпе: Экранда көрсетілетін уақыт нан дайындау уақытын да қамтиды.

Дыбыс сигналдары келесі жағдайларда беріледі:

1. Құралды электр желісіне қосу.

2. Мәзір тармағын таңдау.

3. «Бастау/Тоқтату/Кідірту» батырмасын басу.
4. Қамыр илеу бағдарламасының жұмысы қандай да бір ингредиенттерді қосу қажеттігін есіңізге салады.
5. Операцияның аяқталуы.
6. Температураны ұстап тұру бағдарламасын аяқтау.

ҚАУАТТАНДЫРҒЫШТЫҢ ІСТЕН ШЫҒУЫН БАСҚАРУ ЖҮЙЕСІ

Бұл құралдың 15 минуттық ішкі жады бар. Электр қуаты өшкен жағдайда нан пісіргіште сіз таңдаған теңшеулер 15 минут бойы сақталады. Электр энергиясы қайта берілгеннен кейін нан пісіргіш өз жұмысын жалғастырады.

6. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- кернеуі: 220-240 В ~50/60 ГЦ;
- қуаты: 650 Вт.

7. ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ, ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Құралдың өзі, қаптамасы қайта пайдалануға болатын материалдардан жасалған. Мүмкіндігінше, кәдеге жарату кезінде оларды қайта пайдаланылатын материалдарға арналған контейнерге салыңыз.

ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін құрал кәдімгі тұрмыстық қоқыстардан бөлек кәдеге жаратылуы тиіс. Оны қайта өңдеу үшін электронды құралдар мен электр құралдарын қабылдайтын арнайы орындарға тапсыруға болады.

Материалдар жіктемесіне сәйкес қайта өңделеді. Бұл құралдың қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін қайта өңдеуге тапсырсаңыз, қоршаған ортаны қорғау ісіне үлкен үлес қосасыз. Электронды құралдар мен электр құралдарын қайта өңдеуге қабылдау орындарының тізімін мемлекеттік биліктің муниципалдық органдарынан алуыңызға болады.

8. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІ К МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Тауар «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» Заңға сәйкес сертификатталған. Бұл құрал Ресей Федерациясында электр құралдарына қатысты қолданылатын барлық ұлттық қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.

Өндірушінің «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» РФ Федералдық заңының 5-бабының 2-тармағы тәртібімен белгілеген қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын стандарттарға дәлме-дәл сәйкестікте пайдаланылатын жағдайда соңғы тұтынушыға сатылған күннен бастап 5 жылды құрайды. Бұйымның өндірілген күні сериялық нөмірінде көрсетілген (2 және 3 таңбалар - өндірілген жылы, 4 және 5 таңбалар - айы). Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін құралды әрі қарай пайдалану жөнінде ұсынбалар алу үшін ең жақын орналасқан авторизацияланған сервис орталығына жүгініңіз. Кепілді және кепілдіктен кейінгі қызмет көрсетуді «Ларина-Сервис» ЖШҚ Краснодар қаласындағы бас сервис орталығы жүзеге асырады. Тел.: 8 (861) 991-05-42. **www.centek.ru**. Сіздің қалаңызда сервис орталығының бар-жоқтығын көрсетілген телефон немесе **www.centek-air.ru** сайты бойынша білуіңізге болады.

Өнімнің келесідей сәйкестік сертификаты бар: 03.06.2016 жылғы

№ TC RU C-CN.АЛ16.В. 11462



Өнім сертификатталған және барлық талап етілетін еуропалық және ресейлік стандарттарға сәйкес келеді.

9. ӨНДІРУШІ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

РФ аумағына импорттаушы: «К.Ш.Асрумян» ЖК

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

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

Барлық аспаптардың кепілдік мерзімі соңғы тұтынушы сатып алған күннен бастап 12 ай. Осы кепілдік талоны арқылы өндіруші осы аспаптың жарамдылығын рас-тайды және өндіруші тарапынан болған барлық ақауларды тегін жөндеу міндетін өз мойнына алады.

Кепілдік жөндеуді Краснодар қ., Демус көш., 14. Тел.: 8 (861) 991-05-42 мекенжай-ында орналасқан «Ларина-Сервис» ЖШҚ өндірушінің авторизацияланған сервистік орталығында жүргізуге болады.

