

CENTEK

ПАЙДАЛАНУШЫ
НҰСҚАУЛЫҒЫ

НАН ПЕШІ СТ-1415

ҚУАТ • САПА • ДИЗАЙН



4815189

МАЗМҰНЫ

1. Қауіпсіздік шаралары
2. Аспаптың сипаттамасы
3. Аспаптың жиынтықтылығы және құрылымы
4. Жұмыс тәртібі
5. Аспапқа күтім жасау
6. Техникалық сипаттамалары
7. Қоршаған ортаны қорғау, аспапты кәдеге жарату
8. Сертификаттау туралы ақпарат, кепілдікті міндеттемелер
9. Өндіруші, импорттаушы туралы ақпарат

Құрметті тұтынушы!

Сізге «Centek» СМ өнімін таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз және оны пайдалану ережелерін сақтаған кезде осы аспаптың мінсіз жұмыс істейтініне кепілдік береміз.

Өтінеміз, пайдаланар алдында аспапты дұрыс және қауіпсіз пайдалану туралы маңызды ақпараты бар осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Осы нұсқаулықтың сақталуын қамтамасыз етіңіз.

Аспапты тікелей мақсатында пайдаланбаған жағдайда және осы нұсқаулықта көрсетілген ережелер мен шарттар сақталмаған кезде, сондай-ақ аспапты білікті емес жөндеуге әрекет жасалған жағдайда дайындаушы жауапты болмайды.

Егер аспапты қолдану үшін басқа тұлғаға беруді қаласаңыз, оны осы нұсқаулықпен бірге беруіңізді сұраймыз.

Нан пеші тұрмыстық аспап болып табылады және өнеркәсіптік мақсаттарда қолдануға арналмаған!

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Сіз сатып алған аспап Ресей Федерациясында электр аспаптарына қолданылатын барлық ресми қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.

Өмір мен денсаулық үшін қауіпті жағдайлардың туындауын, сондай-ақ аспаптың мерзімінен бұрын істен шығуын болдырмау үшін, төменде аталған шарттарды қатаң түрде сақтау қажет:

1. Алғаш қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамаларының электр желілерінің параметрлеріне сәйкес болуын тексеріңіз.
2. Аспап тек үйде ғана пайдалануға арналған.
3. Аспап балалармен, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі тұлғалармен немесе жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың осы аспапты пайдалану туралы және оны дұрыс пайдаланбау кезіндегі ықтимал қауіптер туралы нұсқама өтпей пайдалануына арналмаған.

4. Рецептте көрсетілген ұн мен ашытқы мөлшерін асырмаңыз.
5. Аспап жеке қашықтан басқару құралымен немесе сыртқы таймермен пайдалануға арналмаған.
6. Жұмыс кезінде аспап қызуы мүмкін, абай болыңыз.
7. Бұйымды және қуаттау баусымын суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз. Егер бұл орын алған жағдайда, аспапты дереу электр желісінен ажыратыңыз және одан әрі қолданар алдында, аспаптың жұмысқа қабілеттілігі мен қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіңіз.
8. Желілік баусым немесе аспаптың қандай да бір басқа торабы зақымдалған кезде, дереу оны электр желісінен ажыратыңыз және дайындаушының сервистік орталығына жүгініңіз. Аспаптың құрылымына білікті емес араласу немесе осы нұсқаулықта аталған аспапты пайдалану ережелерін сақтамау жағдайында кепілдік жойылады.
9. Қолданғаннан кейін және оны тазаламас бұрын әрдайым аспапты өшіріп, электр желісінен ажыратыңыз.
10. Жиынтыққа кірмейтін аксессуарларды пайдалану аспаптың бұзылуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
11. Аспап жұмыс жасап тұрған кезде оның айналмалы бөліктеріне қолыңызды тигізбеңіз.
12. Өрттің алдын алу үшін аспаптың ішіне металл фольга немесе басқа ұқсас материалдарды салмаңыз.
13. Аспаптың бетінде жарықтар пайда болған жағдайда, электр тогының соғуын болдырмас үшін аспапты дереу өшіріңіз.
14. Өрттің алдын алу үшін аспапты сүлгімен және т.б. жаппаңыз , бұл бу мен жылудың шығуына жол бермейді.
15. Желілік баусымынан жұлқып тартып, аспапты электр желісінен ажыратпаңыз және айырды электр желісінің розеткасынан дымқыл қолдармен суырмаңыз.
16. Аспапты желілік баусымнан тартпаңыз және тасымалдамаңыз.
17. Егер құрылғы қолданылмаса, оны әрқашан электр желісінен ажыратыңыз.

2. ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Сіз сатып алған аспаптың келесі сипаттамалары бар:

- Пісірме салмағы: 1500 г-ға дейін
- 15 автоматты бағдарлама: негізгі, француз, бүтін дәнді , тәтті, сүтті нан, глютенсіз, тез, кекс, қамыр илеу, ашытқылы қамыр, паста қамыры, йогурт, джем, пісірме, қолмен баптау.
- Электр қуатын өшіргеннен кейін, СТАРТ батырмасын баспай-ақ, 15 минут ішінде таңдалған бағдарламаны есте сақтау
- Жылуоқшауланған корпус
- 1 сағат ішінде автоматты жылыту жүйесі
- LCD дисплейі бар 15 сағаттық бағдарламаланатын таймер
- Қыртыстың түсі: ашық, орташа және қоңырқай
- Күюге қарсы жабыны бар пісіру камерасы
- Сандық басқару
- Дыбыстық сигнал
- Алынатын пісіруге арналған контейнер

3. АСПАПТЫҢ ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҒЫ ЖӘНЕ ҚҰРЫЛЫМЫ



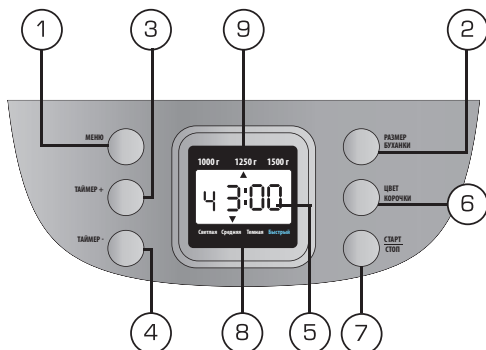
1. Екі қарау терезесі
2. Тот баспайтын болатпен өңделген қақпақ
3. LCD-дисплей және басқару тақтасы
4. Корпусы
5. Пісіру камерасы және қамыр илеуге арналған 2 пышақ
6. Ілмек, өлшеуіш шыныаяқ 240 мл, өлшеуіш қасық 3 мл/10 мл

ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҒЫ:

- Нан пеші - 1 дана.
- Пісіру камерасы-1 дана.
- Қамыр илеуге арналған пышақ-2 дана.
- Өлшеуіш стақан - 1 дана.
- Өлшегіш қасық - 1 дана.
- Қамырды илеуге арналған пышақты алуға арналған ілмек-1 дана.
- Пайдаланушы нұсқаулығы - 1 дана.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

1. «Мөзір» батырмасы
2. Бөлше салмағын таңдау батырмасы
3. Уақытты арттыру батырмасы
4. Уақытты азайту батырмасы
5. LCD-дисплей
6. Қыртыс түсін таңдау
7. «БАСТАУ/ТОҚТАТУ» батырмасы
8. Қыртыс түсінің индикаторы
9. Бөлше салмағының индикаторы



4. ЖҰМЫС ІСТЕУ ТӘРТІБІ

НАН ПІСІРУ

1. Аспапты тегіс құрғақ тұрақты бетке орналастырыңыз. Табақшаны нан пешіне тірелгенге дейін салыңыз. Қажетті позицияға бекіту үшін табақшаны басыңыз. Табақшаның дұрыс орналастырылғанына көз жеткізіңіз.

ЕСКЕРТПЕ

Қамырды илеу қалақшалары жабысып қалмас үшін қамырды илеу үшін пышақтарды маймен майлау ұсынылады, сонымен қатар бұл пышақтарды пісірілген өнімнен шығаруды жеңілдетеді.

2. Ингредиенттерді рецепт бойынша дайындаңыз. Табақшаға су немесе басқа сұйықтық құйыңыз, содан кейін қант, тұз, ұн және ашытқы қосыңыз. Бидай ұны көп қамырды жасау кезінде ретін өзгерту ұсынылады: жақсы нәтиже алу үшін алдымен ашытқы мен бидай ұнын, содан кейін қант пен тұзды, соңында су немесе басқа сұйықтықтарды қосыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Ұн қосқан кезде ол суды жабуын қамтамасыз етуге тырысыңыз. Саусағыңызбен ұнның жоғарғы жағына кішкене ойық жасаңыз, ашытқыны ойыққа қосыңыз. Ашытқының тұзбен немесе сұйықтықпен жанаспайтынына көз жеткізіңіз.

3. Қақпақты жауып, аспапты розеткаға қосыңыз.
4. **"МӘЗІР"** батырмасын пайдаланып, қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
5. **"ҚЫРТЫСТЫҢ ТҮСІ"** батырмасын басып, көрсеткімен қалаған қыртыстың түсін таңдаңыз: ашық, орташа, қоңырқай.
6. **"БӨЛКЕ МӨЛШЕРІ"** батырмасын басып, көрсеткі арқылы нанның қажетті мөлшерін таңдаңыз.
7. Қажет болса, СК-де көрсетілетін цикл уақытын реттеу үшін **"ТАЙМЕР+/ТАЙМЕР-"** батырмаларын пайдаланыңыз. Егер сіз бірден нан жасағыңыз келсе, Сіз бұл процесті елемейуіңізге болады.
8. Нанның түсі мен мөлшерін орнатқаннан кейін, орнатуды растау үшін **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасын басыңыз. Бағдарламаны іске қосу және бастау үшін **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасын тағы бір рет басыңыз. Таймерде қос нүкте жыпылықтайды және уақыт санағы басталады. **"▶"** символы ағымдағы жұмыс барысын көрсетеді.

ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз бағдарламаны тоқтатқыңыз келсе, **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Аспап жұмыс істеп тұрған кезде басқа батырмаларды басу ұсынылмайды.

9. Негізгі, француз, бүтін дәнді, глютенсіз, тәтті, сүтті нан, ашытқылы қамыр және қолмен баптау бағдарламалары пісіру кезінде ингредиенттерді қосуды қамтиды. Ингредиенттерді қосу уақыты келгенде, нан пеші он дыбыс сигналын шығарады және дисплейде «►» белгісі пайда болады - бұл сізге қажетті ингредиенттерді (жаңғақтар, жемістер, мейіз) қосу керек дегенді білдіреді.
10. СК дисплейде 0:00 пайда болған кезде, бағдарламаның аяқталғанын білдіретін 10 дыбыстық сигнал естіледі, **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасын басып, автоматты жылыту функциясы автоматты түрде басталмас үшін 3 секунд ұстап тұрыңыз.

ЕСКЕРТПЕ:

*Автоматты қыздыру функциясы автоматты түрде іске қосылады және нан пісіргеннен кейін 1 сағат бойы іске қосылады. Бағдарламаны болдырмау үшін **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұру керек.*

11. Нан пешінің қақпағын ашыңыз, ас үй ұстағышын пайдаланып, пісіру табақшасының тұтқасын алыңыз да, табақшаны нан пешінен алыңыз. Табақшаны ыстықтың астына қойылатын тұғырыққа қойыңыз.

ЕСКЕРТПЕ.

Жұмыс кезінде өте сақ болу керек, нан мен пісіруге арналған табақша өте ыстық, күйіп қалмас үшін және ас үй жиһаздарын сақтау үшін ас үй ұстағышы мен ыстыққа арналған тұғырықты пайдалану керек.

12. Табақшаны ақырын аударып, нан түскенше сілкіңіз. Қажет болса, нанды ыдыстың қабырғаларынан мұқият бөліп алу үшін металл емес қалақшаны қолданыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Егер илеуге арналған пышақтар (2 дана) нанда қалса, оларды ілмекпен абайлап тартыңыз, күйіп қалмас үшін оны қолмен шығармаңыз.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

ҚУАТ КӨЗІН ҚОСҚАННАН KEЙІН

Нан пеші қуат көзіне қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал ойнайды және дисплейде «3:00» көрсетіледі. «3» және «00» арасындағы қос нүкте жыпылықтамайды. **«Негізгі»** бағдарламасы әдепкі бағдарлама болып табылады. Көрсеткілер **«1250 г»** салмағын және қыртыстың түсін **«Орташа»** деп көрсетеді, өйткені олар әдепкі теңшелімдер болып табылады.

БАСТАУ/ТОҚТАТУ

Таңдалған пісіру бағдарламасын бастау және тоқтату үшін **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасы қолданылады. Бағдарламаны іске қосу үшін **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасын бір рет басыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал ойнатылады, индикатор жанады және уақыт дисплейіндегі екі нүкте жыпылықтай бастайды, бағдарлама басталады. Бағдарламаны іске қосқаннан кейін **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасынан басқа барлық батырмалар белсенді болмайды.

Бағдарламаны кідірту үшін **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасын басыңыз, 3 минуттық тоқтағаннан кейін бағдарлама жұмысын жалғастырады.

Бағдарламаны толығымен тоқтату үшін **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз, дыбыстық сигнал естіледі, ол бағдарлама өшірілгенін білдіреді. Бұл функция бағдарламаның кез-келген күтпеген ақауларының алдын алуға көмектеседі.

МӘЗІР

"МӘЗІР" батырмасы әртүрлі бағдарламаларды орнату үшін қолданылады. Сіз оны басқан сайын (батырманы басу қысқа дыбыстық сигналмен бірге жүреді) бағдарлама өзгереді. Дисплейде сізге қажет бағдарлама пайда болғанша батырманы басыңыз (бағдарламалар ретімен көрсетіледі). Қажетті бағдарламаны таңдаңыз. Бағдарламалардың толық сипаттамасын сіз 8-беттегі "Бағдарламалар" тармақшасынан көре аласыз.

ҚЫРТЫСТЫҢ ТҮСІ

Ашық, орташа және қоңырқай қыртыс немесе сіз таңдаған **"ЖЫЛДАМ НАН"** режимі. **«ҚЫРТЫСТЫҢ ТҮСІ»** батырмасын басқан кезде, осы 4 режим шеңбер түрінде көрсетіледі. Ағымдағы қыртыс режимін **«А»** таңбасы көрсетеді. Қыртыстың түсін **«Жылдам»** режимінде өзгерту мүмкін емес. Әдепкі бойынша, бағдарлама қыртыстың түсін **"Орташа"** етіп орнатады.

Нан пеші қыртыстың түсіне байланысты автоматты түрде температураны орнатады: Ашық- 110 °C, Орташа- 123 °C, Қоңырқай- 133 °C.

БӨЛКЕ МӨЛШЕРІ

Сіз салмақтың үш нұсқасының біреуін таңдай аласыз: 1000 г, 1250 г, 1500 г. Қажетті салмақты таңдау үшін **«БӨЛКЕНІҢ МӨЛШЕРІ»** батырмасын басыңыз, дисплейде шеңбер бойынша 1000г -> 1250 г —> 1500 г көрсетіледі.

Әдепкі бойынша 1250 г. салмақ орнатылған. Салмақты таңдау функциясы тек 1-ден 8-ге дейінгі мәзір үшін қол жетімді. 9,10,11,12,13 бағдарламаларында сіз нанның салмағын таңдай алмайсыз.

КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ ФУНКЦИЯСЫ (ТАЙМЕР +, ТАЙМЕР-]

Егер сіз нанның белгілі бір сағатқа дайын болуын қаласаңыз, онда Сіз кейінге қалдыру функциясын қолдана аласыз. Кейінге қалдырудың ең ұзақ уақыты-15 сағат.

Алдымен қалаған бағдарламаны және қыртыстың түсін таңдаңыз, содан кейін СК-де көрсетілетін уақытты өзгерту үшін **«ТАЙМЕР +»** батырмасын басыңыз. **«ТАЙМЕР +»** немесе **«ТАЙМЕР -»** батырмасын басыңыз, қажетті уақытты таңдағанша басыңыз. **Кейінге қалдыру функциясының ең аз уақыты-10 минут. Кейінге қалдырудың минималды қадамы-10 минут.**

9,11,12,13 бағдарламалары кейінге қалдыру функциясын қолдамайды. Сіз орнатқан уақыт белгілі бір уақыт өткеннен кейін нан пеші жұмысқа кіріседі дегенді білдіреді. Бұл функция пісіру уақытын ескермейді. **«ТАЙМЕР +»** түймесін бір рет басқан кезде дисплейде **«▲»** белгісі пайда болады, бұл кейінге қалдыру функциясын білдіреді.

МЫСАЛЫ:

Қазір сағат 20: 30, Сізге келесі күні таңертең 7-де, яғни 10 сағат 30 минуттан кейін нан дайын болу керек. Мұны істеу үшін сіз қажет бағдарламаны, қыртыстың түсін,

бөлкенің мөлшерін таңдаңыз, содан кейін **"ТАЙМЕР +"** батырмасын басыңыз.

Таңдалған бағдарламаға байланысты таймердің уақытын 20-беттегі кестеде көрсетілген нан пісіру уақытын жалпы уақыттан алып тастаңыз (мысалы, салмағы 1 кг ашық қыртысы бар нан үшін таймерді 8 сағат 10 минутқа орнату керек (10 сағат 30 минут - 2 сағат 20 минут)) . Содан кейін кейінге қалдыру функциясын іске қосу үшін **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасын басыңыз, содан кейін индикатор жанады. Сіз нүктенің жыпылықтағанын көре аласыз, ал СК-дисплей кері санақты бастайды, қалған уақытты көрсетеді. Таңғы 7:00-де сіздің наныңыз дайын болады.

ЕСКЕРТПЕ

Уақыт өте келе пісіру үшін жұмыртқа, сүт, жеміс-жидек, пияз және т. б. сияқты оңай бұзылатын ингредиенттерді пайдаланбаңыз.

СК-дисплейдегі кейінге қалдыру функциясы нан пешінің жұмысқа кірісу уақытына тең.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҰСТАП ТҰРУ ФУНКЦИЯСЫ

Нанды пісіргеннен кейін 1 сағат ішінде автоматты түрде жылыда ұстауға болады. СК- дисплейде 0:00 көрсетіледі. Дисплей «►» символын көрсетіп тұрғанда, температураны ұстап тұру функциясы жұмыс істейді. Температураны ұстап тұру функциясы тек 60 минут жұмыс істейді.

ТҰРУ

Бағдарламаларда (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 15) тұру функциясы бар. Нан пеші қамырды тиімді көтеру үшін оңтайлы температураны таңдайды. Кейбір бағдарламаларда тұру процедурасы бірнеше рет жүреді, бәрі таңдалған режимге байланысты.