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

1. Кепілдік келесі рәсімдеу шарттарын сақтаған жағдайда әрекет етеді:

- үлгінің атауы, оның сериялық нөмірі, сатылған күні көрсетілген, егер бар болса кепілдік талонында сатушы фирманың мөрі және сатушы фирма өкілінің қолы, әрбір жыртылмалы купонда мөрлері, сатып алушының қолы бар өндірушінің түпнұсқалық кепілдік талонын дұрыс және анық толтыру.

Жоғарыда көрсетілген құжаттар болмаса немесе егер мұндағы ақпарат толық емес, анық емес, қарама-қайшы болса, өндірушінің кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқығы бар.

2. Кепілдік келесі пайдалану шарттарын сақтаған жағдайда әрекет етеді:

- аспапты қатаң түрде пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолдану;
- қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау.

3. Кепілдікке мерзімді қызмет көрсету, тазалау, орнату, иеленушінің үйіне аспапты орнату кірмейді.

4. Кепілдік берілмейтін жағдайлар:

- механикалық зақымданулар;
- аспаптың табиғи тозуы;
- пайдалану шарттарын сақтамау немесе иеленушінің қате әрекеті;
- дұрыс емес орнату, тасымалдау;
- дүлей апаттар (найзағай, өрт, сел және т.б.), сонымен қатар сатушы мен өндірушіге қатысы жоқ басқа да себептер;

- құралдың ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтың, жәндіктердің енуі;
- уәкілеттігі жоқ тұлғалардың жөндеуі немесе құрылымдық өзгерістер ендіруі;
- аспапты кәсіби мақсаттарда қолдану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен жоғары), аспапты мемлекеттік техникалық стандарттарға сай емес қуаттаушы телекоммуникациялық және кабельдік желілерге қосу; егер жабдықтарды ауыстыру құрылымда қаратырылған болса және бұйымды бөлшектеумен байланысты болмаса, бұйымның төменде көрсетілген жабдықтарының істен шығуы:

а) қашықтан басқару пульті, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері (батареялар), сыртқы қуат беру блогы және зарядтау құрылғылары;

б) шығыс материалдары мен аксессуарлар (қаптама, қап, белдік, сөмкелер, торлар, пышақ, колба, тәрелке, тұғырық, тор, шанышқы, құбыршек, түтік, щетка, жапсырма, шаңжинағыш, сүзгілер, иіс сіңіргіш);

- батарея арқылы жұмыс жасайтын аспаптар үшін – сәйкес келмейтін немесе ескірген батареялармен жұмыс;
- аккумулятор арқылы жұмыс жасайтын аспаптар үшін – қуаттандыру және аккумуляторды қуаттандыру ережелерін бұзудан болатын кез-келген зақымданулар.

5. Осы кепілдікті өндіруші күші бар заң арқылы бекітілген тұтынушы құқықтарына қосымша ретінде береді және ешқандай жағдайда оларды шектемейді.

6. Бұйымды пайдалану, орнату ережелері мен шарттарын сақтамау; тұтынушының және/немесе басқа үшінші тұлғаның әдейі және/немесе байқамай әрекет етуі (әрекетсіздігі) нәтижесінде, күшпен еңсерілмейтін жағдайларда CENTEK CM өнімдерінің адамдарға, үй жануарларына, тұтынушының және/немесе басқа үшінші тұлғаның мүлкіне тікелей немесе жанама келтірілуі мүмкін зардабына өндіруші жауапты емес.

7. Сервистік орталыққа жүгінген кезде бұйым тек таза күйінде қабылданады (аспапта тамақ өнімдерінің қалдықтары, шаң және тағы да басқа ластанулар болмауы тиіс).

Өндірушінің алдын ала ескертпей аспаптың дизайны мен сипаттамасын өзгертуге құқы бар.

Бұйым қатаң түрде осы пайдалану бойынша нұсқаулыққа және жарамды техникалық стандарттарға сәйкес қолданылған жағдайда, осы бұйымның қызмет ету мерзімі соңғы тұтынушы сатып алған күннен бастап 5 жылды құрайды. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты әрі қарай пайдалану бойынша кеңестер алу үшін ең жақын авторизацияланған сервистік орталыққа барыңыз.

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

WWW.CENTEK.RU