ЖАДЫ

Егер нан пісіру кезінде қуат көзі үзілген болса, нан пісіру процесі автоматты түрде 10-15 минутқа жалғасады, тіпті **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасын баспай-ақ. Егер үзіліс уақыты 10-15 минуттан асса, қажетті бағдарламаны жаңадан қайта қосу керек.

Бұл құрылғыда 15 минуттық ішкі жады бар. Электр қуаты өшірілген жағдайда, нан пеші сіз таңдаған теңшелімдерді 15 минут ішінде сақтайды.Электрмен жабдықтау қалпына келтірілгеннен кейін нан пеші жұмысын жалғастырады.

ЕСКЕРТУ СИМВОЛДАРЫ

«ННН» - бұл ескерту табандықтың ішіндегі температура тым жоғары екенін білдіреді. Бағдарламаны тоқтату үшін **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасын басыңыз, қуат сымын ажыратыңыз, жоғарғы қапқақты ашыңыз және қайта іске қоспас бұрын аспапты 10-20 минут толығымен суытыңыз.

«ЕЕ0» - бұл ескерту температура датчигі өшірілгенін білдіреді. Бағдарламаны тоқтату үшін **«БАСТАУ/ТОҚТАТУ»** батырмасын басыңыз, қуат сымын ажыратыңыз. Ақаулықтарды жою үшін жақын маңдағы авторландырылған сервиске жүгінізіз.

БАҒДАРЛАМАЛАР

1. НЕГІЗГІ НАН

Нан дайындаудың барлық үш кезеңін қамтиды: қамыр илеу, қамырды ұстау (көтеру) және пісіру.

2. ФРАНЦУЗ НАНЫ

Нан пісіру ұзақ уақытты алады, нан үлкен кеукті жұмсағымен және қытырлақ қыртысты болады.

3. БҮТІН ДӘНДІ НАН

Ұсақ немесе ірі ұнтақты ұннан пайдалы нан пісіріңіз. Мұндай нанды дайындау кезінде кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды, өйткені бұл күтілмеген нәтижелерге әкелуі мүмкін.

4. ТӘТТІ НАН

Шайға пісірмелер дайындауға өте ыңғайлы. Пісіру кезінде мейіз, кептірілген өрік немесе жаңғақтар қосуға болады (ол үшін илеу процесін тоқтатып, қақпақты ашып, ингредиенттерді қосыңыз).

5. СҮТ НАНЫ

Май мен сүт қосылған нан пісіруге өте ыңғайлы.

6. ГЛЮТЕНСІЗ

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

7. ЖЫЛДАМ НАН

«НЕГІЗГІ НАН» бағдарламасымен салыстырғанда қысқарақ пісіру процесі. Мұндай нан әдетте кішірек және жұмсағы тығыз болады.

8. КЕКС

Тәтті қамырға қопсытқыш немесе сода қосып, хош иісті кекс немесе печенье дайындаңыз.

9. ҚАМЫР ИЛЕУ

(ТОЛЫҚ ЦИКЛ)

Жұмыс уақытын өзгерту мүмкіндігімен ұзақ қамыр илеуге арналған бағдарлама.

10. АШЫТҚЫЛЫ ҚАМЫР

Ашытқы негізіндегі қамырды дайындау.

11. ПАСТА ҚАМЫРЫ

Сүйікті пастаңызға арнап қамыр илеңіз, қамырға қосымша түс пен дәм беру үшін шөптер қосыңыз.

12. ЙОГУРТ

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

13. ДЖЕМ

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

14. ПІСІРМЕ

Нан пеші қарапайым электр пеші сияқты жұмыс істейді. Бағдарламада қамырды илеу және көтеру режимдерін болмайды. Ол дайын қамырды пісіру үшін немесе пісірілген нанды қосымша қызарту үшін қолданылады.

15. ҚОЛМЕН ТЕҢШЕУ

Тез илеуге арналған бағдарлама, тұру және ұстау процестерінсіз.

5. АСПАПҚА КҮТІМ ЖАСАУ

- Қажеттілігіне қарай, аспаптың корпусын тазалаңыз, ол үшін таза жылы су мен жұмсақ матаны қолданыңыз, абразивті жуғыш заттар мен ыдыс жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Өр қолданғаннан кейін ішкі табақшаны толығымен тазалаңыз. Таза жылы су мен жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз. Абразивті тазартқыш құралдар мен ыдыс жуғыш құралдарды қолданбаңыз. Ыдыс жуатын машинада табақшаны жумаңыз. Ішкі табақшаның жабынына зақым келтірмеу үшін ешқашан қатты щеткаларды, қырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Болғаннан кейін табақшаны құрғатыңыз.

6. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Қуат беру кернеуі: 220-240 В ~50 Гц
- Максималды қуаттылық: 860 Вт
- Желілік баусымның ұзындығы: 1.0 м

7. ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ, АСПАПТЫ КӨДЕГЕ ЖАРАТУ

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Қаптама, аспаптың өзі қайта қолданылуы мүмкін материалдардан жасалған. Мүмкіндігінше, жою кезінде оларды қайта қолданылатын материалдарға арналған контейнерге лақтырыңыз.

АСПАПТЫ КӨДЕГЕ ЖАРАТУ

Аспап қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін, әдеттегі тұрмыстық қалдықтан бөлек жойылуы мүмкін. Оны электрондық аспаптар және электрлік аспаптарды қайта өңдеуге қабылдаудың арнайы пунктіне тапсыруға болады.

Материалдар олардың жіктеліміне сәйкес қайта өңделеді. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін осы аспапты қайта өңдеуге тапсырып, Сіз қоршаған ортаны қорғауға үлкен үлес қосасыз. Электрондық аспаптар мен электрлік аспаптарды қайта өңдеуге қабылдау пункттерінің тізімін мемлекеттік биліктің муниципалдық органдарынан ала аласыз.

8. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Тауар «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» заңға сәйкес сертификатталған. Бұл аспап Ресей Федерациясында электр аспаптарына қолданылатын барлық ресми ұлттық қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.

«Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» Федералды Заңының 5-бабының 2-тармағы тәртібінде Өндіруші белгілеген осы өнім үшін қызмет ету мерзімі, өнім осы пайдалану нұсқауларына және қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес қатаң түрде қолданылған жағдайда, өндірілген күнінен бастап 3 жылды құрайды. Бұйымды өндіру күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 таңбалар — жыл, 4 және 5 таңбалар — өндірілген айы). Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін, аспапты одан

әрі пайдалану бойынша ұсынымдарды алу үшін ең жақын авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз. Кепілдік және кепілдіктен кейінгі қызмет көрсету «Ларина-Сервис» ЖШҚ Краснодар қ., бас сервистік орталығымен жүргізіледі. Тел.: 8(861) 2-600-900. Қалаңызда сервистік орталықтың болуы туралы көрсетілген телефон бойынша және www.centek.ru сайтынан білуге болады.

Өнім сәйкестік сертификатына ие:

03.06.2016 ж. № TC RU C-CN.АЛ16.8.11462



Өнім сертифицикатталған және талап етілген барлық еуропалық және ресейлік стандарттарға сәйкес келеді

9. ӨНДІРУШІ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

РФ аумағындағы импортшы: ЖК Асрумян К.Ш.

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



Ж
Е
Т
І
З
Е
С

№ кепілдік талоны _____

Талон барлық мөртаңбалар мен белгілер
болған кезінде жарамды

Назар аударыңыз! Өтіміз, сатушыдан
кепілдік талонын және жыртпа талондардың
толығымен толтыруын талап етіңіз.

Сатушы-фирмамен толтырылады	
Бұйым	
Үлгісі	
Сериялық нөмірі	
Сатылған күні	
Сатушы фирма	

Сатушы-фирманың заңды мекенжайы

Сатып алушының аты-жөні және телефоны

Сатушының қолы

Сатушы ұйымның мөрі

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

«Centek» ТМ техникасын таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз және сіз сатып алған аспаптың пайдалану ережелерін сақтаған жағдайда, оның жоғары сапасына кепілдік береміз.

Барлық аспаптарға кепілдік мерзімі сатып алынған күннен бастап 12 ай. Өндіруші, осы кепілдік талонымен осы аспаптың жарамдылығын растайды, және өндірушінің кінәсінен туындайтын барлық қаулықтарды тегін жою бойынша міндетті өзіне жүктейді.

Кепілдікті жөндеу дайындаушы «Ларина-Сервис» ЖШҚ авторландырылған сервистік орталығында жүргізіле алады, мекенжайы : Краснодар қ., Демус көш., 14 үй. Тел.: 8 (861) 2-600-900.

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

1. Кепілдік рәсімдеудің келесі шарттарын сақтаған кезде әрекет етеді:
 - егер сатушы компанияның мөрі және кепілдік талонындағы сатушы өкілінің қолы, әр жыртылатын купондағы мөрлер, сатып алушының қолы болса, үлгісінің атауын, оның сериялық нөмірін, сату күнін көрсете отырып, өндірушінің түпнұсқа кепілдік талонын дұрыс және нақты толтыру.Өндіруші жоғарыда аталған құжаттар ұсынылмаса немесе олардың ішіндегі ақпарат толық емес, түсініксіз, қарама-қайшы болса, кепілдікті қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.
2. Кепілдік пайдаланудың келесі шарттарын сақтаған кезде әрекет етеді:
 - аспапты пайдалану нұсқаулығына қатаң сәйкестікте қолдану;
 - қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау.
3. Кепілдікке аспапқа мерзімді қызмет көрсету, тазарту, орнату, иесінің үйінде теңшеу кірмейді.
4. Кепілдік келесі жағдайларға таралмайды:
 - механикалық зақымдануларға;
 - аспаптың табиғи тозуы;
 - пайдалану шарттарын сақтамау немесе иесінің қате әрекеттері;
 - қате орнату, тасымалдау;
 - сұрапыл апаттар (найзағай, өрт, су басу және т.б.), сондай-ақ сатушы мен дайындаушының бақылауынан тыс басқа себептер;
 - аспаптың ішіне бөтен заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің түсуі;
 - уәкілетсіз тұлғалармен жөндеу немесе құрылымдық өзгерістер енгізу;
 - аспапты кәсіби мақсаттарда қолдану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен асып кетеді), аспапты Мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес келмейтін қуаттайтын телекоммуникациялық және кабелді желілерге қосу;
 - егер оларды ауыстыру конструкцияда көзделсе және бұйымды бөлшектеуге байланысты болмаса, төменде аталған бұйым жабдықтарының істен шығуы:

а) қашықтан басқару пульттері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері (батареялар), сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары.

б) шығын материалдары және аксессуарлар (қаптама, тыстар, белдіктер, сөмкелер, торлар, пышақтар, шыны сауыттар, тәрелкелер, тұғырықтар, шілтерлер, ұршықтар, құбыршектер, түтіктер, щеткалар, саптамалар, шаң жинауыштар, сүзгілер, иіс сіңіргіштер).

- батареядан жұмыс істейтін аспаптар үшін, - қолайсыз немесе тозған батареялармен жұмыс істеу;
- аккумулятордан жұмыс істейтін аспаптар үшін, - аккумуляторды зарядтау және қайта зарядтау ережелерін бұзудан туындаған кез келген бұзылымдар.

5. Осы кепілдік, дайындаушы тарапынан қолданыстағы заңнама белгілеген тұтынушының құқықтарына толықтырма ретінде ұсынылады және оларды ешбір жағдайда шектемейді.

6. Өндіруші, «Centek» СМ өнімімен адамдарға, үй жануарларына, тұтынушының және (немесе) өзге үшінші тұлғалардың мүлкіне тікелей немесе жанама келтірген ықтимал зиян үшін, егер бұл бұйымды пайдалану, орнату қағидалары мен шарттарын сақтамау нәтижесінде болған жағдайда; тұтынушының және (немесе) өзге үшінші тұлғалардың қасақана және (немесе) абайсызда жасаған әрекеттері (әрекетсіздігі), еңсерілмейтін күш жағдайлардың әрекеттері үшін жауапты болмайды.

7. Сервистік орталыққа жүгінген кезде бұйымды тек таза күйінде қабылдайды (аспапта азық-түлік қалдықтары, шаң-тозаң және басқа ластанулар болмауы тиіс).

Өндіруші алдын ала хабарламай, аспаптың дизайны және сипаттамаларын өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

Өнімнің қызмет ету мерзімі, өнім осы пайдалану нұсқаулығына және қолданылатын техникалық стандарттарға қатаң сәйкестікте пайдаланылған жағдайда өндірілген күннен бастап үш жылға тең. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін, аспапты одан әрі пайдалану бойынша ұсынымдарды алу үшін авторландырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.

Бұйымды өндіру күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 таңбалар — жыл, 4 және 5 таңбалар — өндірілген айы).

НЕГІЗГІ ИНГРЕДИЕНТТЕР ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ТАҒАЙЫНДАЛУЫ

ҰН

Ұнның қасиеттері тек сортпен ғана емес, сонымен қатар астықты өсіру жағдайымен, өңдеу және сақтау әдісімен де анықталады. Өр түрлі өндірушілер мен маркалардың ұнынан нан пісіріп көріңіз және Сіздің қажеттіліктеріңізді қанағаттандыратынын табыңыз. Нан пісіретін ұнның негізгі түрлері-бидай және қара бидай ұны.

Бидай ұны жағымды дәм мен бидай ұнынан жасалған өнімдердің жоғары тағамдық құндылығына байланысты кеңінен қолданылады.

НАН ПІСІРУ ҰНЫ

Нан пісіретін (тазартылған) ұн тек астықтың ішкі бөлігінен тұрады, құрамында дәннің серпімділігін қамтамасыз ететін және нанның құлауына жол бермейтін желімшенің максималды мөлшері бар.

Нан пісіру ұнынан пісірілген нан үлгілдек болады.

БҮТІН ДӘНДІ ҰН

Бүтін дәнді ұн бидай дәндерін қабығымен бірге ұнтақтау арқылы алынады. Ұнның бұл сорты тағамдық құндылығының жоғарылығымен ерекшеленеді. Бүтін дәнді нан әдетте кішкене болады. Нанның тұтынушылық қасиеттерін жақсарту үшін бүтін дәнді ұнды көбінесе нан пісіретін ұнмен араластырады.

ЖҮГЕРІ ЖӘНЕ СҰЛЫ ҰНЫ

Нанның құрылымын жақсарту және оған қосымша дәм беру үшін бидай немесе қара бидай ұнын жүгері немесе сұлы ұнымен араластырыңыз.

ҚАНТ

Қант қамырды қосымша дәм реңктерімен байытады және нанға алтын түс береді. Қант-ашытқының өсуіне арналған қоректік орта. Пісіруге тек тазартылған ғана емес, сонымен қатар қоңыр қант пен ұнтақ қант қосыңыз.

АШЫТҚЫ

Ашытқының өсуі көмірқышқыл газының бөлінуімен бірге жүреді, бұл кеуекті жұмсақтың пайда болуына ықпал етеді. Ұн мен қант-ашытқының өсуіне арналған қоректік орта. Жаңа нығыздалған немесе тез әрекет ететін құрғақ ашытқыны қосыңыз. Жаңа нығыздалған ашытқыны жылы сұйықтықта ерітіңіз (су, сүт және т.б.), тез әрекет ететін ашытқыны ұнға қосыңыз (олар алдын-ала белсендіруді, яғни су қосуды қажет етпейді). Қаптамадағы ұсыныстарды орындаңыз немесе келесі пропорцияларды сақтаңыз:

1 шай қасық тез әрекет ететін құрғақ ашытқы 1,5 шай қасық жаңа нығыздалған ашытқыға тең.

Ашытқыны тоңазытқышта сақтаңыз. Жоғары температурада ашытқы өліп, қамыр нашар көтеріледі.

ТҰЗ

Тұз нанға қосымша дәм мен түс береді, бірақ ашытқының өсуін баяулатады. Тұздың артық мөлшерін пайдаланбаңыз. Өрқашан ұсақ тұзды қолданыңыз (үлкен тұз қалыптың күйге қарсы қабатын зақымдауы мүмкін).

ЖҰМЫРТҚА

Жұмыртқа пісірменің құрылымы мен көлемін жақсартады, қосымша дәм береді. Қамырға қоспас бұрын жұмыртқаны жақсылап көпіршіту керек.

ЖАҢУАРЛАР

МЕН ӨСІМДІК МАЙЛАРЫ

Жануарлар мен өсімдік майлары пісірмені жұмсақ етеді және сақтау мерзімін арттырады. Сары майды қоспас бұрын, оны кішкене текшелерге кесіңіз немесе аздап ерітіңіз.

ПІСІРУ ҰНТАҒЫ ЖӘНЕ СОДА

Сода мен пісіру ұнтағы [қопсытқыш] қамырдың көтерілуіне кететін уақытты қысқартады.

«ЖЫЛДАМ НАН» бағдарламасында пісіру кезінде қопсытқыш немесе сода қолданыңыз. Сода алдымен лимон қышқылымен және аз мөлшерде ұнмен араластырылуы керек (5 г ас содасы, 3 г лимон қышқылы және 12 г ұн). Ұнтақтың бұл мөлшері (20 г) 500 г ұнға арналған. Сода сөндіру үшін сірке суын пайдаланбаңыз, бұл жұмсақты біркелкі емес және ылғалды етеді. Пісіру ұнтағы (қопсытқыш) рецепттегі нұсқауларға сәйкес қалыпқа құйыңыз.

СУ

Нан пісіруде судың температурасы маңызды рөл атқарады. Судың оңтайлы температурасы - 20-25 °C, «ЖЫЛДАМ НАНА» бағдарламасы үшін - 45-50 °C. сондай-ақ, сіз суды сүтпен алмастыра аласыз немесе табиғи шырынның белгілі бір мөлшерін қосып, нанның дәмін байыта аласыз.

СҮТ ӨНІМДЕРІ

Сүт өнімдері нанның тағамдық құндылығы мен дәмін жақсартады. Жұмсағы әдемірек және тәбетті болады. Жаңа сүт өнімдерін немесе сүт ұнтағын қолданыңыз.

ЖЕМІСТЕР МЕН ЖИДЕКТЕР

Джем жасау үшін тек балғын және сапалы жемістер мен жидектерді пайдаланыңыз.

МӨЛШЕРЛЕМ

Жақсы нанның құпиясы ингредиенттерде ғана емес, сонымен қатар олардың пропорцияларын нақты сақтауда да.

- Жеткізу жиынтығына кіретін ас үй таразысын немесе өлшеуіш шыныаяқты (6) және қасықты (6) пайдаланыңыз.

- Өлшеуіш шыныаяқты (6) сұйықтықпен тиісті белгіге дейін толтырыңыз. Шыныаяқты тегіс жерге қою арқылы дозаны тексеріңіз. - Сұйықтықтың басқа түрін өлшемес бұрын шыныаяқты мұқият тазалаңыз.

- Ұнды електен өткізіп, дөңесті тегіс пышақпен алып тастау керек.

- Құрғақ ингредиенттерді өлшеуіш шыныаяққа (6) құйып тығыздамаңыз.

- Өлшеу алдында ұнды ауамен қанықтыру үшін електен өткізу маңызды, бұл пісірудің жақсы нәтижесіне кепілдік береді.

ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ САЛУ

- Ингредиенттерді салудың ұсынылатын реті (егер рецептте басқаша көрсетілмесе): сұйықтықтар (су, сүт, май, көпіршіктелген жұмыртқа және т.б.) пісіру ыдысының түбіне құйылады, содан кейін құрғақ ингредиенттер салынады, құрғақ ашытқы тек ең соңында қосылады.

- Ұнның толығымен ылғалданбайтынына көз жеткізіңіз, ашытқыны тек құрғақ ұнға салыңыз. Ашытқы илеу алдында тұзбен байланысқа түспеуі керек, өйткені тұз ашытқының белсенділігін төмендетеді.

РЕЦЕПТТЕР

1. НЕГІЗГІ НАН

1000 г

Су	290 мл
Май	3 ас қ.
Тұз	1 ш.қ.
Қант	3 ас қ.
Ұн	475 г
Ашытқы	1 ш.қ.

1500 г

Су	520 мл
Май	5 ас қ.
Тұз	2 ш.қ.
Қант	4 ас қ.
Ұн	840 г
Ашытқы	2 ш.қ.

2. ФРАНЦУЗ НАНЫ

1000 г

Су	560 мл
Май	2 ас қ.
Тұз	1 Ш.Қ.
Қант	1 АС Қ.
Ұн	800 г
Ашытқы	1,5 ш.қ.

1500 г

Су	600 мл
Май	2 ас қ.
Тұз	2 ш.қ.
Қант	2 ас қ.
Ұн	1000 г
Ашытқы	2 ш.қ.

3. БҮТІН ДӘНДІ НАН

1000 г

Су	360 мл
Май	4 ас қ.
Тұз	1,5 ш.қ.
Қоңыр қант	3 ас қ.
Ұн	480 г
Бүтін дәнді ұн	100г
Ашытқы	1 ш.қ.

1500 г

Су	440 мл
Май	6 ас қ.
Тұз	1,5 ш.қ.
Қоңыр қант	4 ас қ.
Ұн	720 г
Бүтін дәнді ұн	140г
Ашытқы	2 ш.қ.

4. ТӘТТІ НАН

1000 г

Су	240 мл
Май	3 ас қ.
Тұз	1 Ш.Қ.
Жұмыртқалар	2 дана
Қант	4 ас қ.
Майсыздандырылған сүт	70 г
Ұн	580 г
Ашытқы	1 Ш.Қ.

1500 г

Су	320 мл
Май	4 ас қ.
Тұз	1 Ш.Қ.
Жұмыртқалар	2 дана
Қант	6 АС Қ.
Майсыздандырылған сүт	94 г
Ұн	760 г
Ашытқы	1 Ш.Қ.

5. СҮТ НАНЫ

1000 г

Су	480 мл
Қант	2 ас қ.
Тұз	2 ш.қ.
Май	4 ас қ.
Ұн	550 г
Ашытқы	2 ш.қ.
Жұмыртқалар	2 дана
Құрғақ сүт	10 ас қ.

1500 г

Су	720 мл
Қант	3 ас қ.
Тұз	3 ш.қ.
Май	6 ас қ.
Ұн	850 г
Ашытқы	3 ш.қ.
Жұмыртқалар	3 дана
Құрғақ сүт	15 ас қ.

6. ГЛЮТЕНСІЗ

1000 г

Су	280 мл
Май	3 ас қ.
Тұз	1,5 ш.қ.
Жұмыртқалар	2 дана
Қант	4 ас қ.
Глютенсіз ұн	510г
Жүгері ұнтағы	70 г
Ашытқы	1,5ш.қ.

1500 г

Су	380 мл
Май	4 ас қ.
Тұз	1,5 ш.қ.
Жұмыртқалар	2 дана
Қант	5 ас қ.
Глютенсіз ұн	760 г
Жүгері ұнтағы	140 г
Ашытқы	3 ш.қ.

7. ЖЫЛДАМ НАН**1000 г**

Су	280 мл
Май	4 ас қ.
Тұз	1 ш.қ.
Қант	4 ас қ.
Ұн	580 г
Ашытқы	2,5 ш.қ.

1500 г

Су	380 мл
Май	5 ас қ.
Тұз	1 ш.қ.
Қант	5 ас қ.
Ұн	720 г
Ашытқы	5 ш.қ.

8. КЕКС**1000 г**

Жұмыртқалар	4 дана
Сода	3,5 г
Май	100 г
Қант	150 г
Ұн	380 г
Тұз	1 ш.қ.

1500 г

Жұмыртқалар	6 дана.
Сода	5 г
Май	225 г
Қант	225 г
Ұн	570 г
Тұз	1,5 ш.қ.

9. ҚАМЫР ИЛЕУ

Бұл бағдарлама кеңейтілген функциясы бар, онда пайдаланушылар уақытты қажетті қамыр көлеміне қарай реттей алады.

Қамырдың дұрыс консистенциясы: беті тегіс, жабысқақ емес және серпімді болуы керек. Судың мөлшері ұн массасының жартысына тең екеніне көз жеткізіңіз.

Назар аударыңыз!

Ұнның сортына байланысты су мөлшері әртүрлі сіңірілуі мүмкін. Мұны істеу үшін пісіру кезінде ингредиенттердің қатынасын реттеңіз.

10. АШЫТҚЫЛЫ ҚАМЫР**1000 г**

Су	240 мл
Май	2 ас қ.
Тұз	1,5 ш.қ.
Қант	1 ас қ.
Ұн	720 г
Ашытқы	1,5 ш.қ.

1500 г

Су	380 мл
Май	3 ас қ.
Тұз	2,5 ш.қ.
Қант	1,5 ас қ.
Ұн	1100 г
Ашытқы	2,5 ш.қ.

11. ПАСТА ҚАМЫРЫ**1000 г**

Су	110 мл
Ұн	600 г
Жұмыртқалар	6 дана
Тұз	шымшу

12. ЙОГУРТ

Сүт	350 мл
Йогурт	50 мл
Қант	шымшу

13. ДЖЕМ

Жемістер	300 г
Жүгері ұны (суда езіңіз)	60 г
Қант	120 г
Лимон шырыны	30 г
Су	200 г

14. ПІСІРУ

Ол дайын қамырды пісіру үшін немесе пісірілген нанды қосымша қызарту үшін қолданылады.

15. ҚОЛМЕН ОРНАТУ{B> <B}

Жеке теңшелімдерді орнату үшін қолданылады.

БАҒДАРЛАМА	ТҮСІ	САЛМАҒЫ, г	МАКС. БАСТАУДЫ КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ	ЖАЛПЫ ЖҰМЫС УАҚЫТЫ	ҚОС. ИНГР. ПІСІРУ КЕЗІНДЕ	ИЛЕУ/ҰСТ.	ТҰРУ	ПІСІРУ	ЖЫЛЫТУ
1. негізгі	АШЫҚ	1000	15:00	3:00	2:00	25	85	55	15
	ОРТ.	1250		3:05	2:05			60	15
	ҚОҢ.	1500		3:15	2:10			65	20
	ЖЫЛДАМ	1000	15:00	2:15	1:48	22	58	55	-
		1250		2:20	1:53			60	-
		1500		2:25	1:58			65	-
2. ФРАНЦУЗ	АШЫҚ	1000	15:00	3:10	2:21	27	93	60	10
	ОРТ.	1250		3:15	2:26			65	10
	ҚОҢ.	1500		3:25	2:31			70	15
	ЖЫЛДАМ	1000	15:00	2:20	1:53	22	58	60	-
		1250		2:25	1:58			65	-
		1500		2:30	2:03			70	-
3. БҮТІН ДӘНДІ	АШЫҚ	1000	15:00	3:20	2:16	27	103	55	15
	ОРТ.	1250		3:25	2:21			60	15
	ҚОҢ.	1500		3:35	2:26			65	20
	ЖЫЛДАМ	1000	15:00	2:25	1:58	22	68	55	-
		1250		2:30	2:03			60	-
		1500		2:35	2:08			65	-
4. ТӨТТІ	АШЫҚ	1000	15:00	2:55	2:01	25	90	50	10
	ОРТ.	1250		3:00	2:06			55	10
	ҚОҢ.	1500		3:10	2:11			60	15
	ЖЫЛДАМ	1000	15:00	2:10	1:44	22	58	50	-
		1250		2:15	1:49			55	-
		1500		2:20	1:54			60	-
5. СҮТ НАНЫ	АШЫҚ	1000	15:00	3:15	2:13	25	95	50	25
	ОРТ.	1250		3:20	2:18			55	25
	ҚОҢ.	1500		3:30	2:23			60	30
6. ГЛЮТЕНСІЗ	АШЫҚ	1000	15:00	3:40	2:48	25	120	60	15
	ОРТ.	1250		3:45	2:53			65	15
	ҚОҢ.	1500		3:55	2:58			70	20
7. ЖЫЛДАМ	АШЫҚ	1000	15:00	1:15	-	15	20	40	-
	ОРТ.	1250		1:18	-			43	-
	ҚОҢ.	1500		1:20	-			45	-
8. КЕКС	АШЫҚ	1000	15:00	1:30	-	25	ЖОҚ	65	-
	ОРТ.	1250		1:35	-			70	-
	ҚОҢ.	1500		1:40	-			75	-

БАҒДАРЛАМА	САЛМАҒЫ, г	МАКС. БАСТАУДЫ КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ	ЖАЛПЫ ЖҰМЫС УАҚЫТЫ	ҚОС. ИНГР. ПІСІРУ КЕЗІНДЕ	ИЛЕУ/ҰСТ.	ТҰРУ
9. ҚАМЫР ИЛЕУ	1500*	—	00:10	—	10	—
10. АШЫТҚЫЛЫ ҚАМЫР	1250*	15:00	1:40	1:15	20	80
11. ПАСТА ҚАМЫРЫ	1000*	—	00:15	—	15	—

* Кестеде көрсетілген салмақтан асырмау ұсынылады.

12. ЙОГУРТ: ашыту уақыты: 0:05-12:00 сағат, әдепкі бойынша, **8:00** сағат. Қажетті уақытты орнату үшін **«ТАЙМЕР-»** немесе **ТАЙМЕР +** батырмасын басыңыз (уақыт аралығы 10 минут).

БАҒДАРЛАМА	МАКС. БАСТАУДЫ КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ	ЖАЛПЫ ЖҰМЫС УАҚЫТЫ	ҚОС. ИНГР. ПІСІРУ КЕЗІНДЕ	ИЛЕУ/ҰСТ.	ТҰРУ	ҚАЙНАТУ
13. ДЖЕМ	—	1:20	—	—	60	20*

* Егер сізге қайнатуға көбірек уақыт қажет болса, онда сіз **"Пісірме"** бағдарламасын іске қоса аласыз.

БАҒДАРЛАМА	ТҮСІ	МАКС. БАСТАУДЫ КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ	ЖАЛПЫ ЖҰМЫС УАҚЫТЫ	ҚОС. ИНГР. ПІСІРУ КЕЗІНДЕ	ИЛЕУ/ҰСТ.	ТҰРУ	ПІСІРУ
14. ПІСІРМЕ	АШЫҚ ОРТ. ҚОҢ.	15:00	1:00	—	—	—	60*

* **«Пісірме»** бағдарламасы әдепкі бойынша 60 минут жұмыс істейді, егер Сізге аз уақыт қажет болса, **«ТОҚТАТУ»** батырмасын басу арқылы нан пешінің жұмысын тоқтата аласыз. * Егер сізге көбірек уақыт қажет болса, онда сіз **"Пісірме"** бағдарламасын қайта іске қоса аласыз.

15. ҚОЛМЕН ОРНАТУ: «ҚОЛМЕН ОРНАТУ» бағдарламасын таңдаңыз , содан кейін пісірме салмағын орнату үшін **«БӨЛКЕ МӨЛШЕРІ»** батырмасын басыңыз. Сіз әр фазадағы минуттардың санын реттей аласыз: илеу, ұстау, тұру, пісіру және жылуды сақтау үшін. Нан пеші қыртыстың түсіне байланысты температураны орнатады: Ашық- 110 °С, Орташа- 123 °С, Қоңырқай- 133 °С.

WWW.CENTEK.RU

ҚУАТ ■ САПА ■ ДИЗАЙН